

第1回企画等専門調査会(平成23年11月21日)資料
 「<平成23年度>食品安全委員会が自ら行う食品健康影響評価の案件候補について(案)」抜粋

評価課題／危害要因	危害要因に関する概要等	国内外における評価状況、管理状況等
植物工場野菜	<p>・農林水産省:植物工場の普及・拡大に向けて http://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/plant_factory/ 植物工場は、高度な環境制御を行うことにより、野菜等の周年・計画生産が可能な施設園芸農業の一形態であり、(ア)温室等で太陽光の利用を基本とし、人工光による補光や夏季の高温抑制技術等を用いて栽培する「太陽光利用型」、(イ)閉鎖環境で太陽光を用いずに栽培する「完全人工光型」、の2つがある。</p> <p>・国内外とも、危害に関する一般の生産物との差異についての報告は見当たらない。</p>	<p>〈国内〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全委員会による評価状況:なし。 ・農林水産省:栽培管理について、「農業生産工程管理(GAP)の共通基盤に関するガイドライン」(野菜)を公表している。 <p>6. 使用する水の水源(水道、井戸水、開放水路、ため池等)の確認と、水源の汚染が分かった場合には用途に見合った改善策の実施(特に、野菜の洗浄水など、収穫期近くや収穫後に可食部に直接かかる水に注意)</p> <p>8. 養液栽培の場合は、培養液の汚染の防止に必要な対策の実施</p> <p>水の基準について、「生鮮野菜衛生管理ガイドー生産から消費までー」を公表している。</p> <p>2. 野菜の栽培上における衛生管理 2)水</p> <p>使用する水の水源と水質を把握し、病原微生物に汚染されていない水を使用すること。</p> <p>水は、生鮮野菜の栽培において、灌漑、液肥、農薬散布などに使用され、また収穫後では、収穫物の洗浄、調製、冷却などの作業に、それぞれ大量に使用される。病原微生物に汚染された水をこれらの作業に使用すると、それらの水が生鮮野菜の直接的な汚染原因となる可能性がきわめて高くなる。…したがって、水の利用者は、使用水の水源、水質を明確にし、生鮮野菜栽培には微生物汚染のない水を使用しなければならない。…</p> <p>植物工場に関する研究開発として、「生物の光応答メカニズムの解明と高度利用技術の開発」を実施している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・(社)日本施設園芸協会:「生鮮野菜衛生管理ガイド」「水耕栽培の衛生管理ガイド」を公表している。