Bladgrönsaker bevattningsvatten, hygien vid odling

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

På denna sida finns stöd för den som odlar bladgrönsaker eller ska kontrollera odling av bladgrönsaker, bevattningsvatten och hygien vid odling. Stödet innehåller information och frågor som den som odlar kan ha nytta av i sin faroanalys och som kan vara bra att ställa vid kontroll.

Om bladgrönsaker och mikrobiologisk kontaminering

Bladgrönsaker är olika grönsaker där bladet är det man äter. Hit räknas alla typer av sallat och spenat samt kålväxter från vilka bladen äts. Bladgrönsaker är livsmedel som ofta äts utan värmebehandling och som kan förorenas med patogena mikroorganismer under odling och skörd. Förorening kan bland annat ske genom bevattning med förorenat vatten eller spridning av bekämpningsmedel, eller genom förorening från personal och utrustning vid skörd och vidare hantering.

Vad ska kontrolleras

Kontroll ska utföras av primärproducenter av bladgrönsaker. Antalet anläggningar som ska kontrolleras bestäms inom ramen för den nationella kontrollplaneringen för primärproduktion. Kontrollmyndigheten ska verifiera att bladgrönsaker skyddas mot mikrobiologisk kontaminering och att primärproducenterna uppfyller bestämmelserna vad gäller bevattningsvatten, personalhygien och hygienförhållanden vid produktion.

Bevattningsvatten

När det gäller bevattningsvatten är dricksvattenföreskrifterna inte tillämpliga. I EU-kommissionens vägledning används begreppet jordbruksvatten. Det är ett bra begrepp som beskriver vad det handlar om och vad vattnet används till.

Kommissionens meddelande om vägledning för hantering av mikrobiologiska risker med färska frukter och grönsaker i primärproduktionen genom god hygien (2017/C 163/01)

Definition av jordbruksvatten:

”vatten som används i primärproduktionsverksamhet (före skörd, under skörd och efter skörd) med produkter där det är avsett att, eller det är sannolikt att, vattnet kommer i kontakt med antingen produkten själv eller ytor som kommer i kontakt med produkten; det inbegriper, men är inte begränsat till, vatten för bevattning och tvätt under och efter skörd, applicering av gödningsmedel, eller jordbrukskemikalier under kylning av produkter, rengöring av utrustning osv.”

Det finns även vägledning till begreppet ”rent vatten”, i bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004.

Definition av rent vatten:

” vatten som inte äventyrar livsmedelssäkerheten genom omständigheterna kring dess användning; det är rent havsvatten (naturligt, konstgjort eller renat havsvatten eller bräckt vatten som inte innehåller mikroorganismer, skadliga ämnen eller giftiga havsplankton i sådana mängder att det direkt eller indirekt kan påverka livsmedlets hygieniska kvalitet) och sötvatten av likartad kvalitet.”

EU- vägledningen ger generellt ett bra stöd i kontrollen och checklista nr 4 handlar om just bevattningsvatten. Om man bedömer analysresultat för bevattningsvatten måste man ta reda på var prover tas, hur ofta de tas och vilka slutsatser företagare har dragit av tidigare provtagningar. Checklista nr 4 är en vägledning och det går inte att ställa några direkta krav mot den.

Kontrollera att rutiner finns för att säkerställa att:

- rent vatten används för rengöring av lokaler, utrustning och material samt för handtvätt.
- vattnet som används vid bevattning inte är eller misstänks vara förorenat av sjukdomsframkallande mikroorganismer eller skadliga ämnen i sådana mängder att det direkt eller indirekt kan påverka hälsokvaliteten på livsmedel (jfr definitionen av rent vatten i artikel 2.1 h i förordning (EG) nr 852/2004).
- bevattningsanläggningen underhålls och rengörs så att livsmedel inte förorenas.

Bevattningsmetoder

För droppbevattning bör vattensamlingar på jordytan eller i fåror som kan komma i kontakt med den ätliga delen av färska frukter och grönsaker undvikas.

För spridarbevattning bör en högre vattenkvalitet användas då vattnet kommer i direktkontakt med de ätliga delarna av växten och om möjligt bör bevattning bara ske i ett tidigt skede av plantornas tillväxt. Ett tidsintervall kan tillämpas mellan bevattningsperioden och skörd. Detta gäller för alla bladgrönsaker som äts råa.

Kommissionens meddelande om vägledning för hantering av mikrobiologiska risker med färska frukter och grönsaker i primärproduktionen genom god hygien (2017/C 163/01)

Provtagning av bevattningsvatten

Vattenanalysresultat kan ge en indikation på ett problem med vattenkällan. Tyvärr finns det inte några exakta gränsvärden att luta sig mot, det gäller snarare för primärproducenten att reagera vid problem med vattnet och anpassa sin bevattning därefter.

Det går att minska riskerna för kontaminering genom att anpassa sin vattenkälla, sin bevattningsmetod och tidpunkten för bevattning innan skörd.

Frågor som kan vara till hjälp

I kommissionens meddelande om vägledning för hantering av mikrobiologiska risker med färska frukter och grönsaker i primärproduktionen genom god hygien (2017/C 163/01) finns flera checklistor som alla odlare kan använda för att kontrollera om de uppfyller EU:s hygienkrav. Vägledningen är tänkt att ge praktisk hjälp till odlarna, men kan även användas som stöd vid offentliga kontroller när så är lämpligt.

- Hur förebygger företagaren mikrobiella risker?
- Hur ser vattenkällan ut?
- Hur har primärproducenten resonerat när det gäller vattenkälla?
- Vilka möjliga föroreningskällor finns det?
- Är det ytvatten eller en borrad brunn?
- Vilken bevattningsmetod använder primärproducenten?
- Ändrar man sin bevattning innan skörd?

Alla checklistorna beskrivna nedan finns i denna EU-vägledning:

Kommissionens meddelande om vägledning för hantering av mikrobiologiska risker med färska frukter och grönsaker i primärproduktionen genom god hygien (2017/C 163/01)

Följande checklistor är särskilt relevanta vid kontroll av bevattningsvatten vid odling av bladgrönsaker:

- Checklista nr 2: Miljöfaktorer och placering av produktionsanläggningen.
- Checklista nr 4: Vatten för primärproduktionen och därmed sammanhängande verksamhet på produktionsplatsen.

Kontroll av hygien vid odling av bladgrönsaker

Följande checklistor är särskilt relevanta vid kontroll av hygien vid odling av bladgrönsaker:

- Checklista nr 5: Hygien och hälsostatus för lantarbetare.
- Checklista nr 6: Hygieniska förhållanden vid sammanhängande verksamheter på gårdsnivå.

Fler sidor i Kontrollwiki om hygienisk vegetabilieproduktion

Hygienisk produktion

Personalhygien vid vegetabilieproduktion

Vattenkvalitet

Mer stöd

Kommissionens meddelande om vägledning för hantering av mikrobiologiska risker med färska frukter och grönsaker i primärproduktionen genom god hygien (2017/C 163/01)

Odling och skörd av växtprodukter - Kontrollwiki

Håll bevattningsrören rena- Sveriges Lantbruksuniversitet

Vattenrening för ökad hygien vid odling av frilandsgrönsaker och bär - Sveriges Lantbruksuniversitet

Som hjälp för odlaren finns en checklista - Sigill.se

Senast uppdaterad 23 juni 2026 Ansvarig grupp ROR_LH