



元関消第 166号  
令和元年7月30日

静岡県経済産業部長 殿

関東農政局消費・安全部長

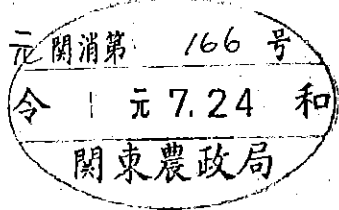
野菜の衛生管理指針における家畜ふん堆肥の製造や使用上の管理点の見直し  
について

今般、「野菜の衛生管理指針（試行版）を活用した衛生管理の推進について」（令和元年6月27日付け元消安第1022号・元生産第369号）に基づき、令和元年7月2日付け元関消第115号・元関生第368号で当該試行版の周知並びに意見の取りまとめを依頼しているところです。

当該試行版においては、家畜ふん堆肥の管理についても改訂されておりますので御了知いただくとともに、家畜ふん堆肥の製造、販売業者への周知をお願いします。

併せて野菜の生産者に対して家畜ふん堆肥を提供する際に、野菜の生産者からの問合せに応じ、必要な情報の提供がなされるよう御対応をお願いします。





元消安第 1477 号  
令和元年 7 月 22 日

関東農政局消費・安全部長 殿

農林水産省消費・安全局農産安全管理課長

野菜の衛生管理指針における家畜ふん堆肥の製造や使用上の管理点の  
見直しについて

家畜ふん堆肥の製造工程では、十分に発酵させ、その熱により家畜ふん中に含まれることのある有害微生物を死滅させる必要があります。十分な発酵は、雑草種子の不活化や肥効の観点からも重要です。

農林水産省は、生食用野菜が原因となる食中毒の発生を未然に防止するため、平成 23 年、野菜の栽培から出荷までの衛生上の注意点をまとめた「栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針」（平成 23 年 6 月 24 日付け 23 消安第 1813 号消費・安全局農産安全管理課長通知。以下「指針」という。）を策定、普及してきました。この中で、家畜ふん堆肥に関する取組なども定め、現場の取組を進めてきたところです。

策定から 8 年が経過し、調査研究等を通じて、衛生管理に関する知見が蓄積してきたことから、これらの知見を基に、「野菜の衛生管理指針（試行版）を活用した衛生管理の推進について」（令和元年 6 月 27 日付け元消安第 1022 号・元生産第 369 号）のとおり、指針の試行版を取りまとめました。試行版では、家畜ふん堆肥の管理について、これまでの研究成果から、原料となる家畜ふん中の有害微生物を死滅させるために必要な温度や日数などが明らかになったため、これらの条件を管理点として以下のとおり具体化しました。

1. 家畜ふん堆肥の管理

（製造工程）

- ・水分調整や定期的な切返しを実施し、十分に発酵していること
- ・製造時の堆積物の内部温度を測定し、55℃以上が 3 日間以上続いていること

（出来上がった堆肥）

- ・褐色から黒褐色になり、原料の家畜ふんの臭いがほぼなくなっていること
- ・原料や製造途中の堆肥にふれないようにしていること



さらに、野菜の生産者においては、これらの条件を満たしていない堆肥について、野菜（収穫部位）の土壌からの距離に応じて、施用から収穫までの期間を空けるよう努めることを以下のとおり新たに記載しました。

## 2. 1以外の堆肥の使用

1の管理が確認できない堆肥を使う場合は、野菜（収穫部位）の土壌からの距離に応じて、施用から収穫まで以下の期間を空ける。

- ・土壌から離れた野菜： 2か月以上
- ・土壌に近い野菜： 4か月以上

野菜の生産現場において、指針に基づく家畜ふん堆肥の管理を実施し、より安全な堆肥の利用を推進していくためには、野菜の農家に家畜ふん堆肥を供給される生産事業者の協力が欠かせません。

つきましては、貴局等所管内の都道府県を通じて、家畜ふん堆肥の製造・販売業者に対して、別添の資料を周知いただき、野菜の生産者に対して家畜ふん堆肥を提供する際に、野菜の生産者からの問合せに応じ、上記の製造条件を満たしているかについて、家畜ふん堆肥の製造・販売業者から必要な情報の提供がなされるよう対応方をお願いします。

なお、試行版については、現場で取り組んでいただいた結果などを基にご意見をいただき、必要に応じて見直し、来年度を目途に改訂指針として策定することとしています。