

# 野菜衛生管理の観点からの堆肥の生産管理の注意点について

- 野菜を衛生的に保ち、食中毒の発生を防ぐため、堆肥や水の管理などの注意点をまとめた「野菜の衛生管理指針」を作成し、野菜の生産現場での取組を進めてきました。
- 今回、堆肥については、以下のような取組をすれば、微生物による食中毒のリスクを下げることができるとわかったため、指針の改訂をしたところです。
- 堆肥の製造事業者におかれましては、こうした指針を参考としていただくとともに、野菜の生産者からこれらの取組について問合せがあれば、情報提供などご協力をお願いします。

## 堆肥の生産・利用の注意点

### 〔堆肥の製造工程の管理〕

- ① 副資材の利用等による水分調整や定期的な切返し（目安：1か月ごと1回計3回以上）などによる通気をし、十分に発酵させる。
- ② 堆積物（目安：堆積2週間後）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を確認**する。



### 〔完成した堆肥の管理〕

- ③ 堆肥の色が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たことを確認する。
- ④ 出来上がった堆肥が原料や製造途中の堆肥にふれないようにする。

### 〔①から④を確認できない堆肥〕

野菜（収穫部位）の土壌からの距離に応じて、施用から野菜の収穫までの期間を空ける

- ・ 土壌から離れた野菜：2か月
- ・ 土壌に近い野菜：4か月

※試行版については、現場からのご意見をもとに、必要に応じて見直し、来年度を目途に確定版として改訂する予定です。



指針(本体)は以下のページに掲載しています



＜お問合せ先＞  
農林水産省 消費・安全局  
農産安全管理課 安全企画班  
(TEL: 03-3502-7569)