

# 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

- 農林水産省では、生鮮野菜を衛生的に保ち、微生物による食中毒の発生を防ぐため、堆肥や水の管理等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。
- これまでの調査研究の成果から、堆肥については、以下のような取組をすれば、食中毒のリスクを下げることができるとわかったため、今回、指針を見直し、第2版をとりまとめました。
- 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、情報提供等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)

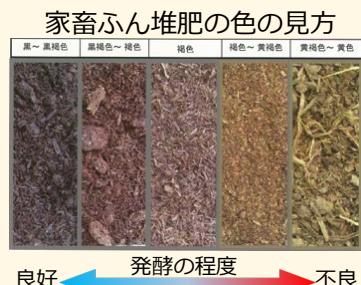
- 副資材の利用や定期的な切返し（目安：1ヶ月ごとに1回で計3回以上）等により十分に発酵させる。
- 堆積物（目安：堆積2週間後）の内部温度を測定し、**55°C以上が3日間以上続いていることを確認する。**



堆肥用温度計

### (出来上がった堆肥の管理)

- 十分に堆肥化したか、以下の3点を確認する。
  - 褐色から黒褐色になっていること
  - 原料の家畜ふんの臭いがほぼなくなっていること
  - 手触りがさらさらであること



出典：公益社団法人愛知県畜産協会  
家畜ふんたい肥の見方（2008）

### [参考] ①～③を確認できない堆肥

生鮮野菜（収穫部位）の土壤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。

- 土壤から離れた野菜： 2ヶ月
- 土壤に近く、土が付き得る野菜： 4ヶ月



指針(本体)は以下の二次元バーコードから  
ご覧ください



<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)