

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ができることがわかったため、今回、指針の改訂（試行第2版の作成）を行ったところです。
- 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

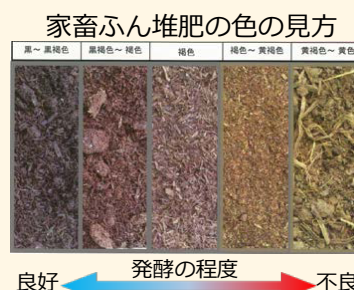
〔堆肥の製造工程の管理〕

- ① **副資材の利用**や**定期的な切返し**（目安：1か月ごとに1回で計3回以上）等により**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。



〔出来上がった堆肥の管理〕

- ③ 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
- ・ 土壌に近く、土が付き得る野菜： 4か月



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）