

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られるとわかったため、今回指針の改訂（試行第2版）を行いました。
- 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〕

- 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

※〔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、土が付着する野菜：4か月



指針（本体）は右の二次元バーコード、



又は下記の URL からご覧ください。

https://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/attach/pdf/index-15.pdf

ご不明な点がございましたら、中丹家畜保健衛生所までご連絡ください。

京都府中丹家畜保健衛生所 〒620-0954 京都府福知山市半田 371-2
TEL 0773-25-1860（夜間休日もつながります） FAX 0773-25-1861