

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）（抜粋）

第 6 条 次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し（不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。）、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

一 （略）

二 （略）

三 病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの。

四 （略）

第 11 条 厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。

② 前項の規定により基準又は規格が定められたときは、その基準に合わない方法により食品若しくは添加物を製造し、加工し、使用し、調理し、若しくは保存し、その基準に合わない方法による食品若しくは添加物を販売し、若しくは輸入し、又はその規格に合わない食品若しくは添加物を製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し、若しくは販売してはならない。

③ （略）

第 13 条 厚生労働大臣は、第 11 条第 1 項の規定により製造又は加工の方法の基準が定められた食品であつて政令で定めるものにつき、総合衛生管理製造過程（製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法につき食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が総合的に講じられた製造又は加工の過程をいう。以下同じ。）を経てこれを製造し、又は加工しようとする者（外国において製造し、又は加工しようとする者を含む。）から申請があつたときは、製造し、又は加工しようとする食品の種類及び製造又は加工の施設ごとに、その総合衛生管理製造過程を経て製造し、又は加工することについての承認を与えることができる。

②～⑦ （略）

第 50 条 （略）

② 都道府県は、営業（・・（略）・・）の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関し、条例で、必要な基準を定めることができる。

③ （略）

第51条 都道府県等は、飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業(…(略)…)
であつて、政令で定めるものの施設につき、条例で、業種別に、公衆衛生の見地から必
要な基準を定めなければならない。

第54条 厚生労働大臣又は都道府県知事は、営業者が第6条、…(略)…、第11条第2
項若しくは第3項…(略)…の規定に違反した場合…(略)…においては、営業者
若しくは当該職員にその食品、添加物、器具若しくは容器包装を廃棄させ、又はその他
営業者に対し食品衛生上の危害を除去するために必要な処置をとることを命ずることが
できる。

② (略)

第55条 都道府県知事は、営業者が第6条、…(略)…、第11条第2項若しくは第3項、…
(略)…の規定に違反した場合…(略)…、第52条…(略)…第1項の許可を取
り消し、又は営業の全部若しくは一部を禁止し、若しくは期間を定めて停止することが
できる。

② 厚生労働大臣は、営業者(食品、添加物、器具若しくは容器包装を輸入することを営
む人又は法人に限る。)が第6条、…(略)…、第11条第2項若しくは第3項、…(略)…
の規定に違反した場合…(略)…においては、営業の全部若しくは一部を禁止し、又
は期間を定めて停止することができる。

第71条 次の各号のいずれかに該当する者は、これを3年以下の懲役又は300万円以下の
罰金に処する。

- 一 第6条、…(略)…の規定に違反した者
- 二 (略)
- 三 (略)

② (略)

第72条 第11条第2項…(略)…の規定に違反した者は、2年以下の懲役又は200万
円以下の罰金に処する。

② 前項の罪を犯した者には、情状により懲役及び罰金を併科することができる。

食品衛生法施行令（昭和 28 年政令第 229 号）

第 1 条 食品衛生法（以下「法」という。）第 13 条第 1 項 の政令で定める食品は、次のとおりとする。

- 一 牛乳、山羊乳、脱脂乳及び加工乳
- 二 クリーム、アイスクリーム、無糖練乳、無糖脱脂練乳、脱脂粉乳、発酵乳、乳酸菌飲料及び乳飲料
- 三 清涼飲料水
- 四 食肉製品（ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するものをいう。第 13 条において同じ。）
- 五 魚肉練り製品（魚肉ハム、魚肉ソーセージ、鯨肉ベーコンその他これらに類するものを含む。）
- 六 容器包装詰加圧加熱殺菌食品（食品（前各号に掲げる食品及び鯨肉製品（鯨肉ベーコンを除く。）を除く。）であつて、気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌したものをいう。）

2 （略）

第 35 条 法第 51 条 の規定により都道府県が施設についての基準を定めるべき営業は、次のとおりとする。

- 一 飲食店営業（一般食堂、料理店、すし屋、そば屋、旅館、仕出し屋、弁当屋、レストラン、カフェ、バー、キャバレーその他食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業をいい、次号に該当する営業を除く。）
- 二 喫茶店営業（喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。）
- 三 菓子製造業（パン製造業を含む。）
- 四 あん類製造業
- 五 アイスクリーム類製造業（アイスクリーム、アイスシャーベット、アイスキャンデーその他液体食品又はこれに他の食品を混和したものを凍結させた食品を製造する営業をいう。）
- 六 乳処理業（牛乳（脱脂乳その他牛乳に類似する外観を有する乳飲料を含む。）又は山羊乳を処理し、又は製造する営業をいう。）
- 七 特別牛乳搾取処理業（牛乳を搾取し、殺菌しないか、又は低温殺菌の方法によつて、これを厚生労働省令で定める成分規格を有する牛乳に処理する営業をいう。）
- 八 乳製品製造業（粉乳、練乳、発酵乳、クリーム、バター、チーズその他乳を主要原料とする食品（牛乳に類似する外観を有する乳飲料を除く。）を製造する営業をいう。）
- 九 集乳業（生牛乳又は生山羊乳を集荷し、これを保存する営業をいう。）
- 十 乳類販売業（直接飲用に供される牛乳、山羊乳若しくは乳飲料（保存性のある容器に入れ、摂氏 115 度以上で 15 分間以上加熱殺菌したものを除く。）又は乳を主要原料とす

るクリームを販売する営業をいう。)

十一 食肉処理業（食用に供する目的で食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）第2条第1号に規定する食鳥以外の鳥若しくはと畜場法（昭和28年法律第114号）第3条第1項に規定する獣畜以外の獣畜をとさつし、若しくは解体し、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業をいう。)

十二 食肉販売業

十三 食肉製品製造業（ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するものを製造する営業をいう。)

十四 魚介類販売業（店舗を設け、鮮魚介類を販売する営業をいい、魚介類を生きているまま販売する営業及び次号に該当する営業を除く。)

十五 魚介類せり売営業（鮮魚介類を魚介類市場においてせりの方法で販売する営業をいう。)

十六 魚肉ねり製品製造業（魚肉ハム、魚肉ソーセージ、鯨肉ベーコンその他これらに類するものを製造する営業を含む。)

十七 食品の冷凍又は冷蔵業

十八 食品の放射線照射業

十九 清涼飲料水製造業

二十 乳酸菌飲料製造業

二十一 氷雪製造業

二十二 氷雪販売業

二十三 食用油脂製造業

二十四 マーガリン又はショートニング製造業

二十五 みそ製造業

二十六 醤油製造業

二十七 ソース類製造業（ウスターソース、果実ソース、果実ピューレー、ケチャップ又はマヨネーズを製造する営業をいう。)

二十八 酒類製造業

二十九 豆腐製造業

三十 納豆製造業

三十一 めん類製造業

三十二 そうざい製造業（通常副食物として供される煮物（つくだ煮を含む。）、焼物（いため物を含む。）、揚げ物、蒸し物、酢の物又はあえ物を製造する営業をいい、第13号、第16号又は第29号に該当する営業を除く。)

三十三 缶詰又は瓶詰食品製造業（前各号に該当する営業を除く。)

三十四 添加物製造業（法第11条第1項の規定により規格が定められた添加物を製造する営業をいう。)

と畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）（抜粋）

第 4 条 一般と畜場又は簡易と畜場は、都道府県知事（保健所を設置する市にあっては、市長。以下同じ。）の許可を受けなければ、設置してはならない。

2 （略）

3 （略）

第 5 条 都道府県知事は、前条第 1 項の規定による許可の申請があつた場合において、当該と畜場の設置の場所が次の各号のいずれかに該当するとき、又は当該と畜場の構造設備が政令で定める一般と畜場若しくは簡易と畜場の基準に合わないときと認めるときは、同項の許可を与えないことができる。

- 一 人家が密集している場所
- 二 公衆の用に供する飲料水が汚染されるおそれがある場所
- 三 その他都道府県知事が公衆衛生上危害を生ずるおそれがあると認める場所

第 6 条 と畜場の設置者又は管理者は、と畜場の内外を常に清潔にし、汚物処理を十分に行い、ねずみ、昆虫等の発生の防止及び駆除に努め、厚生労働省令で定める基準に従い、と畜場を衛生的に管理し、その他公衆衛生上必要な措置を講じなければならない。

第 9 条 と畜業その他獣畜のとさつ又は解体を行う者は、と畜場内において獣畜のとさつ又は解体を行う場合には、厚生労働省令で定める基準に従い、獣畜のとさつ又は解体を衛生的に管理し、その他公衆衛生上必要な措置を講じなければならない。

と畜場法施行令（昭和 28 年政令第 216 号）（抜粋）

第 1 条 と畜場法（以下「法」という。）第 5 条第 1 項の規定による一般と畜場の構造設備の基準は、次のとおりとする。

- 一 係留所、生体検査所、処理室、冷却設備、検査室、消毒所、隔離所及び汚物処理設備並びに当該と畜場内において食肉（食用に供する内臓を含む。第 5 号において同じ。）の取引が行われ、かつ、都道府県知事（保健所を設置する市にあっては、市長。以下同じ。）が特に必要があると認めた場合には、取引室を有すること。
- 二 係留所には、生後 1 年以上の牛及び馬については 1 頭ごとに、その他の獣畜については適宜に、これを係留し、又は収容することができる区画が設けられており、かつ、その床は、不浸透性材料（石、コンクリートその他血液及び汚水が浸透しないものをいう。以下同じ。）で築造され、これに適当なこうばいと排水溝が設けられていること。
- 三 生体検査所は、次の要件を備えること。
 - イ 床は、不浸透性材料で築造されていること。

- ロ 獣畜の計量及び保定に必要な設備が設けられていること。
- ハ 法第 14 条第 1 項の検査の事務に従事する者の手指及びその者が使用する器具の洗浄又は消毒に必要な設備が設けられていること。
- ニ 洗浄又は消毒に必要な設備は、第 8 条第 2 項に規定する措置を講ずるために必要な数が適当な位置に設けられていること。
- 四 処理室は、次の要件を備えること。
 - イ と室、病畜と室、内臓取扱室及び外皮取扱室に区画され、各室に、直接処理室外に通ずる出入口が設けられていること。
 - ロ 床は、不浸透性材料で築造され、これに適当なこうばいと排水溝が設けられていること。
 - ハ 内壁は、不浸透性材料で築造されている場合を除き、床面から少なくとも 1.2 メートルまで、不浸透性材料で腰張りされていること。
 - ニ 十分に換気及び採光のできる窓が設けられていること。
 - ホ 内臓検査台、内臓処理台、内臓運搬具、と肉懸ちよう器及び計量器が備えられていること。
 - ヘ 獣畜のとさつ又は解体を行う者及び法第 14 条第 2 項又は第 3 項の検査の事務に従事する者の手指並びにこれらの者が使用する器具の洗浄又は消毒に必要な設備が設けられていること。
 - ト 洗浄又は消毒に必要な設備は、法第 9 条に規定する措置及び第 8 条第 2 項に規定する措置を講ずるために必要な数が適当な位置に設けられていること。
 - チ 洗浄又は消毒に必要な温湯を十分に供給することのできる給湯設備が設けられていること。
 - リ 飲用に適する水を十分に供給することのできる給水設備が設けられていること。
- 五 冷却設備は、食肉を十分に冷却することのできるものであること。
- 六 検査室には、検査台その他検査に必要な器具が備えられ、かつ、給水設備が設けられていること。
- 七 消毒所には、獣畜の部分等であつて、病畜を伝染させるおそれがあると認められるものの消毒に必要な設備が設けられ、かつ、その床は、不浸透性材料で築造されていること。
- 八 隔離所には、隔離された獣畜の汚物及び汚水を消毒することのできる設備が設けられており、かつ、その床は、不浸透性材料で築造されていること。
- 九 汚物処理設備は、次の要件を備えること。
 - イ 汚物だめ並びに血液及び汚水の処理設備を有すること。ただし、血液及び汚水を終末処理場のある下水道に直接流出させると畜場にあつては、血液及び汚水の処理設備を設けないことができる。
 - ロ 汚物だめは、処理室及び取引室から適当な距離を有し、かつ、不浸透性材料で築

造され、適当な覆いが設けられていること。

- ハ 血液及び汚水の処理設備は、処理室及び取引室から適当な距離を有し、かつ、血液及び汚水の浄化装置を有すること。
- 十 取引室は、次の要件を備えること。
 - イ 床は、不浸透性材料で築造され、これに適当なこうばいと排水溝が設けられていること。
 - ロ 内壁は、不浸透性材料で築造されている場合を除き、床面から少なくとも 1.2 メートルまで、不浸透性材料で腰張りされていること。
 - ハ 十分に換気及び採光のできる窓が設けられていること。
 - ニ と肉懸ちよう器及びハンガーレールが備えられていること。
 - ホ 飲用に適する水を十分に供給することのできる給水設備が設けられていること。
- 十一 その他都道府県（保健所を設置する市にあつては、市。以下同じ。）が条例で定める構造設備を有すること。

と畜場法施行規則（昭和 28 年厚生省令第 44 号）（抜粋）

第 3 条 法第 6 条の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。

- 一 清掃を適切に行い、衛生上支障のないように管理すること。
- 二 整理整頓を行い、不必要な物品等を置かないこと。
- 三 床、内壁、天井、窓又は扉等に破損又は故障等があるときは、速やかに補修又は修理を行うこと。
- 四 汚臭及び過度の湿気を除くよう十分に換気すること。
- 五 採光又は照明装置により必要な照度を確保すること。
- 六 換気設備を設置している場合は、当該設備の維持管理を適切に行うこと。
- 七 給水設備等の衛生管理は、次に掲げるところにより行うこと。
 - イ 水道法（昭和 32 年法律第 177 号）に規定する水道事業及び専用水道により供給される水以外の水を使用する場合は、1 年に 1 回以上（災害等により水源等が汚染され、水質が変化したおそれがある場合は、その都度）水質検査を行い、その結果を証する書類を検査の日から 1 年間保存すること。また、その結果、飲用不適となったときは、直ちに都道府県知事（保健所を設置する市にあつては、市長。以下同じ）の指示を受け、適切な措置を講じること。
 - ロ 消毒装置又は浄水装置を設置している場合は、当該装置が正常に作動していることを毎日確認すること。この場合において、確認した日、確認の結果、確認した者その他必要な記録を確認の日から 1 年間保存すること。
 - ハ 貯水槽を使用する場合は、定期的に点検及び清掃を行うこと。

- 八 冷蔵設備を設置している場合は、枝肉（獣畜をとさつした後、頭部、前後肢及び尾を切断し、第7条第5号、第6号及び第7号の処理を行った物をいう。以下同じ。）又は食用に供する内臓が摂氏10度以下となるよう当該設備の維持管理を適切に行うこと。この場合において、冷蔵設備内の温度の測定は、作業開始前に1回、及び作業時間内に1回以上行い、測定した日時、温度、測定者その他必要な記録を測定の日から1年間保存すること。
- 九 法第14条第3項の検査で保留された枝肉は、その他の枝肉と区別して衛生的に管理すること。
- 十 係留所及び生体検査所の衛生管理は、次に掲げるところにより行うこと。
- イ 適宜、獣畜のふん便等を適切に処理し、洗浄すること。
 - ロ 体表に多量のふん便等が付着している獣畜は、洗浄すること。
- 十一 外皮取扱室は、清潔を保持すること。
- 十二 汚物だめ並びに血液及び汚水の処理設備を設置している場合は、当該設備の維持管理を適切に行うこと。また、当該施設から生じる汚泥等は、衛生上支障のないように処理すること。この場合において、処理を行った日、処理方法、処理を行った者その他必要な記録を処理の日から1年間保存すること。
- 十三 排水溝は、固形物の流出を防ぎ、かつ、排水がよく行われるように清掃し、破損した場合は速やかに補修すること。
- 十四 と畜場内の洗浄消毒は、次に掲げるところにより行うこと。
- イ 血液又は脂肪等が付着している部分の洗浄は、温湯を使用すること。
 - ロ 作業終了後の洗浄は、洗浄剤を使用すること。
 - ハ イ及びロ以外の洗浄は、十分な量の水、温湯又は洗浄剤を使用すること。
 - ニ 消毒は、摂氏83度以上の温湯又は消毒剤を使用すること。
- 十五 機械器具の衛生管理は、次に掲げるところにより行うこと。
- イ 機械器具は、作業終了後洗浄し、又は消毒すること。
 - ロ 獣畜のとさつ又は解体に使用するナイフ、動力付はく皮ナイフ、のこぎり、結さつ器その他のとたい（獣畜をとさつした物であって、枝肉以外のものをいう。以下同じ。）又は枝肉に直接接触する機械器具の消毒は、摂氏83度以上の温湯を使用すること。
- ハ 機械器具及び分解したこれらの部品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。
- ニ 機械器具は、定期的に点検し、故障又は破損等があるときは、速やかに修理又は補修を行い、常時適正に使用できるよう整備すること。
- ホ 温度計、圧力計及び流量計等の計器類は定期的にその精度を点検し、故障又は異常等があるときは、速やかに修理等を行うこと。
- 十六 不可食部分等の衛生管理は、次に掲げるところにより行うこと。

- イ 不可食部分（別表第1に掲げる部分を除く。）、第16条第3号の規定により廃棄された物、同条第4号の規定により廃棄された物、別表第1に掲げる部分及びその他の廃棄物は、その種別を表示した専用容器に収納し、処理室外に搬出し、及び焼却炉で焼却すること等により衛生上支障のないように処理すること。この場合において、同条第4号の規定により廃棄された物及び別表第1に掲げる部分の処理については、処理を行った日、処理の方法、処理を行った者その他必要な記録を処理の日から1年間保存すること。
- ロ イの容器は、作業終了後所定の場所において洗浄消毒すること。
- 十七 ねずみ、昆虫等の防除は、次に掲げるところにより行うこと。
- イ 防そ・防虫設備のない窓及び出入口を開放状態で放置しないこと。
- ロ 防そ・防虫網その他の防そ・防虫設備の機能を点検し、必要に応じ、補修等を行うこと。
- ハ 処理室内に搬入される容器等による昆虫等の侵入を防ぐよう荷受け時に点検し、不用となった容器等は速やかに処理室外に搬出し、及び焼却炉で焼却すること等により衛生上支障のないように処理すること。
- ニ 定期的に駆除作業を行うこと。この場合において、駆除を行った日、駆除の方法、駆除を行った者その他必要な記録を駆除を行った日から1年間保存すること。
- 十八 手洗い設備には、手洗いに必要な洗浄消毒液を備え、常時使用できるようにすること。
- 十九 便所は、清潔に保ち、定期的に消毒を行うこと。
- 二十 清掃用器材は、所定の場所に保管すること。
- 二十一 洗浄剤及び消毒剤並びに殺そ剤及び殺虫剤その他の薬剤の取扱いは、次に掲げるところにより行うこと。
- イ 処理室及び枝肉等を保管する場所以外の所定の場所に保管すること。
- ロ 目的に応じた薬剤を適正な方法により使用すること。
- ハ 薬剤によるとたい並びに枝肉及び食用に供する内臓の汚染を防止すること。
- ニ 洗浄剤及び消毒剤等の容器を新たに開封した場合にあっては、開封した日、開封した薬剤の名称、開封した者その他必要な記録を開封の日から1年間保存すること。
- ホ 殺そ剤及び殺虫剤等を使用した場合にあっては、使用日、使用した薬剤の名称、使用量、使用者その他必要な記録を使用の日から1年間保存すること。
- 二十二 前各号の措置が適切に実施されるよう次に掲げるところにより管理すること。
- イ 適正かつ計画的に実施するため必要な事項を記載した文書を作成すること。
- ロ 法第7条第1項の衛生管理責任者（以下「衛生管理責任者」という。）に、イの文書に基づき適切に実施されていることを確認させること。ただし、同項の規定によりと畜場の管理者又は設置者が衛生管理責任者となっていると畜場にあっては、自ら確認の業務を行うこと。

- 2 衛生管理責任者は、前項第 22 号口の確認の結果をと畜場の設置者又は管理者に対して報告すること。ただし、法第 7 条第 1 項の規定によりと畜場の管理者又は設置者が衛生管理責任者となっている場合は、この限りでない。
- 3 別表第 1 に掲げる部分についての第 1 項第 16 号イの適用については、同号イ中「焼却炉で焼却すること等」とあるのは、「牛海綿状脳症対策特別措置法（平成 14 年法律第 70 号）第 7 条第 2 項ただし書に該当する場合を除き、焼却炉で焼却すること」とする。

第 7 条 法第 9 条の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。

- 一 処理室においては、獣畜の血液及び消化管の内容物等を適切に処理し、当該処理室を洗浄すること。この場合において、洗浄水の飛散によるといふ並びに枝肉及び食用に供する内臓の汚染を防ぐこと。
- 二 獣畜のとさつ又は解体に当たり手袋を使用する場合は、獣畜に直接接触する部分が繊維製品その他洗浄消毒することが困難な製品でないものを使用すること。
- 三 牛、めん羊及び山羊のとさつに当たっては、ピッシング（ワイヤーその他これに類する器具を用いて脳及びせき髄を破壊することをいう。）を行わないこと。
- 四 放血等は、次に掲げるところにより行うこと。
- イ 放血された血液による生体及びほかのとたいの汚染を防ぐこと。
- ロ 牛、めん羊及び山羊にあつては、放血後において消化管の内容物が漏出しないよう食道を第一胃の近くで結さつし、又は閉そくさせること。
- ハ 手指（手袋を使用する場合にあつては、当該手袋。以下この項において同じ。）が放血された血液等により汚染された場合は、その都度洗浄剤を用いて洗浄すること。
- ニ とたいに直接接触するナイフ、結さつ器その他の機械器具については、1 頭を処理するごとに（外皮に接触すること等により汚染された場合は、その都度。以下次号及び第 5 号において同じ。）摂氏 83 度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。
- 五 頭部の処理を行う場合においては、次に掲げるところにより行うこと。
- イ 角は、切断部の付近に外皮が残ることによる汚染を防ぐため、外皮と共に除去すること。
- ロ はく皮された頭部は、外皮並びに床及び内壁等に接触することによる汚染を防ぐこと。
- ハ はく皮された頭部の洗浄に当たっては、洗浄水の飛散によるほかのとたいの汚染を防ぐこと。
- ニ 手指が外皮等により汚染された場合は、その都度洗浄剤を用いて洗浄すること。
- ホ とたいに直接接触するナイフ、のこぎりその他の機械器具については、1 頭を処理するごとに摂氏 83 度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。
- 六 とたいのはく皮は、次に掲げるところにより行うこと。

- イ 獣毛等による汚染を防ぐため、必要な最少限度の切開をした後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開すること。
- ロ はく皮された部分は、外皮による汚染を防ぐこと。
- ハ はく皮された部分が外皮により汚染された場合においては、汚染された部位を完全に切り取ること。
- ニ 牛、めん羊及び山羊の肛門周囲の処理に当たっては、消化管の内容物が漏出しないよう直腸を肛門の近くで結さつするとともに、肛門部によるとたいの汚染を防ぐこと。
- ホ はく皮された部分が消化管の内容物により汚染された場合においては、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位を完全に切り取ること。
- ヘ 手指が外皮等により汚染された場合は、その都度洗浄剤を用いて洗浄すること。
- ト とたいに直接接触するナイフ、動力付はく皮ナイフ、結さつ器その他の機械器具については、1頭を処理するごとに摂氏 83 度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。
- 七 乳房を切除する場合においては、次に掲げるところにより行うこと。
 - イ 乳房の内容物が漏出しないように行うこと。
 - ロ はく皮された部分が乳房の内容物により汚染された場合においては、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位を完全に切り取ること。
 - ハ 手指が乳房の内容物等により汚染された場合は、その都度洗浄剤を用いて洗浄すること。
 - ニ とたいに直接接触するナイフその他の機械器具については、1頭を処理するごとに（乳房の内容物等に汚染された場合は、その都度）摂氏 83 度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。
- 八 内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。
 - イ とたいが消化管の内容物により汚染されないよう適切に行うこと。
 - ロ 内臓が床及び内壁並びに長靴等に接触することによる汚染を防ぐこと。
 - ハ はく皮された部分が消化管の内容物により汚染された場合においては、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位を完全に切り取ること。
 - ニ 手指が消化管の内容物等により汚染された場合は、その都度洗浄剤を用いて洗浄すること。
 - ホ とたいに直接接触するナイフ、のこぎりその他の機械器具については、1頭を処理するごとに（消化管の内容物等に汚染された場合は、その都度）摂氏 83 度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。
- 九 背割り（枝肉を脊（せき）柱に沿って左右に切断する処理をいう。）は、次に掲げるところにより行うこと。
 - イ 枝肉が床若しくは内壁、長靴又は昇降台等に接触することによる汚染を防ぐこと。

- ロ 使用するのこぎりについては、1頭を処理するごとに摂氏 83 度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。
- 十 枝肉の洗浄は、次に掲げるところにより行うこと。
 - イ 洗浄の前に獣毛又は消化管の内容物等による汚染の有無を確認し、これらによる汚染があった場合は、汚染された部位を完全に切り取ること。
 - ロ 十分な水量を用いて行うこと。
 - ハ 洗浄水の飛散による枝肉の汚染を防ぐこと。
 - ニ 洗浄水の水切りを十分に行うこと。
- 十一 枝肉及び食用に供する内臓は、床及び内壁等に接触しないよう取り扱うこと。
- 十二 内臓の処理は、次に掲げるところにより行うこと。
 - イ 消化管は、消化管の内容物によるその他の臓器の汚染を防ぐよう区分して処理すること。
 - ロ 食用に供する内臓が床及び内壁等に接触することによる汚染を防ぐこと。
 - ハ 消化管の処理に当たっては、消化管の内容物による汚染を防ぐよう消化管の内容物を除去するとともに、当該消化管を十分に洗浄すること。
 - ニ 内臓処理台等が消化管の内容物により汚染された場合は、その都度洗浄消毒すること。
- 十三 枝肉又は食用に供する内臓は、摂氏 10 度以下となるよう冷却すること。
- 十四 法第 14 条第 3 項の検査で保留された枝肉は、ほかの枝肉と区別して保管すること。
- 十五 外皮は、枝肉又は食用に供する内臓に接触しないよう保管すること。
- 十六 別表第 1 に掲げる部分は、当該部分による枝肉及び食用に供する内臓の汚染を防ぐよう処理すること。
- 2 ・と畜業者等は、前項各号の措置が適切に実施されるよう、次の各号に掲げるところにより管理すること。
 - 一 適正かつ計画的に実施するため必要な事項を記載した文書を作成すること。
 - 二 法第 10 条第 1 項の作業衛生責任者（以下「作業衛生責任者」という。）に、前号の文書に基づき適切に実施されていることを確認させること。ただし、同項の規定によりと畜業者等が自ら作業衛生責任者となっていると畜場にあつては、自ら確認の業務を行うこと。
- 3 作業衛生責任者（法第 10 条第 1 項の規定によりと畜業者が自ら作業衛生責任者となっていると畜場にあつては、と畜業者等）は、獣畜のとさつ又は解体を行う者に対して、獣畜の衛生的なとさつ又は解体の方法についての教育に努めなければならない。