(2)　月齢が三十月以下の牛の頭部（舌及び頬肉を除く。以下この条において同じ。）を食用に供するものとして処理を行う場合には、その他の牛の頭部による汚染を防ぐよう区分して処理すること。

(3)　月齢が三十月以下の牛の頭部等を食用に供する場合には、当該牛の頭部等については、とさつ、解体及び保管の各段階で、その他の牛の頭部等と工程、表示等により区分して保管すること。

(4)　別表第一に掲げる部分は、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。

二　危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行うと畜業者等は、次に掲げる措置を実施すること。

イ　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たい並びに枝肉及び食用に供する内臓の汚染を防ぐこと。

ロ　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。

ハ　牛、めん羊及び山羊について、ピッシングを行わずにとさつすること。

ニ　放血等は、次に掲げるところにより行うこと。

(1)　放血された血液による生体及び他のとたいの汚染を防ぐこと。

(2)　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、又は閉塞させること。

(3)　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。

(4)　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、一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。ホ及びヘにおいて同じ。）摂氏八十三度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。

ホ　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。

(1)　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。

(2)　剥皮された頭部は、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。

(3)　剥皮された頭部の洗浄に当たつては、洗浄水の飛散による他のとたいの汚染を防ぐこと。

(4)　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。

(5)　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、一頭を処理するごとに摂氏八十三度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。

(6)　月齢が三十月以下の牛の頭部を食用に供するものとして処理を行う場合には、その他の牛の頭部による汚染を防ぐよう区分して処理すること。

ヘ　とたいの剥皮は、次に掲げるところにより行うこと。

(1)　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。

(2)　剥皮された部分は、外皮による汚染を防ぐこと。

(3)　剥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。

(4)　牛、めん羊及び山羊の肛門周囲の処理に当たつては、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。

(5)　剥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。

(6)　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。

(7)　とたいに直接接触するナイフ、動力付剥皮ナイフ、結さつ器その他の機械器具については、一頭を処理するごとに摂氏八十三度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。

ト　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。

(1)　乳房の内容物が漏出しないように行うこと。

(2)　剥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。

(3)　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。

(4)　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、一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）摂氏八十三度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。

チ　内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。

(1)　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。

(2)　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。

(3)　剥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。

(4)　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。

(5)　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、一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）摂氏八十三度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。

リ　背割りは、次に掲げるところにより行うこと。

(1)　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。

(2)　使用するのこぎりについては、一頭を処理するごとに摂氏八十三度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。

ヌ　枝肉の洗浄は、次に掲げるところにより行うこと。

(1)　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つた場合は、汚染された部位を完全に切り取ること。

(2)　十分な水量を用いて行うこと。

(3)　洗浄水の飛散による枝肉の汚染を防ぐこと。

(4)　洗浄水の水切りを十分に行うこと。

ル　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。

ヲ　内臓の処理は、次に掲げるところにより行うこと。

(1)　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。

(2)　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。

(3)　消化管の処理に当たつては、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。

(4)　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。

ワ　枝肉又は食用に供する内臓は、摂氏十度以下となるよう冷却すること。

カ　法第十四条第三項の検査で保留された枝肉は、他の枝肉と区別して保管すること。

ヨ　月齢が三十月以下の牛の頭部等を食用に供する場合には、当該牛の頭部等については、とさつ、解体及び保管の各段階で、その他の牛の頭部等と工程、表示等により区分して保管すること。

タ　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。

レ　別表第一に掲げる部分は、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。