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、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。
ヘ　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。
六　とたいの剥皮は、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、必要な最小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　剥皮された部分は、外皮による汚染を防ぐこと。
ハ　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。
ニ　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。
ホ　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。
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。
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　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。
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、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。
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　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。
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、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。
九　背割りは、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、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。
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つた場合は、汚染された部位を完全に切り取ること。
ロ　洗浄は、清浄な水を用いて行うこと。
ハ　洗浄は、枝肉の全ての部位について行うこと。
ニ　洗浄は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になるまで行うこと。
十一　枝肉の冷却は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になるまで冷却すること。
ロ　枝肉の冷却は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
十二　枝肉の保存は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下に保たれた冷蔵施設において行うこと。
ロ　枝肉の保存は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
十三　枝肉の輸送は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下に保たれた輸送施設において行うこと。
ロ　枝肉の輸送は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
十四　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
十五　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
十六　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
十七　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
十八　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
十九　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
二十　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
二十一　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
二十二　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
二十三　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
二十四　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
二十五　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
二十六　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
二十七　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
二十八　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
二十九　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
三十　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
三十一　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
三十二　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
三十三　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
三十四　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
三十五　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
三十六　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
三十七　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
三十八　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
三十九　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
四十　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
四十一　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
四十二　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
四十三　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
四十四　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
四十五　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
四十六　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
四十七　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
四十八　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
四十九　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
五十　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
五十一　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
五十二　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
五十三　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
五十四　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
五十五　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
五十六　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
五十七　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
五十八　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
五十九　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
六十　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
六十一　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
六十二　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
六十三　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
六十四　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
六十五　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
六十六　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
六十七　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
六十八　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
六十九　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
七十　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
七十一　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
七十二　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
七十三　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
七十四　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
七十五　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
七十六　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
七十七　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
七十八　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
七十九　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
八十　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
八十一　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
八十二　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
八十三　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
八十四　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
八十五　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
八十六　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
八十七　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
八十八　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
八十九　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
九十　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
九十一　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
九十二　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
九十三　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
九十四　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
九十五　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
九十六　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
九十七　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
九十八　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
九十九　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百一　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百二　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百三　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百四　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百五　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百六　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百七　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百八　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百九　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百十　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百十一　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百十二　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百十三　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百十四　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百十五　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百十六　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百十七　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百十八　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百十九　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百二十　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百二十一　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百二十二　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百二十三　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百二十四　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百二十五　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百二十六　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百二十七　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百二十八　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百二十九　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百三十　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
ロ　枝肉の格付は、枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終了すること。
百三十一　枝肉の格付は、次に掲げるところにより行うこと。
イ　枝肉の表面の温度が摂氏十度以下になつた後、二十四時間以内に終