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。
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、摂氏十度以下となるよう冷却すること。
十四　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。
十五　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。
十六　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。
十七　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。
十八　食品衛生上の危害の発生の防止のため、獣畜のとさつ又は解体の工程に関する計画及びとさつ又は解体の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書に基づいた衛生管理が行われるために、獣畜をとさつし、又は解体する者に対して衛生管理に必要な教育を実施すること。
十九　化学物質を取り扱う者に対して、使用する化学物質を安全に取扱うことができるよう教育訓練を実施すること。
二十　前二号の教育訓練の効果について定期的に検証を行い、必要に応じて教育内容の見直しを行うこと。
二十一　食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う獣畜の産地、健康状態、枝肉又は食用に供する内臓の出荷又は販売先その他の必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。
二十二　枝肉又は食用に供する内臓について自主検査を行つた場合には、その記録を保存するよう努めること。

(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。