2　法第九条第一項第二号に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、次の各号に掲げるものとする。

一　獣畜のとさつ又は解体の工程ごとに、危害要因の一覧表を作成し、管理措置を定めること。

二　前号で特定された危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するために重要管理点を決定すること。

三　個々の重要管理点における危害要因につき、管理基準を設定すること。

四　重要管理点の管理について、モニタリングをするための方法を設定すること。

五　個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を設定すること。

六　前各号に規定する措置の内容の効果を、定期的に検証するための手順を定めること。

七　事業の規模や業態に応じて、前各号に規定する措置の内容に関する書面とその実施の記録を作成すること。

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。

2　と畜業者等は、前項第一号イ及びロ又は第二号に掲げる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　作業衛生責任者に、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、法第十条第一項の規定によりと畜業者等が自ら作業衛生責任者となつていると畜場にあつては、自ら確認の業務を行うこと。