

# と畜場法施行規則 Regulations for Enforcement of the Slaughterhouse Act

(昭和二十八年九月二十八日厚生省令第四十四号)

(Order of the Ministry of Health and Welfare No. 44 of September 28, 1953)

と畜場法（昭和二十八年法律第百十四号）第三条第二項及び第三項、第九条第一項第一号並びにと畜場法施行令（昭和二十八年政令第二百十六号）第四条、第五条及び第六条の規定に基き、並びに同法を実施するため、と畜場法施行規則を次のように定める。

Pursuant to the provisions of Article 3, paragraphs (2) and (3) and Article 9, paragraph (1), item (i) of the Slaughterhouse Act (Act No. 114 of 1953), as well as the provisions of Articles 4, 5, and 6 of the Enforcement Order of the Slaughterhouse Act (Cabinet Order No. 216 of 1953), and in order to enforce that Act, the Regulations for Enforcement of the Slaughterhouse Act are established as follows.

(と畜場設置の申請書の記載事項)

(Matters to Be Stated in Written Applications for the Establishment of Slaughterhouses)

第一条 と畜場法（昭和二十八年法律第百十四号。以下「法」という。）第四条第二項の規定により申請書に記載すべき事項は、同条同項に規定する事項のほか、次のとおりとする。

Article 1 (1) The matters to be stated in the written application pursuant to the provisions of Article 4, paragraph (2) of the Slaughterhouse Act (Act No. 114 of 1953; referred to below as "the Act") are as follows, in addition to the matters prescribed in that paragraph and Article:

一 申請者の住所、氏名及び生年月日（法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地、代表者の氏名及び定款又は寄附行為の写）

(i) address, name and date of birth of the applicant (for a corporation, its name, the location of its principal office, the name of its representative, and a copy of the articles of incorporation or articles of endowment);

二 と畜場の名称及び所在地

(ii) name and location of the slaughterhouse;

三 一般と畜場、簡易と畜場の区別

(iii) categorization between general slaughterhouse and basic slaughterhouse;

四 処理する獣畜の種類及びその一日当りの頭数

(iv) types and numbers of livestock to be processed per day; and

五 当該と畜場において食肉の取引を行おうとする場合は、その概要

(v) if meat is to be traded in the slaughterhouse, the overview of trading.

2 前項の申請書には、当該と畜場の管理及び業務運営の概要を記載した業務規定又はこれに準ずる事項を記載した書類を添附しなければならない。

(2) The operational rules that provide an overview of the management and operation of the slaughterhouse or documents that state equivalent matters are to be attached to the written application in the preceding paragraph.

(と畜場の変更についての届出事項)

(Matters to Be Reported upon Changes in Slaughterhouses)

第二条 法第四条第三項の規定により届け出るべき事項は、同条同項に規定する事項のほか、前条第一項各号（第三号を除く。）に掲げる事項及び同条第二項の添附書類に記載した事項のうち主な事項とする。

Article 2 The matters to be reported pursuant to the provisions of Article 4, paragraph (3) of the Act include the matters prescribed in the same paragraph of the same Article, as well as the matters stated in the items in paragraph (1) of the preceding Article (excluding item (iii)), and major particulars of the matters stated in the attached documents under paragraph (2) of the same Article.

(と畜場の衛生管理)

(Management of the Sanitation of Slaughterhouses)

第三条 法第六条第一項第一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、次のとおりとする。

Article 3 (1) The standards specified by Ministry of Health, Labour and Welfare Order as referred to in Article 6, paragraph (1) of the Act regarding the matters stated in item (i) of the same paragraph are as follows:

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。

(i) proper cleaning and management that maintains sanitation;

二 整理整頓を行い、不必要な物品等を置かないこと。

(ii) keeping things in order and not leaving any objects unnecessarily lying around;

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。

(iii) promptly repairing any damage to or defects in flooring, inner walls, ceilings, windows, doors, etc.;

四 汚臭及び過度の湿気を除くよう十分に換気すること。

(iv) providing adequate ventilation for removing foul smells and excess humidity;

五 採光又は照明装置により必要な照度を確保すること。

(v) maintaining adequate illumination using natural lighting or lighting equipment;

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。

(vi) adequately maintaining and managing ventilation systems if applicable;

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。

(vii) managing the sanitation of water supply equipment in accordance with the following:

イ 水道法（昭和三十二年法律第百七十七号）第三条第二項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道及び同条第七項に規定する簡易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、一年に一回以上（災害等により水源等が汚染され、水質が変化した場合がある場合は、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一年間保存すること。また、その結果、飲用不適となつたときは、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。

(a) if water from sources other than a water supply business prescribed in Article 3, paragraph (2) of the Water Supply Act (Act No. 177 of 1957), the dedicated water-supply system prescribed in paragraph (6) of the same Article, or the small water-supply system prescribed in paragraph (7) of the same Article is used, a water quality inspection is to be conducted at least once annually (and whenever water quality may have been changed due to contamination of water source caused by a disaster or similar incident) and a certificate of the results is to be retained for one year from the date of inspection. If water is evaluated and deemed not potable in the inspection, appropriate measures are to be immediately taken under the instruction of the prefectural governor (in cases of cities with public health centers, the mayor of the city; the same applies below);

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一年間保存すること。

(b) if a disinfection system and/or water purifying system are installed, their state of operation is to be checked every day. In this case, records stating the date of check, results of check, checking person, and other necessary matters are to be retained for one year from the date of check; and

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。

(c) if a water storage tank is used, periodic inspection and cleaning are to be conducted;

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、剥皮し、乳房を切除し、内臓を摘出したものをいう。以下同じ。）又は食用に供する内臓が摂氏十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、作業開始前に一回、及び作業時間内に一回以上行い、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一年間保存すること。

(viii) if refrigeration equipment is installed, the equipment is to be properly maintained and managed so that dressed carcasses (referring to livestock

slaughtered with the head, limbs, and tail cut off, skinned, udders excised, and organs removed; the same applies below) or organs for human consumption are kept at 10 degrees Celsius or less. In this case, the temperature in the refrigeration equipment is to be measured once before the start of work operations, and at least once during working hours. Records stating the date and time of measurement, temperature, person conducting the measurement, and other necessary matters are to be retained for one year from the date of measurement;

九 法第十四条第三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。

(ix) dressed carcasses reserved in inspection under Article 14, paragraph (3) of the Act are to be managed in a sanitary manner separately from other dressed carcasses;

十 牛海綿状脳症対策特別措置法（平成十四年法律第七十号）第七条第一項に規定する厚生労働省令で定める月齢以上の牛（そのとたい（獣畜をとさつした物であつて、枝肉に処理する前のものをいう。以下同じ。））、頭部、枝肉及び内臓を含む。以下この号において同じ。）及びこれに該当しないことが確認できない牛については、法第十四条第三項の規定による伝達性海綿状脳症に係る検査が終了するまでの間、その他の牛と工程、表示等により区分して衛生的に管理すること。

(x) cattle of or older than the months of age specified by Ministry of Health, Labour and Welfare Order prescribed in Article 7, paragraph (1) of the Act on Special Measures against Bovine Spongiform Encephalopathy (Act No. 70 of 2002) (including carcasses (referring to slaughtered livestock before being processed into a dressed carcass; the same applies below), heads, dressed carcasses, and organs; the same applies below in this item), as well as cattle for which the non-applicability of the above has not been confirmed, are to be managed in a sanitary manner separately from other cattle in its processing, and labeling until the inspection for transmissible spongiform encephalopathy under Article 14, paragraph (3) of the Act is completed;

十一 月齢が三十月以下の牛（出生の年月日から起算して三十月を経過した日までのものをいう。以下同じ。）の頭部（舌、頬肉及び皮を除く。以下この条において同じ。）及び脊髄並びにこれらを含むもの（以下「頭部等」という。）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（月齢が三十月を超える牛（出生の年月日から起算して三十月を経過した日の翌日以後のものをいう。以下同じ。）及び月齢が三十月以下であることが確認できない牛をいう。以下同じ。）の頭部等と工程、表示等により区分して衛生的に管理すること。

(xi) If the head (excluding the tongue, cheek meat, and skin; the same applies below in this Article) and spinal cord, as well as other parts those (collectively referred to as "the head and other related parts" below) of cattle of 30 months of age or less (referring to cattle for which 30 months elapsed

from their date of birth; the same applies below) are for human consumption, the head and other related parts of the cattle is to be managed in a sanitary manner separately from the head and other related parts of other cattle (comprising cattle of more than 30 months of age (referring to cattle after the day following the day when 30 months have elapsed from the date of birth; the same applies below) and cattle that are not confirmed to be of 30 months of age or less; the same applies below) in the processing and labeling in the slaughter, dressing, and storage phases;

十二 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。

(xii) performing sanitary management of the mooring site and the living animal inspection station in accordance with the following:

イ 適宜、獣畜のふん便等を適切に処理し、洗浄すること。

(a) appropriate disposing and cleansing of the fecal matter of livestock when necessary; and

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。

(b) cleansing of livestock with a large amount of fecal matter on its surface;

十三 外皮取扱室は、清潔を保持すること。

(xiii) keeping skin processing rooms clean;

十四 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、処理を行つた日、処理方法、処理を行つた者その他必要な記録を処理の日から一年間保存すること。

(xiv) if a cesspit and equipment for treating blood and dirty water are installed, adequately maintaining and managing the equipment. Disposing of sludge and the like generated in the facility in a sanitary manner. In this case, records stating the date of disposal, method of disposal, person disposing, and other necessary matters are to be retained for one year from the date of disposal;

十五 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。

(xv) cleaning drain ditches in order to contain solids while efficiently draining wastewater, and promptly repairing any damage;

十六 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。

(xvi) the cleansing and disinfection in slaughterhouses are to be performed in accordance with the following:

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。

(a) hot water is to be used for the cleansing of parts covered with blood, fat, and the like;

ロ 作業終了後の洗浄は、洗浄剤を使用すること。

(b) cleanser is to be used for cleansing after work operations;

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。

(c) adequate amounts of water, hot water, and/or cleanser are to be used for cleansing other than that prescribed in (a) and (b); and

ニ 消毒は、摂氏八十三度以上の温湯又は消毒剤を使用すること。

(d) hot water of 83 degrees Celsius or higher or disinfectant is to be used for disinfection;

十七 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。

(xvii) sanitation management of mechanical devices is to be performed in accordance with the following:

イ 機械器具は、作業終了後洗浄し、又は消毒すること。

(a) mechanical devices are to be cleansed or disinfected after work operations;

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又は枝肉に直接接触する機械器具の消毒は、摂氏八十三度以上の温湯を使用すること。

(b) hot water of 83 degrees Celsius or higher is to be used for the disinfection of mechanical devices that come into direct contact with a carcass or dressed carcass, such as knives used for the slaughter or dressing of livestock, powered skinning knives, saws, and ligators;

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。

(c) mechanical devices and their disassembled parts are to be stored in specified places in a sanitary manner;

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。

(d) mechanical devices are to be periodically inspected. If there is any failure or damage and the like, prompt repair is to be performed so that the devices can be properly used at any time; and

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。

(e) thermometers, pressure gauges, flowmeters, and other meters for precision are to be periodically inspected. If there is any failure or damage and the like, prompt repair is to be performed;

十八 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。

(xviii) sanitation management of non-edible parts and the like is to be performed in accordance with the following:

イ 不可食部分（別表第一に掲げる部分を除く。）、第十六条第三号の規定により廃棄された物、同条第四号の規定により廃棄された物、別表第一に掲げる部分（牛については、別表第一に掲げる部分と区分されていないその他の部分を含む。以下同じ。）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、同条第四号の規定により廃棄された物及び別表

第一に掲げる部分の処理については、処理を行つた日、処理の方法、処理を行つた者その他必要な記録を処理の日から一年間保存すること。

- (a) disposing of non-edible parts (excluding the parts stated in Appended Table 1), pursuant to the provisions of Article 16, item (iii), the provisions of item (iv) of the same Article, parts stated in Appended Table 1 (for cattle, including other parts not distinguished from the parts stated in Appended Table 1; the same applies below), and other waste are to be put into dedicated containers indicating the respective types of matter, carried out of the processing room, and incinerated in an incinerator or otherwise disposed of in a sanitary manner. In this case, regarding the disposal of matter pursuant to the provisions of item (iv) of the same Article and of parts stated in Appended Table 1, records stating the date of disposal, method of disposal, the person disposing, and other necessary matters are to be retained for one year from the date of disposal; and

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。

- (b) the containers referred to in (a) are to be cleansed and disinfected in a specified place after work operations;

十九 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。

- (xix) extermination of rats, insects, and the like are to be performed in accordance with the following:

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。

- (a) windows and exits/entrances without rat-/insect-repellent devices are not to be left open;

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。

- (b) the functions of rat/insect screens and other rat-/insect-repellent devices are to be inspected and repaired when necessary;

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、不用となつ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。

- (c) to prevent the intrusion of insects and the like carried into the processing room via containers and other objects, the containers and other objects are to be inspected upon delivery. Containers and other objects are to be promptly carried out of the processing room after use and incinerated in an incinerator or otherwise disposed of in a sanitary manner; and

ニ 定期的に駆除作業を行うこと。この場合において、駆除を行つた日、駆除の方法、駆除を行つた者その他必要な記録を駆除を行つた日から一年間保存すること。

- (d) extermination is to be performed periodically. In this case, records stating the date of extermination, method of extermination, exterminator, and other necessary matters are to be retained for one year from the date of extermination;

二十 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。

(xx) hand-washing equipment is to be equipped with cleansing disinfectant required for hand-washing ready for use at any time;

二十一 便所は、清潔に保ち、定期的に消毒を行うこと。

(xxi) lavatories are to be kept clean and periodically disinfected;

二十二 清掃用器材は、所定の場所に保管すること。

(xxii) cleaning tools are to be stored in specified places;

二十三 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。

(xxiii) cleanser, disinfectant, rodenticide, insecticide, and other chemical agents are to be handled in accordance with the following:

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。

(a) the chemical agents are to be stored in specified places other than the processing room and places for storage of dressed carcasses;

ロ 目的に応じた薬剤を適正な方法により使用すること。

(b) the chemical agents are to be properly used in accordance with their intended use;

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。

(c) contamination of carcasses, dressed carcasses, and organs for human consumption by chemical agents is to be prevented;

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つては、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一年間保存すること。

(d) when a container of cleanser or disinfectant is newly opened, records stating the date of opening, name of the opened chemical agent, person who opened it, and other necessary matters are to be retained for one year from the date of opening; and

ホ 殺そ剤及び殺虫剤等を使用した場合にあつては、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一年間保存すること。

(e) when rodenticide, insecticide or the like is used, necessary records stating the date of use, name of the used chemical agent, amount of use, person who used it, and other necessary matters are to be retained for one year from the date of use;

二十四 食品衛生上の危害の発生の防止のため、施設の衛生管理に関する計画及びと畜場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よう、と畜場の衛生管理に従事する者に対して衛生管理に必要な教育を実施すること。

(xxiv) to prevent food sanitation-related hazards, necessary training for the management of sanitation is to be implemented for persons engaged in the management of sanitation of the slaughterhouse, in accordance with the plan

for the appropriate implementation of facility sanitation management and the procedures manual for the management of sanitation of the slaughterhouse and for other necessary measures for public health;

二十五 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り扱うことができるよう教育訓練を実施すること。

(xxv) education and training are to be implemented for persons who handle chemical substances, so that they can safely handle the chemical substances for use; and

二十六 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。

(xxvi) the effectiveness of the education and training in the preceding two items is to be periodically verified and the contents of the education is to be reviewed when necessary.

2 法第六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、次のとおりとする。

(2) The standards specified by Ministry of Health, Labour and Welfare Order as referred to in Article 6, paragraph (1) of the Act regarding the matters stated in item (ii) of that paragraph are as follows:

一 獣畜のとさつ又は解体の工程ごとに、食品衛生上の危害を発生させ得る要因（以下「危害要因」という。）の一覧表を作成し、これら危害要因を管理するための措置（以下「管理措置」という。）を定めること。

(i) for each process of the slaughter or dressing of livestock, preparing a list of factors that may lead to food sanitation-related hazards (referred to below as "hazardous factors") and specify measures for controlling these hazardous factors (referred to below as "control measures");

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管理措置を講ずることが不可欠な工程（以下「重要管理点」という。）を決定すること。

(ii) determining processes for which control measures must be taken for the hazardous factors identified in the preceding item, in order to prevent their occurrence, eliminate the factors, and/or reduce them to an acceptable level (referred to as "critical control point" below);

三 個々の重要管理点における危害要因につき、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の基準（以下「管理基準」という。）を設定すること。

(iii) establishing standards to prevent the occurrence of hazardous factors at each critical control point, eliminate those factors, and/or reduce them to an acceptable level (referred to as "control standards" below);

四 重要管理点の管理について、連続的な又は相当の頻度による実施状況の把握（次号並びに第七条第二項第四号及び第五号において「モニタリング」という。）をするための方法を設定すること。

- (iv) establishing a method for ascertaining the status of control on critical control points continuously or at a reasonable frequency (referred to "monitoring" in the following item and in Article 7, paragraph (2), items (iv) and (v));
- 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。
- (v) establishing measures for improvement for cases in which deviation from the control standards is identified through monitoring at each critical control point;
- 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。
- (vi) establishing procedures for periodically verifying the effectiveness of measures prescribed in the preceding items; and
- 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。
- (vii) in accordance with the scale and type of business, preparing a written description of the measures prescribed in the preceding items and records of their implementation.
- 3 別表第一に掲げる部分についての第一項第十八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第七条第二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。
- (3) Regarding the application of paragraph (1), item (xviii), (a) about the parts stated in Appended Table 1, the statement "incinerated in an incinerator or otherwise disposed of" in (a) of the same item is deemed to be replaced with "incinerated in an incinerator unless the proviso to Article 7, paragraph (2) of the Act on Special Measures against Bovine Spongiform Encephalopathy applies."
- 4 と畜場の設置者又は管理者は、法第七条第一項の衛生管理責任者（以下「衛生管理責任者」という。）に、第一項第二十四号の計画及び手順書に基づきと畜場の衛生管理が適切に実施されていることを確認させ、その結果を報告させなければならない。ただし、法第七条第一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。
- (4) The owner or manager of a slaughterhouse must have a sanitation manager under Article 7, paragraph (1) of the Act (referred to below as a "sanitation manager") verify that the management of sanitation of the slaughterhouse is properly performed in accordance with the plan and the procedures manual in paragraph (1), item (xxiv) and report the results of that management; provided, however, that this does not apply to cases where the slaughterhouse manager or owner personally becomes the sanitation manager pursuant to the provisions of Article 7, paragraph (1) of the Act.
- 5 と畜場の設置者又は管理者は、法第六条第二項の規定に基づき、次に定めるところ

により公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

(5) The owner or manager of a slaughterhouse must establish and comply with measures necessary for public health in accordance with the following, pursuant to Article 6, paragraph (2) of the Act:

一 第一項第二十四号の計画を作成し、と畜場の衛生管理に従事する者その他の関係者に周知徹底を図ること。

(i) formulating a plan in paragraph (1), item (xxiv) and disseminate it to persons engaged in the management of sanitation of the slaughterhouse and other relevant persons;

二 施設設備、機械器具の構造及び材質並びに獣畜の肉、骨、臓器、血液等を取り扱う工程を考慮し、これらの工程において第一項第二十四号の手順書を作成すること。

(ii) developing a procedures manual for these processes as in paragraph (1), item (xxiv), taking into consideration the facilities and equipment, the structure and materials of mechanical devices, and the processes involved in handling the meat, bones, organs, blood, and other parts of livestock;

三 衛生管理の実施状況を記録し、その記録を保存すること。なお、記録の保存期間は、出荷した獣畜の肉、骨、臓器、血液等が使用され、又は消費されるまでの期間を踏まえ、合理的に設定すること。

(iii) recording the state of implementation of the management of sanitation and retain the record. The retention period for the record is to be reasonably set considering the length of time until the shipped meat, bones, organs, blood and the like of livestock are used or consumed; and

四 第一項第二十四号の計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてそれらの内容を見直すこと。

(iv) verifying the effectiveness of the plan and the procedures manual in paragraph (1), item (xxiv) and review them when necessary.

6 と畜場の設置者又は管理者は、前項に規定する措置に関し、次に定める事項についてと畜検査員による検査又は試験を受け、その結果に基づき必要に応じて見直しを行うこと。

(6) Regarding the measures prescribed in the preceding paragraph, the owner or manager of a slaughterhouse should undergo inspection or testing implemented by the slaughter inspector on the following items and undertake any necessary review based on their results :

一 第一項第二十四号の計画又は手順書を作成又は修正した場合にあつては、それらが食品衛生上の危害の発生を防止する目的において、科学的に妥当なものであること。

(i) when a plan or procedures manual in paragraph (1), item (xxiv) are formulated or modified, they are to be scientifically reasonable for the purpose of preventing the food sanitation-related hazards; and

二 衛生管理が第一項第二十四号の計画及び手順書に基づき適切に行われていること。

(ii) the management of sanitation is to be properly performed in accordance

with the plan and the procedures manual in paragraph (1), item (xxiv).

(衛生管理責任者の資格要件)

(Sanitation Manager Qualifications)

第四条 法第七条第五項第三号に規定する学校教育法（昭和二十二年法律第二十六号）第五十七条に規定する者と同等以上の学力があると認められる者は、次のとおりとする。

Article 4 A person deemed to have equal or higher academic ability than "a person prescribed by Article 57 of the School Education Act (Act No. 26 of 1947)" in Article 7, paragraph (5), item (iii) of the Act is as follows:

一 旧国民学校令（昭和十六年勅令第百四十八号）による国民学校の高等科を修了した者

(i) a person who has completed a higher course at a national elementary school under the former National School Order (Imperial Order No. 148 of 1941);

二 旧中等学校令（昭和十八年勅令第三十六号）による中等学校の二年の課程を終わった者

(ii) a person who has completed a course for two years at a secondary school under the former Secondary School Order (Imperial Order No. 36 of 1943);

三 旧師範教育令（昭和十八年勅令第百九号）による附属中学校又は附属高等女学校の第二学年を修了した者

(iii) a person who has completed the second year of an attached secondary school or attached girls' high school under the former Normal School Education Order (Imperial Order No. 109 of 1943);

四 旧盲学校及聾啞学校令（大正十二年勅令第百七十五号）によるろうあ学校の中  
等部第二学年を修了した者

(iv) a person who has completed the second year of a secondary school for the hearing and speech impaired under the former Order on Schools for the Visually Impaired and Schools for the Hearing and Speech Impaired (Imperial Order No. 375 of 1923);

五 旧高等学校令（大正七年勅令第百八十九号）による高等学校尋常科の第二学年を修了した者

(v) a person who has completed the second year of the regular course of a high school under the former High School Order (Imperial Order No. 389 of 1918);

六 旧青年学校令（昭和十四年勅令第百五十四号）による青年学校の普通科の課程を修了した者

(vi) a person who has completed the general course at a boys' school under the former Boys' School Order (Imperial Order No. 254 of 1939);

七 内地以外の地域における学校の生徒、児童、卒業者等の他の学校へ入学及び転学に関する規程（昭和十八年文部省令第六十三号）第一条から第三条まで及び第七条の規定により国民学校の高等科を修了した者、中等学校の二年の課程を終わった者又は第五号に掲げる者と同一の取扱いを受ける者

(vii) a person who is treated in the same way as the person who has completed a higher course at a national elementary school, the person who has completed a course for two years at a secondary school, or the person stated in item (v), pursuant to the provisions of Articles 1 through 3 and Article 7 of the Regulations concerning the Entrance into and Transfer to Other Schools of Students, Pupils, or Graduates of Schools in Regions Other than the Mainland (Order of the Ministry of Education No. 63 of 1943);

八 旧海員養成所官制（昭和十四年勅令第四百五十八号）による海員養成所を卒業した者

(viii) a person who has completed a course at a sailor's training school under the former Sailor's Training School Institute (Imperial Order No. 458 of 1939); and

九 前各号に掲げる者のほか、厚生労働大臣が衛生管理責任者の資格に関し学校教育法第五十七条に規定する者と同等以上の学力を有すると認定した者

(ix) beyond what is stated in the preceding items, a person certified by the Minister of Health, Labour and Welfare as having equal or higher academic ability than the person prescribed by Article 57 of the School Education Act with regard to the qualification of sanitation manager.

（衛生管理責任者に関する届出事項）

(Matters to Be Reported Concerning Sanitation Managers)

第五条 法第七条第六項の厚生労働省令で定める事項は、次のとおりとする。

Article 5 (1) The matters specified by Ministry of Health, Labour and Welfare Order as referred to in Article 7, paragraph (6) of the Act are as follows:

一 届出者の氏名又は名称及び住所並びに法人にあつては、その代表者の氏名

(i) the name and address of the notifying person or corporation, as well as the name of its representative in the case of a corporation;

二 と畜場の名称及び所在地

(ii) name and location of the slaughterhouse;

三 衛生管理責任者の氏名、住所及び生年月日

(iii) name, address, and date of birth of the sanitation manager;

四 衛生管理責任者が法第七条第五項各号のいずれかに該当する旨

(iv) that the sanitation manager falls under one of the items in Article 7, paragraph (5) of the Act; and

五 衛生管理責任者を置いた年月日又は変更した年月日

(v) date when the sanitation manager is appointed or changed.

2 前項の届出には、衛生管理責任者が法第七条第五項各号のいずれかに該当することを証する書面を添えなければならない。

(2) A document that certifies that the sanitation manager falls under one of the items in Article 7, paragraph (5) of the Act is to be attached to the notification in the preceding paragraph.

(衛生管理責任者の講習会の課程)

(Training Sessions for Sanitation Managers)

第六条 法第七条第七項の厚生労働省令で定める講習会の課程は、次に掲げる要件のすべてに適合するものでなければならない。

Article 6 The training sessions specified by a Ministry of Health, Labour and Welfare Order as referred to in Article 7, paragraph (7) of the Act must satisfy all the following requirements:

一 別表第二の上欄に掲げる科目を同表の下欄に掲げる時間数教授し、講習会を三日間以上開催するものであること。

(i) the subjects stated in the left column of Appended Table 2 are to be taught for the hours stated in the right column of the same table, and the training sessions are to be implemented over three days or more;

二 講師は、学校教育法に基づく大学において別表第二の上欄に掲げる科目に相当する学科を担当している者、国若しくは都道府県、保健所を設置する市若しくは特別区において食品衛生行政若しくは食品衛生に関する試験業務に従事している者又はこれらの者と同等の知識及び経験を有すると認められる者であること。

(ii) the lecturer is to be a person who teaches subjects equivalent to those stated in the left column of Appended Table 2 at a university under the School Education Act; a person who is engaged in food sanitation administration or examination concerning food sanitation at a national or prefectural agency, a city with public health centers, or at a special ward; or a person recognized as having knowledge and experience equivalent to the aforementioned person;

三 学校教育法に基づく中学校若しくはこれに準ずる学校若しくは義務教育学校を卒業した者若しくは中等教育学校の前期課程を修了した者又は第四条各号に掲げる者で、と畜場の衛生管理の業務に三年以上従事した者であることを受講資格とするものであること。

(iii) to be eligible for the training sessions, a participant needs to have completed a junior high school under the School Education Act or an equivalent school, a compulsory education school, or the first semester course at a school for secondary education, or satisfies one of the items in Article 4, and has been engaged in the management of sanitation activities at a slaughterhouse for three years or longer; and

四 受講者に対し、講習会の終了に当たり試験その他の方法により課程修了の認定を適切に行うものであること。

(iv) the completion of the courses is to be appropriately certified for the participants by way of examination at the end of the sessions or by other means.

(と畜業者等の講ずべき衛生措置)

(Sanitary Measures to Be Taken by Slaughterers)

第七条 法第九条第一項第一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、次のとおりとする。

Article 7 (1) The standards specified by Ministry of Health, Labour and Welfare Order as referred to in Article 9, paragraph (1) of the Act regarding the matters stated in item (i) of the same paragraph are as follows:

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。

(i) in the processing room, the blood, gastrointestinal content, and the like of livestock are to be properly disposed of and the processing room is to be cleansed. In this case, the contamination of carcasses, dressed carcasses, and organs for human consumption by splashing of cleansing water is to be prevented;

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耐水性のある素材のものを使用すること。

(ii) when gloves are used for the slaughter or dressing of livestock, the parts of gloves that come into direct contact with livestock are to be made from waterproof materials;

三 牛、めん羊及び山羊について、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脊髄を破壊することをいう。）を行わずにとさつすること。

(iii) cattle, sheep, and goats are to be slaughtered without pithing (referring to the destruction of the brain and spinal cord using a wire rod or similar tools);

四 放血等は、次に掲げるところにより行うこと。

(iv) bleeding is to be performed in accordance with the following:

イ 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。

(a) contamination of live animals and carcasses by blood from bleeding is to be prevented;

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、又は閉塞させること。

(b) in the case of cattle, sheep, and goats, the esophagus is to be ligated or obstructed near the rumen, so that the gastrointestinal content will not be spilled after bleeding;

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。

(c) whenever fingers (if gloves are used, the gloves; the same applies below in this paragraph) are contaminated by blood and the like from bleeding, they are to be cleansed with cleanser; and

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、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。次

号及び第六号において同じ。) 摂氏八十三度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。

- (d) knives, ligators, and other mechanical devices that come into direct contact with a carcass are to be cleansed and disinfected with hot water of 83 degrees Celsius or higher after processing each animal (and whenever they are contaminated through contact with the skin or otherwise; the same applies in the following item and in item (vi));

五 頭部（舌、頬肉及び皮を除く。以下この条において同じ。）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。

- (v) the processing of the head (excluding the tongue, cheek meat, and skin; the same applies below in this Article) is to be performed in accordance with the following:

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。

- (a) the horns are to be removed along with the skin in order to prevent contamination by the remnant skin around the stump;

ロ 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。

- (b) contamination of the skinned head through the contact with the skin, and floor, and inner walls is to be prevented;

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

- (c) in the cleansing of the skinned head, the contamination of other carcasses by splashing of cleansing water is to be prevented;

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。

- (d) whenever fingers are contaminated by skin and the like, they are to be cleansed with cleanser;

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。

- (e) knives, saws, and other mechanical devices that come into direct contact with a carcass are to be cleansed and disinfected with hot water of 83 degrees Celsius or higher after processing each animal; and

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。

- (f) if the head of cattle of 30 months of age or less is processed for human consumption, it is to be processed separately to prevent contamination by the heads of other cattle;

六 とたいの剥皮は、次に掲げるところにより行うこと。

- (vi) the skinning of a carcass is to be performed in accordance with the following:

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。

- (a) to prevent contamination by animal hair and the like , making the minimal incision required, disinfect the knife, hold the knife with its blade facing toward the operator, and incise the skin from the inside to the outside;

ロ 剥皮された部分は、外皮による汚染を防ぐこと。

- (b) preventing contamination of skinned parts by skin;

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。

- (c) if a skinned part is contaminated by skin, the contaminated part is to be completely cut off;

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。

- (d) when disposing of the area around the anus of cattle, sheep, and goats, the rectum is to be ligated near the anus, so that the gastrointestinal content will not be spilled, and contamination of the carcass by the anal area is also to be prevented;

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。

- (e) if a skinned part is contaminated by the gastrointestinal content, the spread of contamination to other areas is to be promptly prevented and the contaminated part is to be completely cut off;

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。

- (f) whenever fingers are contaminated by skin and the like, they are to be cleansed with cleanser; and

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。

- (g) knives, powered skinning knives, ligators, and other mechanical devices that come into direct contact with a carcass are to be cleansed and disinfected with hot water of 83 degrees Celsius or higher after processing each animal;

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。

- (vii) the excision of udders is to be performed in accordance with the following:

イ 乳房の内容物が漏出しないように行うこと。

- (a) measures are to be taken to prevent spilling the contents of udders;

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。

- (b) if a skinned part is contaminated by the contents of udders, the spread of contamination to other areas is to be promptly prevented and the

contaminated part is to be completely cut off;

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。

(c) whenever fingers are contaminated by the contents of udders and the like, they are to be cleansed with cleanser; and

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。

(d) knives and other mechanical devices that come into direct contact with a carcass are to be cleansed and disinfected with hot water of 83 degrees Celsius or higher after processing each animal (and whenever they are contaminated by the contents of udders and the like);

八 内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。

(viii) the evisceration process is to be performed in accordance with the following:

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。

(a) appropriate measures are to be taken to prevent the contamination of a carcass by the gastrointestinal content;

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。

(b) contamination of organs through the contact with the floor and inner walls, and, work boots is to be prevented;

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。

(c) if a skinned part is contaminated by the gastrointestinal content, the spread of contamination to other areas is to be promptly prevented and the contaminated part is to be completely cut off;

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。

(d) whenever fingers are contaminated by gastrointestinal content and the like, they are to be cleansed with cleanser; and

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。

(e) knives, saws, and other mechanical devices that come into direct contact with a carcass are to be cleansed and disinfected with hot water of 83 degrees Celsius or higher after processing each animal (and whenever they are contaminated by the gastrointestinal content and the like);

九 背割りは、次に掲げるところにより行うこと。

(ix) back-splitting is to be performed in accordance with the following:

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。

- (a) contamination of a dressed carcass through the contact with the floor, inner walls, or work boots, or, lift platform is to be prevented; and
- 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。
- (b) saws that are used are to be cleansed and disinfected with hot water of 83 degrees Celsius or higher after processing each animal;
- 十 枝肉の洗浄は、次に掲げるところにより行うこと。
- (x) the cleansing of a dressed carcass is to be performed in accordance with the following:
- 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。
- (a) the dressed carcass is to be checked for contamination by hair, gastrointestinal content and the like before cleansing. If it is contaminated by such matter, the contaminated part is to be completely cut off;
- ロ 十分な水量を用いて行うこと。
- (b) abundant water is to be used for cleansing;
- ハ 洗浄水の飛散による枝肉の汚染を防ぐこと。
- (c) contamination of a dressed carcass by splashing of cleansing water is to be prevented; and
- ニ 洗浄水の水切りを十分に行うこと。
- (d) a dressed carcass is to be adequately drained off cleansing water;
- 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。
- (xi) a dressed carcass and organs for human consumption should not come into contact with the floor, and inner walls;
- 十二 内臓の処理は、次に掲げるところにより行うこと。
- (xii) the processing of organs is to be performed in accordance with the following:
- 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。
- (a) gastrointestinal tracts are to be disposed of separately to prevent the contamination of other organs by the gastrointestinal content;
- 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。
- (b) contamination of organs for human consumption through the contact with the floor, and inner walls is to be prevented;
- 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。
- (c) when disposing of gastrointestinal tracts, the gastrointestinal content is to be removed to prevent contamination by the content, and the gastrointestinal tracts are to be adequately cleansed; and
- 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。

(d) Whenever the tables for processing organs and the like are contaminated by the gastrointestinal content, they are to be cleansed with cleanser;

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。

(xiii) a dressed carcass or organs for human consumption is to be kept at 10 degrees Celsius or less.;

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。

(xiv) a dressed carcass reserved under inspection under Article 14, paragraph (3) of the Act is to be stored separately from other dressed carcass;

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。

(xv) if the head and other related parts of cattle of 30 months of age or less is processed for human consumption, the head and other related parts of the cattle is to be stored separately from the head and other related parts of other cattle in the processing and labelling, in each of the slaughter, dressing, and storage phases;

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。

(xvi) skin is to be stored without contact with a dressed carcass or organs for human consumption;

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。

(xvii) the parts stated in Appended Table 1 are to be processed in such a manner that prevents the contamination of a dressed carcass and organs for human consumption by the parts;

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。

(xviii) to prevent food sanitation-related hazards, necessary training for the management of sanitation is to be implemented for persons engaged in the slaughter or dressing of livestock, in accordance with the plan concerning the slaughter or dressing process of livestock and the procedures manual for the appropriate implementation of the management of sanitation of slaughter or dressing and for other necessary measures for public health;

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。

(xix) education and training are to be implemented for persons who handle chemical substances, so that they can safely handle the chemical substances for use;

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。

(xx) the effectiveness of the education and training in the preceding two items is to be periodically verified and the content of the education is to be reviewed when necessary;

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。

(xxi) within the range required for the prevention of food sanitation-related hazards, efforts are to be made for keeping and retaining records concerning the place of origin of the livestock handled, the health condition, the destinations of delivery or marketing of a dressed carcass or organs for human consumption, and other necessary matters; and

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った場合には、その記録を保存するよう努めること。

(xxii) efforts are to be made to retain the records of the voluntary inspection of a dressed carcass or organs for human consumption if applicable.

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。

(2) The standards specified by Ministry of Health, Labour and Welfare Order as referred to in Article 9, paragraph (1) of the Act regarding the matters stated in item (ii) of the same paragraph are as specified in the following items:

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。

(i) for each process of the slaughter or dressing of livestock, preparing a list of hazardous factors and specify control measures;

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。

(ii) determining critical control points for the hazardous factors identified in the preceding item, in order to prevent their occurrence, eliminate the factors, and/or reduce them to an acceptable level;

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。

(iii) establishing control standards for hazardous factors at each critical control point;

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。

(iv) establishing monitoring methods for the control of critical control points;

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。

(v) establishing measures for improvement for cases in which deviation from the control standards is identified through monitoring at each critical control point;

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。

(vi) establishing procedures for periodically verifying the effectiveness of measures prescribed in the preceding items; and

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。

(vii) in accordance with the scale and type of business, preparing a written description of the measures prescribed in the preceding items and records of their implementation.

3 と畜業者等は、作業衛生責任者に第一項第十八号の計画及び手順書に基づき獣畜のとさつ又は解体の衛生的な管理が適切に実施されていることを確認させ、その結果を報告させなければならない。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と畜場にあつては、自ら確認の業務を行うものとする。

(3) Slaughterers and dressers must have work sanitation managers verify that the management of sanitation of the slaughter or dressing of livestock is properly performed in accordance with the plan and the procedures manual in paragraph (1), item (xviii) and report their results; provided, however, that this does not apply to slaughterhouses managed by the slaughterers and dressers who also serve as work sanitation managers pursuant to the provisions of Article 10, paragraph (1) of the Act, where the verification is performed by those slaughterers and dressers.

4 と畜業者等は、法第九条第二項の規定に基づき、次に定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

(4) Slaughterers and dressers must establish and comply with measures necessary for public health in accordance with the following, pursuant to Article 9, paragraph (2) of the Act:

一 第一項第十八号の計画を作成し、獣畜をとさつし、又は解体する者その他の関係者に周知徹底を図ること。

(i) formulating a plan in paragraph (1), item (xviii) and disseminate it to persons engaged in the slaughter or dressing of livestock and other relevant persons;

二 施設設備、機械器具の構造及び材質並びに獣畜の肉、骨、臓器、血液等を取り扱う工程を考慮し、これらの工程において第一項第十八号の手順書を作成すること。

(ii) developing a procedures manual for these processes as in paragraph (1), item (xviii), taking into consideration the facilities and equipment, the structure and materials of mechanical devices, and the processes involved in handling the meat, bones, organs, blood, and other parts of livestock;

三 衛生管理の実施状況を記録し、その記録を保存すること。なお、記録の保存期間は、取り扱う獣畜の肉、骨、臓器、血液等が使用され、又は消費されるまでの期間を踏まえ、合理的に設定すること。

(iii) recording the state of implementation of the management of sanitation and retain the record. The retention period for the record is to be reasonably set

considering the length of time until the processed meat, bones, organs, blood and the like of livestock are used or consumed; and

四 第一項第十八号の計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。

(iv) verifying the effectiveness of the plan and the procedures manual in paragraph (1), item (xviii) and review them when necessary.

5 と畜業者等は、前項に規定する措置に関し、次に定める事項についてと畜検査員による検査又は試験を受け、その結果に基づき必要に応じて見直しを行うこと。

(5) Regarding the measures prescribed in the preceding paragraph, the slaughterers and dressers should undergo inspection or testing implemented by the slaughter inspector on the following items and undertake any necessary review based on the results:

一 第一項第十八号の計画又は手順書を作成又は修正した場合にあつては、それらが食品衛生上の危害の発生を防止する目的において、科学的に妥当なものであること。

(i) when a plan or procedures manual in paragraph (1), item (xviii) are formulated or modified, they are to be scientifically reasonable for the purpose of preventing the food sanitation-related hazards; and

二 衛生管理が第一項第十八号の計画及び手順書に基づき適切に行われていること。

(ii) the management of sanitation is to be properly performed in accordance with the plan and the procedures manual in paragraph (1), item (xviii).

(衛生管理の計画及び手順書の作成)

(Preparation of Sanitation Management Plan and Procedures Manual)

第七条の二 第三条第一項第二十四号及び前条第一項第十八号の計画及び手順書は、と畜場の設置者若しくは管理者又はと畜業者等のいずれかが一括して作成することができる。

Article 7-2 The plan and procedures manual in Article 3, paragraph (1), item (xxiv) and in paragraph (1), item (xviii) of the preceding Article may be prepared by the same person, either the owner or manager of a slaughterhouse or the slaughterers and dressers.

(作業衛生責任者への準用)

(Application Mutatis Mutandis to Work Sanitation Managers)

第八条 第四条から第六条までの規定は、作業衛生責任者について準用する。この場合において、第五条第一項第四号及び同条第二項中「法第七条第五項各号」とあるのは、「法第十条第二項の規定により読み替えて準用される法第七条第五項各号」と読み替えるものとする。

Article 8 The provisions from Articles 4 through 6 are applied mutatis mutandis to a work sanitation manager. In this case, "items in Article 7, paragraph (5) of the Act" as mentioned in Article 5, paragraph (1), item (iv) and in paragraph (2) of the same Article are deemed to be replaced with "items in Article 7,

paragraph (5) of the Act as replaced mutatis mutandis pursuant to the provisions of Article 10, paragraph (2) of the Act."

(食肉を取り扱う営業の範囲)

(Range of Businesses Handling Meat)

第九条 法第十三条第一項第一号に規定する食肉を取り扱う営業は、同号に規定するもののほか、次に掲げるとおりとする。

Article 9 "Businesses handling meat" as prescribed in Article 13, paragraph (1), item (i) of the Act are as stated below, in addition to those stated in the same item:

一 食肉処理業

(i) meat processing business;

二 食肉製品製造業

(ii) processed meat production business;

三 飲食店営業

(iii) restaurant business; and

四 そうざい製造業

(iv) side dish production business.

(自家用とさつの届出)

(Notification of Slaughter for Home Use)

第十条 法第十三条第一項第一号の規定による届出は、次の事項について行わなければならない。

Article 10 Notification under Article 13, paragraph (1), item (i) of the Act must be performed for the following matters:

一 届出者の住所、氏名、生年月日及び職業

(i) address, name, date of birth, and occupation of the notifying person;

二 とさつしようとする年月日時

(ii) planned date and time of slaughter;

三 とさつしようとする場所及びその周囲の概要

(iii) planned place for slaughter and an overview of the surroundings;

四 とさつしようとする獣畜の種類、性別、年齢（不明のときは、推定年齢）、特徴及び重量

(iv) type, sex, age (estimated age if unknown), characteristics, and weight of the livestock to be slaughtered;

五 食用に供しようとする者の範囲

(v) scope of persons to whom its meat is to be served; and

六 自己及び同居者以外の者の食用に供しようとするときは、その旨及び量

(vi) when the meat is to be served to persons other than the slaughtering person and persons living together therewith and the amount to be served, if applicable.

(法第十四条第三項第二号に規定する疾病)

(Diseases Prescribed in Article 14, paragraph (3), item (ii) of the Act)

第十一条 法第十四条第三項第二号の厚生労働省令で定める疾病は、伝達性海綿状脳症のうち牛に係るものとする。

Article 11 The diseases specified by Ministry of Health, Labour and Welfare Order prescribed as referred to in Article 14, paragraph (3), item (ii) of the Act are those regarding cattle among other transmissible spongiform encephalopathies.

(と畜場外への持出しの許可の基準)

(Standards for Permission to Remove Content from Slaughterhouses)

第十二条 と畜場法施行令（昭和二十八年政令第二百十六号。以下「令」という。）第五条第一項第一号の許可の基準は、次のとおりとする。

Article 12 (1) The standards for the permission prescribed in Article 5, paragraph (1), item (i) of the Enforcement Order of the Slaughterhouse Act (Cabinet Order No. 216 of 1953 referred to below as "the Order") are as follows:

一 解体後検査（令第五条第一項第一号に規定する「解体後検査」をいう。以下同じ。）が終了するまでの間、持ち出された牛の皮がいずれの牛から得られたものであるかを識別するための措置が適切に講じられていること。

(i) appropriate measures are to be taken to identify the source animal of cattle skin that is removed from the slaughterhouse, until the post-dressing inspection (referring to the post-dressing inspection prescribed in Article 5, paragraph (1), item (i) of the Order; the same applies below) is completed;

二 解体後検査が終了するまでの間、持ち出された牛の皮の紛失を防止するための措置が適切に講じられていること。

(ii) appropriate measures are to be taken to prevent the loss of the cattle skin that is removed from the slaughterhouse until the post-dressing inspection is completed;

三 持ち出された牛の皮の保存（塩蔵により行うものを含む。以下この項において同じ。）を行う施設が、化製場等に関する法律（昭和二十三年法律第四百十号）第一条第二項に規定する化製場又は同法第八条に規定する獣畜の皮の貯蔵の施設であつて、解体後検査が終了するまでの間、当該牛の皮を適切に保存しておくことができるものであること。

(iii) The facility that stores the cattle skin that is removed from the slaughterhouse (including the skin that is stored by salting; the same applies below in this paragraph) is a rendering plant prescribed in Article 1, paragraph (2) of the Rendering Plant Control Act (Act No. 140 of 1948) or a facility for the storage of livestock skin prescribed in Article 8 of the same Act. The facility is capable of properly storing the cattle skin until the post-dressing inspection is completed;

四 牛の皮が持ち出されると畜場の管理者（と畜場の管理者がいないと畜場にあつては、と畜場の設置者。以下この条において同じ。）により、当該牛の皮を持ち出した者の氏名又は名称及び連絡先、当該牛の皮の保存を行う施設の名称及び連絡先その他管理体制の確保のため必要な情報を適切に記録するための措置が講じられていること。

(iv) the manager of a slaughterhouse (if the slaughterhouse has no manager, the owner; the same applies below in this Article) from which cattle skin is removed from the slaughterhouse should take appropriate measures to record necessary information for ensuring the management system, such as the name and contact information of the individual or corporation that removes the cattle skin, as well as the name and contact information of the facility that stores the cattle skin; and

五 持ち出された牛の皮の保存を行う施設において、当該牛の皮を持ち出した者の氏名又は名称及び連絡先、当該牛の皮が持ち出されたと畜場の名称及び連絡先その他管理体制の確保のため必要な情報を適切に記録するための措置が講じられていること。

(v) the facility that stores the cattle skin that is removed from the slaughterhouse should take appropriate measures to record necessary information for ensuring the management system, such as the name and contact information of the individual or corporation that removes the cattle skin, as well as the name and contact information of the slaughterhouse from which the cattle skin has been removed from the slaughterhouse.

2 令第五条第一項第二号の許可の基準は、次のとおりとする。

(2) The standards for the permission prescribed in Article 5, paragraph (1), item (ii) of the Order are as follows:

一 解体後検査が終了するまでの間、持ち出された牛の卵巣がいずれの牛から得られたものであるかを識別するための措置が適切に講じられていること。

(i) appropriate measures are to be taken to identify the source animal of cattle ovaries that are removed from the slaughterhouse until the post-dressing inspection is completed;

二 解体後検査が終了するまでの間、持ち出された牛の卵巣の紛失を防止するための措置が適切に講じられていること。

(ii) appropriate measures are to be taken to prevent the loss of the cattle ovaries that are removed from the slaughterhouse until the post-dressing inspection is completed;

三 持ち出された牛の卵巣の保存を行う施設が、家畜改良増殖法（昭和二十五年法律第二百九号）に規定する家畜人工授精所、独立行政法人家畜改良センター又は牛の改良増殖に係る研究を行う機関であつて、解体後検査が終了するまでの間、当該牛の卵巣を適切に保存しておくことができるものであること。

(iii) the facility that stores the cattle ovaries that are removed from the slaughterhouse is a livestock artificial insemination station, prescribed in

the Act on Improvement and Increased Production of Livestock (Act No.209 of 1950), the National Livestock Breeding Center, or an institution that performs research regarding the improvement and increased production of cattle. The facility is capable of properly storing the cattle ovaries until the post-dressing inspection is completed;

四 牛の卵巣が持ち出されると畜場の管理者により、当該牛の卵巣を持ち出した者の氏名又は名称及び連絡先、当該牛の卵巣の保存を行う施設の名称及び連絡先その他管理体制の確保のため必要な情報を適切に記録するための措置が講じられていること。

(iv) the manager of the slaughterhouse from which cattle ovaries are removed from the slaughterhouse should take appropriate measures to record necessary information for ensuring the management system, such as the name and contact information of the individual or corporation that removes the cattle ovaries, as well as the name and contact information of the facility that stores the cattle ovaries; and

五 持ち出された牛の卵巣の保存を行う施設において、当該牛の卵巣を持ち出した者の氏名又は名称及び連絡先、当該牛の卵巣が持ち出されたと畜場の名称及び連絡先その他管理体制の確保のため必要な情報を適切に記録するための措置が講じられていること。

(v) the facility that stores the cattle ovaries that are removed from the slaughterhouse should take appropriate measures to record necessary information for ensuring the management system, such as the name and contact information of the individual or corporation that removes the cattle ovaries, as well as the name and contact information of the slaughterhouse from which the cattle ovaries have been removed from the slaughterhouse.

3 令第五条第一項第三号の許可の基準は、次のとおりとする。

(3) The standards for the permission prescribed in Article 5, paragraph (1), item (iii) of the Order are as follows:

一 獣畜の肉等（令第五条第一項第三号に規定する「獣畜の肉等」をいう。以下同じ。）の焼却を行う施設が、廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和四十五年法律第百三十七号）の規定に基づき獣畜の肉等の焼却を適切に行うことができる施設であること。

(i) a facility that incinerates the meat and other parts of livestock (referring to the "meat and other parts of livestock" prescribed in Article 5, paragraph (1), item (iii) of the Order; the same applies below) is a facility capable of properly incinerating the meat and other parts of livestock pursuant to the Act on Waste Management and Public Cleansing (Act No. 137 of 1970);

二 獣畜の肉等が持ち出されると畜場の管理者により、当該獣畜の肉等を持ち出した者の氏名又は名称及び連絡先、当該獣畜の肉等の焼却を行う施設の名称及び連絡先その他管理体制の確保のため必要な情報を適切に記録するための措置が講じられていること。

(ii) the manager of the slaughterhouse from which the meat and other parts of livestock are removed from the slaughterhouse should take appropriate measures to record necessary information for ensuring the management system, such as the name and contact information of the individual or corporation that removes the meat and other parts of livestock, as well as the name and contact information of the facility that incinerates the meat and other parts of livestock; and

三 獣畜の肉等が持ち出されたと畜場の管理者により、当該獣畜の肉等が焼却されたことについて、これを証明する書類を添えて都道府県知事に報告する体制が整備されていること。

(iii) the manager of the slaughterhouse from which the meat and other parts of livestock are removed from the slaughterhouse should establish a system for reporting the incineration of the meat and other parts of livestock to the prefectural governor, attaching documented evidence.

(都道府県知事が簡易な検査を実施する疾病)

(Diseases for Which the Prefectural Governor Performs Simplified Tests)

第十三条 令第六条第二項第二号の厚生労働省令で定める疾病は、伝達性海綿状脳症のうち牛、めん羊及び山羊に係るものとする。

Article 13 The diseases specified by Ministry of Health, Labour and Welfare Order as referred to in Article 6, paragraph (2), item (ii) of the Order are those regarding cattle, sheep, and goats among other transmissible spongiform encephalopathies.

(検査すべき疾病又は異常の範囲)

(Scope of Diseases or Abnormalities Subject to Inspection)

第十四条 法第十四条第六項第二号又は第三号に規定する疾病又は異常は、別表第三のとおりとする。

Article 14 The diseases or abnormalities prescribed in item (ii) or item (iii) of Article 14, paragraph (6) of the Act are as stated in Appended Table 3.

(検査申請書の記載事項)

(Matters to Be Stated in Written Applications for Inspection)

第十五条 令第七条の規定により申請書に記載すべき事項は、次のとおりとする。

Article 15 (1) Matters to be stated in the written applications pursuant to the provisions of Article 7 of the Order are as follows:

一 申請者の住所、氏名及び生年月日（法人にあつては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名）

(i) address, name, and date of birth of the applicant (for a corporation, its name, the location of its principal office, and the name of its representative);

二 とさつしようとする年月日（法第十三条第一項第二号又は第三号の規定によりと

- さつした獣畜を解体しようとする場合にあつては、解体しようとする年月日)
- (ii) the planned date of slaughter (if the slaughtered livestock is to be dressed pursuant to the provisions of item (ii) or (iii) of Article 13, paragraph (1) of the Act, the planned date of dressing);
- 三 検査を受けようとする獣畜（牛を除く。）の種類、性別、品種、年齢（不明のときは、推定年齢）、特徴及び産地並びに牛にあつては、性別、品種、月齢、出生の年月日、特徴、産地及び個体識別番号（牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法（平成十五年法律第七十二号）第二条第一項に規定するものをいう。）
- (iii) type, sex, variety, age (estimated age if unknown), characteristics and place of origin of the livestock subject to inspection (except cattle); in the case of cattle, the sex, variety, months of age, date of birth, characteristics, place of origin, and individual identification number (as prescribed in Article 2, paragraph (1) of the Beef Traceability Act (Act No. 72 of 2003));
- 四 検査を受けようとする獣畜の病歴に関する情報
- (iv) information concerning the medical history of the livestock subject to inspection;
- 五 検査を受けようとする獣畜に係る動物用医薬品その他これに類するものの使用の状況
- (v) usage of pharmaceuticals for animals and equivalent products on the livestock subject to inspection; and
- 六 法第十三条第一項第二号又は第三号の規定によりとさつした獣畜を解体しようとする場合にあつては、当該獣畜をと畜場以外の場所にとさつした理由、日時及び場所
- (vi) if slaughtered livestock is to be dressed pursuant to the provisions of Article 13, paragraph (1), item (ii) or (iii) of the Act, the reason, date and time, and place of slaughter in a place other than a slaughterhouse.
- 2 令第七条の申請書が、法第十三条第一項第三号の規定によりとさつした獣畜を解体しようとする場合における法第十四条第二項及び第三項の規定による検査に係るものであるときは、次の各号に掲げる事項を記載した死亡診断書又は死体検案書を当該申請書に添えなければならない。
- (2) If the written application prescribed in Article 7 of the Order pertains to the inspection under Article 14, paragraphs (2) and (3) of the Act regarding cases where slaughtered livestock is to be dressed pursuant to the provisions of Article 13, paragraph (1), item (iii) of the Act, a death certificate or certificate of postmortem examination indicating the matters stated in the following items must be attached to the relevant written application:
- 一 診断又は検案の年月日時
- (i) date and time of the diagnosis or postmortem examination;
- 二 死亡年月日時（不明のときは、推定年月日時）
- (ii) date and time of death (estimated date and time if unknown);

三 獣畜（牛を除く。）の種類、性別、年齢（不明のときは、推定年齢）及び特徴並びに牛にあつては、性別、月齢、出生の年月日及び特徴

(iii) type, sex, and age (estimated age if unknown) of the livestock (except cattle); in the case of cattle, the sex, months of age, date of birth, and characteristics;

四 病名及び主要症状（死体検案書にあつては、主要症状にかえて死体の状態）

(iv) disease and major symptoms (in the case of a certificate of postmortem examination, the condition of the body instead of the major symptoms); and

五 診断又は検案した獣医師の住所及び氏名

(v) address and name of the veterinarian who has performed the diagnosis or examination.

（検査の結果に基づく措置）

(Measures Based on the Results of Inspection)

第十六条 法第十六条の規定に基づく措置は、次の各号に掲げる場合に応じ、当該各号に掲げる措置によるものとする。

Article 16 The measures to be taken based on the provisions of Article 16 of the Act is to be those stated in the respective items below in accordance with the cases stated in each item:

一 法第十四条第一項の規定による検査を行なつた場合において獣畜が別表第四に掲げる疾病にかかり、又は異常があると認めたときとさつの禁止

(i) when a disease or abnormality of the livestock stated in Appended Table 4 is identified in the inspection performed pursuant to Article 14, paragraph (1) of the Act, prohibition of slaughter;

二 法第十四条第二項の規定による検査を行なつた場合において獣畜が別表第四に掲げる疾病にかかり、又は異常があると認めたとき解体の禁止

(ii) when a disease or abnormality of the livestock stated in Appended Table 4 is identified in the inspection performed pursuant to Article 14, paragraph (2) of the Act, prohibition of dressing;

三 法第十四条第三項の規定による検査を行なつた場合において獣畜が別表第五の上欄に掲げる疾病にかかり、又は異常があると認めたとき別表第五の下欄に掲げる部分について廃棄その他食用に供されることを防止するために必要な措置

(iii) when a disease or abnormality of the livestock stated in the left column of Appended Table 5 is identified in the inspection performed pursuant to Article 14, paragraph (3) of the Act, necessary measures to prevent the disposal or human consumption of the parts stated in the right column of Appended Table 5; and

四 獣畜が法第十四条第六項各号に掲げる疾病のうち伝染性の疾病にかかり、又は異常があり、ウイルスを伝染させるおそれがあると認めたとき当該獣畜の隔離、当該獣畜の肉、内臓その他の部分の消毒、ウイルスに汚染され又は汚染されたおそれのある処理室その他の場所又は物件の消毒その他ウイルスの伝染を防止するために必要な措置

(iv) when a transmissible disease or abnormality of the livestock stated in the items of Article 14, paragraph (6) of the Act is identified and may cause the transmission, segregation of the livestock; disinfection of the meat, organs, and other parts of the livestock; disinfection of the processing room and other places or the property that have or may have been contaminated by the disease/abnormality; and other necessary measures to prevent the transmission of the disease/abnormality.

(検印)

(Seal of Approval)

第十七条 令第九条の規定により検印を押す場合は、別表第六により、獣畜の種類に応じ、様式第一号の検印を押さなければならない。

Article 17 When a seal of approval is affixed pursuant to the provisions of Article 9 of the Order, a seal specified in Form No. 1 must be affixed in accordance with the type of livestock based on Appended Table 6.

(と畜検査員の証票)

(Identification Cards of Slaughter Inspectors)

第十八条 法第十七条第二項の規定により、当該職員が携帯しなければならない証票は、様式第二号によるものとする。

Article 18 The identification card that a slaughter inspector must carry pursuant to the provisions of Article 17, paragraph (2) of the Act is as specified in Form No. 2.

附 則

Supplementary Provisions

(施行期日)

(Effective Date)

1 この省令は、公布の日から施行する。

(1) This Ministerial Order comes into effect as of the date of promulgation.

(屠場法施行規則等の廃止)

(Repeal of the Regulation for Enforcement of the Slaughter Act)

2 屠場法施行規則（明治三十九年内務省令第十六号）及び屠場ノ構造設備標準（明治三十九年内務省令第十七号）は、廃止する。

(2) The Regulation for Enforcement of the Slaughter Act (Home Ministry Order No. 16 of 1906) and the Standards for the Building and Equipment of Slaughterhouses (Home Ministry Order No. 17 of 1906) are repealed.

附 則 〔昭和四十二年十月二日厚生省令第四十四号〕 〔抄〕

**Supplementary Provisions [Ministry of Health and Welfare Order No. 44  
of October 2, 1967 Extract] [Extract]**

(施行期日)

(Effective Date)

1 この省令は、公布の日から施行する。

(1) This Ministerial Order comes into effect as of the date of promulgation.

**附 則 [昭和四十七年四月十七日厚生省令第十二号]**

**Supplementary Provisions [Ministry of Health and Welfare Order No. 12  
of April 17, 1972]**

この省令は、昭和四十七年七月一日から施行する。ただし、第五条に一項を加える改正規定は、同年十月一日から施行する。

This Act comes into effect as of July 1, 1972; provided, however, that the provisions adding paragraph (1) to Article 5 come into effect on October 1 of the same year.

**附 則 [昭和四十八年十二月八日厚生省令第五十四号]**

**Supplementary Provisions [Ministry of Health and Welfare Order No. 54  
of December 8, 1973]**

この省令は、昭和四十八年十二月十日から施行する。

This Ministerial Order comes into effect as of December 10, 1973.

**附 則 [昭和五十九年三月二十一日厚生省令第十四号] [抄]**

**Supplementary Provisions [Ministry of Health and Welfare Order No. 14  
of March 21, 1984 Extract] [Extract]**

1 この省令は、昭和五十九年四月一日から施行する。

(1) This Ministerial Order comes into effect as of April 1, 1984.

2 と畜場法施行令（昭和二十八年政令第二百十六号）第六条に規定する検印の様式については、昭和五十九年九月三十日までは、なお従前の例によることができる。

(2) Until September 30, 1984, prior laws may continue to govern the form of the seal of approval prescribed in Article 6 of the Enforcement Order of the Slaughterhouse Act (Order No. 216 of 1953).

3 この省令の施行の際現にと畜検査員が携帯する証票は、この省令による改正後の様式による証票とみなす。

(3) Identification cards that are already carried by slaughter inspectors at the time of enforcement of this Ministerial Order are deemed as those in forms following the amendment by this Ministerial Order.

**附 則** 〔昭和五十九年十二月十九日厚生省令第五十八号〕

**Supplementary Provisions [Ministry of Health and Welfare Order No. 58  
of December 19, 1984]**

この省令は、昭和六十年二月一日から施行する。

This Ministerial Order comes into effect as of February 1, 1985.

**附 則** 〔平成元年三月二十四日厚生省令第十号〕〔抄〕

**Supplementary Provisions [Ministry of Health and Welfare Order No. 10  
of March 24, 1989 Extract] [Extract]**

- 1 この省令は、公布の日から施行する。
- (1) This Ministerial Order comes into effect as of the date of promulgation.
- 2 この省令の施行の際この省令による改正前の様式（以下「旧様式」という。）により使用されている書類は、この省令による改正後の様式によるものとみなす。
- (2) Documents that are already used in forms before the amendment by this Ministerial Order at the time of enforcement of this Ministerial Order (referred to below as the "former form") are deemed as those in forms following the amendment by this Ministerial Order.
- 3 この省令の施行の際現にある旧様式による用紙及び板については、当分の間、これを取り繕って使用することができる。
- (3) Sheets and plates that have already been prepared using the former form at the time of the enforcement of this Ministerial Order may continue to be used for the time being by making the relevant amendments.
- 4 この省令による改正後の省令の規定にかかわらず、この省令により改正された規定であつて改正後の様式により記載することが適当でないものについては、当分の間、なお従前の例による。
- (4) Notwithstanding the provisions of the Ministerial Order following the amendment by this Ministerial Order, prior laws continue to govern for the time being the provisions amended by this Ministerial Order where the use of the forms following the amendment is not appropriate.

**附 則** 〔平成八年四月二十六日厚生省令第二十八号〕

**Supplementary Provisions [Ministry of Health and Welfare Order No. 28  
of April 26, 1996]**

この省令は、平成八年四月二十七日から施行する。

This Ministerial Order comes into effect as of April 27, 1996;

**附 則** 〔平成八年十二月二十五日厚生省令第七十三号〕

**Supplementary Provisions [Ministry of Health and Welfare Order No. 73  
of December 25, 1996]**

- 1 この省令は、平成九年四月一日から施行する。  
(1) This Ministerial Order comes into effect as of April 1, 1997.
- 2 改正後の第二条の二第一項第二十二号及び第二項並びに第二条の三第一項第三号ロ、第二項及び第三項の規定は、平成十年三月三十一日までは、適用しない。  
(2) The provisions of the amended Article 2-2, paragraph (1), item (xxii) and paragraph (2); and of Article 2-3, paragraph (1), item (iii), (b) and paragraphs (2) and (3); are not applied until March 31, 1998.
- 3 改正後の第二条の二第一項第十四号イ及びニ並びに第十五号ロ並びに第二条の三第一項第二号、第三号ハ及びニ、第四号イ、ニ及びホ、第五号ヘ及びト、第六号ハ及びニ、第七号ニ及びホ並びに第八号ロの規定（牛及び馬のとさつ又は解体を行う場合に限る。）は、平成十二年三月三十一日までは、適用しない。  
(3) The provisions of the amended Article 2-2, paragraph (1), item (xiv), (a) and (d) and item (xv), (b); and of Article 2-3, paragraph (1), item (ii), item (iii), (c) and (d); item (iv), (a), (d), and (e); item (v), (f) and (g); item (vi), (c) and (d); item (vii), (d) and (e); and item (viii), (b) (limited to cases where cattle and horses are slaughtered or dressed) are not applied until March 31, 2000.
- 4 改正後の第二条の二第一項第十四号イ及びニ並びに第十五号ロ並びに第二条の三第一項第二号、第三号イ、ハ及びニ、第四号イ、ニ及びホ、第五号ヘ及びト、第六号ハ及びニ、第七号ニ及びホ並びに第八号ロの規定（豚、めん羊及び山羊のとさつ又は解体を行う場合に限る。）並びに同条第十二号（豚、めん羊及び山羊の枝肉に係る部分に限る。）の規定は、平成十四年三月三十一日までは、適用しない。  
(4) The provisions of the amended Article 2-2, paragraph (1), item (xiv), (a) and (d) and item (xv), (b); and of Article 2-3, paragraph (1), item (ii), item (iii), (a), (c) and (d); item (iv), (a), (d), and (e); item (v), (f) and (g); item (vi), (c) and (d); item (vii), (d) and (e); and item (viii), (b) (limited to cases where swine, sheep, and goats are slaughtered or dressed), as well as the provisions of item (xii) of the same Article (limited to the parts regarding the dressed carcass of swine, sheep, and goats) are not applied until March 31, 2002.

**附 則 [平成十年七月六日厚生省令第六十八号]**

**Supplementary Provisions [Ministry of Health and Welfare Order No. 68  
of July 6, 1998]**

この省令は、公布の日から施行する。

This Ministerial Order comes into effect as of the date of promulgation.

**附 則 [平成十三年十月十七日厚生労働省令第二百九号]**

**Supplementary Provisions [Ministry of Health, Labour and Welfare Order**

**No. 209 of October 17, 2001]**

(施行期日)

(Effective Date)

1 この省令は、平成十三年十月十八日から施行する。

(1) This Ministerial Order comes into effect as of October 18, 2001;

(経過措置)

(Transitional Measures)

2 この省令の施行の日から一年を経過する日までの間における別表第一の規定の適用については、同表中「頭部（舌及び頬肉を除く。）」とあるのは、「脳、眼」とする。

(2) Until the day when one year has elapsed from the date of enforcement of this Ministerial Order, "the head (excluding the tongue and cheek meat)" in Appended Table 1 is deemed to be replaced with "the brain and eyes" in the application of the provisions of the same Table.

**附 則** 〔平成十四年七月一日厚生労働省令第八十九号〕 〔抄〕

**Supplementary Provisions [Ministry of Health, Labour and Welfare Order No. 89 of July 1, 2002 Extract] [Extract]**

(施行期日)

(Effective Date)

第一条 この省令は、法の施行の日（平成十四年七月四日）から施行する。

Article 1 This Ministerial Order comes into effect as of the date of enforcement of the Act (July 4, 2002).

**附 則** 〔平成十五年五月三十日厚生労働省令第九十九号〕

**Supplementary Provisions [Ministry of Health, Labour and Welfare Order No. 99 of May 30, 2003]**

この省令は、公布の日から施行する。

This Ministerial Order comes into effect as of the date of promulgation.

**附 則** 〔平成十五年八月二十九日厚生労働省令第一百三十三号〕

**Supplementary Provisions [Ministry of Health, Labour and Welfare Order No. 133 of August 29, 2003]**

(施行期日)

(Effective Date)

第一条 この省令は、食品衛生法等の一部を改正する法律（以下「改正法」という。）の施行の日（平成十五年八月二十九日）から施行する。

Article 1 This Ministerial Order comes into effect as of the date of enforcement of the Act Partially Amending the Food Sanitation Act, etc. (referred to below as the "Amending Act") (August 29, 2003).

(改正法附則第六条の厚生労働省令で定める者)

(A Person Specified by Ministry of Health, Labour and Welfare Order as Referred to in Article 6 of the Supplementary Provisions of the Amending Act)

第二条 改正法附則第六条の厚生労働省令で定める者は、と畜場の衛生管理の業務に従事したことがある者とする。

Article 2 A person specified by Ministry of Health, Labour and Welfare Order as referred to in Article 6 of the Supplementary Provisions of the Amending Act is those who has experience engaging in the work of the management of sanitation at a slaughterhouse.

(改正法附則第七条の厚生労働省令で定める者)

(A Person Specified by Ministry of Health, Labour and Welfare Order as Referred to in Article 7 of the Supplementary Provisions of the Amending Act)

第三条 改正法附則第七条の厚生労働省令で定める者は、獣畜のとさつ又は解体の業務に従事したことがある者とする。

Article 3 A person specified by Ministry of Health, Labour and Welfare Order as referred to in Article 7 of the Supplementary Provisions of the Amending Act is those who has experience engaging in the work of the slaughter or dressing of livestock.

(食品衛生法施行規則等の一部改正に伴う経過措置)

(Transitional Measures upon the Partial Amendment of the Regulations for Enforcement of the Food Sanitation Act)

第四条 この省令の施行の際現にあるこの省令による改正前の様式（以下「旧様式」という。）により使用されている書類は、この省令による改正後の様式によるものとみなす。

Article 4 (1) Documents that are already used in forms before the amendment by this Ministerial Order at the time of enforcement of this Ministerial Order (referred to below as the "former form") are deemed as those in forms following the amendment by this Ministerial Order.

2 この省令の施行の際現にある旧様式による用紙については、当分の間、これを取り繕って使用することができる。

(2) Sheets that have already been prepared using the former form at the time of the enforcement of this Ministerial Order may continue to be used for the time being by making the relevant amendments.

附 則 〔平成十六年二月六日厚生労働省令第十二号〕 〔抄〕

**Supplementary Provisions [Ministry of Health, Labour and Welfare Order  
No. 12 of February 6, 2004 Extract] [Extract]**

(施行期日)

(Effective Date)

第一条 この省令は、食品衛生法等の一部を改正する法律（以下「改正法」という。）

附則第一条第三号に掲げる規定の施行の日（平成十六年二月二十七日）から施行する。

Article 1 This Ministerial Order comes into effect as of the date of enforcement of the provisions stated in Article 1, item (iii) of the Supplementary Provisions of the Act Partially Amending the Food Sanitation Act, etc. (referred to as the "Amending Act" below) (February 27, 2004).

(食品衛生法施行規則等の一部改正に伴う経過措置)

(Transitional Measures upon the Partial Amendment of the Regulations for Enforcement of the Food Sanitation Act)

第三条 この省令の施行の際現にあるこの省令による改正前の様式（以下「旧様式」という。）により使用されている書類は、この省令による改正後の様式によるものとみなす。

Article 3 (1) Documents that are already used in forms before amendment by this Ministerial Order at the time of enforcement of this Ministerial Order (referred to below as the "former form") are deemed as those in forms following the amendment by this Ministerial Order.

2 この省令の施行の際現にある旧様式による用紙については、当分の間、これを取り繕って使用することができる。

(2) Sheets that have already been prepared using the former form at the time of the enforcement of this Ministerial Order may continue to be used for the time being by making the relevant amendments.

附 則 〔平成十七年七月一日厚生労働省令第百十一号〕

**Supplementary Provisions [Ministry of Health, Labour and Welfare Order  
No. 111 of July 1, 2005]**

この省令は、平成十七年十月一日から施行する。

This Ministerial Order comes into effect as of October 1, 2005.

附 則 〔平成十九年十二月二十五日厚生労働省令第百五十二号〕

**Supplementary Provisions [Ministry of Health, Labour and Welfare Order  
No. 152 of December 25, 2007]**

この省令は、平成十九年十二月二十六日から施行する。

This Ministerial Order comes into effect as of December 26, 2007.

附 則 〔平成二十一年三月二十五日厚生労働省令第四十四号〕

**Supplementary Provisions [Ministry of Health, Labour and Welfare Order  
No. 44 of March 25, 2009]**

この省令は、平成二十一年四月一日から施行する。

This Ministerial Order comes into effect as of April 1, 2009.

附 則 〔平成二十五年二月一日厚生労働省令第八号〕

**Supplementary Provisions [Ministry of Health, Labour and Welfare Order  
No. 8 of February 1, 2013]**

この省令は、平成二十五年四月一日から施行する。

This Ministerial Order comes into effect as of April 1, 2013.

附 則 〔平成二十六年四月二十八日厚生労働省令第五十九号〕

**Supplementary Provisions [Ministry of Health, Labour and Welfare Order  
No. 59 of April 28, 2014]**

この省令は、平成二十七年四月一日から施行する。

This Ministerial Order comes into effect as of April 1, 2015.

附 則 〔平成二十七年三月二十七日厚生労働省令第五十号〕〔抄〕

**Supplementary Provisions [Ministry of Health, Labour and Welfare Order  
No. 50 of March 27, 2015 Extract] [Extract]**

(施行期日)

(Effective Date)

第一条 この省令は、公布の日から施行する。

Article 1 This Ministerial Order comes into effect as of the date of promulgation.

附 則 〔平成二十八年二月三日厚生労働省令第十二号〕

**Supplementary Provisions [Ministry of Health, Labour and Welfare Order  
No. 12 of February 3, 2016]**

この省令は、平成二十八年四月一日から施行する。

This Ministerial Order comes into effect as of April 1, 2016.

附 則 〔平成二十八年六月一日厚生労働省令第百五号〕

**Supplementary Provisions [Ministry of Health, Labour and Welfare Order  
No. 105 of June 1, 2016]**

この省令は、公布の日から施行する。

This Ministerial Order comes into effect as of the date of promulgation.

**附 則** 〔令和元年五月七日厚生労働省令第一号〕〔抄〕

**Supplementary Provisions [Ministry of Health, Labour and Welfare Order  
No. 1 of May 7, 2019 Extract] [Extract]**

(施行期日)

(Effective Date)

第一条 この省令は、公布の日から施行する。

Article 1 This Ministerial Order comes into effect as of the date of promulgation.

(経過措置)

(Transitional Measures)

第二条 この省令による改正前のそれぞれの省令で定める様式（次項において「旧様式」という。）により使用されている書類は、この省令による改正後のそれぞれの省令で定める様式によるものとみなす。

Article 2 (1) Documents that are already used in forms specified by the respective Ministerial Orders before the amendment by this Ministerial Order (referred to below as the "former forms" in the following paragraph) are deemed as those in forms specified by the respective Ministerial Orders following the amendment by this Ministerial Order.

2 旧様式による用紙については、合理的に必要と認められる範囲内で、当分の間、これを取り繕って使用することができる。

(2) Sheets using the former forms may continue to be used for the time being by making the relevant amendments, within a range considered reasonably necessary.

**附 則** 〔令和元年十一月七日厚生労働省令第六十八号〕

**Supplementary Provisions [Ministry of Health, Labour and Welfare Order  
No. 68 of November 7, 2019]**

この省令は、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成三十年法律第四十六号）の施行の日（令和二年六月一日）から施行する。

This Ministerial Order comes into effect as of the date of enforcement of the Act Partially Amending the Food Sanitation Act, etc. (Act No. 46 of 2018) (June 1, 2020).

**附 則** 〔令和二年二月五日厚生労働省令第十四号〕

**Supplementary Provisions [Ministry of Health, Labour and Welfare Order  
No. 14 of February 5, 2020]**

- 1 この省令は、家畜伝染病予防法の一部を改正する法律の施行の日（令和二年二月五日）から施行する。
- (1) This Ministerial Order comes into effect as of the date of enforcement of the Act Partially Amending the Act on the Prevention of Infectious Diseases in Livestock (February 5, 2020).
- 2 この省令の施行前にされたこの省令による改正前のと畜場法施行規則別表第四に規定する豚コレラ又はアフリカ豚コレラに係る処分、手続その他の行為は、それぞれこの省令による改正後のと畜場法施行規則別表第四に規定する豚熱又はアフリカ豚熱に係る処分、手続その他の行為とみなす。
- (2) The dispositions, procedures, and other actions that are taken prior to the enforcement of this Ministerial Order regarding classical swine fever or African swine fever as specified in Appended Table 4 of the Regulation for Enforcement of the Slaughterhouse Act before the amendment by this Ministerial Order, are to be respectively deemed as the dispositions, procedures, and other actions regarding classical swine fever or African swine fever as specified in Appended Table 4 of the Regulation for Enforcement of the Slaughterhouse Act following the amendment by this Ministerial Order.

**附 則** 〔令和二年七月一日厚生労働省令第百三十五号〕〔抄〕

**Supplementary Provisions [Ministry of Health, Labour and Welfare Order  
No. 135 of July 1, 2020 Extract] [Extract]**

（施行期日）

(Effective Date)

第一条 この省令は、家畜伝染病予防法の一部を改正する法律（令和二年法律第十六号）及び家畜伝染病予防法施行規則等の一部を改正する省令（令和二年農林水産省令第四十四号）の施行の日（令和二年七月一日）から施行する。

Article 1 This Ministerial Order comes into effect as of the date of enforcement of the Act Partially Amending the Act on the Prevention of Infectious Diseases in Livestock (Act No. 16 of 2020) and the Ministerial Order Partially Amending the Regulation for Enforcement of the Act on the Prevention of Infectious Diseases in Livestock (Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries Order No. 44 of 2020) (July 1, 2020).

（と畜場法施行規則の一部改正に伴う経過措置）

(Transitional Measures upon the Partial Amendment of the Regulations for Enforcement of the Slaughterhouse Act)

第二条 この省令の施行前にされたこの省令による改正前のと畜場法施行規則別表第四に規定する、水胞性口炎、ブルセラ病、結核病、ピロプラズマ病、アナプラズマ病、豚水疱病、牛ウイルス性下痢・粘膜病、牛白血病、牛丘疹性口炎、トリパノソーマ病、トリコモナス病、馬モルビリウイルス肺炎、トキソプラズマ病、山羊関節炎・脳脊髄炎又は豚エンテロウイルス性脳脊髄炎に係る処分、手続その他の行為は、それぞれこの省令による改正後のと畜場法施行規則別表第四に規定する水疱性口内炎、ブルセラ症、結核、ピロプラズマ症、アナプラズマ症、豚水疱病、牛ウイルス性下痢、牛伝染性リンパ腫、牛丘疹性口内炎、トリパノソーマ症、トリコモナス症、ヘンドラウイルス感染症、トキソプラズマ症、山羊関節炎・脳炎又は豚テシオウイルス性脳脊髄炎に係る処分、手続その他の行為としてされたものとみなす。

Article 2 The dispositions, procedures, and other actions that are taken before the enforcement of this Ministerial Order regarding vesicular stomatitis, brucellosis, tuberculosis, piroplasmosis, anaplasmosis, swine vesicular disease, bovine viral diarrhea-mucosal disease, bovine leukosis, bovine papular stomatitis, trypanosomiasis, trichomoniasis, equine morbillivirus pneumonia, toxoplasmosis, caprine arthritis-encephalomyelitis, or porcine enterovirus encephalomyelitis as specified in Appended Table 4 of the Regulations for Enforcement of the Slaughterhouse Act before the amendment by this Ministerial Order, are to be respectively deemed as the dispositions, procedures and other actions relating to vesicular stomatitis, brucellosis, tuberculosis, piroplasmosis, anaplasmosis, swine vesicular disease, bovine viral diarrhea-mucosal disease, bovine leukosis, bovine papular stomatitis, trypanosomiasis, trichomoniasis, equine morbillivirus pneumonia, toxoplasmosis, caprine arthritis/encephalitis or porcine tessioviral encephalomyelitis as specified in Appended Table 4 of the Regulations for Enforcement of the Slaughterhouse Act following the amendment by this Ministerial Order.

附 則 〔令和三年十月二十二日厚生労働省令第百七十五号〕 〔抄〕  
Supplementary Provisions [Ministry of Health, Labour and Welfare Order  
No. 175 of October 22, 2021 Extract] [Extract]

(施行期日)

(Effective Date)

第一条 この省令は、公布の日から施行する。

Article 1 This Ministerial Order comes into effect as of the date of promulgation.

(経過措置)

(Transitional Measures)

第十二条 この省令の施行の際現にあるこの省令による改正前の様式（次項において「旧様式」という。）により使用されている書類は、この省令による改正後の様式に

よるものとみなす。

Article 12 (1) Documents that are already used in forms before the amendment by this Ministerial Order at the time of enforcement of this Ministerial Order (referred to below as the "former form" in the following paragraph) are deemed as those in forms following the amendment by this Ministerial Order.

2 この省令の施行の際現にある旧様式による用紙については、当分の間、これを取り繕って使用することができる。

(2) Sheets that have already been prepared using the former form at the time of the enforcement of this Ministerial Order may continue to be used for the time being by making the relevant amendments.

別表第一（第三条、第七条関係）

Appended Table 1 (Related to Articles 3 and 7)

牛の扁桃及び回腸（盲腸との接続部分から二メートルまでの部分に限る。）並びに月齢が三十月を超える牛の頭部（舌、頬肉、皮及び扁桃を除く。）及び脊髄並びにめん羊及び山羊の脾臓及び回腸並びに月齢が十二月を超えるめん羊及び山羊（出生の年月日から起算して十二月を経過した日の翌日以後のものをいう。）の頭部（舌、頬肉及び皮を除く。）及び脊髄

Bovine tonsils and ileum of cattle (limited to the part up to two meters from the connection with the cecum), the head (excluding the tongue, cheek meat, skin, and tonsils) and spinal cord of cattle of 30 months of age or more, as well as the spleen and ileum of sheep and goats, the head (excluding the tongue, cheek meat, and skin) and spinal cord of sheep and goats more than 12 months of age (referring to those for whom more than 12 months have elapsed from their date of birth)

別表第二（第六条関係）

Appended Table 2 (Concerning Article 6)

科目 Subjects	時間数 Hours
公衆衛生概論 Introduction to Public Health	四時間以上 4 hours or more
と畜関係法令 Laws and Regulations Related to Slaughter	四時間以上 4 hours or more
家畜解剖・生理学 Livestock Anatomy and Physiology	二時間以上 2 hours or more
家畜内科・病理学 Livestock Internal Medicine and Pathology	六時間以上 6 hours or more
食肉衛生学 Meat Hygiene	六時間以上 6 hours or more

関連法令 Related Laws and Regulations	二時間以上 2 hours or more
--------------------------------------	--------------------------

別表第三（第十四条、第十六条関係）

Appended Table 3 (Concerning Articles 14 and 16)

Q熱、悪性水腫、白血病、リステリア症、痘病、膿毒症、敗血症、尿毒症、黄疸、水腫、腫瘍、旋毛虫病その他の寄生虫病、中毒諸症、放線菌病、ブドウ菌腫、熱性諸症、外傷、炎症、変性、萎縮、奇形、臓器の異常な形、大きさ、硬さ、色又はにおい、注射反応（生物学的製剤により著しい反応を呈しているものに限る。）及び潤滑油又は炎性産物等による汚染

Q fever, malignant edema, leukemia, listeriosis, smallpox, pyemia, sepsis, uremia, jaundice, edema, tumor, trichinellosis and other parasitic diseases, toxicosis, actinomycosis, botryomycosis, febrile illness, trauma, inflammation, denaturation, atrophy, malformation, the abnormal form, size, hardness, color or smell of organs, injection reactions (limited to extreme reactions to biological products), and contamination by lubricants or inflammatory products

別表第四（第十六条関係）

Appended Table 4 (Related to Article 16)

牛疫、牛肺疫、口蹄疫、流行性脳炎、狂犬病、水疱性口内炎、リフトバレー熱、炭疽、出血性敗血症、ブルセラ症、結核、ヨーネ病、ピロプラズマ症、アナプラズマ症、伝達性海綿状脳症、鼻疽、馬伝染性貧血、アフリカ馬疫、豚熱、アフリカ豚熱、豚水疱病、ブルータング、アカバネ病、悪性カタル熱、チュウザン病、ランピースキン病、牛ウイルス性下痢、牛伝染性鼻気管炎、牛伝染性リンパ腫、アイノウイルス感染症、イバラキ病、牛丘疹性口内炎、牛流行熱、類鼻疽、破傷風、気腫疽、レプトスピラ症、サルモネラ症、牛カンピロバクター症、トリパノソーマ症、トリコモナス症、ネオスポラ症、牛バエ幼虫症、ニパウイルス感染症、馬インフルエンザ、馬ウイルス性動脈炎、馬鼻肺炎、ヘンドラウイルス感染症、馬痘、野兎病、馬伝染性子宮炎、馬パラチフス、仮性皮疽、小反芻獣疫、伝染性膿疱性皮膚炎、ナイロビ羊病、羊痘、マエデ・ビスナ、伝染性無乳症、流行性羊流産、トキソプラズマ症、疥癬、山羊痘、山羊関節炎・脳炎、山羊伝染性胸膜肺炎、オーエスキー病、伝染性胃腸炎、豚テシオウイルス性脳脊髄炎、豚繁殖・呼吸障害症候群、豚水疱疹、豚流行性下痢、萎縮性鼻炎、豚丹毒、豚赤痢、Q熱、悪性水腫、白血病、リステリア症、痘病、膿毒症、敗血症、尿毒症、黄疸（高度のものに限る。）、水腫（高度のものに限る。）、腫瘍（肉、臓器、骨又はリンパ節に多数発生しているものに限る。）、旋毛虫病、有鉤囊虫症、無鉤囊虫症（全身にまん延しているものに限る。）、中毒諸症（人体に有害のおそれがあるものに限る。）、熱性諸症（著しい高熱を呈しているものに限る。）、注射反応（生物学的製剤により著しい反応を呈しているものに限る。）及び潤滑油又は炎性産物等による汚染（全身が汚染されたものに限る。）

Rinderpest, contagious bovine pleuropneumonia, foot-and-mouth disease, infectious encephalitis, rabies, vesicular stomatitis, Rift Valley fever, anthrax,

hemorrhagic septicemia, brucellosis, tuberculosis, Johne's disease, piroplasmosis, anaplasmosis, transmissible spongiform encephalopathy, glanders, equine infectious anemia, African horse sickness, classical swine fever, African swine fever, swine vesicular disease, Bluetongue disease, Akabane disease, malignant catarrhal fever, Chuzan disease, lumpy skin disease, bovine viral diarrhea-mucosal disease, infectious bovine rhinotracheitis, bovine leukosis, Aino virus infection, Ibaraki disease, bovine papular stomatitis, bovine ephemeral fever, melioidosis, tetanus, blackleg, leptospirosis, salmonellosis, bovine campylobacteriosis, trypanosomiasis, trichomoniasis, neosporosis, hypodermosis, Nipah virus infection, equine influenza, equine viral arteritis, equine rhinopneumonitis, equine morbillivirus pneumonia, horse pox, tularemia, contagious equine metritis, equine paratyphoid, pseudofarcy in horses, peste des petits ruminants, contagious ecthyma, Nairobi sheep disease, sheep pox, maedi-visna, contagious agalactia, ovine enzootic abortion, toxoplasmosis, sheep scab, goat pox, caprine arthritis-encephalitis, contagious caprine pleuropneumonia, Aujeszky's disease, transmissible gastroenteritis, porcine teschovirus encephalomyelitis, porcine reproductive and respiratory syndrome, vesicular exanthema of swine, porcine epidemic diarrhea, atrophic rhinitis of swine, swine erysipelas, swine dysentery, Q fever, malignant edema, leukemia, listeriosis, smallpox, pyemia, sepsis, uremia, jaundice (limited to severe cases), edema (limited to severe cases), tumor (limited to multiple tumors in meat, organs, bones, and lymph nodes), trichinellosis, pork tapeworm infection, beef tapeworm infection (limited to systemic infestation), toxicoses (limited to those hazardous to humans), febrile illnesses (limited to cases with extremely high fevers), injection reactions (limited to extreme reactions to biological products), and contamination by lubricants or inflammatory products (limited to cases of systemic contamination);

別表第五（第十六条関係）

Appended Table 5 (Concerning Article 16)

疾病又は異常 Disease or abnormality	部分 Sites
別表第四に掲げる疾病 Diseases stated in Appended Table 4	当該獣畜の肉、内臓その他の部分の全部 Meat, organs, and all other parts of the livestock
黄疸（病変が肉又は臓器の一部に局限されているものに限る。） Jaundice (limited to cases where the lesion is localized to a part of the meat or organs)	当該病変部分及び血液 Site of the lesion and blood

水腫（病変が肉又は臓器の一部に局限されているものに限る。） Edema (limited to cases where the lesion is localized to a part of the meat or organs)	当該病変部分及び血液 Site of the lesion and blood
腫瘍（病変が肉、臓器、骨又はリンパ節の一部に局限されているものに限る。） Tumor (limited to cases where the lesion is localized to a part of the meat, organs, bones, and/or lymph nodes)	当該病変部分及び血液 Site of the lesion and blood
寄生虫病（旋毛虫病、有鉤囊虫症及び無鉤囊虫症（全身にまん延しているものに限る。）を除く。） Parasitic disease (excluding trichinellosis, pork tapeworm infection, and beef tapeworm infection (limited to systemic infestation))	寄生虫を分離できない部分及び住肉孢子虫症にあつては血液 Sites where parasites cannot be isolated and blood in the case of sarcosporidiosis
放線菌病 Actinomycosis	当該病変部分及び血液 Site of the lesion and blood
ブドウ菌腫 Botryomycosis	当該病変部分及び血液 Site of the lesion and blood
外傷 Trauma	当該病変部分 Site of the lesion
炎症 Inflammation	当該病変部分及び炎症産物により汚染された部分並びに多発性化膿性の炎症にあつては血液 Site of the lesion and sites contaminated by inflammatory products, as well as blood in the case of multiple purulent inflammations
変性 Denaturation	当該病変部分 Site of the lesion
萎縮 Atrophy	当該病変部分 Site of the lesion
奇形 Malformation	著しい当該病変部分 Site of significant lesion
臓器の異常な形、大きさ、硬さ、色又はにおい（臓器の一部に局限されているものに限る。） Abnormal form, size, hardness, color or smell of organs (limited to cases where the lesion is localized to a part of the organs)	当該異常部分に係る臓器 Organs related to the site of the abnormality

潤滑油又は炎性産物等による汚染（全身が汚染されたものを除く。） Contamination by lubricants or inflammatory products (excluding cases of systemic contamination)	当該汚染部分に係る肉、臓器、骨及び皮 Meat, organs, bones, and skin related to the site of the abnormality
---	--

別表第六（第十七条関係）





Appended Table 6 (Concerning Article 17)

獣畜の種類 Types of livestock	検印を押さなければならない部分 Areas to which a seal of approval must be affixed
牛、馬、めん羊及び山羊 Cattle, horses, sheep, and goats	<p>（肉）背（外部） Meat: back (outside)</p> <p>（内臓）心臓、肺臓、肝臓、胃又は腸のうちいずれかの部位 Organs: any site of the heart, lungs, liver, stomachs, or intestines</p> <p>（皮）尾根（内側）。ただし、食用に供しないことが明らかな場合は、押すことを要しない。 Skin: ridge (inside); provided, however, that a seal of approval is not required if the area is clearly not for human consumption</p>
豚 Swine	<p>（肉）背（外部）。ただし、湯はぎ法により処理した場合は、当該部位の皮に押すこと。 Meat: back (outside); provided, however, that a seal of approval should be affixed to the skin of the area of scalding if applicable</p> <p>（内臓）心臓、肺臓、肝臓、胃又は腸のうちいずれかの部位 Organs: any site of the heart, lungs, liver, stomachs, or intestines</p> <p>（皮）尾根（内側）。ただし、湯はぎ法により処理した場合又は食用に供しないことが明らかな場合は、押すことを要しない。 Skin: ridge (inside); provided, however, that a seal of approval is not required in the case of scalding or if the area is clearly not for human consumption</p>

様式第一号（第十七条関係）



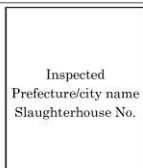
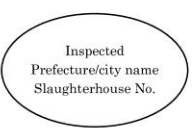
Form No. 1 (Concerning Article 17)

様式第一号（第十七条関係）

めん羊及び山羊	豚	馬	牛	獣畜の種類
				様式
直径四センチメートルの円に内接する正六角形とする。	直径四センチメートルの円形とする。	横四センチメートル、縦五センチメートルの長方形とする。	横径六・六センチメートル、縦径四センチメートルの楕円形とする。	備考

（注）と畜場番号は、都道府県知事（保健所を設置する市にあつては、市長）の定めるところによるものとする。

Form No. 1 (Related to Article 17)

Sheep and goats	Swine	Horses	Cattle	Types of livestock
				Form
A regular hexagon inscribed in a circle with a diameter of 4 centimeters	A circle with a diameter of 4 centimeters	A rectangle with a width of 4 centimeters and a length of 5 centimeters	An oval with a transverse diameter of 6.6 centimeters and a longitudinal diameter of 4 centimeters	Remarks

(Note) The slaughterhouse number is prescribed by the prefectural governor (in cases of cities with public health centers, the mayor of the city)

様式第二号（第十八条関係）

Form No. 2 (Concerning Article 18)

様式 第二号 (第十八条関係)

12 cm		(表面)
第 号	所 属 庁	職 名
と畜検査員の証		
年 月 日	年 月 日	交付 日限り有効
氏 名		
生年月日		
写真ちよう付		
知事 (市長) 印 都道府県		

8 cm

(裏面)

この証票を携帯する者は、と畜場法により立入検査をする職権を行う者で、その関係条文は、次のとおりである。 と畜場法抜粋 第十七条 都道府県知事は、この法律の施行に必要な限度において、と畜場の設置者若しくは管理者、と畜業者その他の関係者から必要な報告を徴し、又は当該職員に、と畜場若しくはと畜場の設置者若しくは管理者、と畜業者その他の関係者の事務所、倉庫その他の施設に立ち入り、設備、帳簿、書類その他の物件を検査させることができる。	2 前項の規定により立入検査をする職員は、その身分を示す証票を携帯し、かつ、関係者の請求があるときは、これを提示しなければならない。 3 第一項の規定による権限は、犯罪捜査のために認められたものと解釈してはならない。
--	---

備考 この用紙は、厚紙を用い、中央の点線の所から二つ折とする。

(Front side)	
<div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 100%; position: relative;"> <div style="position: absolute; top: 10px; right: 10px; text-align: center;"> <div style="border: 1px dashed black; padding: 2px;">Attach a photo</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Seal of prefectural governor (mayor)</div> </div> </div>	<div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 100%; position: relative;"> <div style="position: absolute; top: 10px; left: 10px;"> <p>No.</p> <p>Affiliation</p> <p>Job title</p> </div> <div style="position: absolute; top: 10px; right: 10px;"> <p>Name</p> <p>Date of birth</p> </div> <div style="position: absolute; bottom: 10px; left: 10px; text-align: center;"> <p>(Certificate of Slaughter Inspector)</p> <p>Delivered on:    /    /</p> <p>Valid through:    /    /</p> </div> </div>
<div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> <span>12 cm</span> <span>8 cm</span> </div>	

(Back side)
<p>A person who carries this identification card exercises the authority of on-site inspection under the Slaughterhouse Act. The relevant provisions are as follows:</p> <p style="text-align: center;">Slaughterhouse Act [Extract]</p> <p>Article 17 (1) A prefectural governor may, to the extent necessary for the enforcement of this Act, collect necessary reports from owners or managers of slaughterhouses, slaughterers, or other persons involved; or have employees of the prefecture perform an on-site inspection of the equipment, books, documents, and other properties at slaughterhouses or offices, warehouses, or other facilities belonging to owners or managers of slaughterhouses, slaughterers, or other persons involved.</p>
<p>(2) Employees of the prefecture performing on-site inspections pursuant to the provisions of the preceding paragraph must carry their identification cards and present them upon request of the persons involved.</p> <p>(3) The authority under the provisions of paragraph (1) must not be interpreted as being granted for criminal investigation.</p>

Remarks: Use cardboard for this form and fold it into two along the dotted line in the center.