

○ 食肉及び鯨肉（生食用食肉及び生食用冷凍鯨肉を除く。以下この項において同じ。）

### 1 食肉及び鯨肉の保存基準

- (1) 食肉及び鯨肉は、10° 以下で保存しなければならない。ただし、細切りした食肉及び鯨肉を凍結させたものであって容器包装に入れられたものにあつては、これを-15° 以下で保存しなければならない。
- (2) 食肉及び鯨肉は、清潔で衛生的な有蓋<sup>がい</sup>の容器に収めるか、又は清潔で衛生的な合成樹脂フィルム、合成樹脂加工紙、硫酸紙、パラフィン紙若しくは布で包装して、運搬しなければならない。

### 2 食肉及び鯨肉の調理基準

食肉又は鯨肉の調理は、衛生的な場所で、清潔で衛生的な器具を用いて行わなければならない。