

食肉部卸売業務の品質管理の方法に関する要綱

食肉部卸売業務に係る品質管理の方法については、大阪市中心卸売市場業務条例第53条及び同南港市場施行規則第43条に定めるほか、その細目については次のとおりとする。

第1節 品質管理の方法

1 荷受段階

- ・ 生体の到着時には、健康状態等を全数確認し、その状態に合わせた適切な処理を行うこと。
- ・ 用具や機材の洗浄・殺菌を励行すること。
- ・ 係留場を清潔にすること。

2 卸売段階

- ・ 「食品表示法」に基づく表示が行われているかを確認すること。
- ・ 「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」による運用が正しくなされているか確認すること。
- ・ 冷却庫及び卸売場は、温度管理（表）を徹底し、必要に応じて温度の記録を行うこと。
- ・ 手洗いを励行すること。
- ・ 清潔維持、整理整頓に努めること。

3 保管段階

- ・ 冷蔵庫保管時は、温度管理（表）を徹底し、必要に応じて温度の記録を行うこと。
- ・ 冷蔵庫を清潔にすること。

第2節 品質管理責任者

- ・ 卸売業者は、荷受場・卸売場・冷蔵庫ごとに品質管理責任者をおくものとする。
- ・ 品質管理責任者を設置または変更したときは、本市に届け出ること。（別記様式第1、第2）

第3節 市場関係事業者

- ・ 市場関係事業者は、卸売業者の行う品質管理に協力し、市場における品質管理の推進に資するように努めること。

表

卸売場	10度以下
大・小動物枝肉冷却庫 1、2	10度以下
大・小搬入枝肉冷蔵庫	10度以下

附 則

この要領は、平成21年4月1日から実施する。

附 則

この要領は、令和元年5月31日から実施する。

附 則

この要領は、令和2年6月21日から実施する。

附 則

この要綱は、令和3年4月1日から実施する。

年 月 日

大阪市長 様

大阪市中央卸売市場南港市場 食肉部
卸売業者の名称及び
代 表 者 の 氏 名

食肉部卸売業務の品質管理の方法に関する要綱の規定に基づき、品質管理責任者を次のとおり設置したので届け出ます。

1. 設置年月日 年 月 日
2. 氏名及び役職

売場名称 (位 置)	氏 名	役 職

品質管理責任者の変更届

年 月 日

大阪市長 様

大阪市中央卸売市場南港市場 食肉部
卸売業者の名称及び
代表者の氏名

食肉部卸売業務の品質管理の方法に関する要綱の規定に基づき、品質管理責任者を次のとおり変更したので届け出ます。

1. 變更年月日 年 月 日

- ## 2. 氏名及び役職

[illegible]