

**VERORDNUNG (EG) NR. 853/2004  
DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES  
vom 29. April 2004  
mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs**

**KAPITEL IV: SCHLACHTHYGIENE**

Lebensmittelunternehmer, die Schlachthöfe betreiben, in denen als Haustiere gehaltene Huftiere geschlachtet werden, müssen sicherstellen, dass folgende Vorschriften erfüllt sind:

7. Das Betäuben, Entbluten, Enthäuten, Ausschachten und weitere Zurichten ("dressing") muss ohne ungerechtfertigte Verzögerung so vorgenommen werden, dass jede Kontamination des Fleisches vermieden wird. Insbesondere gilt Folgendes:

- a) Die Luft- und die Speiseröhre dürfen beim Entbluten nicht verletzt werden, ausgenommen bei der Schlachtung nach religiösen Gebräuchen;
- b) während des Enthäutens
  - i) darf die Außenhaut nicht mit dem Schlachtkörper in Berührung kommen und
  - ii) dürfen die mit der Außenseite der Häute und Felle in Berührung kommenden Arbeitskräfte und Geräte auf keinen Fall das Fleisch berühren;
- c) es müssen Vorkehrungen getroffen werden, um das Auslaufen von Magen- und Darminhalt während des Ausweidens zu verhüten, und um zu gewährleisten, dass das Ausweiden nach dem Betäuben möglichst schnell erfolgt