

**VERORDENING (EG) Nr. 853/2004**  
**VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD**  
**van 29 april 2004**  
**houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften**  
**voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong**

**HOOFDSTUK IV: HYGIËNE BIJ HET SLACHTEN**

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die een slachthuis beheren waar als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren worden geslacht, moeten ervoor zorgen dat aan de volgende voorschriften wordt voldaan.

7. Het bedwelmen, het verbloeden, het villen of plukken, het verwijderen van de ingewanden en andere vormen van uitslachten moeten zo spoedig mogelijk plaatsvinden en op zodanige wijze dat verontreiniging van het vlees wordt voorkomen. In het bijzonder geldt het volgende:
- a) de luchtpijp en de slokdarm moeten tijdens het verbloeden intact blijven, behalve bij rituele slachtingen;
  - b) tijdens het verwijderen van huiden en vachten:
    - i) mag de buitenkant daarvan niet in aanraking komen met het karkas, en
    - ii) mogen personeelsleden en apparatuur die met de buitenkant van huiden en vachten in contact zijn geweest, niet meer in aanraking komen met het vlees;
  - c) er worden maatregelen genomen om te voorkomen dat bij en na het verwijderen van de ingewanden de inhoud van maag en darmen wordt gemorst en om het verwijderen van de ingewanden zo snel mogelijk na het bedwelmen te voltooien