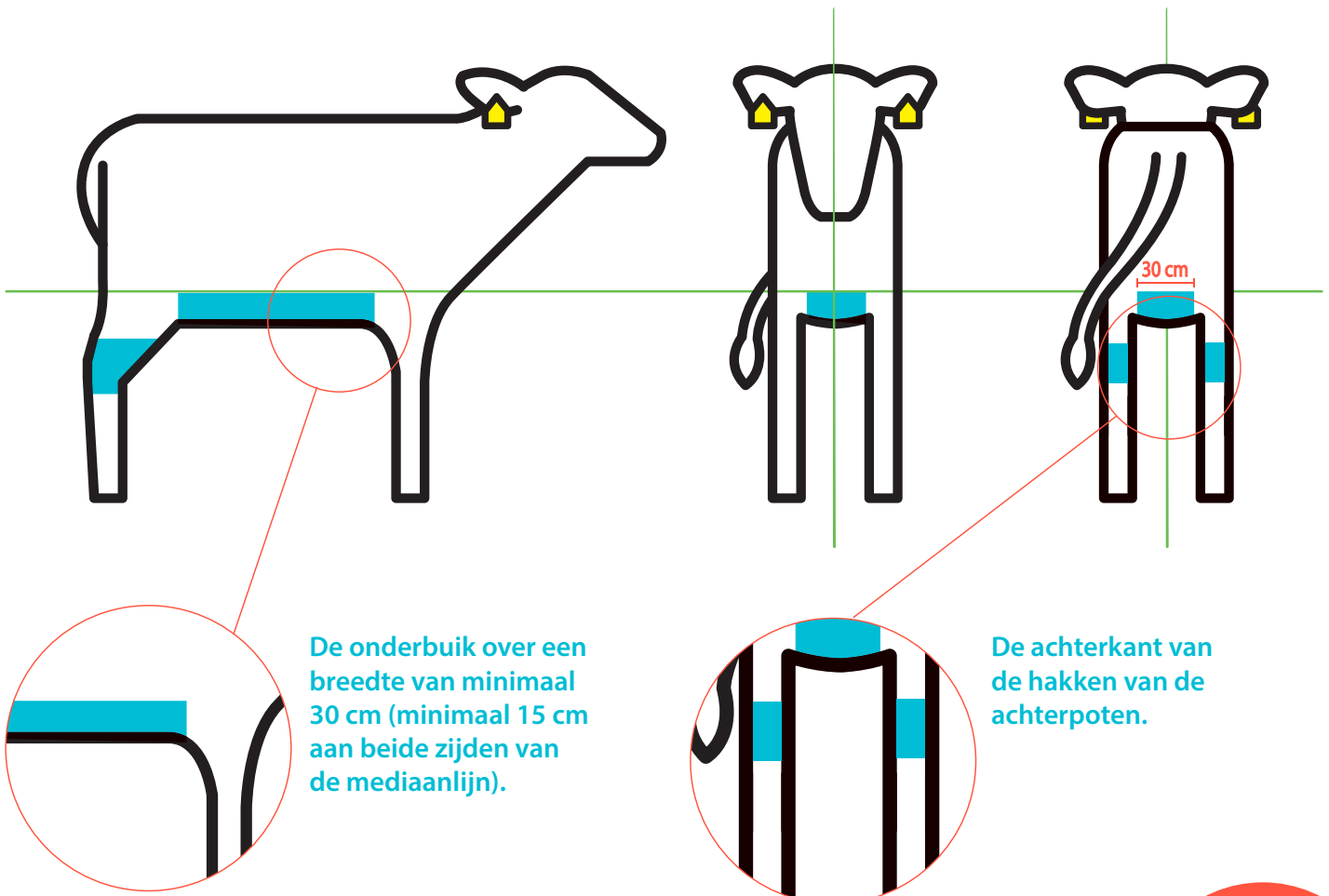


# Scheerprotocol

Volgens de Europese hygiëneregels moeten dieren schoon worden aangeleverd bij de slachterij. Hiervoor kan de kalverhouder diverse preventieve maatregelen nemen. Zie voor meer informatie over preventieve maatregelen de [infographic vachthygiëne](#)

In de slachterij wordt de huid van het kalf na doding opengesneden in het midden van de buikzijde en rondom de hakken van de kalveren. Als teveel kalveren een 'C score' behalen voor afgifte van het kwaliteitsscertificaat, is scheren van buik en hakken het laatste redmiddel. Het scheren moet op dusdanige wijze plaatsvinden dat het risico op karkasbezoedeling bij het insnijden van de vacht (huid) tijdens de slacht is geminimaliseerd.

## Locatie van te scheren vacht: onderbuik & hakken



Scheerwerkzaamheden worden bij voorkeur uitgevoerd door een gespecialiseerd bedrijf. Indien u zelf scheert houd dan rekening met uw veiligheid en zet kalveren vast, bij voorkeur met nek- en hak(beugels).

Neem voor evt. verdere informatie over het scheren contact op met uw slachterij.