

## Direktvermarktung von Geflügel

Für Betriebe, die bereits Mastgeflügel, das heißt Masthühner, Puten, Gänse, Enten oder ähnliches halten, ist der Kurs "Direktvermarktung von Geflügel - Tierbeurteilung und Beschau", der in Zusammenarbeit mit der ZAG und dem Verein vom Ländle Bur angeboten wird, mehr oder weniger ein "Muss". Nach Abschluss dieses Kurses sind Direktvermarkter/-innen berechtigt, ihr Geflügel (lebend und als Schlachtkörper) selbst zu beurteilen und benötigen keine Fleischbeschau durch einen Tierarzt. Außerdem ist in diesem zweitägigen Kurs eine Hygieneschulung inkludiert - diese ist regelmäßig zu absolvieren und zu dokumentieren. Kursteilnehmer/-innen schlagen also mehrere Fliegen mit einer Klappe: aktuelle Hygieneschulungsbestätigung und in Zukunft keine Kosten mehr für die externe Beschau. Die Beschau kann jedoch nur bei der Schlachtung eigener Tiere am Bauernhof bzw. bei Schlachtung in Gemeinschaftsanlagen selbst durchgeführt werden.

Der Kurs hat folgende Inhalte:

- Haltung von Geflügel, Grundkenntnisse über Anatomie und Physiologie von Geflügel, Bestandskontrolle
- Rechtliche Rahmenbedingungen, z.B. Geflügelhygieneverordnung
- Erleichterungen und Ausnahmen für Direktvermarkter von Geflügel und Kaninchen
- Ausbildung zur Beurteilung und Beschau von Geflügel (Untersuchungstechniken am Schlachtkörper, Probenahme)
- Lebensmittelsicherheit bei Geflügelfleisch
- Betäubung und Schlachtung inkl. Tierschutz
- Erkennen von Geflügelkrankheiten
- Hygieneschulung

die Beschau kann nur bei der Schlachtung eigener Tiere am Bauernhof bzw. bei Schlachtung in Gemeinschaftsanlagen selbst durchgeführt werden

### Verfügbare Termine

#### Information

<b>Kursdauer:</b>	16 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	€ 89,00 (pro Person (gefördert)) gefördert von Bund, Land und EU
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Betriebe, die bereits Mastgeflügel, das heißt Masthühner, Puten, Gänse, Enten oder ähnliches halten und die Fleischbeschau selbst am Betrieb durchführen möchten.