

Direktvermarktung von Geflügel - Tierbeurteilung und Beschau

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

Information

Kursdauer:	16 Einheiten
Kursbeitrag:	115,00 € Kursgebühr gefördert LE14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Betriebe, die bereits Mastgeflügel, das heißt Masthühner, Puten, Gänse, Enten oder ähnliches halten und die Fleischbeschau selbst am Betrieb durchführen möchten.

Verfügbare Termine