
Direktvermarktung von Geflügel - Tierbeurteilung und Beschau

Für Betriebe, die bereits Mastgeflügel, das heißt Masthühner, Puten, Gänse, Enten oder ähnliches halten, ist dieser Kurs, 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 tierärztliche Fleischbeschau. Außerdem ist in diesem zweitägigen Kurs eine Hygieneschulung inkludiert - diese ist regelmäßig zu absolvieren und zu dokumentieren.

Die Beschau kann jedoch nur bei der Schlachtung eigener Tiere am Bauernhof bzw. bei Schlachtungen 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:innen 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

Diese Veranstaltung wird als TGD Weiterbildung für TGD-Tierhalter gemäß §11 TGD Verordnung 2009 im Ausmaß von 2 Stunden anerkannt (Datenbank für Geflügelhalter).

Information

Kursdauer:	16 Einheiten
Kursbeitrag:	115,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.) 192,00 € Kursgebühr ungefördert Land Vorarlberg
Fachbereich:	Direktvermarktung, Tierhaltung
Zielgruppe:	Betriebe, die bereits Mastgeflügel, das heißt Masthühner, Puten, Gänse, Enten oder ähnliches halten und die Fleischbeschau selbst am Betrieb durchführen möchten.
Anrechnung:	2 Stunde(n) für TGD Weiterbildung

Verfügbare Termine