



Kurstermine 2962

Mittwoch, 13. Dezember 2017,
09:00 – 16:00 Uhr und
Donnerstag, 14. Dezember 2017,
09:00 – 17:00 Uhr

Kursorte

BSBZ Hohenems, Rheinhofstraße 16,
6845 Hohenems
Sennhof Frischei GmbH & Co KG,
Sennhofweg 1, 6830 Rankweil
Truthahn Marte, Hanenberg 6,
6837 Weiler

Referenten

Dr. Martina Ortner
(Direktvermarktung LK Österreich),
Anton Koller (Geflügelreferent LK
Steiermark),
Mag. Harald Schließnig
(Geflügeltierarzt)

Kursdauer

17 UE

Kursbeitrag

Euro 89,- pro Person (gefördert)

Mitveranstalter

In Zusammenarbeit mit dem Verein
vom Ländle Bur und der Zentralen
Arbeitsgemeinschaft der
österreichischen Geflügelwirtschaft
(ZAG).

LFI Vorarlberg

Direktvermarktung von Geflügel –

Tierbeurteilung und Beschau

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.

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