Sachkundenachweis für Schlachtung - Rufseminar

Personen, die Tiere schlachten, benötigen einen Sachkundenachweis oder den Nachweis einer gleichwertigen Ausbildung

Die Schlachtung von Tieren ist ein sensibles Thema. Tierleid soll bestmöglich vermieden werden - Personenschutz und hohe Fleischqualität gewährleistet sein. In diesem Kurs erlernen Sie die grundlegenden theoretischen Kenntnisse zu diesem Thema und werden damit zur fachgerechten Schlachtung der eigenen Tiere befähigt. Am Kurstag können die TeilnehmerInnen die theoretische Prüfung für den Sachkundenachweis zum Schlachten von Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen ablegen. Im Anschluss an den Kurs ist ein Praxistag auf einem selbst gewählten Schlachtbetrieb zu absolvieren.

ACHTUNG: KURSORT, KURSTERMINE und KURSBEITRÄGE werden noch bekannt gegeben!

Inhalt:
- grundsätzliche und rechtliche Anforderungen
- Bedeutung von Tierschutzmaßnahmen bei der Schlachtung und Auswirkungen auf die Fleischqualität
- richtiges Treiben und Führen
- Methoden zur Ruhigstellung, Betäubung und Schlachtung
- Nottötungen
- tierschutzgerechtes Schlachten der einzelnen Tierarten

© 2024 - lfi.at

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Personen, die den Sachkundenachweis (gem. Tierschutz-Schlachtverordnung 312/2015) für das Schlachten von Tieren benötigen, interessierte Personen

Verfügbare Termine

01.01.2027 00:00, Salzburg

Ort	Salzburg
Beginn	01.01.2027 00:00
Ende	02.01.2027 00:00
Örtlichkeit	im Bundesland Salzburg, 5020 Salzburg
Information	Nicole Walcher, Tel 050 2595 - 3336, nicole.walcher@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0010946
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

© 2024 - lfi.at