
Sachkundenachweis für Schlachtung

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

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