

Beschaukurs für die Direktvermarktung von Geflügel

Nach der Seminarteilnahme erhalten alle Teilnehmenden die Bestätigung für die Beschauerlaubnis. Mit dieser darf man ohne Lebend- und Totbeschau durch einen Tierarzt geschlachtetes Geflügel direkt an die Konsumenten verkaufen.

Inhalt:

- Gesetzliche Rahmenbedingungen
- Richtige Betäubung und Schlachtung
- Hygienemaßnahmen, Lebensmittelsicherheit und Dokumentation
- Geflügelkrankheiten
- Untersuchung, Beurteilung und Beprobung des Schlachtkörpers

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 14.12.2025





Information Verfügbare Termine

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	81,00 € Kursgebühr gefördert
	189,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Interessierte, die Geflügel halten und selbst
	vermarkten
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Outdoorbekleidung
Anrechnung:	2 Stunde(n) für QGV Weiterbildung, 2 Stunde(n)
	für TGD Weiterbildung

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 14.12.2025