
Beschaukurs für die Direktvermarktung von Geflügel

Tierbeurteilung und Tierbeschau

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