Webinar: Hygiene, Praxis und Rechtliche Rahmenbedingungen beim Schlachten von Farmwild

In diesem Webinar werden wichtige Themen rund um die Hygiene beim Schlachten von Farmwild besprochen.

Folgende Inhalte stehen am Programm: Auswahl der Tiere, Lebendbeschau von Farmwild, vor und nach dem Schuss, Entbluten, Fleischbeschau von Farmwild, Kühlen und Reifen des Fleisches, Erfordernisse für Schlachtung sowie Schlachtraum und Kühlung. Besprochen werden auch die rechtlichen Grundlagen für das Schießen im Gehege, der Beschau-Ablauf sowie die Hygieneleitlinie und Dokumentationspflichten und die Dokumentation des Futtermittel- und Arzneimitteleinsatzes.

Bei Live-Onlineveranstaltungen (Webinar, Farminar, Cookinar und Onlineseminar/-workshop) kann eine Teilnahmebestätigung nur für eine Person je Endgerät ausgestellt werden.

Technische Voraussetzungen:

Breitbandinternetzugang

PC, Notebook oder Tablet mit aktuellem Browser (Edge, Firefox, Chrome)

Headset oder Lautsprecher/Kopfhörer und Mikrophon

Webcam je nach Onlineformat empfohlen

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	45,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 132,00 € TN-Beitrag Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
Fachbereich:	Tierhaltung
Zielgruppe:	Farmwildhalter:innen, Landwirtschaftliche Wildhalter:innen
Anrechnung:	2 Stunde(n) für TGD Weiterbildung

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at