

Lovpligtigt kursus om beskyttelse af slagtekyllinger

Afholdes onsdag d. 11. oktober 2023 kl. 9 – 16 på
Agro Food Park 15, 8200 Århus N

Kursusindhold

 Lovgivning

v/ dyrlæge Susanne K. Larsen, Fødevarestyrelsen

 Transport

v/ dyrlæge Farid Helmy, Fødevarestyrelsen

 Adfærd, velfærd og stress

v/ professor Björn Forkman, Københavns Universitet

 Management generelt – Biosikkerhed, foder, vand, strøelse, ventilation, lys, pasningsrutiner, administrative rutiner

v/ chefkonsulent Jette Søholm Petersen, SEGES

 Sygdomsforhold og aflivningsrutiner

v/ dyrlæge Susanne Kabell, HKScan

 Indfangning

v/ chefkonsulent Jette Søholm Petersen, SEGES

 Nødprocedurer

v/ landskonsulent Palle Vinstrup,
Kolding Herreds Landbrugsforening

 Opsamling og udlevering af kursusbevis

Formiddagsbrød, frokost og eftermiddagskage + frugt fra Agro Food Parks gæstekantine

 Målgruppe

Inden en landmand må gå i gang med at producere slagtekyllinger skal han/hun have deltaget i lovpligtigt kursus om hold af slagtekyllinger. Uddannelseskravet gælder for alle erhvervsmæssige kyllingeproducenter. Kravet gælder ikke for personer, der sporadisk opdrætter enkelte kyllingehold som primært anvendes til eget eller nærmeste families / venners brug - dvs. uden egentlig indtjening.

Kurset afholdes én gang om året i samarbejde med Fødevarestyrelsen, og opfylder de krav om uddannelse ved hold af slagtekyllinger, der ses i Bekendtgørelse 1747 af 30/11 2020 jf. bilag IV til Rådets direktiv 2007/43/EF af 28/6 2007 om minimums forskrifter for beskyttelse af slagtekyllinger.

Alle producenter og medhjælpere med konventionel såvel som økologisk kyllingeproduktion samt andre interesserede er velkomne!

 Tilmelding og spørgsmål

Tilmelding kan ske på mail: jtp@seges.dk eller tlf.: 21717715. senest d. 4/10 2023. Pris: 2.000 kr. + moms. Spørgsmål stilles til kursusleder Jette Søholm Petersen, SEGES på tlf.: 2171 7715.

