



SLV Weiterbildungskurs Käsereimilch

Wie sauber ist sauber genug?
Erfahren Sie von Profis mehr über Anforderungen und
Massnahmen zur richtigen Melk- und Reinigungstechnik.

Montag, 15. April 2024 | 8.30 – 17.15 Uhr
BFH-HAFL Melkforum

Käsereimilch

8.30 – 8.50	Begrüssung, Vorstellung Übersicht über das Programm	Andreas Niederhäuser BFH-HAFL
8.50 – 10.15	Auswirkungen von Bakterien auf Käsequalität	Casei, Käsereiberatung
10.15 – 10.45	Pause	
11.00 – 12.00	Besichtigung Suisselab Zollikofen Mittagessen an der Rütli	
13.00 – 14.30	Hygienische Schwachstellen in Melkanlagen Praxiserfahrungen aus Sicht der Beratung	Josef Doppmann Melkberatung ZMP
14.35 – 15.00	Funktion Reinigungsmittel an der Anlage Beurteilung der Reinigungsparameter (Teil 1)	Andreas Gerber HALAG Switzerland
15.00 – 15.15	Pause	
15.15 – 16.30	Funktion Reinigungsmittel an der Anlage Beurteilung der Reinigungsparameter (Teil 2)	Andreas Gerber HALAG Switzerland
16.30 – 17.00	Reinigung und Zirkulation, Melkforum Nachweis Reinigungsmittel / Nachspülwasser Programm Weiterbildungskurse am Melkforum	Andreas Niederhäuser BFH-HAFL
17.00 – 17.15	Kursevaluation – Ende der Veranstaltung	Andreas Niederhäuser BFH-HAFL

Kursgebühren

Für Mitglieder des SLV CHF 460.–

Für Nichtmitglieder CHF 510.–

Anmeldeschluss

7. April 2024



Verbindliche Anmeldung unter www.melkforum.ch

