



SLV Weiterbildungskurs Käsereimilch

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

Dienstag, 7. November 2023 | 8.30 – 17.00 Uhr
BFH-HAFL Melkforum

Käsereimilch

8.30 – 8.45	Begrüssung, Vorstellung Übersicht über das Programm	Andreas Niederhäuser BFH-HAFL
8.45 – 9.45	Auswirkungen von Bakterien auf Käsequalität	Nicolas Fehér, Agroscope
9.45 – 10.15	Pause	
10.15 – 11.00	Milchproben im Käsereibetrieb	Nicolas Fehér, Agroscope
11.00 – 11.45	Hygienische Schwachstellen in Melkanlagen Praxiserfahrungen aus Sicht der Beratung	Andreas Salzmann Casei
	Mittagessen an der Rütli	
13.00 – 13.45	Besichtigung Suisselab Zollikofen	
14.00 – 15.30	Funktion Reinigungsmittel an der Anlage Beurteilung der Reinigungsparameter	Andreas Gerber Halag
15.30 – 16.00	Pause	
16.00 – 16.45	Milchkühlung in Bezug auf Hygiene Reinigung und Zirkulation, Melkforum	Andreas Niederhäuser BFH-HAFL
16.45 – 17.00	Fragen und Diskussion	Andreas Niederhäuser BFH-HAFL

Anmeldeschluss

7. Oktober 2023



Verbindliche Anmeldung unter www.melkforum.ch

