



Berner
Fachhochschule



Hygiene – Gefahrgut und Transport

Ob 1000-Punkte-Regel oder Luzernprobe – in diesem Kurs erfahren Sie alles Wissenswerte rund um Hygiene-Käsereiprüfungen sowie Transport und Lagerung für Gefahrgut.

SLV Weiterbildungskurs

Dienstag, 9. Januar 2024 | 8.30 – 17.00 Uhr

BFH-HAFL Melkforum

Hygiene – Gefahrgut und Transport

Kursinhalt

- Transport- und Lagervorschriften für Gefahrgut
- 1000-Punkte-Regel kennen und berechnen
- Vorschriften für Anhängerbetrieb- und Ladesicherung. Praktisches Beispiel
- Hygiene in Melkanlagen. Auswirkungen von Bakterien auf die Käsequalität
- Propionsäure-Bakterien, vorbebrütete Reduktase, Gär-/ Luzernerprobe usw. und Massnahmen kennen
- Fassung von Stufenproben
- Hilfsmittel zur Kontrolle der Reinigung und Funktion der Reinigungsmittel

Zielgruppe

Der Kurs richtet sich an Betriebsleiterinnen und -leiter sowie Melkmaschinenkontrollleurinnen und -kontrolleure.

Teilnehmer

Die Teilnehmerzahl ist beschränkt. Mit der Kursteilnahme erfolgt die Verlängerung des Fähigkeitsausweises SLV für Melkmaschinenkontrollleurinnen und -kontrolleure.

Sprache

Der Kurs findet in deutscher Sprache statt.

Referenten

- Peter Hari – ASTAG, Leiter Bereich Gefahrgut und Sicherheit
- Andreas Gerber – Eidg. Dipl. Käsermeister, Beratung und Verkauf Halag Chemie

Anmeldeschluss

9. Dezember 2023

Kursleitung

Andreas Niederhäuser, Leiter Melkforum, BFH-HAFL



Verbindliche Anmeldung unter www.melkforum.ch

