

AMA-Kontrollor*innen-Schulung: Wissen für die Landwirtschaft in Raumberg

Um Qualität und Standards zu sichern fand in Raumberg-Gumpenstein erneut eine Schulung für AMA-Kontrollor:innen statt.



Die AMA-Kontrollorinnen- und Kontrolleure-Schulung in Raumberg-Gumpenstein setzt einen wichtigen Schritt für die Zukunft der österreichischen Fleischbranche. © Lukas Huber

Eine kürzlich durchgeführte Schulung für AMA-Kontrolleure in der **HBLFA Raumberg-Gumpenstein** hat die Qualitätssicherung in der österreichischen Fleischbranche in den Fokus gerückt. Diese Ausbildungsmaßnahme soll sicherstellen, dass die hohen Standards der **AMA** (Agrarmarkt Austria) eingehalten werden und somit Verbraucherinnen und Verbraucher auf hochwertige Produkte vertrauen können. In den letzten Jahren hat sich das Bewusstsein für die Qualität von

Lebensmitteln, insbesondere im Bereich Fleisch und Geflügel, deutlich erhöht. Daher ist es von entscheidender Bedeutung, dass Kontrolleurinnen und Kontrolleure bestens geschult sind, um die strengen Kriterien in der gesamten Wertschöpfungskette zu überwachen. Die Schulung in Raumberg-Gumpenstein wurde von der AMA organisiert und umfasste sowohl theoretische als auch praktische Teile, um das Fachwissen der Kontrollteams zu erweitern.

Inhalte der Schulung

Während der Schulung erhielten die Teilnehmer Einblicke in die aktuellen Richtlinien und Vorgaben der AMA. Zudem wurden Themen wie **Tierwohl**, **Rückverfolgbarkeit** der Produkte und Hygienevorschriften ausführlich behandelt. Die Schulung diente auch dazu, die Kontrolleurinnen und Kontrolleure mit neuen Technologien und Methoden vertraut zu machen, die zur Verbesserung der Qualitätssicherung eingesetzt werden. In Zeiten, in denen das Vertrauen in die Herkunft von Lebensmitteln eine wesentliche Rolle spielt, sind solche Schulungen unerlässlich. „Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter müssen nicht nur die Vorschriften kennen, sondern auch verstehen, wie sie diese in der Praxis anwenden können“, erklärte ein Sprecher der AMA. Diese Schulungsaktivitäten sind nicht nur für die Detailkontrolle in der Produktion, sondern auch für den Endkunden von großer Bedeutung, da sie zur Sicherheit und Transparenz in der Lebensmittelversorgung beitragen.

Bedeutung für die Fleischindustrie in Österreich

Das Augenmerk auf die **Qualitätssicherung** ist für die heimische Fleischwirtschaft von großer Wichtigkeit. Ein gut ausgebildetes Team an Kontrolleurinnen und Kontrolleuren trägt dazu bei, dass die Standards eingehalten werden und die Verbraucher sich auf die Herkunft und die Qualität des Fleisches verlassen können. „Durch diese Schulungen wird nicht nur die

Qualität der Produkte gesichert, sondern auch die Wertschöpfung im Land gefördert“, so die Einschätzung von Experten. Unterstützen wir also das regionale Fleischerhandwerk! Es bietet nicht nur exzellente Qualität, sondern sorgt auch dafür, dass das Tierwohl in allen Aspekten beachtet wird. Die AMA-Kontrollorinnen- und Kontrolleure-Schulung in Raumberg-Gumpenstein setzt somit einen wichtigen Schritt für die Zukunft der österreichischen Fleischbranche. Durch die ständige Weiterbildung und Anpassung an neue Standards kann gewährleistet werden, dass die Branche auch weiterhin für ihre hohen Qualitätsansprüche bekannt ist und das Vertrauen der Verbraucher nicht schwindet.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at