

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ КЪМ ФНТС
УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ
ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ

обявяват

КОНКУРС

между абсолюентите от всички факултети на УХТ за

НАЙ-ДОБРЕ РАЗРАБОТЕНА И ЗАЩИТЕНА ДИПЛОМНА РАБОТА

(дипломен проект) през учебната
2020/2021 година

ПОКАЗАТЕЛИ:

оригиналност

техническо изпълнение

защита

приложимост

Класираните работи ще бъдат наградени
по време на промоцията на УХТ
декември 2021 год.

Фирми, представени в броя



на стр. 5



на стр. 6

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Продължават семинарите по
актуални проблеми за
фирмите от хранителния
бранш

2

В Пловдив ще се обучават
винари по международен
стандарт

3

25% от бюджета в новата
ОСП ще бъдат насочени
към еко-схеми

4

200 тона опасни храни не са
достигнали българския пазар

5

Нови правила по училищните
схеми

6

Намаляват допустимите
норми за олово и кадмий
в мляко, шоколад и вино

7

1/3 от търговците вече
търсят изкуствено месо

8

През декември ще
отбележим Деня на
хранително-вкусовата
промишленост в България

9

На старта на XIV национален
конкурс „Хранително-
вкусовата промишленост в
България - нови продукти и
технологии 2021 година“

11

Предстои обучение по
специалност „Зърносъхранение,
зърнопреработка и
съхранение на фуражи

13

Покана за обучение на
млекари

14

Нов курс за вътрешни
одитори

15

Неподозираните ползи
от лука

16

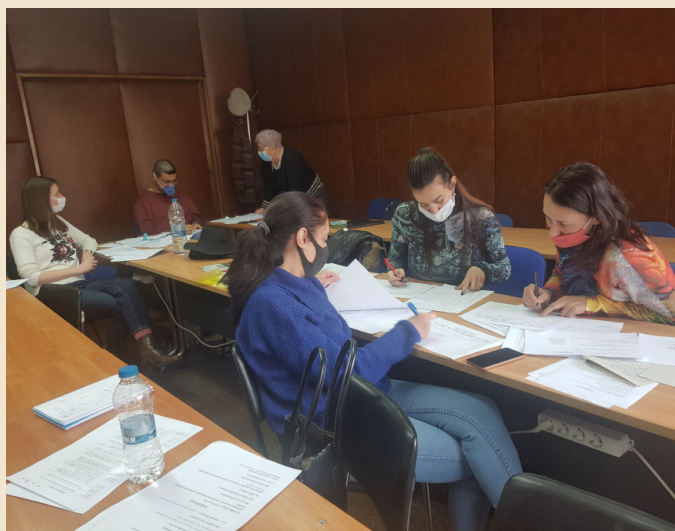


Продължават семинарите по актуални проблеми за фирмите от хранителния бранш и по време на пандемията

В изпълнение на програмата за своята дейност за 2021 г. Съюзът по хранителна промишленост организира и проведе отново в началото на м. септември Национален тридневен научно-практически курс

„Въвеждане и вътрешни одитори на НАССР системата и етикетирание и определяне енергийната стойност на храните”

След няколко месеца спазване на карантината във връзка с КОВИД 19 в България и спиране на всички присъствени форми на обучение, СХП възобнови провеждането на различни видове присъствени мероприятия и обучителни курсове при строго спазване на законово установената заетост на местата от общия капацитет на залите и на въведените противоепидемични мерки.



В продължение на три дни в зала на Дом на техниката, гр. София участници от цялата страна отново с голям интерес слушаха лекциите на г-жа Надежда Василева и проф. Йордан Гогов и вземаха активно участие в практическите упражнения. Темите за разработването и внедряване на Системи за управление на безопасността на храните, основани на анализ на опасностите и контрол на критичните точки, одитирането й, управлението на документи бяха подробно обяснени от лектора. Представен бе стандартът FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стан-

дарта: ISO 22000 и ISO 22002-1. ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните /чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби/.

Практическите упражнения по време на семинара се очакваха с голям интерес. Участниците бяха разделени на групи по специалности за по-голяма ефективност и в помощ на конкретните им дейности.

Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е не-

обходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на НАССР системата. Проблемите по етикетирание и изчисляване на енергийната стойност са винаги на дневен ред, затова трябва да се решават от добре обучени специалисти. Това успяваме да постигнем на тези курсове, за да си тръгнат от тук хора, готови да направят сами своя етикет и да изчислят енергийната му стойност.

В края на курса участниците попълниха тест за оценка на познание и владение на материала, като успешно преминалите курса получиха сертификата за успешно завършено обучение

Съюзът по хранителна промишленост продължава да организира курсове, семинари, конференции и други форуми, които ще бъдат изключително полезни за работещите в Хранителния бранш.

Моля, следете обявите в сайта на Съюза - www.ufi-bg.com, за да бъдете максимално информирани за цялата дейност.



В Пловдив ще се обучават винари по международен стандарт

Български университет ще е трети в света, който ще присъжда специални дипломи

Университетът по хранителни технологии (УХТ) в Пловдив от догодина ще обучава магистри по нова специалност – „Технология на виното и високоалкохолните напитки“, която ще бъде с егидата на Международната организация по лозата и виното (OIV).

Магистърската програма се създава по инициатива на генералния директор на OIV Пау Рока и с решение на Академичния съвет на университета, събщи функционалният декан по образователни програми и мобилност проф. Георги Костов.

Програмата е със срок на обучение 2 години, като обучението по нея ще стартира от учебната 2022/2023 г. С нейното въвеждане УХТ ще бъде третият университет в света след Университета на Монпелие във Франция и Университета „Дейвис“ в САЩ, който ще присъжда дипломи с етикета на OIV.

Специалността включва дисциплини от четири модула: лозарски, енологичен, законодателство, маркетинг, комуникации и качество и безопасност и опазване на околната среда. Те са специфични и ще оформят познанията на студентите във всички аспекти на производство на вино.

В лозарския модул са включени 4 дисциплини – ампелография (б.а. – науката, която се занимава с изучаване и описване на видовете и сортовете лози, както и на процеса на изменението им под влиянието на околната среда и целенасочената дейност на човека), канопи мениджмънт (б.а. – контролиране на количеството и качеството на гроздето), техники за отглеждане на

лозя и агроекология и климатични промени.

В енологичния модул са включени 10 дисциплини, които покриват целия спектър при производството на вино – от основните за получаване на вино, през първичното винопроизводство до обработката, стабилизацията и бутилирането на виното. Включени са дисциплини, които разглеждат анализа на виното, производството на високоалкохолни напитки на основа вино и виноматериали, микробиологията на виното и високоалкохолните напитки.

В модула, свързан със законодателството, маркетинга и комуникациите са включени 4 дисциплини, а в модула с безопасността и опазването на околната среда още 4 дисциплини.

Предвидено е лекционните курсове да се водят от преподаватели от катедра „Технология на виното и пивото“ в УХТ, а така също и преподаватели от Германия, Франция, Италия и Испания, които имат експертиза в съответните области.

На тържествена церемония на 8 октомври 2021 г. на Пау Рока беше връчено почетното звание „Доктор хонорис кауза“. То бе присъдено от Академичния съвет на университета за неговия изключителен принос в развитието на двустранните отношения между OIV и УХТ.

лозя и агроекология и климатични промени.

В енологичния модул са включени 10 дисциплини, които покриват целия спектър при производството на вино – от основните за получаване на вино, през първичното винопроизводство до обработката, стабилизацията и бутилирането на виното. Включени са дисциплини, които разглеждат анализа на виното, производството на високоалкохолни напитки на основа вино и виноматериали, микробиологията на виното и високоалкохолните напитки.

В модула, свързан със законодателството, маркетинга и комуникациите са включени 4 дисциплини, а в модула с безопасността и опазването на околната среда още 4 дисциплини.

Предвидено е лекционните курсове да се водят от преподаватели от катедра „Технология на виното и пивото“ в УХТ, а така също и преподаватели от Германия, Франция, Италия и Испания, които имат експертиза в съответните области.

На тържествена церемония на 8 октомври 2021 г. на Пау Рока беше връчено почетното звание „Доктор хонорис кауза“. То бе присъдено от Академичния съвет на университета за неговия изключителен принос в развитието на двустранните отношения между OIV и УХТ.



25% от бюджета в новата ОСП ще бъдат насочени към еко-схеми

В новата ОСП 25% от годишния бюджет по директните плащания ще бъде насочен към еко-схеми. Това обяви заместник-министърът на земеделието, храните и горите Явор Гечев по време на 14-тото заседание на Тематичната работна група за разработване на Стратегическия план. Той припомни, че годишно в страната ни се разпределят около 1,1 млрд. лева по директните плащания.

Десет са подготвените еко-схеми в новата ОСП

През новия програмен период земеделските стопани ще могат да кандидатстват по 10 схеми за климата, околната среда и хуманното отношение към животните, т. нар. еко-схеми. Това са еко-схема за поддържане на биологично земеделие (земеделски площи); еко-схема за поддържане на биологично земеделие (селскостопански животни); еко-схема за поддържане и подобряване на биологичното разнообразие и екологичната инфраструктура; еко-схема за запазване и възстановяване на почвения потенциал; еко-схема за намаляване използването на пестициди; еко-схема за екологично поддържане на трайните насаждения; еко-схема за екстензивно поддържане на постоянно затревените площи; еко-схема за поддържане и подобряване на биоразнообразието в горски екосистеми; еко-схема за разнообразяване на отглежданите култури и буферни екологични ивици.



Всяка от интервенциите отговаря на определени цели на Зелената сделка

По думите му, мерките са лесно изпълними и са с доброволен характер. „Сега ще заложим параметри, които обаче на втората година от изпълнението на Стратегическия план ще трябва да се актуализират“, посочи още той. Заинтересованите страни бяха запознати с видовете интервенции по еко-схемите, условията за допустимост по тях, както и изискванията за кандидатстване.

В рамките на Тематичната работна група са представени и схемите за обвързано подпомагане за животни, плодове и зеленчуци, както и тези за необвързаните плащания. Всички схеми, които страната ни прилага по обвързана подкрепа и към момента, ще останат и в новата ОСП.

В края на октомври предстои обсъждане по Втори стълб

Аграрният заместник-министър съобщи, че в края на месец октомври предстои да бъдат обсъдени интервенциите по Втори стълб, а именно подпомагането по Програмата за развитие на селските райони. „Предвиждаме и схеми, които ще допълнят Първи стълб. Целта е да направим така, че едни и същи дейности да не бъдат подпомагани по Първи и Втори стълб едновременно. Ние искаме Стратегическият план да бъде изпратен в ЕК до края на годината“, каза още той.

Източник:
Агрозона



200 тона опасни храни не са достигнали българския пазар

Най-много са месните продукти и ядките

Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ) спря вноса на близо 200 тона опасни храни и така те не достигнаха пазара в България и ЕС. Храните са предимно внос от трети страни, съобщават от БАБХ. Количествата са задържани в рамките на третото тримесечие на 2021 година (м. юли - м. септември). Така теглото на възбранените пратки от началото на година достига над 1 745 тона.

При храните от животински произход най-голямо е количеството на възбранените агнешки субпродукти (напр. дреболии) – 23 тона. Съставните продукти (храни, предназначени за консумация от човека, които съдържат продукти и от животински, и от растителен произход, като преработката на първичния продукт е неразделна част от производството на крайния продукт; напр. инстантни супи), които не са отговорили на изискванията са в размер на 7 тона.

Най-голямо е количеството на възбранените агнешки субпродукти (напр. дреболии) – 23 тона, при храните от животински произход. Съставните продукти (храни, предназначени за консумация от човека, които съдържат продукти и от животински, и от растителен произход, като преработката на първичния продукт е неразделна част от производството на крайния продукт;



напр. инстантни супи), които не са отговорили на изискванията са в размер на 7 тона.

Заради констатирано наднормено съдържание на афлатоксини не са допуснати също и 22 тона лешници.

Всички храни, при които са установени несъответствия от инспекторите на дирекция „Граничен контрол“, не са допуснати на територията на страната и ЕС. В съответствие с Регламентите на ЕС и законодателството на Република България, продукцията е била насочена за унищожаване или е била върната в страната на произход.

Заловените храни, които подлежат на съобщаване по Системата за бързо оповестяване на храни и фуражи (RASFF), са били сигнализирани незабавно.

ВИТРИНИ ЗА ЗРЕЕНЕ НА МЕСО



За контакти: TEA Трейдинг ООД, тел. 0898 710 711, e-mail: dry_ager@abv.bg, www.teatrading.eu

Примолио Пиканте

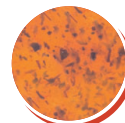
зехтинова марината



Предпазва месото от окисление и посивяване.

Устойчива на високи температури. Чрез кремообразната си консистенция се запеля за месото го защитава от нежелана промяна на цвета! За трайни месни специалитети, предлагани от витрина!

- овкусена, с вкус на печено месо
- за всякакъв вид месо и за зеленчукови ястия



тел./ факс: 974 50 01, 979 07 51, GSM: 0888 915 249, 0888 560 120, e-mail: teatrading@abv.bg, www.teatrading.eu

WIBERG®



Нови правила по училищните схеми

Заявителите ще могат да кандидатстват по схемите и електронно от 2022 г.



Забранява се предоставянето в учебните заведения на генетично модифицирани плодове и зеленчуци, е записано в проекта на промени в Наредбата за условията и реда за прилагане на схеми за предоставяне на плодове и зеленчуци и на мляко и млечни продукти в учебните заведения – Схема „Училищен плод“ и Схема „Училищно мляко“, приета с Постановление № 251 на Министерския съвет от 2016 г.

Според документа се предвижда порциите на децата да бъдат измити, почистени и индивидуално опаковани, като се допуска отклонение в теглото на плодовете и зеленчуците до минус 20 на сто. Промените в наредбата са подложени на обществено обсъждане до 12.11.2021 г.

По схема „Училищен плод“ се предоставят най-малко 4 различни вида плодове и/или зеленчу-

ци месечно и най-малко 4 от доставките, но не повече от 6 са на биологично произведени плодове и/или зеленчуци за учебна година. Предвижда се, ако биопродуктите и зеленчуците не се доставят директно от производител, да бъде въведен специален приемопредавателен протокол за превозвача.

Доставката трябва да се прави в деня на раздаване на плодовете и зеленчуците, а порциите на отсъстващите деца да се раздават на присъстващите.

Доставките на плодове и зеленчуците ще трябва да бъде средно по два пъти на седмица, но на месец не могат да бъдат повече от 10, предвиждат още промените в наредбата.

Конвенционално произведените плодове ще трябва също да имат сертификат, като се допуска той да бъде издаден на името на производителя.

Броят на доставките на мляко и млечни продукти по схемата „Училищно мляко“ за една учебна година трябва да е не повече от 50, предвиждат промените в наредбата.

„Най-малко 1/2 от доставките на всеки заявител са прясно пастъризирани мляко или кисело мляко, като най-малко една доставка месечно е прясно пастъризирани мляко. Броят на доставките на сирене и кашкавал не надвишава броя на доставките на прясно пастъризирани мляко за съответния месец. Продуктите се раздават равномерно чрез извършване средно по две доставки на седмица, но не повече от 10 доставки на месец.

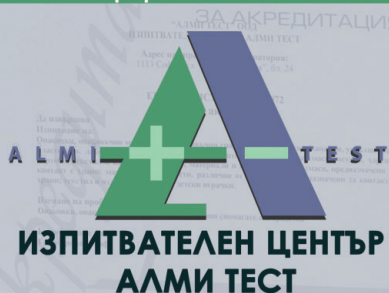
По схема „Училищно мляко“ се разпределят най-малко 3 различни вида продукти месечно. За една учебна година най-малко 4 от доставките, но не повече от 6, трябва да са на биологично произведено прясно пастъризирани мляко и млечни продукти“, пише още в документа.

В услуга на заявителите от април следващата година се въвежда и електронно подаване на документи за участие в двете схеми, като за тази цел се предвижда създаването на специална платформа в двете институции, отговорни за кандидатстването и финансирането – ДФЗ и БАБХ.

Източник:
АГРОЗОНА

Вашият коректен партньор в доказването на безопасността на опаковки, материали и изделия, предназначени за контакт с храни, напитки и фармацевтични продукти- обща и специфична миграция

Калибриране на автоматични пипети, бюрети и диспенсери



1113 София, България, ул. Акад. Г. Бончев, бл. 24
тел./ факс: +359 2 97 97 119; тел.: +359 888 334 717
e-mail: office@almitest.com
www.almitest.com



Намаляват допустимите норми за олово и кадмий в мляко, шоколад и вино

За някои продукти стойностите са свалени наполовина



Два нови регламента на Европейската комисия ще определят допустимите максимални количества на олово и кадмий в храните на пазара, съобщават от Центъра за оценка на риска по хранителната верига (ЦОРХВ).

Според документите нормите, които досега съществуват, са намалени, като при някои храни нивата вече са двойно по-ниски. Регламент (ЕС) 2021/1317 от 9 август 2021 г. за съдържанието на олово в някои храни предвижда максимално допустимо количество на олово в солта (с изключение на солта от солени езера) от 2 mg/kg на 1 mg/kg, при годната за консумация карантия на 0,2 mg/kg за годна за консумация карантия от едър рогат добитък, на 0,15 mg/kg за годна за консумация карантия от свине и на 0,1 mg/kg за годна за консумация карантия от домашни птици.

Максимално допустимите количества на олово за „вино, произведено от грозде“ са свалени от 0,2 mg/kg на 0,1 mg/kg, а максималното допустимо количество за обогатени/ликьорни „вина, произведени от грозде“ е 0,15 mg/kg. Тези количества ще се отнасят за вино, произведено от грозде, наб-

рано след датата на приемането на документа, е записано още в регламента. Документът влиза в сила в края на август т.г.

ЕК се позовава на изследвания, които показват, че оловото може да причини невротоксичност за развиващия се организъм при малки деца и сърдечносъдови проблеми и нефротоксичност при възрастни. Освен това, ЕК цели да подпомогне борбата с измамните практики, като например добавянето на оловен хромат в куркума, следва да се определят максимално допустими количества за подправките.

По отношение на кадмия Регламент (ЕС) 2021/1323 предвижда приемлив седмичен прием за кадмий от 2,5 mg/kg телесно тегло. С цел намаляване на хранителната експозиция на кадмий са определени максимално допустими нива за кадмий в шоколади и някои адаптирани млека за кърмачета.

За шоколад са установени три максимални нива за съдържание на кадмий в зависимост от съдържанието на какао. Най-строги максимални нива са въведени за млечен шоколад, консумиран предимно от деца. Колкото по-тъмен е шоколадът (т.е. с по-високо съдържание на какао), толкова по-високи са разрешените

максимални нива за съдържание на кадмий. Кадмият е нормиран и за какао на прах, предназначено за директна консумация.



Максимално допустимите нива на кадмий са както следва:

- * млечен шоколад с <30 % обща суха какаова маса: 0,10 mg/kg
- * шоколад с <50 % обща суха какаова маса: 0,30 mg/kg
- * шоколад с ≥ 50% обща суха какаова маса: 0,80 mg/kg
- * какао на прах, продавано на крайния потребител: 0,60 mg/kg

Европейският съюз внася цялото количество какао и какаови зърна, от които се нуждае. Макар, че европейското население е само 6% от световното, в Европа се консумира половината от световното количество шоколад.

Изследванията показват, че при подгрупи като вегетарианци, деца, пушачи и хора, живеещи в райони с висока степен на замърсяване, е възможно приемливият седмичен прием да бъде надвишен около 2 пъти.





1/3 от търговците вече търсят изкуствено месо

Намаляването на емисиите от метан несъмнено ще засегне и животновъдството

Привличането на 18 трлн. долара към индустрията, която се занимава с устойчиво производство на протеини, за да се преодолеят климатичните рискове при продоволствената сигурност, сочи не само напредък, но и предупреждава, че големите хранителни компании трябва да направят повече, съобщава fairr.org.

Броят на компаниите, които приемат официални цели за диверсификация на протеините, нараства до седем за три години, като Unilever, Conagra, Nestle и търговците на дребно в Обединеното кралство Tesco и Sainsbury.

Amazon (Whole Foods), Costco и Kraft Heinz са с най-лоши резултати, като по-голямата част от хранителните корпорации (72%) все още не успяват да определят количествено измерими цели за



преход на протеини въпреки нарастващите продукти на растителна основа в щатски долари, достигайки до 43% за две години.

2021 г. е обявена за „година на отглеждане на месо“, тъй като частните инвестиции в технологиите достигат 506 милиона долара през първата половина на

годината, докато инвестициите и интересът от големите хранителни компании нарастват.

Интересът на инвеститорите към алтернативи на животински протеини се увеличава, тъй като подкрепата за устойчивото участие на FAIRR с водещи хранителни компании нараства с 1300% от стартирането му през 2016 г. Статистиката показва, че 7 от 25 (28%) световни търговци на дребно и производители на храни вече имат цели да разширят портфолиото си от алтернативни протеини, спрямо нулата през 2018 г.

По-голямата част (72%) от хранителните компании все още не са приели целите за диверсификация на протеините като част от декарбонизацията на производството. Това е въпреки нарастващото потребителско търсене на алтернативи за месо и млечни продукти и последните предупреждения на IPCC, че метанът в атмосферата е достигнал своя връх от 800 000 години насам и е необходимо спешно „устойчиво намаляване“ на емисиите на метан (32% от които в момента са от животновъдството). Ако искаме да се постигнат целите на Парижкото споразумение.

Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕННОСТ

На вътрешна страница		ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:
- до 50 см ²	0.70 лв/см ²	Ширина (възможни варианти):
- до 100 см ²	0.60 лв/см ²	- 5,6 см
- до 200 см ²	0.50 лв/см ²	- 8,8 см
- над 200 см ²	0.40 лв/см ²	- 11,8 см
Лого на първа страница, което препраща към рекламата	+ 10 лв.	- 18 см
Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“	- 50% от тарифата за реклама	Височина (по желание)
Фиксирано място	+ 10%	- максимум - 24 см
ОТСТЪПКИ		За контакти:
За членове на СХП	10%	София 1000
При авансово плащане за 1 г.	20%	ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408
При авансово плащане за 6 м.	10%	тел./факс: 02/ 987 47 44
При авансово плащане за 3 м.	5%	e-mail: ufi_sb@abv.bg

Сумите се превеждат по сметката на СХП:

„Юробанк България“ ФЦ София Окръг

BIC код: BPBIBGSE; IBAN: BG05BPVI 7942 1019 1562 01





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА
ПРОМИШЛЕНОСТ



МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО,
ХРАНИТЕ И ГОРИТЕ



ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО-
ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ

П О К А Н А

Съюзът по хранителна промишленост има удоволствието да Ви покани на традиционния

ДЕН НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ В БЪЛГАРИЯ

съпроводен от Осемнадесета Национална научно-практическа конференция
с международно участие на тема:

“Хранителната индустрия в България - настояще и бъдеще”
и Националния конкурс на СХП

“Хранително-вкусовата промишленост - нови продукти и технологии 2021 година”

16 декември 2021 г., “Парк хотел Москва”, София

Денят на хранително-вкусовата промишленост в България ще се проведе под патронажа на Министъра на земеделието, храните и горите

Дата и място на провеждане: 16.12. 2021 г. в „Парк хотел Москва“, София, зала „Европа“, от 12,00 часа

ПРОГРАМА:

1. Откриване на празника от председателя на СХП д-р Светла Чамова
2. Приветствие към присъстващите от Министъра на земеделието, храните и горите
3. Приветствия от официалните гости на празника
4. Връчване на федеративни награди и почетни грамоти на индивидуални и колективни членове на СХП
5. Връчване на наградите от националния конкурс на СХП „Хранително-вкусовата промишленост - нови продукти и технологии 2021 година“
6. Осемнадесета Национална научно-практическа конференция с участие на български и чужди лектори: „Хранителната индустрия в България - настояще и бъдеще“.
7. Тържествена вечеря с програма в ресторант „Москва“ на хотела за участниците и гостите на Празника и конференцията

ТЕМАТИЧНИ НАПРАВЛЕНИЯ НА КОНФЕРЕНЦИЯТА /предварителни/:

- Законодателството за храните - актуално състояние и промени
- Закон за храните, Закон за агрохранителната верига и проекти на подзаконовни нормативни актове към тях
- Бъдещето на храната
- Програми и проекти в помощ на бизнеса
- Българската ХВП - развитие през годините
- Науката и промишлеността партньорство, условие за напредък

ПОКАНЕНИ УЧАСТНИЦИ:

Министерство на земеделието, храните и горите; Министерство на икономиката; БАБХ; Норберт Райхл, Изп. директор на FPI - Германия; Университет по хранителни технологии - Пловдив; Института по криобиология и хранителни технологии; Министерство на земеделието, храните и горите; Дирекция „Комуникация на риска, обучение и Контактен център“, Център за оценка на риска по хранителната верига; Проф. Йордан Гогов; инж. Жана Величкова - изп. директор на АПБНБ; Милена Кръстановна - главен редактор на „Ветеринарна сбирка“; инж. Румен Велинов; НЦОЗА и други.

Подробности за възможностите за участие - на следващата страница





ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА УЧАСТИЕ

В Осемнадесета Национална научно-практическа конференция с международно участие на тема:

“Хранителната индустрия в България - настояще и бъдеще”

ЗА УЧАСТИЕ В КОНФЕРЕНЦИЯТА СЕ ПРЕДВИЖДАТ ДВА ВАРИАНТА НА ПРЕЗЕНТАЦИЯ:

Устна презентация: На участниците ще бъдат предоставени 15 минути, в продължение на които те ще могат да изложат своята тема.

Постерна презентация: Размер на постерните платна: 120 см (височина) x 90 см (широчина). Презентаторите на постерите трябва да стоят до тях по време на обедната почивка. Постерите ще се свалят в края на конференцията.

От 17,00 ч. - РАБОТНИ СРЕЩИ-ДИСКУСИИ С ЛЕКТОРИТЕ по основните теми на конференцията

Очаквайте подробна програма за конференцията с темите на презентациите и имената на лекторите!

Целта на организаторите е Конференцията да се превърне в открит форум за дискусии, въпроси и отговори по актуални проблеми, вълнуващи участниците.

Конференцията ще бъде полезна за собственици на фирми, мениджъри, производствени и търговски директори на фирми, които внедряват системи за управление на качеството, координатори и специалисти от производствени отдели, мениджъри по качеството, научни работници, консултанти, експерти от държавни органи БАБХ, ОДБХ, РЗИ, комитети, лаборатории, и др., заети в производството и контрола на храни и напитки, суровини, добавки, опаковки, машини и др. за тази промишленост.

ТАКСА ЗА УЧАСТИЕ в Научно-практическата конференция - 60 лв. без ДДС, а за членове на СХП - 50 лв. без ДДС, като включва: сборник с докладите, участие в конференцията, кафе пауза, тържествена вечеря. Цена за ветерани - членове на СХП, научни работници от институти - 15 лева. Таксата може да се плати по банков път или на 16.12.2021 в брой, по предварителна уговорка, при регистрацията за конференцията.

Настаняването на участниците от провинцията ще става в „Парк хотел Москва“, София, ул. „Незабравка“ № 25, на преференциална цена от 90 лв. за двойна стая, 69 лв. за единична стая, 96 лева за джуниър суит, със закуска. За заявки: тел: 02/987 47 44. Нощувките не влизат в цената за конференцията.

Очакваме вашата заявка за участие и хотел до 8 декември 2021 г.

АДРЕС ЗА КОНТАКТИ:

Съюз по хранителна промишленост
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408
тел./факс: (02) 987 47 44;
GSM: 0888 72 24 82
e-mail: ufi_sb@abv.bg
инж. Соня Бургуджиева

СУМИТЕ СЕ ПРЕВЕЖДАТ ПО СМЕТКА:

Съюз по хранителна промишленост
„Юробанк България“ ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBGSF
IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

Форумът ще се проведе при стриктно спазване на противоепидемичните мерки !

За да се осигури присъствието на по-голям брой участници, организаторите ви молят да носите със себе си документи за вашия Ковид статус: Сертификат за ваксиниране, преболедали или направен отрицателен тест за Ковид 19. За лицата, които не притежават такива документи, пред залата ще бъде организирано тестване от лаборатория с бърз антигенен тест безплатно. Молим тези участници да бъдат пред залата най-късно в 11,30 часа





**ПОКАНА ЗА
УЧАСТИЕ В**

ЧЕТИРИНАДЕСЕТИ НАЦИОНАЛЕН КОНКУРС

“Хранително-вкусовата промишленост в България - нови продукти и технологии 2021 година”

Партньори: ФНТС, УХТ Пловдив, МЗХ, МЗ, МИЕТ, МОН, ЦКС, СИБ, Сп. „ХВП“ - меѓуен партньор

Начало: април 2021 г. Заявки за участие: до 11 ноември 2021 г. Награждаване на победителите и обявяване на резултатите: на тържественото честване на Деня на хранителната промишленост - 16 декември 2021 г. в гр. София, като за това номинираните ще бъдат известени предварително.

Целта на конкурса е да насърчи връзката между българската наука и бизнеса, работещи в хранителната и питейна индустрия. В конкурса могат да вземат участие български научни работници и специалисти от Висшите учебни заведения, Институтите от системата на БАН и Селскостопанска академия и други организации, разработили и внедрили нов продукт, производители на храни и напитки, които са разработили и/или внедрили в производството продукт и са го пуснали за продажба на пазара в страната.

КОНКУРСЪТ Е ОБОСОБЕН В ДВЕ ОСНОВНИ КАТЕГОРИИ:

1. **Разработка на нов краен продукт, нова технология или суровина**
2. **Производител или фирма, внедрили нов продукт, пуснат на пазара**

Ще бъдат разгледани и класирани от специална комисия продуктите от следните браншове:

- 1.1 Категория „Краен продукт“ (Потребителски продукти)
 1. Млечни продукти
 2. Месни и рибни продукти
 3. Хлебни и сладкарски изделия
 4. Захарни изделия
 5. Преработени плодове и зеленчуци
 6. Напитки, вино, пиво, безалкохолни напитки
- 1.2 Категория „Суровини“. Включва суровини, оцветители, ароматизатори, стабилизатори, подобрители, коректори и др., създадени от български специалисти и внедрени в производството.
2. Категория „Предприятие, внедрило нов продукт“

КРИТЕРИИ ЗА ПРЕДВАРИТЕЛНИЯ ПОДБОР

За продукт и суровина:

1. Продуктът да бъде нов за българския пазар;
2. Да отговаря на изискванията за безопасен и здравословен продукт;
3. Оригиналност на продукта;
4. Да има изпитвателен протокол от Акредитирана или друга призната лаборатория в България за основните показатели;
5. Асептичното производство и отсъствието на консерванти е предимство;
6. Наличие на антиоксиданти или добавки с високи хранителни качества е предимство;
7. Органичен и био продукт, за което се представя сертификат, е предимство;
8. Влагането на български суровини е предимство;

9. Възраждане на традиционен местен продукт е предимство.

За предприятие и фирма:

1. Внедрени системи за управление на качеството и безопасността на продуктите;
2. Продуктът да е в производство и да е пуснат на българския пазар;
3. Опаковката и етикетиранието на продукта да отговарят на изискванията на българското законодателство;
4. Референция от търговска фирма за интереса към продукта е предимство.

КОМИСИЯ ЗА ПРЕДВАРИТЕЛЕН ПОДБОР

Комисията ще определи класиране на 1, 2 и 3 място за трите категории и ще отличи с Вимпел и грамота съответно:

- 10 кандидата от Категория „Краен продукт“
- 3 кандидата от Категория „Суровини“;
- 3 кандидата от Категория „Предприятие“.

Забележка: Комисията за предварителен подбор ще се комплектова със специалисти в зависимост от характера на направените заявки.

РЕГЛАМЕНТ НА КОНКУРСА

Заявка за участие в конкурса се подава:

- от научния специалист (ръководителя на научния колектив), разработил продукта, придружена от писмено изразено съгласие от страна на фирмата, внедрила продукта в производството си.
- от фирмата, финансирала разработката и внедрила продукта.
- Заявката се придружава от снимки на продукта.
- етикет, даващ информация за съдържанието и специфичните качества на продукта - диетичен, здравословен, органичен, функционален, енергиен и др.п.,
- или кратко описание на продукта, удовлетворяващо необходимостта от информация в съответствие с изискванията на наредбата за етикетиранието, както и допълнителна информация, аргументираща иновативността.
- Към заявката могат да се прибавят резултати от научни изследвания, мнения на търговски партньори,
- Резултати от проучвания за оценката на готовия продукт (ако има проведени),
- спечелени вече награди
- друга информация, която може да изгради по-пълна представа за качествата на новия продукт.

Номинираните продукти се предоставят в натура два дни преди провеждане съвещанието на журито, за което фирмите ще бъдат своевременно информирани.

Краен срок за подаване на Заявките за участие и продуктите: 11 ноември 2021 г.





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ КЪМ ФНТС

ЗАЯВКА ЗА УЧАСТИЕ

Четиринадесети национален конкурс "Хранително-вкусовата промишленост в България - нови продукти и технологии 2021 година"

I. Данни за участника:

Наименование на фирмата:

Булстат: Седалище:

Адрес:

телефон: факс: e-mail:

Участникът се представява от:

.....
(име, фамилия, ЕГН, длъжност, подпис и печат/

II. Категория:

Краен продукт Суровини Предприятие, внедрило нов продукт или технология

III. Данни за продукта/суровина:

1. Наименование и предназначение:

2. Информация за най-важните преимущества на изделието:

иновативност здравословен безопасен оригиналност
 наличие на антиоксиданти или добавки с високи хранителни качества органичен
 използвани суровини: български вносни традиционен местен продукт отсъствие на консерванти

3. Придружаващи документи:

изпитвателен протокол от Акредитирана или друга призната лаборатория в България за основните показатели;
 протоколи от изпитване за безвредност; документ, удостоверяващ претенция за здравословни качества;
 декларация за съгласие от другия производител други

IV. Данни за предприятието/фирмата, внедрило нов продукт или технология

Внедрени системи за управление на качеството и безопасност на продуктите;
 Продуктът да е в производство и да е пуснат на българския пазар;
 Опаковката и етикетирването на продукта да отговарят на изискванията на българското законодателство;
 Референция от търговска фирма за интереса към продукта е предимство
 Иновативност на технологията
 Данни, доказващи икономическия ефект от новата технология
 Данни, доказващи ефекта на новата технология върху качеството на продукта

V. Цялостно използване на иновативни информационни технологии за нуждите на хранителна промишленост

Нови технологии внедрени в компания през последните 3 години.
 Обхват на внедрените технологии.
 Ползи и подобрения в следствие на внедрените технологии.

Забележка: При недостиг на място, моля попълнете на отделен лист.

За заявки и подробна информация:

Съюз по хранителна промишленост
София1000, ул.Раковски108
офис 408
тел./факс: 02/ 987-47-44
GSM: 0888 /72 24 82
e-mail: ufi_sb@abv.bg
инж. Соня Бургуджиева





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ КЪМ ФНТС

Покана за професионално обучение за придобиване на професионална квалификация по професията **ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ**

Специалност **ЗЪРНОСЪХРАНЕНИЕ, ЗЪРНОПРЕРАБОТКА И СЪХРАНЕНИЕ НА ФУРАЖИ (трета квалификационна степен)** от 22.11 до 26.11.2021 г.

Курсът се провежда в град ДОБРИЧ!

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на **Новия Закон за храните** и поради големия интерес от страна на фирмите за тази специалност, Съюзът по хранителна промишленост към ФНТС организира това обучение. Според Закона за храните трябва:

Чл. 13. (1) В обект за производство на храни трябва да работи поне едно лице, наето по трудов договор, което има:

1. висше или средно специално образование в областта на хранително-вкусовата промишленост, или

2. професионална квалификация по специалност в областта на хранително-вкусовата промишленост в съответствие с изискванията на Закона за професионалното образование и обучение, или

3. висше образование по специалност от професионално направление „Ветеринарна медицина“, или

4. висше образование по специалност от професионално направление „медицина“ или „фармация“, когато обектът е за производство на хранителни добавки, храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и храни по глава трета, раздел II.

(2) Наемане на лице по трудов договор не се изисква, когато обектът се управлява от бизнес оператор, който отговаря на поне едно от изискванията по ал. 1.

Ние ви предлагаме професионално обучение с ускорен курс по т. 2, при следните условия:

СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочената специалност. Целта на обучението е специалистите от хранително-вкусовата промишленост за по-кратко време да придобият Свидетелство за завършено професионално обучение по тази специалност. Поради това, че програмата по обучението е заложена с 960 часа, от които 480 часа теория и 480 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани два модула по пет дни, на които водещи специалисти ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготви за явяване на държавен изпит пред комисия за валидиране на неговите знания.

- Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията.
- Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.
- Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация по образец на МОН.

Желаещите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование.

Първият модул на обучението ще се проведе на **22, 23, 24, 25 и 26 ноември 2021 г.** в гр. Добрич на адрес ул. „Димитър Петков“ 4, ет. 2. Тогава ще бъдат определени датите за практиката в следващия модул и за държавния изпит.

Присъствието на първия модул на всички желаещи за участие в обучението е задължително.

Продължителността на обучение е пет дни по 8 часа. Програмата включва теоретическа и практическа подготовка по различните модули. Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 10 и по-малко от 5 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс. **Записването става по реда на пристигане на заявките!**

Курсът ще започне на 22.11.2021 г. от 11 часа. Заниманията ще се провеждат в гр. Добрич, ул. „Димитър Петков“ 4, ет. 2.

Регистрацията на участниците е на 22.11.2021 г. от 10,00 до 11,00 ч в гр. Добрич, ул. „Димитър Петков“ 4, ет. 2, а откриването на курса е от 11,00 ч. същия ден.

Цената за един участник е **550 лева** и в нея са включени всички разходи по провеждане на обучението - теория и практика, учебни

материали, материали за практическите занятия, разходи за Държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация, кафе паузи и закуски за първия модул.

В цената на курса не е включен хотелът.

ЗАЯВКИ ЗА УЧАСТИЕ с копие от платежно нареждане се изпращат на адрес:

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, тел./факс: 02/ 987 47 44
GSM: 0888 /72 24 82, e-mail: ufi_sb@abv.bg
Инж. Соня Бургуджиева

Сумите се превеждат по сметка:

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ:

„Юробанк България“, ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBGSF, **IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01**

Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят **най-късно до 16. 11. 2021 г.**

Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ - СОФИЯ

ПОКАНА

за ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ за придобиване на
Професионална квалификация по професията
„Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост“

СПЕЦИАЛНОСТ

„Производство и преработка на мляко и млечни
продукти“ (трета квалификационна степен)
15 - 19.11.2021 г.

Курсът се провежда при стриктно спазване на противоепидемичните мерки!!!

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на **Новия Закон за храните** и поради големия интерес от страна на фирмите за тази специалност, Съюзът по хранителна промишленост към ФНТС организира това обучение. Според Закона за храните трябва:

Чл. 13.

(1) В обект за производство на храни трябва да работи поне едно лице, наето по трудов договор, което има:

1. висше или средно специално образование в областта на хранително-вкусовата промишленост, или
2. професионална квалификация по специалност в областта на хранително-вкусовата промишленост в съответствие с изискванията на Закона за професионалното образование и обучение, или
3. висше образование по специалност от професионално направление „Ветеринарна медицина“, или
4. висше образование по специалност от професионално направление „медицина“ или „фармация“, когато обектът е за производство на хранителни добавки, храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и храни по глава трета, раздел II.

(2) Наемане на лице по трудов договор не се изисква, когато обектът се управлява от бизнес оператор, който отговаря на поне едно от изискванията по ал. 1.

Ние ви предлагаме професионално обучение с ускорен курс по т. 2, при следните условия:

СХП има издадена Лицензия от НАПОО за провеждане на обучение по посочените специалности. Целта на обучението е специалистите от тези браншове за по-кратко време да придобият свидетелство за завършено професионално обучение. Поради това, че програмата по това обучение е заложена с 960 часа, от които 480 часа теория и 480 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани **2 модула**, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. **Първият модул е само теория - 5 дневен, а вторият - практика и Държавен изпит по теория и практика.** На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал и програма, от които трябва да се подготвите за явяване на Държавен изпит пред Комисия за валидиране на неговите знания.

Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията.

Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.

Обучението се провежда от квалифицирани преподаватели по специалността.

Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация по образец на МОН.

Желаещите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование.

Първият модул на обучението ще се проведе на **15, 16, 17, 18 и 19.11.2021 г. в Дом на техниката в София, ул. „Г.С. Раковски“ № 108, 1 етаж, зала № 109.** Тогава ще бъде съобщена и датата за втория модул. Регистрацията е на 4 етаж, офис 408.

Присъствието на I модул е задължително. Продължителността на обучение е пет дни по 8 часа. Програмата включва теоретическа и практическа подготовка по различните модули.

Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 10 човека и по-малко от 5. За останалите желаещи ще се организира следващ курс за обучение.

Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!

Регистрацията на участниците е на 15.11.2021 г. от 9,00 до 10,00 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.

Цената за един участник е **550 лева, освободена от ДДС.** В нея са включени всички разходи по провеждане на обучението: теория и практика, учебни материали, материали за практическите занятия, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация, кафе-паузи. По време на обучението курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“ - тел. 02 988 04 41; по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите за спане. В цената на курса не е включен хотелът.

Заявки за участие, с копие от платежно нареждане, се изпращат на адрес:

Съюз по хранителна промишленост,
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408,
Тел./факс: 02/ 987 47 44

GSM: 0888 /72 24 82, e-mail: ufi_sb@abv.bg;
Инж. Соня Бургуджиева.

Сумите се превеждат по сметка:

Съюз по хранителна промишленост :

„Юробанк България“, ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBGFS

IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят **най-късно до 9.11.2021 г.** Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ



Покана за национален тридневен научно-практически курс
17, 18 и 19 ноември 2021 г., София, Дом на техниката

ВЪВЕЖДАНЕ и ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА НАССР СИСТЕМА

Codex Alimentarius - ISO 22000 и нова версия, FSSC 22000/ISO 22002/
ISO 19011/2018 и ISO 22005

ЕТИКЕТИРАНЕ, ОПРЕДЕЛЯНЕ ЕНЕРГИЙНАТА СТОЙНОСТ НА ХРАНИТЕ

ТЕМИ:

- Основни принципи на НАССР системата - разработване, въвеждане и одитиране. Основни изисквания на Codex Alimentarius
- Вътрешен одит на системите за управление на безопасността на храните - по изискванията на FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification),
- Общи принципи и прилагане на законодателството (R - 178/2002) на ЕС в областта за осигуряване на проследимост на храните
- Етикетирането на храните - подробно разясняване на изискванията на новия Регламент 1169/2011 за етикетирането на хранителни продукти. Съставяне на етикети и практически упражнения с дискусия по темата.
- Нормативни изисквания за определяне енергийната стойност на храните - практически упражнения

ЦЕЛТА НА КУРСА:

Представяне на най-новите изисквания за Регламент 1169/2011 за Етикетирането на хранителни продукти, определяне на енергийната стойност и Запознаване на участниците с НАССР системата, одитирането ѝ, управлението на документи. Представяне на стандарта FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000, ISO 22002-1. ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на системата за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните /чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби/ ISO 22002-1 съдържа изисквания за изпълнението на базовите програми - предпоставки, които са обект на т. 7.2 от системата за управление на безопасността на храните.

Този нов международен стандарт е създаден, за да отговори на изискванията за право на продажба и доставки в големите търговски вериги. Сертифицирането по този стандарт може напълно да замени сертификатите, които се изискват досега от веригите: IFS Version 6, BRC Food.

Сертификатите за съответствие с FSSC 22000 се приемат от големите търговски вериги, напр. METRO и др. Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на НАССР системата.

Курсът е предназначен за ръководители на фирми и служители, които отговарят за изграждане и/или поддържане на системите и документацията за управление на безопасността и качеството на храните във фирми и предприятия, които произвеждат и продават храни и напитки, складове за храни, специалисти от вериги хотели и ресторанти, консултантски фирми.

При завършване на курса се провежда тест за оценка на познаване и владеене на материала от всеки участник, като успешно преминалите курса получават **Сертификат за успешно завършено обучение.**

Заявка за участие се изпраща в срок до **11.11.2021 г.** заедно с копие от платежното нареждане за преведена такса. Приемат се и заявки по телефон или факс, както и чрез e-mail: ufi_sb@abv.bg
Таксата за участие е **280 лв. без ДДС, 336 лв. с ДДС.** За редовни членове на СХП таксата е **250 лв. без ДДС, 300 лв. с ДДС.** В нея са включени материалите за участниците, кафе-паузи и закуски, сертификати.
Регистрацията на участниците е на 17.11.2021 г. от 9,00 до 9,45 часа на 4 етаж, офис 408.

ПРОГРАМА НА КУРСА - Основни теми

I. Нормативни изисквания за етикетирането на храните, най-новите изисквания на Регламент 1169/2011, изисквания за определяне енергийната стойност на храните

Ако не знаете КАК да оформите етикета на вашия продукт и имате много неизвестни, тук е мястото да ги споделите с експертите, като изработите с тяхна помощ вашия етикет и изчислите енергийната стойност на вашия продукт. На този семинар ще имате възможност да разберете как става това, а не да използвате стойности от чужди етикети за позобни продукти. Упражнения - групова работа.

II. Изисквания на базовите програми - предпоставки за осигуряване на хигиена и безопасност във фирма, произвеждаща храни във връзка с изискванията на FSSC 22000. Актуализация на методите и верификация

III. Основни изисквания и въвеждане в ISO 22000:2018

1. Основи на системите за управление на безопасността на храните (СУБХ). Хранителна верига.
2. ISO 22000:2018. Принципи и практика. Необходима документация.

IV. Осигуряване проследимостта на храните

Лекция и упражнения - групова работа

V. Изисквания на ISO 19011/2018 и ISO 22005 към одиторите

1. Теория на одитите, видове одити.
2. Изисквания към провеждане и документиране на одити. Резултати от одити.
3. Разработване на документи и одитиране на разработени документ
4. Упражнения - групова работа

Всяка от посочените методични единици включва презентация, последвана от разработване и демонстриране на примери, възлагане на задачи и представяне и оценка на резултатите.

Лектори: Надежда Василева – сеньор одитор по качество и безопасност, инж. Кирил Нинчев, външен одитор, проф. Йордан Гогов и др.

Занятията се провеждат в зала № 109 на 1 етаж, Дом на техниката, ул. "Г. С. Раковски" 108 София

1 ден - 10,00-17,00 часа с кафе-пауза (11,00-11,15) и обедна почивка (12,30-13,00). 2 и 3 ден занятията започват от 9,00 и завършват в 17,00 часа, с две кафе-паузи (11,00-11,15; 15,00-15,15 ч); обедна почивка (12,30 -13,00);

Сумите се превеждат по сметка: Съюз по хранителна промишленост „Юробанк България“, ФЦ София Окръг, BIC код: BPBIBGSF IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01





НЕПОДОЗИРАНИТЕ ПОЛЗИ ОТ ЛУКА

А гали е така?

Той е незаменим източник на фибри, флавоноиди, антиоксиданти, етерични масла и фитонциди, както и танини

Още древните египтяни са знаели за ползите от лука - лукът е бил включен в диетата на всички, които са строили пирамиди. Но какво се случва с тялото, ако добавите този зеленчук към ежедневното си меню?

На първо място, трябва да запомните, че лукът е незаменим източник на фибри, флавоноиди, антиоксиданти, етерични масла и фитонциди, както и танини.

Всеки от тези елементи има положителен ефект върху общото благосъстояние на човека.

Фибрите ускоряват храносмилателните процеси и нормализират теглото, флавоноидите разграждат мазнините и предотвратяват образуването на холестеролни плаки, антиоксидантите укрепват имунитета и ускоряват регенерацията на клетките. А танините отлично отстраняват токсините от тялото.

Лукът увеличава мъжката потентност и дори подобрява качеството на сперматозоидите, освен това употребата на този зеленчук помага да се предотврати развитието на аденом на простатата.

Работохолиците определено трябва да включват лук в диетата си, тъй като имат положителен ефект върху издръж-



ливостта на мъжкото тяло.

За жените лукът може да помогне за справяне със стреса, особено по време на ПМС или менопауза. Също така, този зеленчук е отлично средство за отслабване. Не забравяйте за бременните жени, които имат недостиг на витамини и минерали през този период.

След раждането редовното консумиране на лук ще помогне за възстановяване на еластичността на кожата. Разбира се, преди да изготвите менюто си, трябва да се консултирате с вашия гинеколог.

Що се отнася до децата, лукът ефективно укрепва ендокринната и имунната система, а по време на пубертета помага за регулирането на мастните жлези.

Препоръчителният дневен прием на лук е не повече от 100

гр. Дори след термична обработка лукът задържа полезни микроелементи, въпреки че губи част от етеричните си масла.

Разбира се, съществуват противопоказания, но те са по-скоро за суровия лук. Става въпрос за хората с остри стомашни заболявания, тъй като този зеленчук дразни лигавицата.

Хората с чернодробни и сърдечни заболявания, високо кръвно налягане и метаболитни проблеми също не трябва да ядат суров лук. Освен това миризмата на суров лук може да предизвика неприятни последици при астматиците.

Бюлетен Хранителна и питейна промишленост

Издание на Съюз по хранителна
промишленост към ФНТС

Председател на УС: д-р Светла Чамова
Гл. секретар: инж. Соня Бургуджиева
София 1000, ул. Раковски 108 офис 408
тел.: 02 987 47 44, e-mail: ufi_sb@abv.bg

СХП не носи отговорност
за съдържанието на публикуваните реклами.

