

# Бюлетин Хранителна и питьяна промишленост

брой 12  
декември  
2018 г.



издател:  
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА  
ПРОМИШЛЕНОСТ

ISSN 2535-0099



*Съюзът по хранителна промишленост благодари на всички рекламодатели и партньори за доброто сътрудничество през изтичащата година.*

*Желаем Ви здрава, успешна и щедра 2019 година!*

## ТЕМИТЕ В БРОЯ

- |    |   |
|----|---|
| 2  | Професионално обучение в края на 2018 година  |
| 4  | Конкурс за най-добра дипломна работа или проект на абсолвенти от УХТ - Пловдив, выпуск 2018 г.                                    |
| 6  | 13 111 проверки извърши дирекция „Контрол на храните“   |
| 7  | „Тандем-В“ ООД навърши 25 години  |
| 8  | Полифенолни биосъединения: антиоксидантен потенциал на храните  |
| 9  | Операция „Умения“ по ОПРЧР ще дава възможност за специфични обучения  |
| 10 | Пластмасови отпадъци и рециклиране в Европейския съюз: данни и факти  |
| 11 | Зам.-председателят на БТПП присъства на процедурата по гласуването от ЕП на Споразумението за свободна търговия между ЕС и Япония |
| 12 | Пет способа за изграждане на добро преживяване у служителя  |
| 14 | Покана за научно-практически курс „Въвеждане и вътрешни одитори на НАССР системата“   |
| 15 | Талон за абонамент за сп. „Храната на 21 век“   |
| 16 | Рождество Христово  |

## Фирми, представени в броя



на стр. 2



на стр. 2



на стр. 3



на стр. 6



на стр. 8



на стр. 9



РВС-РУСЕ-СОФИЯ-ПЛОВДИВ

на стр. 11



на стр. 15



## Професионално обучение в края на 2018 година

В края на декември приключи поредният курс за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост“ по специалност „Производство и преработка на мляко и млечни продукти“ (трета квалификационна степен)

След кратко прекързване на курса по обективни причини, миналата и тази година много фирми от млечния бранш проявиха интерес към него и Съюзът по хранителна промишленост относно организира и проведе обучението на изключително високо ниво.



Отново с голям интерес участниците в курса слушаха лекциите на отлично подгответите преподаватели – инж. Марияна Юнгарева, инж. Юнгарев и проф. Йордан Гогов.

По време на модула по практика участниците имаха възможност да посетят семейна мандрара производство на сирене и кашкал от овче и краве мляко в село Алдомировци.

Безкрайно сме благодарни за оказаното съдействие от страна на домакините, за топлото посрещане, за изключително полезната

на стр. 3

**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**

**ИЗПИТВАТЕЛЕН ЦЕНТЪР АЛМИ ТЕСТ**

ЗА АКРЕДИТАЦИЯ

ИЗПИТВАТЕЛЕН ЦЕНТЪР АЛМИ ТЕСТ

Адрес: София, 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





# Професионално обучение в края на 2018 година

## от стр. 2

презентация, изнесена от инж. Юнгарев.

След това обучение на специалисти от няколко фирми, произвеждащи мляко и млечни продукти в България, се надяваме, че качеството на тяхната продукция ще увеличи многократно.

Всички до един се явиха на държавните изпити по теория и практика и ги издържаха с висок успех.

Лицензията на Съюза включва 38 професии и 76 специалнос-

ти – I, II и III степен от хранителния бранш, както и професии и специалности от всички браншове на икономиката в България.

Именно притежаването на та-

зи лицензия за обучение дава възможност Съюзът да организира и провежда професионално обучение по различни специалности в бранша.



**ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО ЕООД - гр. Троян**

**ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО ЕООД - гр. Троян**

**Производство на хляб и хлебни изделия, козунаци и погачи**

гр. Троян, п.к. 5600  
ул. "Ген. Кацков" № 387  
факс: 0670/6 25 18  
e-mail: [troyahleb@abv.bg](mailto:troyahleb@abv.bg)  
тел. за заявки: 0670/6 27 62  
моб. тел.: 0884 851478

*Ако желаете да обучите персонала на вашата фирма, да подобрите професионалната си квалификация и да придобиете документ по образец на МОН за завършените обучения, моля, обърнете се към нас:*

**Центрър за професионално обучение към Съюз по хранителна промишленост**  
тел.: 02 / 987 47 44

## Тарифа за реклама в бюлетин **ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ**

### На вътрешна страница

- до 50 см <sup>2</sup>	0.70 лв./см <sup>2</sup>
- до 100 см <sup>2</sup>	0.60 лв./см <sup>2</sup>
- до 200 см <sup>2</sup>	0.50 лв./см <sup>2</sup>
- над 200 см <sup>2</sup>	0.40 лв./см <sup>2</sup>

### Лого на първа страница,

което препраща към рекламиата

+ 10 лв.

**Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“**

- 50% от тарифата за реклама

### Фиксирано място

+ 10%

### ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРТИ:

#### Ширина (възможни варианти):

- 5,6 см
- 8,8 см
- 11,8 см
- 18 см

#### Височина (по желание)

- максимум - 24 см

#### За контакти:

София 1000  
ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408  
тел./факс: 02/987 47 44  
e-mail: [ufi\\_sb@abv.bg](mailto:ufi_sb@abv.bg)

*Сумите се превеждат по сметката на СХП: „Юробанк България“ ФЦ София Окръг  
BIC код: BPBIBGSF; IBAN: BG05BPBI 7942 1019 1562 01*





# Конкурс за най-добра дипломна работа или проект на абсолвенти от Университета по хранителни технологии - гр. Пловдив, випуск 2018 г.

Съюзът по хранителна промишленост, съвместно с Университета по хранителни технологии в началото на учебната година обяви конкурс за награждаване на абсолвенти от УХТ - гр. Пловдив, за най-добре разработена и защитена Дипломна работа или Дипломен проект през учебната 2017/2018 година.

Показателите за участие в конкурса бяха: оригиналност, техническо изпълнение, защита, приложимост.

След приключване на учебната година и защита на Дипломните работи и проекти, факултетите изпратиха отличените първенци в Учебен отдел на института. Заедно с представители на УХТ - репрензенти, и СХП се разгledаха номинираните за награди и се излъчиха първите трима по успех от всеки факултет.

Бяха разгледани и класирани от специална комисия дипломните работи и проекти на абсолвенти от трите факултета на университета: Технологичен, Технически и Стопански.

На 15 декември 2018 г. в Голямата аула на УХТ - гр. Пловдив, на тържествена церемония за връчване Дипломите на завършилите абсолвенти от випуск 2018 г., бе извършено и награждаването на спечелилите конкурса от трите факултета на УХТ.

От страна на Съюза по хранителна промишленост наградите бяха връчени от проф. д-р Георги Сомов, член на УС на СХП.

Университета по хранителни технологии тази година завършиха успешно 681 млади специалисти и получиха дипломите си на тържествена церемония във вис-



шето учебно заведение. Усмивки на младите хора и радост за техните родители и преподаватели се четеше на лицата на присъстващите.

24 са пълните отличници във Випуск 2018, 149 са студентите, дипломирали се с отличен успех. 424 са бакалаврите и 257 магистрите, които излизат сега като завършени кадри от един университет с традиции, който тази година отбеляза 65 години от своето създаване.

По думите на ректора на УХТ проф. д. т. н. инж. Кольо Динков специалистите, които получават квалификацията си в Университета по хранителни технологии, притежават солидна подготовка и отговарят на предизвикателства, задавани от съвременните тенденции в образоването и хранителната индустрия.

Абсолвентите от УХТ имат висока успеваемост на пазара на труда, сочи статистиката. Близо 70

процента от младите специалисти стартират професионалната си практика до една година след завършване на Университета по хранителни технологии. Голяма част от възпитаниците на УХТ работят в мениджърските екипи на водещи бизнес компании.

В словото си ректорът проф. Кольо Динков определи дипломите на абсолвентите като атестации за усвоените знания. Той пожела на завършващите висшето си образование дипломите им да бъдат гарант за техните професионални успехи и за рейтинга на Университета по хранителни технологии.

„Не спирайте да търсите, не преставайте да вярвате и не забравяйте, че младостта е перспектива, тя е бъдеще, неизчерпаем избор. Младостта е най-подходящото време за риск.“, обърна се към младите хора ректорът проф. Кольо Динков.

на стр. 5



# Конкурс за най-добра дипломна работа или проект на абсолвенти от Университета по хранителни технологии - гр. Пловдив, випуск 2018 г.

от стр. 4

Комисията отличи 9 (девет) абсолвента от трите специалности.

На победителите от името на Съюз по хранителна промишленост бяха раздадени грамоти и предметни награди.

Целта на конкурса бе признание за усилията на най-добрите студенти по време на обучението им и повишаване самочувствието на младите инженери и специалисти за сигурен старт към бъдещите им професии.



## НАГРАДЕННИТЕ:

### СТОПАНСКИ ФАКУЛТЕТ

МАРИЯ ХРИСТОВА МАВРОДИЕВА  
МАРИЯ БОЯНОВА ПАУНОВА  
ПЕТЯ СВЕТЛОЗАРОВА ДИМИТРОВА

### ТЕХНИЧЕСКИ ФАКУЛТЕТ

КОСТАДИН ПЕТРОВ ЖОСТОВ  
СВЕТЛИН КРАСИМИРОВ КРЪСТАНОВ  
ДИМИТЪР КРУМОВ ТИМЕВ

### ТЕХНОЛОГИЧЕН ФАКУЛТЕТ

ГАБРИЕЛА АСЕНОВА ФЪЗЛОВА  
РАДОСЛАВ МИРОСЛАВОВ ГЕОРГИЕВ  
ГЕРГАНА ИЛИЕВА ВЛАСЕВА

За първа година на тази промоция представител на Съюза по хранителна промишленост връчи и шест благодарствени грамоти на докторанти и абсолвенти от УХТ, които са вземали активно участие като лектори в младежките научно-практически конференции, провеждани от Съюза, на територията на гр. Пловдив.

Ето техните имена:

ИРИНА МУХИНА  
АНТОНИЯ НИКОЛОВА  
ХРИСТО АНГЕЛОВ  
ВАЛЕРИЯ СОПРОНОВА  
ОЛГА ЦВЕКЛОВА  
ГЕОРГИ ГАНЕВ

*Скъпи бъдещи колеги, желаем ви още много бъдещи успехи и награди, бъдете здрави и все така упорити в завладяването на върховете на хранителната наука и производството на храни и напитки!*

**УСПЕХ на наградените!**





## 13 111 проверки извърши дирекция „Контрол на храните“ през месец ноември

През месец ноември 2018 г. инспекторите от отдели „Контрол на храните“ към областните дирекции по безопасност на храните извършиха официален контрол на обекти за производство, за търговия на едро и дребно и на заведения за обществено хранене на територията на страната. Обобщените данни за извършените проверки и предприетите мерки показват:

- Общ брой извършени проверки в цялата страна – 13 111;
- Издадени предписания – 540;
- Съставени актове за установяване на административни нарушения – 120;
- Общ брой затворени обекти с временно преустановена дейност – 2 бр. ;

- Изтеглени и насочени за унищожаване 15 317 кг хани и 310 540 бр. яйца.

### **Най-често констатирани несъответствия при извършените проверки са:**

- Пропуски във водените записи, свързани със Системите за управление безопасността на храните, липса на проследимост на предлаганите хани, лични здравни книжки с изтекъл срок на валидност.
- Несъответствия по сграден фонд и оборудване или лошо хигиенно състояние в обектите.
- Предлагане на хани с изтекъл срок на годност, неправилно съхранение на хани и некоректно етикетирани, съгласно

действащото законодателство, без здравна и идентификационна маркировка.

- Извършване на дейност, нерегламентирана в удостоверението за регистрация по Закона за храните и обекти без регистрация по чл.12 от Закона за храните.

### **Изгответни становища и предложения:**

- Към институции и ведомства – 41 бр.
- Към фирми и граждани – 22 бр.

### **Обработени сигнали и жалби:**

- Към институции и ведомства – 23 бр.
- Към фирми и граждани – 17 бр.

# ОС HRANMASH



Стара Загора,  
ул. "Цар Иван Шишман" 64,  
тел./факс 042 600 450,  
042 600 451  
e-mail: office@hranmash.com

[www.hranmash.com](http://www.hranmash.com)

**Машини,  
съоръжения  
и линии за  
хранителната  
промишленост**



## ДОСТОЕН ЮБИЛЕЙ

# “Тандем-В” ООД навърши 25 години

На 8.12.2018 фирма “Тандем-В” ООД отпразнува своя юбилей по случай 25 години от учредяването на фирмата.

Стотици колеги, гости, приятели и съмишленици на колектива на фирмата бяха изпълнили празнично украсената зала в хотел “Дедеман”. Много топли думи, пожелания за здраве и бъдещи успехи получиха създателите на фирмата – братята Кирил и Тодор Вътеви.

Представител на Съюз по хранителна промишленост също имаше възможността да присъства на милото тържество и да поднесе искрените пожелания на УС на СХП към юбилярите, като им връчи поздравителен адрес.



ДО КОЛЕКТИВА НА  
ФИРМА „ТАНДЕМ-В“ ООД

### Поздравителен адрес

Уважаеми г-н Вътев, Уважаема г-жа Велева,  
Уважаеми дами и господи,

Управлятелният съвет на Съюза по хранителна промишленост най-сърдечно Ви поздравява по случай 25 години от учредяването на фирмa „Тандем-В“ ООД.

Поздравяваме нашите колеги, приятели и партньори, както и целия екип на фирмата с празника! Пожелаваме ви от сърце много здраве и просперитет!

През 25 години вие създахте фирмата, като основната ви цел бе да произвеждате качествени продукти и да защитите името на българския производител у нас и по света.

Ние знаем, че от създаването си до днес в Тандем работите с ресурс и отговорност към потребителите, към себе си и към продуктите, които произвеждате, защото вашето доверие е най-ценният капитал, който притежавате.

Това наистина е достоен юбилей, който се чества в години, бележещи постъпително развитие за бранша. Ние сме убедени, че това развитие е провокирано от непрестанно увеличаващите се изисквания на потребителите и е способно да отговори и на най-претенциозния вкус.

Съюзът по хранителна промишленост винаги е бил и е отворен за партньорство с вас и поддържа тесни връзки с представители на месарския бранш от цялата страна. Ние сме горди, че вашата фирмa винаги е подкрепяла всички наши мероприятия и ви благодарим най-сърдечно!

Уважаеми колеги,

Желаем на всички Вас много здраве, успехи в личния живот, стабилно развитие на бизнеса! Продължавайте с присъщите си умения да произвеждате качествени продукти, нови асортименти и с любов да упражнявате своята интересна и нелека професия!

НАЗДРАВЕ!!!

Главен секретар на СХП  
инж. Соня Бургуджиева  
8 декември 2018 година

Председател на СХП  
г-р Светла Чапова



резюме на презентация от конференцията „Българските хани – гаранция за здраве и дълголетие“.

## Полифенолни биосъединения: антиоксидантен потенциал на храните

**Силвия Цанова-Савова**

Медицински колеж „Йорданка Филаретова“, Медицински университет – София

Полифенолите са вторични метаболити във висшите растения, отговорни за защитата им от ултравиолетовата радиация и действието на различни патогени. През последните десетилетия научният интерес към полифенолите е насочен към тяхната роля в здравословното хранене и превенцията на редица дегенеративни заболявания като сърдечно-съдови, ракови, диабет и др. Биологичната им ефективност се свързва основно с мощните им антиоксидантни свойства. Фенолните групи в полифенолите могат да захващат електрон и да формират относително стабилен феноксил радикал и по този начин да прекъсват веригата на окислителните реакции в клетките. Повече от 8000 полифенолни съединения са идентифицирани в различни хранителни продукти. Основните групи полифеноли са: полифенолни киселини, флавоноиди, стилбени и лигнани.

В Медицински колеж „Йорданка Филаретова“, МУ - София бе изградена база данни за съдържание на флавоноиди и общи фенолни съединения в хани. Общите фенолни съединения са определени по спектрофотометричен кинетичен метод на Фолин Чиокалто, който се основава на електронен трансфер. Така резултатите от този анализ могат да бъдат използвани и за оценка на общия антиоксидантен потенциал на изследваните хани. Индивидуалните флавоноиди са определени с високоефективна течнохроматографска техника. Резултатите от компилиацията на собствени и на отделни стойности от признати бази данни позволи изграждането на информационен масив за оценка на съдържанието на общи феноли и флавоноиди в хранителни продукти.

Данните показват, че сред плодовете с най-високо съдържание на общи феноли са къпините (569 mg GAC/100g), следвани от боровинки (471,55/mg GAC/100g) и сливи (409,79/ GAC/100g). Този резултат представлява интерес, тъй като по отношение на съдържание на флавоноиди боровинките (241.63 mg/100g) са безспорен лидер сред плодовете, но сливите се характеризират с ниско съдържание на флавоноиди (12 mg/100g). С много високо съдържание на общи фенолни съединения, съответно с висок антиоксидантен потенциал са зеленолистните подправки – копър (208/mg GAC/100g), магданоз (188/mg GAC/100g) и целина листа (113/ mg GAC/100g). Сред зеленчуците, богати на полифеноли са брюкселско зеле (220,75/ mg GAC/100g), зелени пипер Капия (181.52/mg GAC/100g), репички (160,0/mg GAC/

100g), бамя (153,70/ mg GAC/100g), червено зеле (139,30/mg GAC/100g). Резултатите на съотношенията на полифенолите (общи феноли/флавоноиди) в различните продукти показват, че не винаги съществува корелация между тях. Така например червеният лук е най-богатият на флавоноиди зеленчук (45,25 mg/100g), но по отношение на съдържанието на общите феноли (102,82 mg GAC/100g) той отстъпва на брюкселско зеле или бамята.

Заключение: представената база данни за съдържание на флавоноиди и общи фенолни съединения предоставя информация и за антиоксидантния потенциал на храните и може да бъде използвана при разработване и изграждане на различни режими за preventивно и здравословно хранене и функционални хранителни продукти с антиоксидантни претенции.

**Tea trading**

Екипът на ТЕА ТРЕЙДИНГ Ви благодаря за доброто съвместно сътрудничество през изтичащата година и Ви желае весела Коледа и щастливи Новогодишни мигове!  
Вярваме, че заедно ще продължим и занапред през 2019 година!

### ВИТРИНИ ЗА ЗРЕЕНЕ НА МЕСО

**DRY AGER**  
EST. 2014  
SUPERIOR BEEF

**НОВО**  
**МИНИ ВИТРИНИ (за 20 кг)**

За контакти: ТЕА Трейдинг ООД, тел. 0898 710 711, e-mail: dry\_agr@abv.bg, www.teatrading.eu



## ПРОГРАМИ И ПРОЕКТИ

## Операция „Умения“ по ОПРЧР ще дава възможност за специфични обучения според собствените програми на фирмите

През 2019 г. предстои стартът на операция „Умения“ по Оперативна програма „Развитие на човешките ресурси“, по която работодателите ще имат възможност да правят обучения на служителите си според собствените си програми. Бюджетът на схемата е 30 млн. лв. Това съобщи заместник-министърът на труда и социалната политика Зорница Русинова при откриването на форум „Битката за талантите“.

Операция „Умения“ ще даде възможност в един работодателски проект едновременно да бъдат комбинирани професионална квалификация, ключови умения и специфични обучения.

ДАЙ НА БИЗНЕСА СИ  
ЗЕЛЕНА СВЕТЛИНА!

РЕЦИКЛИРАЙ С

**ЕКОПАК**

ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

За контакти:  
„Екопак България“ АД, 1784 София, бул. „Цариградско шосе“ 60  
тел.: 02 / 40 19 100, 40 19 106, 40 19 108; факс: 02 / 40 19 101  
email: sales@ecopack.bg, www.ecopack.bg



Чрез нея се стремим да подпомогнем българския бизнес, каза заместник-министър Зорница Русинова.

Тя припомни, че схема „Младежка заетост“ по ОПРЧР е постоянно отворена чрез Бюрата по труда за кандидатстване от работодателите. Чрез нея над 15 000 младежи са намерили работа, като 60 процента от тях са останали да работят при същия работодател.

През 2019 г. Министерството на труда и социалната политика ще работи в посока връщането на образованите млади хора в България. За това ще разчитаме на обединените усилия между МТСП, работодателските организации и местните власти. Усилията са насочени към това да решим проблемите на бизнеса с нарастващия глад за кадри, обясни заместник-министър Русинова.

Статистиката сочи, че около 30 000 български младежи учат в Европа. Най-голям процент от тях са в Германия, Холандия и Великобритания. За привличане на потенциала им, Министерството на труда и социалната политика предвижда организациите на трудови борси.

Русинова обърна внимание и на развитието на пазара на труда в България.

Тенденциите през последните години са позитивни. Безработицата намалява и е под средното ниво за Европейския съюз. Тя акцентира и върху повишаването на доходите.

В България се отчита тенденция за ръст на средната работната заплата с около 10% годишно, докато в сферата на информационните технологии ръстът е над 18%.

Средната заплата в страната е около 1117 лв., но има сектори, в които възнагражденията са над 2000 лв., посочи заместник-министърът.



# Пластмасови отпадъци и рециклиране в Европейския съюз: данни и факти



## Какво се случва с изхвърлената пластмаса

В Европа голяма част от пластмасовите отпадъци попада на сметища, друга част се изгаря за извлечането на енергия и горива. За момента само около 30% от генерираните пластмасови отпадъци се събират за рециклиране. Делът на рециклирането варира силно по страни.

Около половината от пластмасата, която се събира за рециклиране, се изнася за преработка в страни извън ЕС. Сред причините за това са липсата на капацитет и финансови ресурси за местна преработка на отпадъците. В миналото значителен дял от износа е бил насочван към Китай, но накратко Пекин наложи забрана на вноса на пластмасови отпадъци и това прави още по-спешно намiranето на други решения.

Ниската степен на рециклиране на пластмасата в ЕС води до загуби за икономиката и замърсяване на околната среда. По оценки вложеният материал за пластмасова опаковка губи около 95% от стойността си след първоначалното използване. Освен това производството и изгарянето на пластмаса генерира всяка година 400 млн. тона въглероден диоксид по света. Поне част от тези емисии биха могли да бъдат избегнати чрез рециклиране.

*В рамките на само няколко десетилетия производството на пластмаса по света нарасна скокообразно от 1,5 млн. тона през 1950 г. на 322 млн. тона през 2015 г. Това доведе и до появата на купища пластмасови отпадъци.*

*Европейският съюз се стреми да намали количествата пластмаса, които попадат в боклука, да използва ефективно отпадъците и да повиши дела на рециклирането.*

## Проблемът с рециклирането

Пластмасовите продукти, изготвени за различни производители, се отличават силно както от естетическа, така и от функционална гледна точка. Това затруднява и осъществява процеса на преработка.

Като резултат рециклираната пластмаса трудно може да се конкурира по цена и качество с първоначалния продукт. В момента търсенето на рециклирана пластмаса представлява само 6% от търсенето на пластмаса в Европа.

## Предлаганите решения

Парламентът подкрепи през септември европейска стратегия за пластмасата, която призовава всички пластмасови опаковки в



ЕС да подлежат на рециклиране до 2030 г. Депутатите искат подобър дизайн и предлагат решения за стимулиране на използването на рециклирана пластмаса:

- Създаване на стандарти за качество за преработена пластмаса
- Насърчаване на сертифицирането, за да се укрепи доверието и на бизнеса, и на крайните потребители
- Въвеждане на задължителни правила за минимално съдържание на рециклирана пластмаса в определени продукти
- Насърчаване на страните-членки да въведат по-ниска ставка на ДДС за рециклирани продукти

Други мерки за ограничаване на пластмасовите отпадъци, подкрепени от Парламента, включват:

- забрана на някои пластмасови продукти за еднократна употреба
- ограничения за използването на найлонови торбички

Депутатите също така настояват Европейската комисия да направи законодателно предложение срещу производството на микрочастици пластмаса.

Допълнителна информация

- Резолюция на ЕП за европейската стратегия за пластмасите в кръговата икономика
- Страница на Европейската комисия за европейската стратегия за пластмасите



## Зам.-председателят на БТПП присъства на процедурата по гласуването от ЕП на Споразумението за свободна търговия между ЕС и Япония

Георги Стоев, заместник-председател на БТПП и на Българо-японския икономически съвет, бе поканен в Европейския парламент за процедурата по гласуване за влизане в сила на Споразумението за свободна търговия между ЕС и Япония и Стратегическо споразумение за партньорство.

В качеството си на председател на Комитета за търговия и инвестиции на ЕВРОПАЛАТИ, Георги Стоев беше поканен от Европейската комисия да участва в консултивният съвет за подготовкa на споразумението.

Споразумението за свободна търговия между ЕС и Япония ще доведе до премахването на почти всички мита, които възлизат на

стойност от над 1 млрд. евро годишно за предприятията от ЕС.

Докато най-чувствителните сектори за ЕС като производството на ориз остават защитени, то вина, сирене, говеждо, свинско мясо, макаронени изделия, шоколад и бисквити ще бъдат внасяни безмитно или веднага, или след преходен период. 205 стоки с европейски географски индикатори ще бъдат защитени, за да се помогне на малките и средни предприятия (МСП), които представляват 78% от износителите за Япония. Парламентът призовава Европейската комисия да установи звена за контакт с тях, така че те да могат бързо да се възползват от споразумението.



Япония отваря своя пазар на железопътните и на обществените поръчки в основните си градове за европейската конкуренция. Електронната търговия, международният морски транспорт и пощенските услуги също ще бъдат либерализирани.

**Източник:** БТПП

### RVS - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>  
e-mail: rvs\_sofia@abv.bg  
София, кв. Кръстова вада, ул. Хага №5  
тел.: 0893322017; 0888322090



### ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

### ЛАБОРАТОРИИ ЗА ИЗПИТВАНЕ НА ХРАНИ, ФУРАЖИ И БИОЛОГИЧНИ МАТЕРИАЛИ

Сертификат № 55 ЛИ Валиден до 22.03.2020 г.



### RVS - РУСЕ

<http://rvs-ruse.com/>  
e-mail: office@rvs-ruse.com  
Русе, ул. Марица № 3  
тел.: 0899899289; 0886 137 832

### RVS - ПЛОВДИВ

4003 Пловдив  
ул. „Васил Левски“ 214  
тел.: 089 3322020

Уважаеми клиенти,

Предлагаме на Вашето внимание най-съвременните и прецизни методи за анализ чрез Течна и Газова Хроматография за всички показатели в 15-те групи хани, води, фуражи, сливове, отривки от повърхности, безалкохолни и други напитки, материали от животни и др.



## Пет способа за изграждане на добро преживяване у служителя

### Какво представляват преживяванията на служителя и тяхното управление?

Преживяванията на служителите е най-общо сумата от възприятията им за различните интеракции, които имат с организацията, в която работят. Това включва всичко, което получават по време на престоя си в дадената компания, и което се отразява на когнициите и нагласите им. А разбира се, това се отразява на поведението на служителите и до тяхното представяне на работното им място. Управлението на преживяванията е нов подход, насочен към предоставянето на положителни преживявания у клиентите. Така както една компания се стреми да угоди на крайните си клиенти и да им остави максимално добро впечатление, така управлението на преживяванията на служителите е насочено към потребностите на индивидите вътре в нея. То е отговорност на всеки един ръководител в организацията и за да бъде ефективно трябва да бъде цялостна нагласа.

### Как да изградим добро преживяване у служителя?

PeopleStrategy предлагат 5 основни начина, чрез които да се създаде преживяване, носещо стойност за хората и организацията.

#### 1. Преживяването на служителите трябва да се разглежда холистично

Един от основните недостатъци при управлението на човешки ресурси е отделните му функции да се разделят.

Често мениджърите отделят подбора и наемането от въвеждането в процеса на работа и обучение-то, а те от своя страна биват отделяни от всички останали ежедневни интеракции.

Но служителите не гледат така на нещата. Повечето служители си спомнят интервюто си, като са кандидатствали за работа, и как са се чувствали тогава. Помнят също и първия си ден, в който са дошли на новата работа. И определено не са забравили по-

ледния път, в който мениджърът ги е похвалил или какво е било чувството при негативна обратна връзка по време на оценка на представянето си.

Всички тези елементи са изграждащите блокове на по-голямата картина. Гледайки на всичко това като на едно продължаващо общуване, помага не само да се разберат дългосрочните ефекти от създаването на положително преживяване, но и да се види, че негативите могат да бъда изгладени във времето с подходящия подход.



#### 2. Представяне на служителите на инструментите и средствата, от които имат нужда

Доста често срещано е работодателите да не са подсигурили всичко, необходимо на служителя, за да може да си върши работата. И тук не става дума само за осигуряването на компютър, офис, служебен телефон или работно облекло. Става дума за малките неща – служебният телефон е поръчан, но ще пристигне след седмица, служебният компютър е наливчен, но е заключен и никой не знае паролата. Особено важно е подсигуряването на всякакви ресурси, с които служителят да си изпълнява задълженията, за да носи стойност за компанията.



на стр. 13



## Пет способа за изграждане на добро преживяване у служителя

от стр. 11

### 3. Подсигуряване на преживявания, които носят стойност за служителя

Процедурите в бизнеса са неизбежни, но когато започнат да възпрепятстват на служителите да си вършат работата, се превръщат в пречка. Често компаниите приемат в сила процедури, които създават объркване и конфликти вместо да внасят яснота. В случая е важно те да служат на служителите.

### 4. Разширяване на обхвата на мислене за кандидата за работа отвъд първия му работен ден

Компаниите се съредоточават върху това да създават добри впечатления и преживявания у кандидатстващите при тях. Но в момента, в който човек приеме дадена оферта и се присъедини към компанията, той става безличен. Първоначално го обгражват и третират като царска особа, а след това го захвърлят пред компютъра в офиса.

В този смисъл организациите трябва да разширят мисленето си за кандидата отвъд първия му работен ден, защото в противен случай ще започнат да му търсят заместник от рано.

### 5. Признаване на преживяванията на служителя заради резултатите, до които водят, а не заради самите преживявания

От изключително значение е преживяванията на служителите да се ценят заради резултатите, до които водят, а не заради самите преживявания.



В случая е важно да се създават такива преживявания, които да накарат служителя да носи стойност за компанията, а не просто той да се чувства добре.

Например, сервитьор в ресторант може да е много щастлив и да си приказва с колегите си, но така и да не обърне достатъчно внимание на клиентите си, тъй като е улисан в разговор. Той е щастлив, но това очевидно не води и до щастливи клиенти.

*В заключение може да се каже, че когато има налице комбинация от инструменти, средства, вдъхновение и подкрепа, служителите в една компания могат да разрешават много проблеми и предизвикателства и да създават стойност за работодателите си по невъобразими начини.*

Източник:  
PeopleStrategy





# СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

**Покана за национален тридневен научно-практически курс  
“ВЪВЕЖДАНЕ и ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА НАССР СИСТЕМА”  
Codex Alimentarius - ISO 22000 и FSSC 22000/ISO 22002  
Етикетиране, определяне енергийната стойност на храните  
30, 31 януари и 1 февруари 2019 г., гр. София, Дом на техниката**

## 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 областа за осигуряване на проследимост на храните.
- Етикетирането на храните - подробно разяснение на изискванията на 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

## ЦЕЛ НА КУРСА:

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

Курсът е предназначен за ръководители на фирми и служители, които отговарят за изграждане и/или поддръжане на системите и документацията за управление на безопасността и качеството на храните.

При завършване на курса се провежда

тест, като успешно преминалите курса получават сертификат за успешно завършено обучение.

## 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

Изработване на етикет и изчисляване на енергийната стойност. Упражнения - групова работа.

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

#### III. Основни изисквания и въведение в ISO 22000:2005

1. Основи на системите за управление на безопасността на храните (СУБХ). Хранителна верига.

2. ISO 22000:2005. Принципи и практика. Необходима документация.

#### IV. Осигуряване проследимостта на храните.

Лекция и упражнения - групова работа

#### V. Изисквания на ISO 19001 и ISO 22003 към одиторите

1. Теория на одитите, видове одити.

2. Изисквания към провеждане и документиране на одити. Резултати от одити.

- Разработване на документи и одитиране на разработени документ
- Упражнения - групова работа

Всяка от посочените по-горе методични единици включват презентация, разработване и демонстриране на примери, възлагане на задачи на участниците и оценка на резултатите.

### Лектори:

Надежда Василева - сензор одитор по качество и безопасност, инж. Кирил Нинчев, външен одитор, проф. Йордан Гогов и др.

## УКАЗАНИЯ

1. **Заявката** за участие се изпраща до 25 януари 2019 г. заедно с копие от платежно нареждане за преведена такса. Приемат се и заявки по телефон, факс или e-mail: ufi\_sb@abv.bg

2. **Таксата** за участие е 280 лв. без ДДС. За редовни членове на СХП - 250 лв. без ДДС. В нея са включени материалите за участниците, кафе-паузи и закуски, сертификати.

3. **Регистрация на участниците** - 30.01.19 г. от 9,00 до 9,45 ч. на 4 етаж, офис 408 в Дома на техниката, ул. "Г.С.Раковски" 108 София. Занятията се провеждат в зала № 312 на 3 етаж в същата сграда.

**1 ден** - от 10,00 до 17,00 часа с кафе-пауза (11,00-11,15) и обедна почивка (12,30-13,00).

**2 и 3 ден** - от 9,00 до 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  
БИС код: BPBIBGSF  
IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

### За контакти:

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





НАУЧНО-ПРИЛОЖНО  
СПИСАНИЕ ЗА НОВОСТИ В  
ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА  
ИНДУСТРИЯ

# Храната на ХХІ век



Официално издание на  
Съюз по хранителна промишленост

В сътрудничество с



Българска агенция по  
безопасност на храните

## ТАЛОН ЗА АБОНАМЕНТ

Желая да се абонирам ЗА ХАРТИЕН ВАРИАНТ на сп. „ХРАНАТА НА 21 ВЕК“ за 2019 г.  
*Списанието се издава всяко тримесечно. Годишен абонамент - 40 лв. без ДДС*

**Адрес за получаване:** Получател.....

Фирма..... Селище..... П.К. ....

ул:..... №..... бл ..... вх ..... ет .... ап ...; тел./факс:..... E-mail : .....

**Данни за фактура:** Адрес по регистрация:.....

ИН по ЗДДС....., МОЛ.....

Фирмен бранш ..... Дата: .....

Абонирането се извършва по банков път или в офиса на СХП с пощенски запис през цялата година.

**Приложете копие от платежния документ и го изпратете с талона 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: IBAN: BG 05BPV 7942 1019 1562 01, BIC код: BPVIBGSF, „Юробанк България“, ФЦ София  
Окръг, - Съюз по хранителна промишленост .

## БЕЛЛА

БЪЛГАРИЯ





# Рождество Христово

Коледа - някои празнуват раждането на божия син, други традициите от поколения в техните семейства, а пък трети просто обичат подаръци и се радват на всеки празник. Което и да е, никой не остава безразличен към този топъл зимен празник. Най-големият празник за цялата година, Коледа събира родители и деца, братя и сестри, близки и познати в изпълнен с усмивки и вкусна храна ден.

Рождество Христово, наричано още Коледа, е един от най-големите празници в християнския свят. В България той е продължение на Бъдни вечер, наричана в някои райони на страната Малка Коледа, Кадена вечеря, Вечерня и Недядка. На 24 декември, преди да бъде наредена празничната трапеза, стопанинът на къщата запалва бъдника - отсечен ствол от дъбово, брястово или крушево дърво. С бъдника разбърква отъня, наричайки: "Колкото искрици, толкоз пиленца, шиленца, теленца и дечича в моя дом!". Дръвчето остава да тлеет цяла нощ и да поддържа огъня жив. Вярва се, че светлината и топлината на бъдника символизират не само раждането на Иисус Христос, но те са и причина на празничната трапеза на Бъдни ве-

чер да гостуват мъртвите предци и самата Божия майка, за която се нарича и първия къщей при разчупването на празничния обреден хляб. По традиция на празничната трапеза трябва да има 7, 9 или 12 постни ястия - 7, защото толкова са дните в седмицата; 9, защото толкова време трае бременността и 12, колкото са месеците в годината. Според църквата, храните на трапезата могат да бъдат до 33 - възрастта, в която Иисус Христос се жертва, за да спаси човешкия род. Трапезата трябва да бъде богата и да включва всичко, което се произвежда в домакинството като жито, фасул, сърми, пълнени чушки с боб или ориз, ошав, туршии, лук, чесън, мед, орехи и вино. В четирите ъгъла на стаята се поставя по един орех, за да се осветят четирите краища на света. В полунощ на Бъдни вечер срещу Коледа започва и обичаят Коледуване - зимният обичай за плодородие, здраве и късмет. В Коледуването участват млади мъже - скоро оженени, сгодени или ергени. Те започват подготовката си още на Игнажден - 20 декември, когато се сформират отделните коледарски групи, определя се водачът им, който трябва да е по-възрастен от останалите и женен, учат коледни песни, подготвя



се облеклото. Традицията повелява коледуването да продължи от полунощ до изгрев слънце. Коледарите пеят по пътя, пред вратата и в къщата.

С песните си коледарите пожелават добра реколта и здраве на семейството. Домакините обикновено даряват коледарите с кравай, пари, вино, а самият обичай завършва с угощение, на което се събират всички коледарски групи. Продуктите, които останат след него, се даряват на бедните, а парите - на читалището, училището и църквата. На Коледа, след църковната служба, всички се събират на хоро, което според вярванията, символизира дълголетието. Вечерята на 25 декември е много по-богата от тази на Бъдни вече, защото вече е позволено да се яде и мясо. И последно, но в никакъв случай на последно място, не забравяйте да си пожелаете нещо в полунощ на Бъдни вечер срещу Коледа! Според преданията точно тогава небето се разтваря и всяко желание непременно се сбъдва!



**Бюллетин  
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.