

Честита Баба Марта!



*Баба Марта бързала,
мартеници вързала:
морави, зелени,
бели и червени.*

Според народните вярвания 1-ви март бележи началото на пролетта. Образът на баба Марта е двойствен: тя е ту весела, ту сърдита, едновременно и утвърждава и отрицава! Мартеницата е само български обреден символ. Бялото е знак на красота, символ на чистота и невинност, на радост. Червеното е цвят на жизненост, здраве и любов, цвят на победата и живота. Усуканите бял и червен конец са своеобразен амулет срещу злите сили. Мартеничките се вързват на дясната ръчичка на децата, по плитките на момите, на клоните да плодни дръвчета, на рогцата на домашните животни. Носят се до поява на щъркелите и след това се свалят и се закачват на плодно разцъфнало или зелено дръвче.

*Из "Български празници и традиции",
Мария Проданова, 2006 г.*

**С пожелание за здраве, щастие, късмет,
събднати мечти и успехи навред!**

Съюз по хранителна промишленост

ТЕМИТЕ В БРОЯ



СХП проведе мащабна конференция по време на FOODTECH

2

Всички Е-та в храните са проверени и не са вредни за здравето

7

Иновация в зреенето на месо

8

Нови кадри влизат в бизнеса след обучение на СХП

10

Борбата с фаговите инфекции в млечните продукти вече е спечелена

11

Професионално обучение на заети лица от СХП

12

НЦОЗА организира форум за представяне на FAO/INFOODS проект, свързан със състава на храните

14

Изисквания на Руската федерация за вноса от ЕС, касаещи ГМО

15

Покана за пътуващ семинар до град Струга - Македония

16

Фирми, представени в броя



на стр. 2



РВС - РУСЕ - СОФИЯ

на стр. 3



на стр. 4 и 8



ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

на стр. 4



на стр. 5



на стр. 6



на стр. 9



на стр. 10



на стр. 11



на стр. 12



на стр. 13

В дните на специализираното изложение FOODTECH СХП проведе Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

АКТУАЛНИ ПРОБЛЕМИ НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ИНДУСТРИЯ СПОРЕД НАЙ-СЪВРЕМЕННИТЕ ИЗИСКВАНИЯ НА БЪЛГАРСКАТА И ЕВРОПЕЙСКА НОРМАТИВНА УРЕДБА

От 21 до 26 февруари тази година Съюзът по хранителна промишленост участва за трети път със самостоятелен щанд на изложението FOODTECH, проведено в Международен панаир – гр. Пловдив.

Приятно бяхме изненадани от изключителния интерес на фирми и посетители на изложението към щанда на СХП, където почти през цялото време наши експерти запознаваха специалистите с дейността и предстоящите мероприятия на Съюза. Това ни подсказва, че работещите в хранителния бранш специалисти

непрекъснато се нуждаят от актуална информация за тяхната дейност и тук е мястото на Съюз по хранителна промишленост да успее да отговори на време на тези потребности на фирми и експерти с нова и полезна информация и обучения за тях. Това е една добра форма и за популяризиране на дейността ни.



По време на изложението на 23.02.2017 г. беше проведена от Съюза по хранителна промишленост Шеста наци-

онална младежка научно-практическа конференция с международно

на стр. **3**

Доверете се на опита!



КОНТРОЛ НА ВРЕДНИТЕ НАСЕКОМИ И ГРИЗАЧИ

www.garantpest.com

- Фирмата работи с препарати и помощни средства на реномирани европейски компании
- Разполагаме със специалисти по пест контрол, придържащи се към принципите на НАССР
- Фирмата е внедрила и прилага системи за управление на качеството EN ISO 9001:2008, ISO 14001:2004 и BS OHSAS 18001:2007
- Член на Българската асоциация по пест контрол ВАРС и Европейската конфедерация по пест контрол СЕРА



Абонаментни договори за пест контрол на производствени предприятия съгласно изискванията на НАССР и GMP

НАШИ КЛИЕНТИ в областта на ХВП



ТЪРГОВСКИ ПАРТНЬОРИ



02/ 831 90 73
02/ 831 48 96
office@garantpest.com

София, бул. "Сливница" 213, вх.Б, ап.2

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна промишленост



АКТУАЛНИ ПРОБЛЕМИ НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ИНДУСТРИЯ СПОРЕД НАЙ-СЪВРЕМЕННИТЕ ИЗИСКВАНИЯ НА БЪЛГАРСКАТА И ЕВРОПЕЙСКА НОРМАТИВНА УРЕДБА

от стр. 2

участие на тема: "Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и евро-

пейска нормативна уредба, хранителни добавки и добавки в храни, етикетирание, енергийна стойност на храните, нови продукти в хранителната индустрия".

Тази година организаторите се погрижиха да ни осигурят по-голяма зала за провеждане на конференцията, за да не се налага преместване на участниците по средата на форума. Конференцията зала в палата №7 успя да побере желещите около 200 човека, които проявиха интерес към форума. Благодарим им от сърце за проявената съпричастност към темите.

Именно този голям интерес провокира Съюза за хранителна промишленост да организира провеждането на кон-



ференцията за шести път. Целта е да се поднесе актуална информация на младите специалисти от хранителната индустрия в България за най-съвременните изисквания на българската и

на стр. **4**



РВС - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>

e-mail: rvs_sofia@abv.bg

София, кв. Кръстова вада, ул. Хара №5

София - 0893322017; 0888322090



РВС - РУСЕ

<http://rvs-ruse.com/>

e-mail: office@rvs-ruse.com

Русе, ул. Марица № 3

Русе - 0899899289; 0886 137 832

ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

ЛАБОРАТОРИЯ ЗА ИЗПИТВАНЕ НА ХРАНИ, ФУРАЖИ И БИОЛОГИЧНИ МАТЕРИАЛИ

Сертификат № 55 ЛИ Валиден до 22.03.2020 г.



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 храни, води, фуражи, смивове, отривки от повърхности, безалкохолни и други напитки, материали от животни и др.

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна промишленост



АКТУАЛНИ ПРОБЛЕМИ НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ИНДУСТРИЯ СПОРЕД НАЙ-СЪВРЕМЕННИТЕ ИЗИСКВАНИЯ НА БЪЛГАРСКАТА И ЕВРОПЕЙСКА НОРМАТИВНА УРЕДБА

от стр. 3

европейската нормативна уредба, начините за внедряване и производство на нови продукти и технологии, конкурентоспособни както в България, така и на международния пазар.

Голяма роля за успешното организиране и провеждане на конференцията бе фактът, че тя се проведе не в София, а в

гр. Пловдив – стратегически разположен град, заобиколен от много селища, в които активно работят предприятия от хранителния бранш. Провеждането на Конференцията в залите на Международния панаир на изложението за храни и напитки ФУУДТЕХ, я направи още по-значима в практическото си приложение.

В научната конферен-

ция взеха участие около 200 представители на фирми от бранша, млади научни работници от научните институти в страната и чужбина, от сродни организации на СХП в Европа, много студенти от Университета по хранителна промишленост – гр. Пловдив, ученици от техникумите по ХВП и др. Повече от 80 % от присъстващите на конференцията бяха младежи до 35-годишна възраст.

Форумът се проведе със съдействието на УХТ,

ФНТС, БАБХ, НТС – гр. Пловдив, средни училища и научни институти от хранителна промишленост.

При откриването на конференцията д-р Светлана Чамова, председател на СХП, отбеляза необходимостта от подобни срещи, на които да се коментират новите моменти в постоянно усъвършенстващото се законодателство в сферата на този важен сектор на

на стр. 5

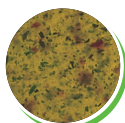


Примобел Кройтер зехтинова марината



Създадена за хубав гланц - за специалитети, презентирани във витрини. Нанася се лесно и безпроблемно. Съставките гарантират дълга трайност и свежест на месото без промяна!

- градински подправки с розмарин и майоран
- за скара, грил и печено месо и зеленчуци



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

WIBERG

ДАЙ НА БИЗНЕСА СИ
ЗЕЛЕНА СВЕТИНА!

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



АКТУАЛНИ ПРОБЛЕМИ НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ИНДУСТРИЯ СПОРЕД НАЙ-СЪВРЕМЕННИТЕ ИЗИСКВАНИЯ НА БЪЛГАРСКАТА И ЕВРОПЕЙСКА НОРМАТИВНА УРЕДБА

от стр. 4

икономиката. Много топло и емоционално тя се обърна към младите хора в залата с думите: “Много се радвам, че тук виждам, освен експертите, и млади хора. Добре дошли в нашите редици! Надявам се вие да сте тези, които ще останете да работите в България, за България и за българската промишленост”.

С кратко приветствие към присъстващите се обърна и инж. Лилия Смедарчина, зам.- председател на ФНТС. Тя изтъкна, че е впечатлена от препълнената зала с хо-

ра, които не случайно се интересуват от това, което се произвежда от ХВП и което българинът слага на масата си: “Смятам – каза тя, че отгук нататък, като виждам в залата и хора, които тепърва ще работят в тази промишленост, а днес се учат да работят в нея, ще имаме една гвардия от специалисти, които ще могат на високо ниво да управляват и да произвеждат висококачествени хранителни продукти за хората в нашата страна, а и не само за нея. Тя изтъкна актуалността на тематиката, заложената в прог-

рамата и пожела успешна работа на конференцията, като сподели, че според нея „нашата хранителна промишленост върви все по-добре и тези форуми, които се правят от СХП, допринасят за нейното развитие.“

Младите специалисти с голям интерес посрещнаха презентациите на българските и чужди докладчици на конференцията и участваха активно в практическите занятия. Голяма част от лекторите, участващи с доклади, презентации, постерни сесии и научни съобщения - над 25 броя,

бяха младежи до 35-годишна възраст.

Изключително актуални и интересни бяха презентациите на тема: “Добавките в храни – регулиране и съвременни законодателни изисквания”, “Хранителни добавки – изисквания и контрол”, “Тенденции в създаването на нови продукти в хранителната индустрия”, “Етикетирание на храни - хранителна стойност, контрол на храните” и много други .

Младите участници от България, Казахстан

на стр. 6

BIO KOM
TRENDAFILOV

www.biokom-trend.com

БИОКОМ ТРЕНДАФИЛОВ ЕООД
Сливен, ул. „Стефан Караджа“ 38А
тел./факс: 044/624 777
e-mail:sales@biokom-trend.com

FRYLOW

УРЕД УДЪЛЖАВАЩ ЖИВОТА
НА МАЗНИНАТА ЗА ПЪРЖЕНЕ ДО 400%

НОВ
продукт



- » BIOFINDER, BIOJET , ENZYJET PLUS - ензимни препарати за експресно и ефективно откриване и елиминиране на биофилми
- » СИСТЕМА EnSURE
 - » Експресен хигиенен контрол на повърхности и води - **Ultrasnap, Supersnap и Aquasnap**
 - » Експресно измерване на ОБМ, E.Coli, Coliform, Enterobacteriaceae - **MicroSnap**
 - » Измерване на ензима алкална фосфатаза в мляко - **Zy mosnap**
 - » Измерване за наличие на протеази (предизвикващи ензимна дестабилизация) в УНТ млека - **Zy mosnap Pro**
- » СОМПАКТ DRY - готови за употреба сухи среди за подготовка на десетократни серийни разреждания за лесен микробиологичен контрол на течни и твърди суровини и продукти
- » Бързи тестове за откриване на АНТИБИОТИЦИ И МИКОТОКСИНИ В МЛЯКО, МЕСО И ЗЪРНО
- » ФИЛТЪР за почистване на мляко от соматични клетки
- » ТЕСТОВЕ ЗА АЛЕРГЕНИ - бързо откриване на:
 - » Овалбумин » Казеин » Глутен » Фъстъци в продукти и повърхности
- » МАИ, ЗАКВАСКИ, ЦЕДИЛА
- » РЕЛЕФНО МАРКИРАНЕ на млечни и месни продукти



НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна
промишленост



АКТУАЛНИ ПРОБЛЕМИ НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ИНДУСТРИЯ СПОРЕД НАЙ-СЪВРЕМЕННИТЕ ИЗИСКВАНИЯ НА БЪЛГАРСКАТА И ЕВРОПЕЙСКА НОРМАТИВНА УРЕДБА

от стр. 5

и Молдова взеха участие в разгорялата се оживена дискусия в края на конференцията, задаваха и отговаряха на въпроси и с активната помощ на проф. Йордан Гогов, разпалено обсъждаха и анализираха крайните резултати и допусканите грешки.

Поредният форум, организиран от СХП, завърши дълго след предвидения финален час и ясно показва ползата за специалистите от отрасъ-

ла от подобни срещи.

Конференцията завърши с много нова информация за участниците, споделени добри производствени практики и новости в хранителния бранш, разменени координати и приятелства за цял живот.



Щандът на СХП бе препълнен от посетители през цялото време на изложението

БЕЛЛА

БЪЛГАРИЯ



НАЧАЛО



ПРЕДИШНА

СЛЕДВАЩА

Съюз по хранителна
промишленост





Всички Е-та в храните са проверени и не са вредни за здравето

Непознаването на закона отказва много хора от употребата на храни, които всъщност са безопасни за ползване

Всички Е-та в храните са проверени и не са вредни за здравето. Това каза по време на конференция за етикетирането на храните проф. Йордан Гогов, член на Експертния съвет към Асоциацията на месопреработвателите в България. „Медиите постоянно бълват всевъзможни информации за опасните добавки и броя на забранените Е-та, като тяхната цел е да откажат хората от употребата на определени храни. Добавките са неизбежна част при производството на храни в съвременните условия. Една от причините да се получават всевъзможни

тълкувания за употребата и забраната им е непознаването на законодателството на ЕС и нашето национално законодателство. Трябва да се разбере как една добавка може да бъде разрешена, как тя трябва да бъде използвана и какви са евентуалните рискове от нейната неправилна употреба“, категоричен бе проф. Гогов.



„В областта на добавките се стигна много трудно до консенсус в ЕС. Все пак трябва да кажем, че за тяхното използване се грижат четири регламента – Регламент 31, Регламент 32, Регламент 33 и Регламент 34. Те търпят постоянни промени, само един от тях – Регламент 33, до момента има 66 промени“. Промените идват от това, че се прави оценка на добавките преди вписването им в списъка на разрешените за ползване. Регламентите разрешават влагането и регулират максимално допустимите количества, така че не може да се говори като цяло за добавките, а имаме конкретни изисквания, поначало те да бъдат разрешени за конкретния вид храна. Преди да бъдат пуснати на пазара различните добавки, ензими и ароматизанти те трябва да бъдат одобрени за безопасност. Някоя добавка не може да бъде разрешена ако не е минала процедура по одобрение и затова в храните не могат да попаднат опасни за човека консерванти.

„Непознаването на закона отказва много хора от употребата на храни, които всъщност са безопасни за ползване. Ако има нещо вредно то няма да бъде допуснато до крайния потребител“, категоричен бе проф. Йордан Гогов.

Източник: Агрозна

"ВНИМАНИЕ! ОПАСНИ Е-та"

Много опасни	E110; E123; E124; E128; E130; E143; E151; E226; E227; E240; E319; E388; E477; E951; E952; E960; E1520
Ракообразувачи	E210; E211; E217; E250; E407; E553b; E905; E950; E954; E955
Стомашни проблеми	E150; E221; E222; E223; E235; E339; E340; E463; E465; E466; E508; E622
Кожни проблеми и алергии	E107; E120; E132; E133; E1608; E200; E212; E214; E215; E218; E219; E230; E231; E313; E901; E903; E904; E928
Опасни за бебета и малки деца	E102; E104; E122; E129; E131; E142; E155; E249; E251; E252; E270; E296; E310; E311; E312; E320; E321; E420; E620

Тарифа за реклама в бюлетин

ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

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: BPBIBGSF; IBAN: BG05BPBI 7942 1019 1562 01



ИНОВАЦИЯ В ЗРЕЕНЕТО НА МЕСО



DRY AGER
SUPERIOR BEEF

Dry Aging - високото изкуство на облагородяване на месото.

Идеалният стек не се нуждае от нови начини за приготвяне, а от един едновременно нов и стар процес на зреене.

Месото се оставя да зрее на спокойствие и вместо да отлежава вакуумирано в пластмасово фолио, то прави това, което месото най-много обича да прави - да диша.

В знак на благодарност узрялото чрез изсушаване и по този начин облагородено месо, ни дарява с един неповторим и силен аромат.

ДОБРЕ УЗРЯЛО КАТО В ДОМАШНИ УСЛОВИЯ

Как функционира технологията Dry Aging?

В нашата витрина месото зрее при приблизително 85% влажност на въздуха и температура от 2 °C. Прецизното електронно управление на DRY AGER DX 1000 осигурява спазването на постоянна температура,

Витрина за зреене на месо DRY AGER за ползване от промишлеността, от хотелиери и ресторанти, вкъщи

DRY AGER - ПРЕВЪЗХОДНО ГОВЕЖДО

Домът на превъзходното месо и превъзходното месо у дома



която може да бъде регулирана в точни стъпки по 0,1 °C.

Влажността на въздуха също може да бъде регулирана с висока степен на прецизност благодарение на *HumiControl* от 60 % до 90 %. Заедно с вградената система *DX AirRegSystem* това води дори при големи колебания на околната температура, до поддържане на един постоянен идеален микроклимат във вътрешността, за оптимален въздушен поток и до непременното елиминиране на бактериите (стерилизиране). За предпазване на ценното съдържание от вредното UV-лъчение изолиращите стъклени врати, укрепени посредством елегантна рамка от благородна стомана на Dry Ager, са затъмнени (вакуумна метализация).



Витрината Dry Ager обаче е пригодена не само за производството на Dry Aged говеждо. Тя може да бъде използвана също и за стимулиране на зреенето и за съхранение на колбаси, шунка и други видове месни изделия.

Резултатът е превъзходна храна!

ОБМИСЛЕНО ДО НАЙ-МАЛКИЯ ДЕТАЙЛ!

Home is where the beef is



За контакти: **ТЕА Трејдинг ООД**
тел. 0898 710 711, e-mail: dry_ager@abv.bg

И колкото по-дълго време престоива едно парче месо в хладилната витрина за зреене Dry Ager, толкова по-силен и интензивен става неговият вкус.

Dry Aged Beef, изсушеното и узряло говеждо се приготвя на грил или на тиган като съвсем нормален стек. Само че няма нищо общо с обикновения стек: този стек е плътен, неговото ухание и вкус напомнят на орехови ядки и масло. Тайната се крие в кислорода, който възбужда естествените ензими на месото, както и във времето, което е превърнало месото в напълно завършен и силно ухаещ продукт, при това без нито една метална нотка!



ИДЕИ И ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА ЕТИКЕТИРАНЕ И МАРКИРАНЕ

dilcom.com




Citizen CL-S621
Баркод етикетен принтер

- лесен за употреба
- компактен размер
- висока производителност
- разделителна способност 200 dpi
- скорост на печат - 4 инча в секунда



- разделителна способност 203, 300 и 600 dpi
- 4,3-инчов цветен тъч скрийн дисплей
- висока производителност
- по-висока скорост на печат



TSC MX 240
Индустриален принтер



ВАРНА / VARNA
тел.: +359 52 599 144
моб.: +359 877 599 144
sales@dilcom.com

ПЛОВДИВ / PLOVDIV
тел.: +359 32 207 940
моб.: +359 886 850 485
plovdiv@dilcom.com

СОФИЯ / SOFIA
тел.: +359 2 97 13 208
моб.: +359 885 047 800
sofia.sales@dilcom.com



НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна
промишленост





Нови кадри влизат в бизнеса след обучение на СХП по специалност “Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия”

В изпълнение на програмата за своята дейност Съюзът по хранителна промишленост и през тази година продължава да провежда Курсове за професионална квалификация на основание притежаваната лицензис № 200812655 за Център за професионално обучение от НАПОО.

В края на месец февруари завърши поредния курс за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост,” по специалност “Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия”.

Отново с голям интерес участниците в курса слушаха лекциите на отлично подготвените преподаватели – инж. Ружа Панева,

инж. Светла Генова, инж. Красимира Сотирова и др. и участваха активно в практическите упражнения в специализираните работилници на Софийска гимназия по хлебни и сладкарски техноло-

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

на стр. **11**



HRANMASH

Машини, съоръжения и линии за хранителната промишленост

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



Нови кадри влизат в бизнеса след обучение на СХП по специалност “Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия”

от стр. 10

Лицензията на Съюза включва 38 професии и 76 специалности – I, II и III степен от хранителния бранш, както и професии и специалности от всички браншове на икономиката в България.

През месец март предстоят обучения за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост,” по следните специалности: „Производство на месо, месни продукти и риба” и “Производство на

алкохолни и безалкохолни напитки” (трета квалификационна степен)

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

Център за професионално обучение към СХП – тел. 02 / 987 47 44



BULGARICUM

Борбата с фаговите инфекции в млечните продукти вече е спечелена

Фаговите инфекции в млечните продукти не са често срещани, но водят до големи финансови и производствени загуби на предприятията, в които са открити. Основната причина за появата на фаг е употребата на една и съща закваска дълго време, както и лошата хигиена, и липсата на регулярен мониторинг и контрол срещу бектериофаги.

Стандартните, класически методи за откриване на фагови инфекции са продължителни във времето и изискват наличие на гостоприемник. За щастие този проблем вече е преодолян.

Единствено в Научноизследователския център в Ел Би Булгарикум е разработен иновативен ДНК метод за бърза количествена детакция на бактериофаги и схема на смяна на инфектираната закваска с устойчиви на фаг инфекции.

Представеният метод е значително по-бърз от традиционните микробиологични методи и

не само установява наличието на фагова инфекция, но дава информация за числеността на фагите и техния тип.

За съжаление фаговата инфекция е упорита и бързо адаптивна към мутации, затова измиването

на съоръженията намалява числеността ѝ, но не ги елиминира напълно. За да се изчисти инфекцията, е необходимо да се смени закваската с устойчива на фаг.

Закваските на Ел Би Булгарикум са групирани според чувствителността им към различни типове фаги. В зависимост от нуждите на предприятията, ние можем да предложим индивидуална схема на смяна на инфектираната закваска с устойчиви на фаг инфекции до пълното изчистване на заразата.

Всеки, който желае да се възползва от ДНК метод за бърза количествена детакция на бактериофаги или от индивидуална консултация за премахване на установена фагова инфекция, може да се свърже с Акредитирана лаборатория към НИРД Ел Би Булгарикум или Производствена база София на тел. 02 936 66 20 или на e-майл: acreditlab@lbbulgaricum.bg



ОТНОВО ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ НА ЗАЕТИ ЛИЦА ОТ СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

И през новата 2017 година ВІІІА България продължи партньорството си със Съюза по хранителна промишленост за квалифицирането на своите кадри.

През месец февруари Центърът за професионално обучение към СХП организира и проведе професионален курс за новоназначени служители на Билла България за част от професия "Оператор в ХВП" по специалност "Производство на месо, месни продукти и риба".

В курса за месари бяха включени служители от различни обекти на веригата от цялата страна, като обученията се проведоха по региони, съсредоточени в градовете София, Стара Загора и Шумен.

Около 65 служители на ВІІІА слушаха презентациите на отлично подготвените лектори на Съюза по хранителна промишленост.

С лекции, въпроси, отговори, практически упражнения, органолептични оценки на продуктите от ВІІІА България и много придобити знания минаваха неусетно учебните часове.

Всички успешно завършиха курса, като погълниха почти без грешка изпитните тестове по теория и окачиха по практика произведени продукти в обектите на веригата Билла. За доказателство на това те получиха удос-



товления за професионално обучение за част от професия.

Благодарим на ръководителите от веригата за перфектната организация и за отличната база, предоставена ни по време на обучението.

Убедени сме, че качеството на всички месни изделия, произведени в цеховете за заготовки на веригата, ще бъде гарантирано, продуктовата палитра на Билла България след професионалната квалификация на персонала ще се повиши многократно и ще привлече все повече клиенти в цялата страна.



Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - гр.Троян

Производство на хляб и хлебни изделия, козунаци и погачи

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





TÜVRheinland®

Precisely Right.

Индустриални услуги

140 години опит в инспекционните дейности и сертификацията на промишлени инсталации и съоръжения

Сертификация на системи за управление

Създаваме конкурентни предимства, които подобряват пазарните ви позиции и повишават доверието на вашите клиенти и партньори

Сертификация на продукти

Доказателство за качеството на вашите продукти, което улеснява достъпа ви до глобалните пазари

Обучение

Подготвяме организации и хора, които отговарят както на съвременните изисквания, така и на предизвикателствата на утрешния ден

Безразрушителен контрол

Дълбоките познания и дългогодишният опит на нашите експерти гарантират, че вашата продукция е без несъвършенства

“ТЮФ РЕЙНЛАНД-БЪЛГАРИЯ” ЕООД

Централен офис, София

бул. “Драган Цанков” № 23А
1113 София
Тел.: (02) 987-92-91; 0884 901-640
Факс: (02) 987-66-05
E-mail: office@bg.tuv.com
www.tuv.bg

Регионален офис, Стара Загора

бул. “Княз Александър Батенберг” № 28,
Сити Център Стара Загора, ет. 3, офис 21
6003 Стара Загора
Тел.: (042) 65-44-57; 0884 901-628
E-mail: peta.petrova@bg.tuv.com

Регионален офис, Варна

бул. “Сливница” № 166А, ет. 5, офис 38
9009 Варна
Тел.: (052) 65-59-54; 0884 901-632
E-mail: mariana.mihaylova@bg.tuv.com

Орган за контрол

Индустриална зона “Голеш”, Метан-станция
6000 Стара Загора
Тел.: (02) 987-92-91; 0884 901-625
E-mail: georgi.filipov@bg.tuv.com





Обучението по актуалните проблеми за фирмите от хранителния бранш продължава и през тази година

Още през януари 2017 г. отново стартира първият курс по изключително актуалните теми за хранителния бранш въвеждане и вътрешни одитори на HACCP системата и етикетирание и определяне енергийната стойност на храните. Въпреки че през последните години СХП обучи стотици служители от фирми, интересът към темите продължава.

В продължение на три дни в зала на Дом на техниката, гр. София, участници от цялата страна 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 стандарта: 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 е необходима при етапите на внедряване, поддържане и одитиране на HACCP системата. А проблемите по етикетиранието 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.

НЦОЗА организира форум за представяне на FAO/INFOODS проект, свързан със състава на храните



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



National Centre
of Public Health
and Analyses



NATIONAL AGRICULTURAL
AND FOOD CENTRE
FOOD RESEARCH
INSTITUTE

На 10.02.2017 г. НЦОЗА организира национален семинар на тема „Въвеждане в използването на база данни за химичен състав на храни и представяне на FAO/INFOODS проект за събиране и компилиране на аналитични бази данни за състав от региона на Европа и Централна Азия“. На форума присъстваха специалисти от МЗ, НЦОЗА, БАБХ, ЦОРХВ, медицинските университети в София и в Плевен, Съвместният геномен център, представители на



производителите на хранителни продукти и на потребителите, Съюз по хранителна промишленост и др.

Доц. Росица Георгиева, директор на дирекция „Аналитични и лабораторни дейности“ в НЦОЗА, запозна участниците с развитието на проблема в България и важността на аналитичните данни за химичен състав на храни при изграждането на съвременна нацио-

на стр. 15



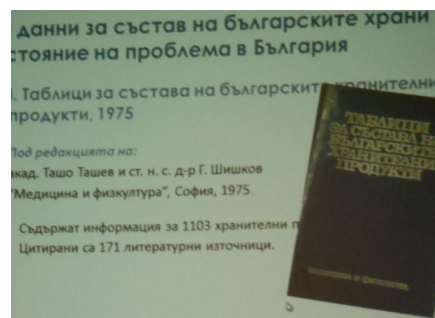
НЦОЗА организира форум за представяне на FAO/INFOODS проект, свързан със състава на храните

от стр. 14

нална база данни. Проф. д-р Веселка Дулева се спря на разнообразното използване и значение на данните за състав на храните за оценка на хранителния прием, разработване на хранителни политики, контрола на храните, хранително-вкусовата промишленост и др. Гл. асистент Д. Гюрова представи приоритетите и организацията на дейността по проекта и разработената от колектива на

НЦОЗА база данни за състав на български храни (на етап „Archival database“). При проведената дискусия беше казано, че тази база данни, изготвена в съответствие с международните препоръки, може да се надгради и развие в сътрудничество с всички заинтересовани страни.

Участниците в семинара се обединиха около идеята за разработване и финансиране на комплексна Национална програма за



създаване на съвременна база данни за състав на българските храни.

Изисквания на Руската федерация за вноса от Европейския съюз, касаещи ГМО

От 15 февруари 2016 г. в Русия влезе в сила решението за забрана на засаждане на генетично модифицирани (ГМ) култури. Освен това в сила е национална забрана за внос на соя и царевица от САЩ. Федералната служба по хранителен и фитосанитарен надзор – Россельхознадзор обяви, че причина за наложената забрана е наличието на ГМО и микробиологично замърсяване, както и липсата на ефективен контрол в САЩ върху соята и царевицата, предназначени на износ. Според Россельхознадзор щетите от вноса и разпространението на генетично модифицирани култури, поставени под



карантина, се оценяват на около 126-189 милиона долара годишно. Руската федерация забрани и използването на ГМО при производство на фуражи и храни, както и прилагането на генетично инженерство в земеделието и животновъдството. Във връзка с това РФ въвежда изисквания за вноса от Европейския съюз, касаещи ГМО.

По-конкретно Руската федерация изисква пратките фураж/фуражни добавки да бъдат тествани за наличие на ГМО и придружени от декларация, издадена от компетентните институции на база резултати от лабораторни изпитвания. От предявените изисквания, обаче не става ясно:

- Дали всяка пратка фураж/фуражни добавки, предназначена за износ в Руската федерация трябва да бъде тествана за наличие на ГМО и ако „да“, от кога тези изисквания влизат в сила;
- Дали тези изисквания касаят всички фуражи/фуражни добавки или се отнасят само за продуктите, предназначени за селскостопански животни.

Поради възникналите неясноти и факта, че посочените изисквания

представляват сериозна пречка за търговията, предстои изясняване на тяхната законова обосновка и дискусии за смекчаването им.

На територията на ЕС в момента се отглежда само една генетично модифицирана култура – царевица MON810. Тя е разрешена за употреба като храна и фураж, за преработка, внос и култивиране съгласно Директива 90/220/ЕЕС с Решение на Комисията 98/294/ЕС от 22.04.1998 г. Храните получени от/съдържащи царевица MON810 са разрешени през същата година съгласно Директива за новите храни (ЕО) N 258/97. Царевица MON810 се отглежда на територията на Испания, Португалия, Чехия, Румъния и Словакия на обща площ около 143 015 ha¹. Продукти, съдържащи разрешени ГМО, присъстват на европейския пазар (вкл. и у нас).

Информация за разрешените ГМО на територията на ЕС е публикувана в регистър на сайта на Европейската комисия на адрес http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm.

Изготвил:

г.л. експерт А. Димитрова
дирекция „Оценка на риска“

¹ EFSA Journal 2016;14(4):4446 – Научно становище относно Доклад за мониторинг на околната среда при култивиране на ГМ царевица MON 810 през 2014 г., предоставен от Monsanto Europe S.A.



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

Покана за национален четиридневен пътуващ семинар от 14 до 17 април 2017 г. на брега на Охридското езеро в град Струга - Македония

София - Крива Паланка - Скопие - Тетово - Кичево - Струга - Охрид - София

Тема: Вътрешен одит на системи за управление. Безопасност на храните - FSSC 22000/ ISO 22002, Codex Alimentarius, Система HACCP - интензивен курс, Етикетирание. Определяне енергийната стойност на храните. Курсът е предназначен за собственици на фирми, управители, мениджъри, производствени и търговски директори на предприятия, представители на органите за контрол, БАБХ, научни звена, и други специалисти. На всеки участник ще бъде издаден СЕРТИФИКАТ. Занятията ще се провеждат във време, което ще се уточни след настаняване на групата. В пътуването могат да вземат участие ваши близки, приятели и роднини, тъй като в програмата е отделено достатъчно време за почивка и туристическа програма на изключително атрактивна цена!



ПРОГРАМА

14.04.2017 - Отпътуване от София в 6.30 ч от паркинга на храм „Ал. Невски“. Пристигане в Струга, настаняване в хотел Дрим 4*. Свободно време. Откриване на семинара в конференционната зала на хотела. Вечеря, нощувка.

15.04.2017 - Закуска. Свободно време или по желание - отпътуване за манастирския комплекс Свети Наум. По пътя - посещение на Биланините извори, църквата „Св. Св. Аранхангел Михаил и Гаврил“ и параклиса „Св. Петка“ с лековитата вода. Свободно време. Продължаваме към Охрид. Свободно време. Пешеходна обиколка на стария град с местен екскурзовод: Паметника на Св. Климент Охридски; Къщата на братя Робевци; Работилницата за ръчна изработка на хартия; Катедралната църква Св.София; Амфитеатъра; Църквата Св.Богородица Перивлепта; Църквата „Св.Пантелеймон и Св.Климент“ с мощите на светеца; раннохристиянската базилика; Самуиловата крепост; стария чинар. Връщане в Струга. Семинарни занятия. Вечеря, посещение на Великденска литургия. Нощувка.

16.04.2017 - Закуска. Отпътуване за село Калища, посещение на новата църква „Успение Богородично“, както и най-старата скална църква, датираща от 15 век. Тук се пази и чудотворната икона „Черната Света Богородица“. Връщане в Струга. Пешеходна разходка до къщата на братя Миладинови. Свободно

време. Закриване на семинара и раздаване на сертификатите. Празнична Великденска вечеря в ресторанта на хотела с жива музика. Нощувка.

17.04.2017 - Закуска. Освобождение на хотела и отпътуване за Скопие. Пешеходна туристическа програма - новият център с многобройните паметници на проекта „Скопие 2014“, домът музей на Майка Тереза, Каменният мост, старият квартал Вароша, църквата „Свети Спас“ със саркофага на Гоце Делчев. Свободно време. Отпътуване за София и пристигане вечерта.

Информация и цени:

- Един човек в двойна стая: 365 лв.
- Дете до 12 год. в стая с двама възрастни: 270 лв.
- Доплащане за самостоятелна стая: 85 лв.

Цената включва:

- Транспорт с комфортен автобус.
- 3 нощувки в хотел DRIM 4* на брега на Охридското езеро - <http://drim.com.mk/>.
- 3 закуски + 2 вечери на шведска маса.
- Празнична Великденска вечеря с чевемере, напитки и жива музика.
- Гранични и магистрални такси за автобуса.
- Пешеходна разходка в Струга, Охрид и Скопие.
- Посещение на с. Калища.
- Медицинска застраховка за 2000 евро.
- Екскурзоводско обслужване и водач



Пакетната цена не включва:

- Екскурзия до манастира Свети Наум и Охрид: 15 евро при мин. 30 участника.
- Входни такси.
- Такса за участие в семинара, учебни материали и Сертификат - 30 лева.

Необходими документи и срокове:

- Заявка-договор, ксерокопие от лична карта и плащане на аванс - 170 лв. до 10.03.2017 г. Окончателно плащане: до 20.03.2017 г.
- В случай на отказ от пътуването се удържат следните неустойки:
 - а) от 20 до 15 дни преди датата на пътуването - 50 % от общата стойност на пътуването.
 - б) по-малко от 15 дни преди датата на пътуването - 100% от общата стойност.

Сумите се внасят до посочените срокове, както следва:

На сметката на ДжиДжи Холидейз Туроператор: Издава се фактура. Не се начислява ДДС. Банкова сметка: ДжиДжи Холидейз ЕООД IBAN: BG87UBBS80021029048315 BIC кд на банката: UBBS BGSF, „ОбБ“ АД гр. Сандански

Сумите могат да се внесат и в брой в офиса на СХП или да се изпратят с пощенски запис на адрес София, ул. „Раковски“108, офис 408, ет.4 за Соня Митева Бургуджиева. За контакти: тел. 02 987 47 44, 0888 72 24 82, e mail: ufi_sb@abv.bg

Бюлетин
Хранителна и питейна промишленост

Издание на Съюз по хранителна промишленост към ФНТС

Председател на УС: д-р Светлана 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.

