

ТРИНАДЕСЕТИ НАЦИОНАЛЕН БИЗНЕС – ФОРУМ

Качеството на храните и опаковките –

гаранция за просперитета на фирмите от
бранша и здравословното хранене в България



След няколко месеца отново спазване на карантината във връзка с КОВИД-19 в България и спиране на всички присъствени форми на обучение, преди известно време Съюзът по храни-

телна промишленост възобнови провеждането на различни видове присъствени мероприятия и обучителни курсове при строго

на стр. 2

ТЕМИТЕ В БРОЯ



ПРОДЪЛЖАВА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБУЧЕНИЕ НА СХП:

- курс за млекари 8
- курс за хлебари 9
- курс за
маслопроизводители 9

Новият министър на
земята с амбиция за
по-добро управление на
горите и за по-качествена
храна 11

През 2021 г. от БАБХ са
проверени с над 1500 обекта
повече 11

Покана за симпозиум
“Европейски и световни
предизвикателства за
българските производители
на храни и напитки и
актуални проблеми на
законодателството в областта
на храните“ 12

Предстои курс за вътрешни
одитори на НАССР система 15

Покана за общо събрание на
СХП 16

Фирми, представени в броя



на стр. 7



РВС-РУСЕ-СОФИЯ-ПЛОВДИВ

на стр. 10



на стр. 11



на стр. 12

СОФИЙСКА ГИМНАЗИЯ
ПО ХЛЕБНИ И СЛАДКАРСКИ
ТЕХНОЛОГИИ

на стр. 13



Качеството на храните и опаковките – гаранция за просперитета на фирмите от бранша и здравословното хранене в България

от стр. 2

спазване на законово установената заетост на местата от общия капацитет на залите и на въведените противоепидемични мерки.

На 26 май 2021 г. Съюзът по хранителна промишленост организира и проведе поредната, тринадесета кръгла маса под мотото “Качеството на храните и опаковките – гаранция за просперитета на фирмите от бранша и здравословното хранене в България”.

Въпреки силно напрегнатата обстановка в страната и мерките, наложени от правителството във връзка с пандемията от корона вируса, интересът към този форум беше изключително голям. Това може би се дължеше на интересните теми, заложили в програмата на форума и дългото отсъствие на специалистите от масовите организирани мероприятия.

В конференцията участваха много специалисти и експерти от ХВП и научни работници от цялата страна.

Качеството на продукцията е основен дълг на производителите на храни и най-сигурният гарант за просперитета на бранша. Информациите, свързани с качество на храните, заливат непрекъснато всички медии с верни и неверни твърдения, недоказани обвинения към производителите, а понякога и с откровени хули.

В тази връзка Съюзът по хранителна промишленост реши да акцентира на тази тема на поредната си, станала вече традиционна, кръгла маса.

В голямата зала на Дома на науката и техниката в София си дадоха среща представители на

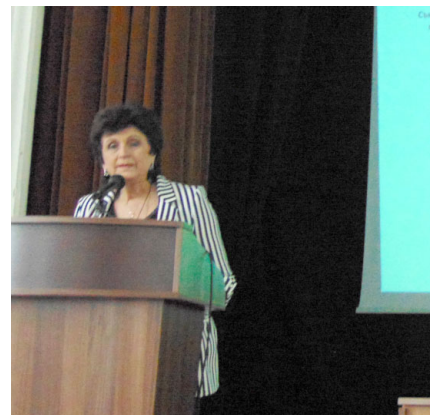
много предприятия от хранителната индустрия, браншови структури, контролни органи и изпълнителна власт, за да срещнат позициите си по най-наболените теми в бранша. Тринадесетата национална кръгла маса събра над 110 души, които заедно обсъдиха редица актуални за хранителната индустрия теми.

Целта на кръглата маса бе да бъдат дискутирани актуалните проблеми в областта на качеството на храните от гледна точка на производители, преработватели, търговци и потребители, както и на контролните и сертифициращи органи в страната.

Обект на дискусиата беше и взаимодействието между отделните звена в хранителната верига с компетентните власти, ролята на държавните институции за стимулиране на производството на български храни и напитки, за защитата на добросъвестните производители и борбата с нелегалните производители и вносители на храни и напитки.

В кръглата маса взеха участие експерти от съответните министерства и държавни ведомства, специалисти от научни институти, браншови организации, ръководители на големи фирми, потребителски и работодателски организации, представители на медиите.

Форумът даде възможност на участниците да представят своята позиция, да формулират проблемите си и да зададат актуални въпроси към експертите. Накрая се обсъди общата визия и какво е необходимо за решаване на реалните проблеми по отношение качеството на храните, предлагани на българския пазар.



Кръглата маса бе открита от инж. Соня Бургуджиева, Главен секретар на Съюза по хранителна промишленост. Инж. Бургуджиева поздрави участниците във форума, като им благодари за куража, който са имали, за да преодолеят страха от пандемията и да присъстват в залата и им пожела успешно провеждане на кръглата маса.

Бизнес-форумът се проведе с любезното съдействие на МЗХГ, МОСВ, БАБХ, ФНТС и др. организации.

От името на Федерацията на научно-техническите съюзи приветствие към участниците поднесе инж. Лилия Смедарчина - зам.-председател на ФНТС.

В своето обръщение тя каза: “Много се радвам, че този бизнес-форум се утвърждава, като 13-ти такъв и смятам, че има много добър отзвук във вашата гилдия, поради това че той е свързан с науката и с бизнеса, което е страхотно и би трябвало да продължи да се провежда. ФНТС с удоволствие наблюдава СХП, който много добре работи с колегите от висшите учебни заведения, от средните учебни заведения, с бизнеса, кое-

на стр. 3





Качеството на храните и опаковките – гаранция за просперитета на фирмите от бранша и здравословното хранене в България

от стр. 2

то си е заслуга както на ръководството, така и на всички тези, които се ангажират с работата на Съюза.



Искам да пожелая успех на бизнес-форума! Смятам, че ще има отзвук във вашата гилдия и ще можете да покажете още по-добри успехи.

Искам да пожелая най-вече здраве на всички присъстващи!

От името на УС на ФНТС и неговия председател проф. Ячев ви пожелавам успешна работа и да се виждаме живи и здрави, да можем да се върнем на старото положение – спокойна работа, присъствени мероприятия и контакти.”

Приятна изненада за организаторите и всички присъстващи бе необявеното посещение на Форумата лично от Ректора на Университета по хранителни технологии – гр. Пловдив, проф. Пламен Моллов. След поздравлението на инж. Смедарчина, инж. Бургуджиева помоли за приветствие към участниците и даде думата на проф. Моллов. С много топли думи и пожелания се обърна проф. Моллов към организаторите и участниците в кръглата маса. В своето обръщение той заяви:

„Благодаря на организаторите, че отново сме поканени на ваши форум, благодаря за милите думи, които споделихте за нас.

Нека да кажа, че качеството е един въпрос, който винаги вълнува широк кръг от хора и е изключително важен като тематика. Надявам се днешната кръгла маса да бъде изключително успешна, с интересни доклади. Намерих малко време, за да дойда да видя колеги, които знам, че работят в тази посока и да споделя с вас, че фактически в днешно време има много въпроси, свързани с качеството, които не се разбират достатъчно добре на експертно ниво, какво да говорим за потребителско или медийно ниво, където в много случаи информацията е много изкривена. Има една мантира, която казва: „Щом са индустриално произведени храните, те са с лошо качество, те са вредни“, което е абсолютно невярно! В повечето случаи, при индустриалните храни, когато се спазват правилата на добрите практики и на контрола в критичните точки, обикновено са с гарантирана безопасност. Следи се за различни качествени показатели и повечето водещи компании гарантират едни производства, към които се обръщаме, независимо от всичко, стигаме до магазина и си купуваме такива храни, като имаме доверие в тях.

Като контрапункт обикновено се поставят произведените при домашни или полудомашни условия храни, но те в повечето случаи не са с гарантирани стандарти за безопасност. Може в тях да няма добавки с но-



мерация Е, но може да има други съставки, които въобще не са подозирани и хората, които ги произвеждат, да не знаят дори какво точно гарантират, поради липса на нужната компетенция. Въпросите на качеството не бива да се разглеждат еднозначно.

Аз се радвам, че в тази аудитория, която има IQ в областта на качеството, далеч над средното потребителско, може да се коментира експертно и наистина да се стигне до изводи, до решения и до виждания, които са полезни за всички и за цялото общество. Смятам, че е назрял моментът, когато всички трябва да се обединим около това да създадем стандарти и процедури, с които да оценяваме качеството и автентичността на храните и на опаковките, в които те се предлагат.

Поздравявам всички и пожелавам успех на Кръглата маса, интересна дискусия и всички да научим нещо ново, да се обединим към общи решения.”

След официалните поздравления инж. Бургуджиева даде думата на проф. д-р Йордан Гогов, за да направи въведение към същинската част на форума и запознае присъстващите подробно с панелите от програмата.

на стр. 4





Качеството на храните и опаковките – гаранция за просперитета на фирмите от бранша и здравословното хранене в България

от стр. 3

Програмата на форума беше толкова наситена, че е трудно да се изброят всички теми, залегнали в нея. Важното е, че лекторите бяха представители на различни институции, което даде възможност да се погледне от различни гледни точки на проблемите.

По време на първия панел **“Опаковки за храни и мерки за ограничаване употребата на еднократни пластмасовите изделия, законодателство”** с модератор проф. д-р Йордан Гогов бяха представени следните презентации:

- * Промени в законодателството и национални стратегически документи в областта на управлението на отпадъците с лектор Антон Пейчев - главен

експерт в отдел “Управление и контрол на масово разпространени отпадъци”, Дирекция “Управление на отпадъците и опазване на почвите” - Министерство на околната среда и водите

- * Официален контрол на опаковките за здравословни храни – законодателство и нови наредби с лектор инж. Нели Тодорова, главен експерт в дирекция КХ - ЦУ на БАБХ
- * Рециклиран полиетилентерeftалат за бутилки и изискванията на EFSA на инж. Майя Стойчева, Изпитвателен център АЛМИ ТЕСТ
- * Най-актуалните скорошни и обсъждани нови европейски изисквания към използваните от индустрията опаковки – предизвикателства и очаква-

ния с презентатор инж. Жана Величкова, изпълнителен директор на Асоциация на производителите на безалкохолни напитки в България

- * Изисквания към храните съгласно Наредба за предоставянето на информация на потребителите за храните, представена от инж. Виктория Дойчева, старши експерт в дирекция КХ - ЦУ на БАБХ
- * Директива 2019/904 относно намаляването на въздействието на определени пластмасови продукти върху околната среда - очаквано въздействие върху производителите на пластмасови продукти за контакт с храни и заинтересованите лица по веригата, Цве-

на стр. 5





Качеството на храните и опаковките – гаранция за просперитета на фирмите от бранша и здравословното хранене в България

от стр. 4

танка Тодорова - председател на УС на Браншова Асоциация Полимери

- * Материали за контакт с храни, д-р Нелия Микушинска, Министерство по здравеопазването и много др.

Темите, залегнали в тези презентации, бяха изключително интересни и актуални за аудиторията. Това породило и оживената дискуссия след презентациите. Много въпроси – парещи и неудобни, към двете министерства, отговори за срокове и изпълнения, за неосъществени все още дългоочаквани указания и Наредби по нормативните документи. Беше отбелязано, че ГД „Околна среда“ все още работи върху документа относно тълкуването на „пускането на пазара“ на всички пластмасови изделия за еднократна употреба, визиращи в Директивата. Насоките на ЕК по прилагането на Директива (ЕС) 2019/904 и транспонирането ѝ в националните законодателства, след няколко отлагания се очаква окончателният вариант да бъде публикуван до 1-2 седмици.

Надяваме се тези пропуски да бъдат отстранени час по скоро.

Бяха направени следните предложения:

- * Създаване на публичен списък на фирмите, които произвеждат материали и предмети от пластмаси/РЕТ, предназначени за контакт с храни и такива, които произвеждат рециклиран материал за контакт с храни, така, както е с фирмите, които произвеждат храни съгласно Закона за храните.
- * Да се установи има ли пред-

приятия, които рециклират без одобрени от EFSA процеси и предлагат своята продукция за опаковка на храни.

- * Внасят ли се в България и в какви количества т.нар. „флейки“ (нарязани използвани опаковки от РЕТ) или грашули от страни от и извън ЕС – Египет, Корея, Турция, Македония и др. и за какви цели и от кои предприятия се използват;

Оказва се, че у нас не е достатъчно европейските регламенти да станат национално законодателство. Изискванията им масово не се спазват. Затова при преработката и актуализирането на Наредба № 2 от 23 януари 2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни да се вземат предвид и следните изисквания:

- * За да се осигури изпълняването на изискването за проследимост съгласно Закона за храните, особено когато се включва рециклиран вторичен материал. При изпитванията на материалите и предметите от РЕТ е необходимо да се декларира влагането на такъв скрап в тях и той да бъде включен в описанието на изделието. Необходимо е доказването на безопасността на опаковъчния материал в този му състав чрез определяне на специфичната миграция на веществата, които са характерни не само за свеж/първичен материал, но и след влагането на рециклата.
- * Създаване на необходимите други нормативни документи, като бъдат включени изискванията на БАБХ и ЦОРХВ, и фирмите за сертифициране. Описване на съществуващо

положение и набелязване на мерки за подобряването на контрола и сертификацията с конкретни предложения, показатели и нормативи.

- * Провеждане на широка кампания от мероприятия за запознаване на заинтересованите страни с новите изисквания.
- * Разработване на стандартна процедура за оценка на съответствието на резултатите от представени изпитвания с нормативно установените ограничения, която ще даде основата за оценката на материал с вложен рециклат, която да подпомогне държавния контрол.
- * Разработване на процедура за оценка на риска от влагане на РЕТ рециклат при опаковане на напитки
- * Предлагаме спешно създаване и финансиране на програма за оценка на съответствието и риска при изработването на преформи и от тях бутилки с вложен рециклат под егидата на ЦОРХВ и БАБХ и мн. други.

Вторият панел беше на тема: **Качеството на храните – състояние и перспективи**, с модератор - инж. Жана Величкова.

В своето встъпително въведение към 2-ри панел инж. Величкова изтъкна, че в този панел са включени изключително важни и интересни теми като регулациите, качествените показатели, здравословното хранене, фермерските пазари и много други. Тя подчерта факта, че присъстващите на форума имат голямата привилегия да слушат презентациите на именити експерти от



Качеството на храните и опаковките – гаранция за просперитета на фирмите от бранша и здравословното хранене в България

от стр. 5

България в областта на разглежданите теми. В панела бяха включени следните презентации:

- * Приети подзаконовни нормативни актове след влизане в сила на новия Закон за храните и Закона за управление на агрохранителната верига. Изготвени проекти на наредби и предстоящи промени в нормативната уредба към Закона за храните - лектор: д-р Димитър Димитров - държавен експерт в дирекция „ПАВ“ МЗХГ
- * Европейските схеми за качество – състояние и перспективи. Защитени наименования за произход в Европейския регистър, представена от Иванка Статкова - главен експерт в дирекция „ПАВ“ МЗХГ

- * Регулиране продажбите на храни от физически лица, произведени в частни стопанства и домашни кухни, представена от инж. Гергана Кабаиванова, Фондация „Локал Фууд.бг“
- * Нови законодателни изисквания за осигуряване на здравословно хранене на децата в България, лектор проф. д-р Веселка Дулева, дм, Началник отдел „Храни и хранене“, Национален център по обществено здраве и анализи
- * Качество на храните и здравословно хранене по време на пандемията от Ковид 19 - проф. д-р Донка Байкова, дм
- * Двойните стандарти за храни – проблеми няколко години по-късно, представена от д-р Росен Малчев, главен експерт в

дирекция КХ - БАБХ

- * Стоки с различен състав – „не-лоялна търговска практика“ или обективна и законосъобразна адаптация в полза на потребителя, презентирана от Яна Иванова, изпълнителен директор на сдружение „Храни и напитки България“

Последва дискусия по изложените теми. Отново много важни и актуални проблеми, отнасящи се за производителите на храни в България предизвикаха нова гореща дискусия. Законът за храните и неговите подзаконовни актове – дали са достатъчно или ще трябва още много такива; Двойните стандарти на храните – дали е само журналистическа

на стр. 7



НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна
промишленост





Качеството на храните и опаковките –

гаранция за просперитета на фирмите от бранша
и здравословното хранене в България

от стр. 6

атракция или наистина съществуват, има ли паралел между произведеното за изтока и запада? Фермерските пазари, производителите на малки количества храна и предлаганата храна в интернет - има ли контрол при производството? Спазват ли тези производители изискванията за добрите производствени практики, технологичните инструкции, условията за производство на безопасни храни. Дали са компетентни да произвеждат продукти, които се консумират от много хора и дали тези продукти са безопасни?

Накрая на дискусиата се стигна до изводите, че участниците във фермерските пазари и собственици на къщите за гости трябва да спазват всички правила, приети досега от контрола. Трябва да се осигурят специални обучения за тези производители, за да разберат какво трябва да правят и как да го правят. Съюзът по хранителна промиш-



леност пое ангажимент да организира специален форум по тези теми - нелегални фермерски пазари, електронна търговия с храни, качеството на храни, произведени при домашни условия и др. Трябва да се работи и по манталитета на българския производител и потребител, който все още различава от този в много западни държави.

След прекратяване на изказванията, инж. Величкова и инж. Бургуджиева закриха кръглата маса. Причина за организиране-

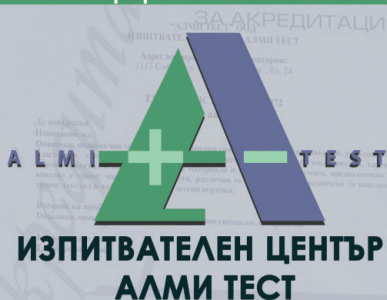
то и провеждането отново на кръглата маса на тази тема бяха зачестилите публикации относно качеството на храните, предлагани на българския пазар. В общественото пространство бяха посочени редица примери, които разколебаха потребителите и създадоха условия за недоверие към производителите. Плахите опити да се обясни това състояние още повече задълбочиха съмненията относно истинските причини. Обществото продължава да очаква разумен отговор на базата на задълбочена дискусия.

Поредната кръгла маса, проведена от СХП, е вече история. Предложенията и мненията, обсъждани на нея, ще се обобщят и изпратят официално до всички ведомства, които имат отношение към проблема - Министерски съвет, Народно събрание, четири министерства, държавни агенции и др. Искрено се надяваме, че предложенията ще бъдат разглеждани от заинтересованите институции и министерства и много въпроси ще намерят своя отговор.

Най-искрено благодарим на спонсорите на кръглата маса, които спомогнаха участниците във форума да подкрепят на обяд своите сили, за да могат да участват още по-активно в дискусииите!

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





ПРОДЪЛЖАВА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБУЧЕНИЕ и след третата вълна на пандемията през 2021 год.

При строго спазване на въведените противоепидемични мерки във връзка с КОВИД-19, СЪЮЗЪТ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ продължи и през 2021 год. провеждането на обучителни курсове за професионално обучение по различни специалности. След кратко прекъсване от няколко месеца на курсовете, заради въведените отново ограничения, през м. април стартирахме три нови обучителни курса.

В края на м. април започна поредния курс за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост” по специалност “Производство и преработка на мляко и млечни продукти” (трета квалификационна степен)



Въпреки строгите изисквания във връзка с КОВИД 19, и сега много фирми и частни лица от млечния бранш проявиха интерес и взеха участие в него. СХП отново организира и проведе обучението на изключително високо ниво.

Отново с голям интерес участниците в курса слушаха лекци-

ите на отлично подготвените преподаватели – инж. Марияна Юнгарева, проф. Йордан Гогов и др.

След самостоятелната подготовка на участниците в началото на м. август им предстоят държавните изпити по теория и практика. Надяваме се, че всички ще ги издържат с висок успех.

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

на стр. **9**





Отново през м. април стартирахме поредния курс за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост“ по специалност “Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия” (трета квалификационна степен)



Участниците в курса слушаха с голямо внимание лекциите на отлично подготвените лектори – инж. Ружа Панева, инж. Станка Захариева, инж. Стайков и др. Всички тестове по отделните модули бяха попълнени без грешка, което за нас е показател за добрата професионална подготовка, която получават специалистите в тези курсове.

Курсистите участваха активно



в практическите упражнения по хлебарство и сладкарство в специализираните работилници на Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии – гр. София, под ръководството на квалифицираните преподаватели от гимназията. Тук е мястото да бла-



годарим на ръководството на гимназията, в лицето на Директора г-жа Рени Гилова за предоставената ни база за обучение, която изключително много се доближава да работната среда, в която работят фирмите - производители на тези изделия.

През м. август те ще се явят на Държавните изпити по теория и практика, като до тогава имат самостоятелна подготовка по специалността и се надяваме, че ще ги издържат с висок успех.

Поради големия интерес към професионалното обучение на фирмите от североизточния регион на България, Съюзът по хранителна промишленост изчака разпускането на ограничителните мерки заради пандемията от Ковид 19 пак през м. април организира и проведе

Курс за професионална квалификация в град Добрич по искане на работодатели за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост,” по специалност “Производство на растителни масла, маслопродукти и етерични масла”

Изяснянето на курсовете за професионална квалификация извън София намират отличен отзвук от страна на участниците. По този начин те си спестяват време и средства от пътувания и хотелско настаняване.

Нашите лектори провеждат

обученията в съответните населени места и за практическите упражнения използват отличната производствена база, предоставена на ЦПО от водещи предприятия на маслодобивната промишленост в региона.

Наистина с голям интерес

участниците в курса слушаха лекциите на отлично подготвените преподаватели – напр. инж. Кирил Нинчев и др. и участваха в практическите упражнения в производствените бази за целта.

на стр. **10**



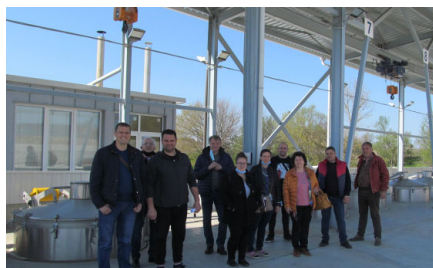


Курс за професионална квалификация в град Добрич по искане на работодатели за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост,” по специалност “Производство на растителни масла, маслопродукти и етерични масла”

от стр. 9

Отново след няколко месеца самоподготовка им предстои да се явят на държавните изпити по теория и практика и да ги издържат с висок успех. Надяваме се с тези наши обучения, макар и малко, да допренесем за производството на вкусни, качествени и безопасни храни в България от отлично подготвените специалисти.

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 профе-



сионална квалификация се удостоверява със свидетелство за про-



фесионална квалификация по образец на МОН.

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

Център за професионално обучение към Съюз по хранителна промишленост – тел. 02 / 987 47 44.

Поканите и датите за следващите професионални обучения по различните специалности може да намерите на страницата на Съюза по хранителна промишленост

www.ufi-bg.com

РВС - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>

e-mail: rvs_sofia@abv.bg

София, кв. Кръстова вада, ул. Хага №5

тел.: 0893322017; 0888322090



РВС - РУСЕ

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

e-mail: office@rvs-ruse.com

Русе, ул. Марица № 3

тел.: 0899899289; 0886 137 832

ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

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

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

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна
промишленост





Новият министър на земеделието с амбиция за по-добро управление на горите и за по-качествена храна

„С положителна нагласа приемам поста. Не гоня никакъв реваншизъм, защото няма от кого и за какво да търся реванш, но ще се извършат съответните проверки, за които вече има сигнали към мен. Ние сме длъжни да ги проверим.“, каза проф. Христо Бозуков, новият министър на земеделието, храните и горите пред Радио Пловдив.

Министерство на земеделието не е прокуратура и съд, допълни по повод изнесените данни от двамата агробизнесмени пред Комисията за ревизия на управлението на Бойко Борисов.

„Знаете, че нашето ведомство не е съд или прокуратура, затова по тези сигнали можем само да направим проверки от съответните органи – БАБХ или от Инспектората и вътрешния одит. Еwentуално резултатите можем да предоставим на прокуратурата“, посочи министърът.

Бозуков допълни, че основният приоритет на служебното правителство е провеждането на честни избори и нормалното функциониране на сектор „Земеделие“. „Моята амбиция е да е качествено изпълнението на задълженията. Много са подводните камъни в сектора, но ще работим за най-важните – горите, които сега не се управляват много правилно, климата, водите. Трябва да обърнем внимание и на качеството на храната“.



В близките дни предстоят срещи с биопроизводителите, градинарите, надявам се и зърнопроизводителите, заяви още новият министър на земеделието.

АГРОЗОНА

През 2021 г. от БАБХ са проверени с над 1500 обекта повече

Българска агенция по безопасност на храните (БАБХ) възбрани и насочи за унищожаване 1 536 кг месни храни и 23 кг козунак, негодни за човешка консумация, установени при тематичните проверки за Великден и Гергьовден. Инспекторите от отдели „Контрол на храните“ в ОДБХ в страната са констатирани месни продукти, разфасовки, заготовки, колбаси, риба и агнешко месо без етикети, с изтекъл срок на годност и без идентификационна маркировка. Козунакът, който подлежи на унищожаване, е бил с изтекъл срок на годност, обясняват от БАБХ.

В обхвата на извънредния контрол за религиозните празници на територията на Република Бълга-

рия са проверени 5 842 обекта за производство и търговия с храни, пакетиращи центрове за яйца, складове за търговия на едро с храни, заведения за обществено хранене и търговски обекти за търговия на дребно, пазари и борси. За установени несъответствия със законодателството в областта на храните са съставени 16 акта и 161 предписания. Затворен е един обект в Област Варна, заради лошо хигиенно състояние.

В сравнение с резултатите от проверките около Великден през 2020 година се отчита по-малък брой на нарушенията при извършени повече инспекции. Миналата година бяха проверени около 4 300 обекта, за установени несъответствия бяха съставени 60 акта и 365 предписания, насочени за унищожаване бяха около 1 500 кг негодни храни.

ASTEUS Willy

СТЕК ГРИЛОВЕ

TEA Трейдинг ООД
02/ 974 50 28
teatrading@abv.bg



www.teatrading.eu



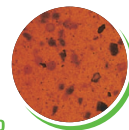
Примобел Мексико

зехтинова марината



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

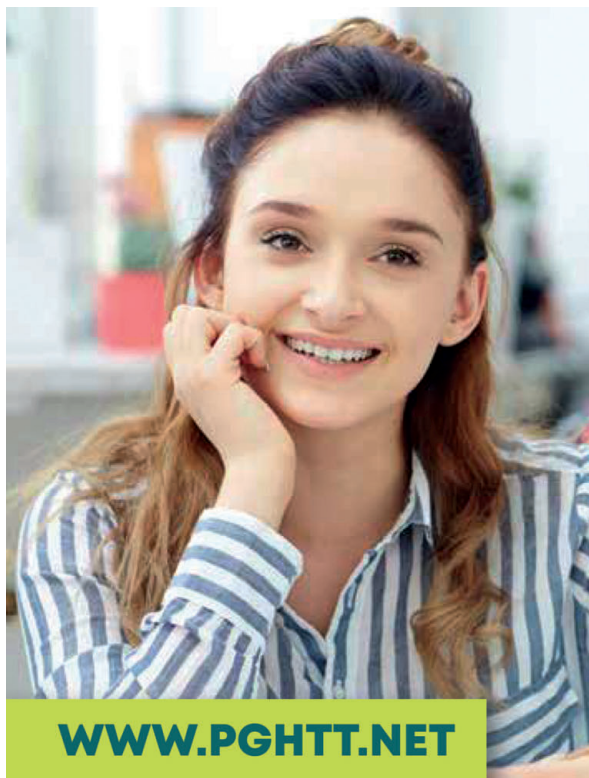
- ароматична, овкусена - чушки, лук и подчертан вкус на балканския кимшон
- за скара, грил и печено говеждо, свинско и птиче месо



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

WIBERG





ПЛАН-ПРИЕМ ЗА 2020/2021 УЧЕБНА ГОДИНА

- Пловдив 4003
бул. "Васил Априлов" 156
- директор: 032 95-28-38
секретар: 032 95-50-18
- e-mail: pghtt_plov@pghtt.net

Професионална гимназия по хранителни технологии и техника дава на своите ученици истинска подготовка за развитие в областта на хранително-вкусовата промишленост, фармацевтиката и козметичната индустрия. Нашите учители обучават възпитаниците на ПГХТТ, комбинирайки теорията с практика, и полагат основите на бъдещия им успех. Дуалното обучение в ПГХТТ дава реална професионална квалификация и перспективи за висше образование, както и основа за успешен собствен бизнес.

WWW.PGHTT.NET



ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ И ТЕХНИКА ПЛОВДИВ

СПЕЦИАЛНОСТИ СЛЕД ЗАВЪРШЕНО ОСНОВНО ОБРАЗОВАНИЕ

Нагин на балообразуване:
3 x оценката от
места по български език
+ оценката от
места по математика
+ оценките от двата
балообразуващи предмета



КОНТРОЛ НА КАЧЕСТВОТО И
БЕЗОПАСНОСТ
НА ХРАНИ И НАПИТКИ

ТЕХНОЛОГИЧЕН И
МИКРОБИОЛОГИЧЕН КОНТРОЛ
В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИ
ПРОИЗВОДСТВА(ЛАБОРАНТ)

ЕКСПЛОАТАЦИЯ И ПОДДЪРЖАНЕ
НА ХЛАДИЛНА
И КЛИМАТИЧНА ТЕХНИКА В
ХРАНИТЕЛНО - ВКУСОВАТА
ПРОМИШЛЕНОСТ.: (ДУАЛНО ОБУЧЕНИЕ)

ТОПЛОТЕХНИКА - ТОПЛИННА,
КЛИМАТИЧНА,
ВЕНТИЛАЦИОННА И ХЛАДИЛНА
(ДУАЛНО ОБУЧЕНИЕ)

ТЕХНОЛОГИЯ В
БИОПРОИЗВОДСТВОТА
(БИОТЕХНОЛОГ)





СОФИЙСКА ГИМНАЗИЯ ПО ХЛЕБНИ И СЛАДКАРСКИ ТЕХНОЛОГИИ



СГХСТ е професионално училище с дългогодишни традиции, единствено в София-град за обучение на кадри в хлебопроизводството и сладкарството, което разполага с:

- Екип от висококвалифицирани учители;
- Модерно оборудвани професионални работилници;
- Компютърни кабинети;
- Библиотека с голям книжен фонд;
- Възможност за изучаване на английски и немски език.

За учебната 2021-2022 година, гимназията ще приема ученици по следните специалности:

- ✓ Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия с разширено изучаване на английски език
- ✓ Декорация на сладкарски изделия с разширено изучаване на английски език

Специалности по дуална система на обучение:

- ✓ Производство на сладкарски изделия с разширено изучаване на английски език
- ✓ Производство на хляб и хлебни изделия с разширено изучаване на английски език

СГХСТ и Била България, с подкрепа на Министерството на образованието и Стопанската камара на Австрия, продължават да работят по пилотен проект и качествено обучение по **ДУАЛНА СИСТЕМА**



Контакти

Директор: 02 822 10 96
Зам. директор: 02 929 05 83
E-mail: sghst@abv.bg
Web: www.sghst.com

Адрес

гр. София,
жк "Красна поляна",
ул. "Суходолска" № 12

Транспорт

трамвай 8 и 10,
автобуси 72 и 77,
метростанция Вардар





Съюз по хранителна промишленост
ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ
СЪС СЪДЕЙСТВИЕТО НА
МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО, ХРАНИТЕ И ГОРИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

П О К А Н А

Дванадесети национален симпозиум ”Европейски и световни предизвикателства за българските производители на храни и напитки и актуални проблеми на законодателството в областта на храните”

30 .06 . 2021 г. - Дом на науката и техниката , гр. София, ул. „Г.С. Раковски”, 108, зала № 4, ет.2

ТЕМИ:

- ЕТИКЕТИРАНЕ И ЕНЕРГИЙНА СТОЙНОСТ НА ХРАНИТЕ
- ОПАКОВКИ ЗА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ
- ДОБАВКИ В ХРАНИТЕ И ХРАНИТЕЛНИТЕ ДОБАВКИ - ЗАКОНОДАТЕЛНИ ИЗИСКВАНИЯ И КОНТРОЛ
- ПРЕГЛЕД НА ИНТЕГРИРАНИТЕ СИСТЕМИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА КАЧЕСТВОТО И БЕЗОПАСНОСТТА НА ХРАНИТЕ.
- СТАНДАРТИ ЗА ТЪРГОВИЯ С ХРАНИ И ФУРАЖИ: BRC, IFS, GMP + И ДР.
- НОВИЯТ ЗАКОН ЗА АГРОХРАНИТЕЛНАТА ВЕРИГА
- НОВИЯТ ЗАКОН ЗА ХРАНИТЕ-под нормативни наредби
- АКТУАЛНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОФИЦИАЛНИЯ КОНТРОЛ НА ХРАНИТЕ

Симпозиумът ще се проведе в хибридна форма – присъствено и онлайн

Лицата, които желаят да вземат участие он лайн, трябва да изпратят в срок своите заявки и след като направят превод на таксата по банков път, ще им бъде изпратен линк, чрез който ще могат да се включат в работата на симпозиума

ЦЕЛ: Запознаване на участниците с актуалните проблеми, свързани с най-новите изисквания към производителите на храни, напитки, добавки, машини и др. Дискусия по всички въпроси, представляващи интерес за производителите от хранителния бранш относно проверки от контролните органи от Българските ведомства и ЕС. Симпозиумът ще бъде полезен за собственици на фирми, управители, мениджъри по качеството, производствени и търговски директори на предприятия, вътрешни одитори, специалисти от производствени отдели, РЗИ и БАБХ, научни звена, заведения и други специалисти от предприятия в различните браншове на ХВП, както и за опаковки, опаковъчни материали, машини и апарати за ХВП, търговци на едро и дребно.



30 юни , сряда , 2021 г. 10,00-17,00 часа

- Новият закон за агрохранителната верига
- Новият закон за храните – подзаконова нормативна уредба
- Преглед на интегрираните системи за управление на качеството и безопасността на храните.
- Стандарти за търговия с храни и фуражи: BRC, IFS, GMP + и др.
- Как да защитим системата си за самоконтрол пред контролните органи ?
- Законодателство, регламентиращо изискванията към етикетирание на храните и представяне на хранителната информация – важни изисквания.
- Добавки в храните и хранителни добавки – регулиране и съвременни законодателни изисквания. Изисквания при внос от трети страни.
- Изисквания към опаковките за храни и напитки. Актуална информация
- Енергийната стойност на храните – нормативни изисквания за определянето ѝ.
- Обучение и практически упражнения на тема етикетирание и енергийна стойност
- Въпроси и обмен на информация между участниците в симпозиума и поканените лектори.

За лектори предварително са поканени: *Експерти от МЗХГ, БАБХ, УХТ, Тюф Рейланд-България, ИЦ “Алмитест”, г-жа Надежда Василева, проф. Йордан Гогов, г-н Иван Иванов и др. експерти и специалисти.*

- Дискусионен форум с въпроси към лекторите
- Закриване на форума и раздаване на сертификатите





Покана за национален тридневен научно-практически курс
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
9, 10 и 11 юни 2021 г., 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 областта за осигуряване на проследимост на храните
- **Етикетиранието на храните** - подробно разясняване на изискванията на новия Регламент 1169/2011 за етикетиранието 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:

Представяне на най-новите изисквания за Регламент 1169/2011 за етикетиранието 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 система 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 изиск-

вания 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 него 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 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 предприятията, 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 владение на материала, като успешно преминалите курса получават сертификат за успешно завършено обучение.

ПРОГРАМА НА КУРСА**Основни теми**

I. Нормативни изисквания за етикетиранието 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 не-

известни, тук е мястото да ги споделите с експертите, като изработите с тяхна помощ вашия етикет и изчислите енергийната стойност на вашия продукт, за да я запишете на етикета. 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 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 19011/2018 и ISO 22005 към одиторите

1. Теория на одитите, видове одити.

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

3. Разработване на документи и одитиране на разработени документ

4. Упражнения - групова работа

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

Сумите се превеждат по сметката на Съюз по хранителна промишленост: "Юробанк България", ФЦ София Окръг ВИС код: ВРВВБГSF
 IBAN: BG 05ВРВВ 7942 1019 1562 01
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

УКАЗАНИЯ

1. Заявка за участие се изпраща в срок до 02.06.2021 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

2. Таксата за участие е 280 лв. без ДДС, 336 лв. с ДДС. За редовни членове на СХП - 250 лв. без ДДС, 300 лв. с ДДС. В таксата са включени материалите за участниците, кафе-паузи и закуски, сертификати.

3. Регистрацията на участниците е на 09.06.2021 г. от 9,00 до 9,45 часа на 4 етаж, офис 408. Занятията се провеждат в зала № 107 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).





П О К А Н А

Уважаеми колеги,

Управителният съвет на сдружение „Съюз по хранителна промишленост към ФНТС» /СХП към ФНТС/ на основание чл. 26 от ЗЮЛНСЦ, във връзка с чл. 21, ал. 1 от Устава на сдружението, свиква Общо събрание, което ще се проведе на 24.06. /четвъртък/ 2021 г. от 10,30 часа в Национален дом за наука и техника, София, ул. “Г.С. Раковски” № 108, ет.2 , зала № 3 при следния дневен ред:

1. Приемане отчета за дейността на Управителния съвет за 2020 год. и годишния финансов отчет за 2020.
2. Приемане отчета на Контролния съвет за 2020 год.
3. Приемане бюджета на Съюза за 2021 год.
4. Приемане на Програма на Съюза за 2021 год.
5. Освобождаване на членовете на Управителния съвет и Контролния съвет и избор на членовете на новия Управителен съвет и на Контролния съвет на СХП КЪМ ФНТС.
5. Промени в Устава на СХП към ФНТС.
6. Избор на делегати за Общо събрание на ФНТС, което ще се проведе през 2021 год.

Представителството за участие в Общото събрание е:

Всяко юридическо лице /колективен член/ може да участва в Общото събрание с един делегат, който е неговия представяващ или упълномощено от него лице. Индивидуалните членове, обединени в структурни единици /клубове/, могат да участват с по 10 избрани делегати от всеки клуб.

В Общото събрание на Съюза трябва да участват:

- по един член от редовно отчетените колективни членове на СХП, фирми и браншови организации, до 2020 год.
- всички, редовно отчетени, индивидуални членове на СХП до 2020 год.
- членовете на УС и КС на СХП

Най-учтиво Ви каним да вземете участие в отчетно-изборното събрание и във вземането на решения за подобряване на бъдещата ни дейност!

След официалната част ще има обяд за всички делегати и гости.

*Моля, заявете своето участие до 18 юни 2021 г. на:
тел.: 02 987 47 44 - инж. Бургуджиева
e-mail: ufi_sb@abv.bg*



**Председател на УС на СХП:
д-р Светла Чамова**

**Бюлетин
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.

