

## Преди началото на лятото - семинар по актуални проблеми за фирмите от хранителния бранш

Въпреки предстоящите летни отпуски, през м. юли 2018 г., Съюзът по хранителна промишленост организира и проведе с голям брой участници Националния тридневен научно-практически курс „Въвеждане и вътрешни одитори на HACCP системата и етикетирание и определяне енергийната стойност на храните“.



Темите на семинара бяха:

- Основни принципи на HACCP системата-разработване, въвеждане и одитиране. Основни изисквания на Codex Alimentarius;

- Вътрешен одит на системите за управление на безопасността

на стр. 2

## ТЕМИТЕ В БРОЯ



Курс за професия „Лаборант“, специалност „Технологичен и микробиологичен контрол в ХВП“

4

Мероприятия на С Х П до края на 2018 и началото на 2019 г.

7

Осигуряване на качеството и безопасността на храни, напитки и фуражи

8

Здравословни ли са замразените храни?

9

Покана за научно-практически курс „Въвеждане и вътрешни одитори на HACCP система“

12

Предстои пътуващ семинар на о. Крък - гордостта на Адриатика

13

В началото на 2019 г. - бизнес пътуване до Сингапур, Малайзия, Куала Лумпур, Малака, о. Бали

14

Robotat - магазините за плодове и зеленчуци на бъдещето

15

Как да изберем хубава и зряла диня

16

## Фирми, представени в броя



на стр. 2



на стр. 3



на стр. 3



PVS-RUSE-SOFIA-PLVDIV

на стр. 5



на стр. 6



на стр. 10



на стр. 10



на стр. 11



на стр. 15



# Преди началото на лятото - семинар по актуални проблеми за фирмите от хранителния бранш

от стр. 1

на храните – по изискванията на FSSC 22000/ ISO 22002 (Food Safety System Certification)

- Общи принципи и прилагане на законодателството (R – 178/2002) на ЕС в областта за осигуряване на проследимост на храните



- Етикетирането на храните – подробно разясняване на изискванията на 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



НАССР система, одит, етикетиране и енергийна стойност на храните – теми, колкото стари, толкова и актуални.

Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на НАССР системата.

Проблемите по етикетирането 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

на стр. **3**

Доверете се на опита!



КОНТРОЛ НА ВРЕДНИТЕ НАСЕКОМИ И ГРИЗАЧИ

[www.garantpest.com](http://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



Абонаментни договори за пест контрол на производствени

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, ан.2





## Преди началото на лятото - семинар по актуални проблеми за фирмите от хранителния бранш

от стр. 2

да си тръгнат от тук хора, готови да направят сами своя етикет и да изчислят енергийната му стойност.

В Дома на техниката, гр. София, в продължение на три дни участници от цялата страна слушаха с голям интерес лекциите на 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 ѝ, както и управлението на документи бяха подробно обяснени от лектора.

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

В края на курса всички участници попълниха тест за оценка на познаване и владение на материала, като успешно преминалите курса получиха сертификат за успешно завършено обучение.



*СХП продължава да организира курсове, семинари, конференции и други форуми, които ще бъдат изключително полезни за работещите в хранителния бранш.*

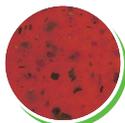
Моля, следете обявите в сайта на Съюза - [www.ufi-bg.com](http://www.ufi-bg.com), за да бъдете максимално информирани за цялата дейност.

### Примобел Италия 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!

- италианска на домати, лук и риган
- 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: [teatrading@abv.bg](mailto:teatrading@abv.bg), [www.teatrading.eu](http://www.teatrading.eu)

**WIBERG**

## ASTEUS Willy

### СТЕК ГРИЛОВЕ

TEA Трейдинг ООД  
02/ 974 50 28  
[teatrading@abv.bg](mailto:teatrading@abv.bg)



[www.teatrading.eu](http://www.teatrading.eu)



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](mailto:sales@ecopack.bg), [www.ecopack.bg](http://www.ecopack.bg)

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна  
промишленост





## ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ 2018

# Курс за професия “Лаборант”, специалност “Технологичен и микробиологичен контрол в ХВП”

През месец юли Съюзът по хранителна промишленост проведе курс за професия “Лаборант”, специалност “Технологичен и микробиологичен контрол в ХВП”.

Подобен курс беше организиран за първи път преди няколко години, но провеждането му бе прекъснато по обективни причини. През тази и миналата година много фирми от хранителния бранш проявиха отново интерес към него. Професията лаборант е изключително важна в предприятията на хранителната и питейна индустрия. Това са хората, които следят за производството на качествена и безопасна продукция, правят анализи и уведомяват ръководството за настъпили промени и нарушения. Затова и СХП организира и проведе обучението по тази специалност, което премина на изключително високо ниво.

Въпреки ограниченото време за лекции, темите, изучавани в него, са изключително важни и интересни за работата на специа-



листите в хранителния бранш:

- Различните видове химии – неорганична, органична, аналитична, класически и инструментални физико-химични и физични методи за анализ на храни,
- Биохимия на храните,

- Технохимичен контрол върху състава и свойства на суровини, полуфабрикати, добавки и продукти от хранително-вкусовата промишленост,
- Технологии в хранително-вкусовата промишленост,
- Системи за управление на безопасността на храните – въвеждане и вътрешен одит (НАССР) и др.

Темите бяха много и предизвикаха истински интерес у участниците.

В курса взеха участие специалисти, работещи в лаборатории за контрол на различните физико-химични и микробиологични по-



на стр. **5**





## Курс за професия “Лаборант”, специалност “Технологичен и микробиологичен контрол в ХВП”

от стр. 4

казатели на храни и напитки и добавки за тях от фирми и предприятия в страната.

Много внимателно участниците в курса слушаха лекциите на едни от най-добрите преподаватели в България по темите – проф. Йордан Гогов, инж. Стефан Глу-



харев, инж. Борка Божилова, д-р инж. Магдалина Гаджева, Минка Сивкова и др.

Всички активно участваха в практическите упражнения и с ин-

терес слушаха обясненията за анализи и методики на експертите на една от най-добрите акредитира-

на стр. **6**

### РВС - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>

e-mail: [rvs\\_sofia@abv.bg](mailto:rvs_sofia@abv.bg)

София, кв. Кръстова вада, ул. Хара №5

тел.: 0893322017; 0888322090



### РВС - РУСЕ

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

e-mail: [office@rvs-ruse.com](mailto: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**

*Сертификат № 55 ЛИ Валиден до 22.03.2020 г.*

### 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





## Курс за професия “Лаборант”, специалност “Технологичен и микробиологичен контрол в ХВП”

от стр. 5

ни лаборатории у нас за храни – РВС - София.

Благодарим най-сърдечно на колегите и специално на управителя на лабораторията г-жа Еле-



на Цветанова за топлото посрещане и всеотдайната работа! Благодарим и на нейните колеги – истински професионалисти в областта на изпитванията на храни – инж. Дариена Бакалова, Наталия Найденова - лектор химични анализи, д-р Елина Тодорова - лектор микробиологични анализи и др. Желаяем ви много нови успехи и занапред, колеги!

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

*Заради голямото търсене*

*Съюзът по хранителна промишленост ще продължи да провежда професионални курсове по тази специалност и на есен. При проявен интерес можем да организираме курс и специално за лаборантите от една фирма.*

*Очакваме вашите заявки за различните курсове, организирани от СХП, които ще подновим през есента. С предстоящата програма можете да се запознаете на следващата страница. А сега ви желаяем весело лято!*

## БЕЛЛА БЪЛГАРИЯ



НАЧАЛО



ПРЕДИШНА

СЛЕДВАЩА

Съюз по хранителна  
промишленост





## Мероприятия на СХП до края на 2018 и началото на 2019 г.

№	Мероприятия	Дата и място
1.	<b>ОБУЧЕНИЕ</b> по професия „Техник-технолог в ХВП“, специалност „Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи“	септември 2018 г., гр. Добрич
2.	<b>БИЗНЕС-ПЪТУВАНЕ</b> с посещение едновременно на четири изложения за храни и всичко, свързано с храните – Истанбул, Турция	06.09 - 09.09.2018 г. Истанбул, Турция
3.	<b>ОБУЧЕНИЕ:</b> Въвеждане и вътрешни одитори на НАССР система. Етикетирание, определяне енергийната стойност на храните.	12,13 и 14.09.2018 г., гр. София
4.	Осемдневен <b>ПЪТУВАЩ СЕМИНАР</b> до Москва и Санкт Петербург	25.09-02.10.2018 г.
5.	Девети национален <b>СИМПОЗИУМ</b> с международно участие ”Европейски и световни предизвикателства за българските производители на храни и напитки”- Стандарти BRS, IFS; Добавки; Етикетирание и енергийна стойност на храните; Опаковки, Нова версия на ISO 9001 и др.	4 и 5. 10. 2018 г., гр. София
6.	Национален петдневен <b>ПЪТУВАЩ СЕМИНАР</b> на Златния остров Крък - гордостта на Адриатика, Хърватия, на тема “Система НАССР и вътрешен одит - интензивен курс. Етикетирание, енергийна стойност на храните”	10.10 - 14.10.2018 г. Хърватия
7.	Единадесета национална научно-практическа <b>КОНФЕРЕНЦИЯ</b> на тема: „Иновации в ХВП“	25, 26.10.2018 г., Дом на техниката, гр. Пловдив
8.	Участие на СХП с щанд на изложението <b>МЕСОМАНИЯ</b>	07 - 10.11.2018 г. Интер Експо Център, София
9.	Национален двудневен <b>НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИ КУРС</b> „Сензорен анализ и дегустация на храни и напитки”	12,13.11.2018 г., София
10.	<b>ОБУЧЕНИЕ:</b> Въвеждане и вътрешни одитори на НАССР система. Етикетирание, определяне енергийната стойност на храните.	14.11 - 16.11.2018 г., София
11.	Петнадесета национална научно-практическа <b>КОНФЕРЕНЦИЯ</b> с международно участие и Ден на хранителната промишленост	20.11.2018 г., София
12.	<b>БИЗНЕС-ПЪТУВАНЕ</b> до Кипър	25.11 - 02.12.2018 г.
13.	<b>ОБУЧЕНИЕ</b> за техник-технолог, специалност „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия”	текущо
14.	<b>ОБУЧЕНИЕ</b> за техник-технолог, специалност „Производство на месо, месни продукти и риба”	текущо
15.	<b>ОБУЧЕНИЕ</b> за техник-технолог, специалност „Производство на алкохолни и безалкохолни напитки”	текущо
16.	<b>ОБУЧЕНИЕ</b> за техник-технолог, специалност „Зърносъхранение, зърнопроизводство и производство на фуражи”	текущо
17.	<b>ОБУЧЕНИЕ</b> за техник-технолог, специалност „Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки“, „Лаборант в ХВП” и др.	текущо
18.	<b>ОБУЧЕНИЕ</b> за техник-технолог, специалност “Производство и преработка на мляко и млечни продукти”	17-21.09.2018 г.
19.	<b>БИЗНЕС-ПЪТУВАНЕ</b> до Сингапур, Куала Лампур, о. Бали	01.02.2019 г.



# Осигуряване на качеството и безопасността на храни, напитки и фуражи

*Студенти от водещи български университети, представители на научно-изследователската общност, на Българска агенция по безопасност на храните, фирми от хранително-вкусовата промишленост, контролни и изпитвателни лаборатории се събраха в Пловдив от 19 до 22 юни за Десетото издание на семинар “Осигуряване на качеството и безопасността на храни, напитки и фуражи“.*

Съвместната инициатива на Университета по хранителни технологии в Пловдив, Българската агенция по безопасност на храните и Центъра за оценка на риска по хранителната верига бе официално открита от проф. Кольо Динков - ректор на УХТ.

Председателят на организационния комитет проф. Ангел Ангелов подчерта, че интересът за участие се е увеличил с 15%, както от страна на студентите, така и от страна на бизнес операторите, което показва необходимостта от допълнително професионално обучение в сферата на качеството и анализа на храни, напитки и фуражи.

Акцент в програмата бе участието на акад. Атанас Атанасов, чиято научната дейност е тясно свързана с развитие-



то на биотехнологията и на геномиката на растенията в България. „50% от нашето здраве и начин на живот вече се дължат на това, с което се храним“, твърди акад. Атанасов, подчертавайки че естествено не означава задължително полезно и че е изборът на храни е изключително индивидуален предвид спецификите на организма.



В теоретичната и практическа програма на семинара се включи-

ха още хабилитирани преподаватели от УХТ - Пловдив, Съвместен геномен център - София, Пловдивски университет “Паисий Хилендарски”, Тракийски университет - Стара Загора, служители на БАБХ и Националния център по обществено здраве и анализи, както и експерти от бизнеса.

*Благодарности на всички участници и организатори и до нови срещи на семинара през 2019 г.!*



## Здравословни ли са замразените храни?

Живеем в свят, в който изкуственото преобладава. Онова, което консумираме обаче, дори когато спазваме здравословен хранителен режим, невинаги се оказва полезно за нас. Освен че ни бърка в джоба, често ни бърка и в здравето! Днес обръщаме специално внимание на замразените храни. Доколко съхраняваме и какви са ползите от продуктите, когато ги замразяваме – ще откриете в следващите редове. Вече сте наясно, че понякога дори процеси и действия, с които сме свикнали в ежедневието си, могат да доведат до неподозирани и често неприятни изненади за организма.

Все повече хора избират различни замразени зеленчуци и плодове, които да добавят към менюто си – дали за разнообразие или от практична гледна точка. Един от големите плюсове при тях е, че те са предварително измити, нарязани, готови за готвене и наистина много удобни. Основна причина за закупуване на замразени плодове и зеленчуци пък е фактът, че те са сезонни и често трябва да бъдат внасяни от други страни.

Добре е да знаете, че за да могат плодовете да стигнат до нас готови за консумация, те често се берат, преди да са узрели, и така губят някои от хранителните си съставки по време на дългото пътуване до магазините.

### БЪДЕТЕ НАЯСНО КОИ ЗЕЛЕНЧУЦИ КАКВИ ПОЛЗИ СЪДЪРЖАТ:

**Моркови** – те са отлична опция, защото високите нива на бета каротин и антиоксиданти са блокирани в зеленчуците чрез процеса на замразяване, с гарантирани ползи за здравето (подоб-



рено зрение, красива кожа).

**Грах** – той е достъпен и удобен вариант, за да получите повече към задължителния дневен прием зеленчуци. И може лесно да се прибави към супи, яхнии или салати или да се използва като самостоятелно ястие. Освен това грахът е един от най-здравословните зеленчуци.

**Спанак** – свежият спанак е чудесен за консумация, когато решите да го ядете суров, но замразеният спанак е доста по-подходящ за готвене. Пресният зеленчук губи значителен обем и хранителни вещества при готвене. Имайте предвид, че замразеният спанак задържа много вода, така че преди да го добавите към рецептата,

размразете го в мрежеста цедка и го залейте под топла вода.

**Броколи** – зеленчуците с високо съдържание на витамин С като броколите са склонни да губят този витамин по време на транспортването, удължено време на съхранение и излагане на много топлина и светлина, но когато са замразени, те поддържат нивото на витамини и антиоксиданти (има хора, които твърдят, че ароматът на замразените броколи е по-различен при готвене и не им допада, но все пак всичко е въпрос и на вкус).

Царевица, зелен боб също се нареждат сред полезните и предпочитани за употреба замразени храни.

### ЗАМРАЗЯВАНЕ НА ГОТВЕНО МЕСО

На практика можете да замразите всякакъв вид сготвено месо, стига да знаете как да подходите. Задължително изчакайте вече сготвеното месо да изстине добре (но не го дръжте повече от 2 часа навън). Запазете замразено готвено месо за не повече от 3 до 6 ме-



на стр. 10

## Здравословни ли са замразените храни?

от стр. 9

сеца. Прясно смляно месо/кайма може да се държи във фризера не повече от 2 до 3 месеца.

### ЗАМРАЗЯВАНЕ НА ОРИЗ

Най-добре е да замразите ориза възможно най-бързо след приготвянето му (разбира се, трябва да изчакате да изстине, преди да го приберете във фризера в подходящ съд). Можете да съхранявате ориз и във фризера за период до един месец (не по-дълго) и той все пак ще запази влагата и вкуса си.

### ЗАМРАЗЯВАНЕ НА КАРТОФИ

Имайте предвид, че суровите картофи не се замразяват добре – те трябва да са сготвени или бланширани, преди да ги сложите във фризера (частично сготвени картофи ще замръзнат добре). Препоръчителното време за съхранение е около една година.

### ЗАМРАЗЯВАНЕ НА БЕБЕШКИ ХРАНИ/ПЮРЕТА

Има 4 основни стъпки за замразяване на бебешка храна: използвайте форми за лед или малки купички за храна (много подходящи са силиконовите), които предварително са измити при ви-

сока температура. Добавете пасираната храна, като я разпределите внимателно. Поставете формите за лед/съда в пластмасова торбичка. Не забравяйте, че храната ще се разширява, тъй като замръзва, затова не препълвайте и отавете достатъчно място.

Не забравяйте също и да етикетирате всичко с името на храната и датата на замразяване. Поставете храната на най-горния рафт или възможно най-високо. Това помага да се поддържа по-добре текстурата ѝ, тъй като върхът обикновено е най-студената част на фризера и така замръзва по-бързо. Можете да размразявате храната чрез прехвърляне от фризера в хладилника (имайте предвид, че става бавно) или в студена вода. Размразяването в микровълнова печка не се препоръчва.

За оптимално качество и задържане на хранителните вещества съхранявайте замразените бебешки храни във фризера за максимум 3 месеца (специалистите препоръчват да използвате храната дори 1 месец по-рано от крайния срок).

**Важно:** Ако досега не сте замразявали бебешка храна, можете да се посъветвате с педиатъра си

или да потърсите специализирани статии, за да се запознаете по-добре с всички стъпки. В интернет пространството има и много клипове, които показват подробно процеса. Мнения и опит на други майки също могат да ви бъдат от полза.



**Избирайте правилната продължителност**

Зеленчуците могат да бъдат замразени до 8-12 месеца. Замразеният им живот варира в зависимост от начина на приготвяне и съхранение. Дръжте ги при постоянна температура и не ги размразявайте непрекъснато. Винаги следвайте инструкциите на опаковката. Имайте предвид, че плодовете могат да бъдат замразени за около 8 месеца, като и за тях важат същите принципи на съхранение.



**Каква храна да НЕ замразяваме?**

От гледна точка на безопасността на храните има такива,

на стр. 11



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





## Здравословни ли са замразените храни?

от стр. 10

които не могат и не се препоръчва да бъдат замразявани. Това са сурови яйца с черупки, твърдо сварени яйца, плодове и зеленчуци с високо съдържание на вода като маруля, краставица, пъпеш, листни билки като босилек, лук.

### НАЙ-ПОЛЕЗНИТЕ ЗАМРАЗЕНИ ПЛОВОДЕ

Наред с рисковете, с които ви запознахме в процеса на замразяване на продуктите, не можем да ви спестим и ползите, които се запазват в някои плодове, които избираме да замразим:

**Горски плодове** – ягоди, боровинки, малини и къпини имат доказано по-добра стойност замразени (особено когато са извън сезона), защото започват да губят



хранителните си свойства в мига, когато са били отбрани.

**Манго** – замразеното манго има много повече ползи, отколкото предполагате – освен за направата на чудесно смути може да се добавя към различни десерти и салати.

**Праскови** – забравете за кон-

сервираните в буркани праскови, които имат и значително количество захар. Замразените плодове са много по-здравословни и могат да се използват за направата на топинг за палачинки и гофрети, за пайове и кексове.

Анелия ПОПОВА

# 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**





## СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

### 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**

**12, 13 и 14 септември 2018 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 областта за осигуряване на проследимост на храните.
- Етикетирането на храните - подробно разясняване 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, 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.

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 фирма, произвеждаща храни във връзка с изискванията на FSSC 22000.** Актуализация на методите и верификация

**III. Основни изисквания и въвеждане 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.

3. Разработване на документи и одитиране на разработени документ

4. 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 - сеньор одитор по качество и безопасност, инж. Кирил Нинчев, външен одитор - проф.Йордан Гогов и др.

#### УКАЗАНИЯ

1. **Заявката** за участие се изпраща до 7 септември 2018 г. заедно с копие от платажно 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** - 12.09.18 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).

#### ЗАЯВКА ЗА УЧАСТИЕ - 12 - 14 септември 2018 г.

Име и фамилия ..... ЕГН .....

E-mail ..... Месторабота .....

бранш ..... Длъжност .....

П.К. .... град ..... ул.№ ..... Тел.....

Данни за фактура: Адрес .....

ИН по ЗДДС ..... М.О.Л. ....

Дата ..... Подпис: .....

Тази заявка следва да се изпрати в срок до 7 септември 2018 г. по ел.път или на адрес: София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, Съюз по хранителна промишленост

#### Сумите се превеждат по сметка:

Съюз по хранителна промишленост  
„Юробанк България“ ФЦ София Окръг  
BIC код: WPBIBGSF  
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





## Покана за национален петдневен пътуващ семинар на златния ОСТРОВ КРЪК - гордостта на Адриатика 10 - 14 октомври 2018 г., 5 дни (4 нощувки)

**ТЕМИ НА СЕМИНАРА:** Вътрешни одитори на системи за управление безопасността на храните - FSSC 22000/ISO 22002, Codex Alimentarius. Система HACCP. Етикетирание, енергийна стойност на храните.

- Вътрешен одит на системите за управление на безопасността на храните
- Общи принципи и прилагане на законодателството (R 178/2002) на ЕС в областта на осигуряване на проследимост на храните

**Цел на курса:** Запознаване на участниците с HACCP 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 и ISO 22002-1. Сертифицирането по този стандарт може напълно да замени сертификатите, които се изискват досега от веригите: IFS Version 6, BRC Food. Основни етапи при осигуряване проследимостта на храните, изискванията за етикетите на всеки продукт.

Курсът е предназначен за работещи в различните браншове на ХВП, производители на земеделски продукти, опаковки, машини, хотелиери и ресторантьори, консултантски фирми и др. На всеки участник ще бъде издаден сертификат. Занятията ще се провеждат в залите на хотела след определяне дните за туристическите посещения.

В пътуването могат да вземат участие ваши близки, приятели и роднини, тъй като е отделено достатъчно време за почивка и туристическа програма на изключително атрактивна цена!



### ИНФОРМАЦИЯ И ЦЕНИ

- Човек в двойна стая: 435 лв.
- Дете до 12 г. в стая с двама: 310 лв.
- Доплащане за самостоятелна стая: 110 лв.

### НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ И СРОКОВЕ

- Заявка-договор, копие от лична карта и плащане на аванс от 200 лв. до 31.08.2018 г.
- Доплащане на пълната такса - 435 лева до 20.09.2018 г.
- В случай на отказ от пътуването се удържат неустойки.

### ПАКЕТНАТА ЦЕНА ВКЛЮЧВА:

- Транспорт с комфортен автобус
- 4 нощувки със закуски и вечери в хотели Corinthia Baska Sunny \*\*\*
- Ползване на фитнес център и закрит басейн в хотел Corinthia Baska Sunny \*\*\*
- Туристическа програма в остров Крък
- Екскурзоводско обслужване
- Медицинска застраховка с „Асистиънс“

### ПАКЕТНАТА ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧВА:

- Целодневна екскурзия до Шибеник и Задар - 30 евро;
- Градски такси - 10 евро, пътни такси - 15 евро (задължително)
- Такса за участие в семинара - 30 лв.

**Сумите се внасят до посочените срокове, както следва:** На сметката на ДжиДжи Холидейз - Туроператор / Лиценз № 05278. Издава фактура без да се начислява ДДС.  
Банкова сметка: ДжиДжи Холидейз ЕООД  
IBAN : BG87UBBS80021029048315  
BIC : UBBS BGSF - ОББ АД - гр. Сандански

**Сумите могат да се внесат и в брой в офиса на СХП -** София, ул. „Раковски“ 108, офис 408, ет.4 - инж. Соня Бургуджиева, тел. 02 987 47 44, 0888 72 24 82



### ПРОГРАМА

**10.10.** София - Загреб - остров Крък. Един от най-големите острови в Адриатическо море е свързан с континента чрез дълъг 1430 м мост. Настаняване в хотел Corinthia Baska Sunny \*\*\*. Вечеря, нощувка.

**11.10.** Закуска. Семинарни занятия. За останалите - свободно време. Възможност за ползване на SPA CENTER (фитнес и закрит басейн). Вечеря, нощувка.

**12.10.** Закуска. Пешеходна разходка в столицата на острова - главния площад, катедралата „Маринино възнесение“, Кулата на площад Камплин, крепостните стени, църквата „Св. Квирин“. Посещение на Башка: тук се намира един от най-хубавите пясъчни плажове в Хърватия. Разходка по тесните улички на древното селище, свободно време за плаж и

обяд. Дегустация на вино в живописното селце Връбник, където се произвежда известното вино жлахтина. Връщане в хотела. Семинарни занятия. Вечеря, нощувка.

**13.10.** Закуска. Свободно време или по желание отпътуване за Шибеник, най-старият хърватски град на Адриатическо море, разположен в устието на красивата река Крка. Туристическа програма в старата градска част: катедралата Св. Яков, кметството. Продължавате за Задар. Туристическа програма на основните забележителности на града - кръглата църква „Св. Донат“ от IX век, руините на Римския форум, Задарската катедрала, Цитаделата. Свободно време. Връщане в хотела. Вечеря, нощувка.

**14.10.** Закуска. Отпътуване за България.





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ  
ПОКАНА ЗА ДВНАДЕСЕТДНЕВНО БИЗНЕС ПЪТУВАНЕ ДО

# СИНГАПУР - МАЛАЙЗИЯ - КУАЛА ЛУМПУР МАЛАКА - ОСТРОВ БАЛИ

5 - 16 февруари 2019 г. с посещения на предприятия от хранителния бранш

Предлагаме начин да отгъхнете и съберете нови сили за следващата 2019 г. с едно чудесно пътуване до Сингапур, Малайзия и о. Бали. На това пътуване ще имате възможност за нови запознанства и споделяне на добри производствени практики и информация между специалисти. В пътуването могат да вземат участие ваши близки, тъй като в програмата е отделено достатъчно време и за туристическа програма.

## ПРОГРАМА

**05.02** Полет София - Сингапур

**06.02** Пристигане в Сингапур. Настаняване в хотел в центъра на града. Свободно време.

**07.02** Закуска. Панорамна обиколка на Сингапур - старинни улици, търговски центрове, нощни клубове, барове и ресторанти.

**08.02** Закуска. По желание - екскурзия до зоопарка и полудневна екскурзия до остров Сентоса.

**09.02** Закуска. Отпътуване с автобус за Куала Лумпур (360 км). Спиране за обяд и разглеждане на историческия град Малака. Свободно време. Продължаване за Куала Лумпур. Настаняване в хотел. Свободно време. Нощувка.

**10.02** Закуска. Панорамна обиколка на Куала Лумпур - Кралския дворец, паметника на националните герои, националната джамия, националния музей, площад Мердека, сградата на султан Абдул Самад. Посещение на храма Шри Марианман, магазина „Сосоа Boutique“ - шоколадовото царство на Малайзия. Разглеждане на небостъргачите Петронас Тауърс. По желание - посещение на въздушния мост и обсерваторията. Възможност за вечеря в традиционен ресторант с музика и танци.

**11.02** Закуска. По желание екскурзия до варовиковите пещери Batu Caves. Възможност за екскурзия до Националния парк „Селангор“.



**12.02** Закуска. Свободно време за Букит Бинтанг - „Пазарният рай“ с 8 мола, магазини, кафенета и ресторанти. Полет до остров Бали. Пристигане в Денпасар. Настаняване в хотел.

**13.02** Закуска. Свободно време за плаж. За желаещите - екскурзия „Красотата на Бали“. Възможност за вечеря на плажа или посещение на традиционно заведение с шоу програма.

**14.02** Закуска. Свободен ден за плаж. Възможност за разходка с катамаран или екскурзия „Залез над Бали“. Нощувка.

**15.02** Закуска. Свободно време за плаж. Трансфер до летището. Излитане за България.

**16.02** Пристигане в София.

## ИНФОРМАЦИЯ И ЦЕНИ:

- Човек в двойна стая - 1690 евро.
- Доплащане за самостоятелна стая - 300 евро
- Намаление за трети възрастен в тройна стая - 120 евро
- Безвизов режим за престой до 30 дни.
- Санитарни и медицински изисквания: няма

## НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ:

- Задграничен паспорт, валиден 6 месеца след датата на влизане.

## ПАКЕТНАТА ЦЕНА ВКЛЮЧВА:

- Самолетни билети с включени летищни такси
- Всички трансфери летище - хотел - летище
- Автобус от Сингапур до Куала Лумпур
- 9 нощувки със закуски в хотели 4\*
- Обзорна екскурзия на Сингапур
- Обзорна екскурзия на Куала Лумпур
- Разглеждане на историческия град Малака
- Екскурзоводско обслужване и водач
- Мед. застраховка с Асисанс (10 000 долара)

## ПАКЕТНАТА ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧВА:

- Допълнителни екскурзии, входни такси.
- Бакшиши за екскурзоводи, шофьори, пикола в хотели и др.

## УСЛОВИЯ ЗА ЗАПИСВАНЕ:

Заявка-договор, копие от задграничен паспорт и внесен депозит от 1400 лева до 29.10.2018 г. на сметката на туроператора. Останалата сума (общо 1690 евро или 3 306 лева) се внася до 02.01.2019 г. на сметката на фирма „Видео Корект - Огнян Хандев“: Уни Кредит Булбанк София, BIC: UNCRBGSF, IBAN: BG73 UNCR 96601025840617 „Видео Корект - Огнян Хандев“. От фирмата се издава фактура за транспортни разходи, хотел, посещения. Не се начислява ДДС.

Сумите за пътуването могат да се внесат и в офиса на СХП в определените срокове - тел: 02/987 47 44, 0888/72 24 82, e-mail: ufi\_sb@abv.bg.

При отказ от пътуването се удържат неустойки.





# РОВОМАТ - МАГАЗИНИТЕ ЗА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ НА БЪДЕЩЕТО

*Клиентът поръчва да дойде до дома му, за да си напазарува*

**Robotat е прототип на роботизиран продукт автомат. Устройството е мобилно и ще се движи по улиците, информира [hightech.fm](http://hightech.fm).**

Подобен магазин ще позволи на супермаркетите да изпращат своята продукция в желания район. Като резултат ще се намалят допълнителните разходи за разширяване на търговската мрежа.

Роботът-павилион може да побере богат асортимент от продукти. На външен вид той наподобява транспортно средство от фантастичните филми. Единствената разлика е, че има стъклена витрина, на която са изложени продуктите. От нея потребителя получава информация за цената, количеството, срока на годност и самата стока. Системи за охлаждане поддържа храните свежи.

Планирано е чрез специално приложение на смартфона клиентите да могат да повикват Robo-



mat до дома си. Разплащането ще става онлайн или с помощта на терминал, с който роботът-магазин ще бъде снабден.

Производителят на Robotat е стартъп, дело на Али Ахмед. Предприемачът смята, че тази концепция за доставка на храни може да

бъде истинска конкуренция на съвременните услуги. Освен това представлява изгодно и удобно решение за клиентите.

Роботът е снабден с камери и радари. Може да се ориентира в пространството, което го прави способен да бъде напълно автономен. На първо време обаче ще бъде управляван дистанционно от оператори.

Автор: Фермер.БГ

## Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА И ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

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

Сумите се превеждат по сметката на СХП: „Юробанк България“ ФЦ София Окръг  
BIC код: BPBIBGSS; IBAN: BG05BPVI 7942 1019 1562 01

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО

**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](mailto:troyahleb@abv.bg)  
тел. за заявки: 0670/6 27 62  
моб. тел.: 0884 851478





## Трик от дядо на село: ЕТО КАК ДА ИЗБЕРЕМ ХУБАВА И ЗРЯЛА ДИНЯ

В сезона на  
сочния плод

*Диня - най-любимото и сочно лятно удоволствие! Но понякога е толкова трудно да изберем наистина зрял и вкусен плод.*

*Днес ще споделим с вас тайната на това как да изберете най-зрелите и сладки дини! Повече никога няма да се чудите в магазина или на пазара!*



### 1. По размера

Трябва да внимавате с огромните дини. За съжаление, нашият климат не е чак толкова благоприятен за отглеждането на плодове с гигантски размери. Следователно, налице е висока степен на вероятност, че тези дини са подхранвани с изкуствени торове.

### 2. По жълтите петна

Тази особеност е сигурен признак на зрелите плодове. Колкото по-жълто е петното, толкова по-

вкусна и по-сладка е динята, която сте избрали.

### 3. По полов признак

Малцина го знаят, но дините могат да бъдат разграничени и по полов признак. "Мъжките" дини са по-големи и по-продълговати, докато "женските" - по-малки и леко сплеснати. "Момиченцата" определено са по-сладки!

### 4. По звука

Зрелите плодове често издават кух звук, когато ги почукаш. За

да се провери на зрялост, динята трябва да се стисне от двете страни. Ако плодът леко "изпращи", значи, че е узрял и готов за ядене.

### 5. По дръжката

Жълтата суха дръжка е отличен показател за зрялост. Зелената, напротив, показва, че динята е откъсната прекалено рано.

### 6. На аромат

Кората на динята трябва да издава специфичен свеж аромат. Ако не мирише изобщо, това означава, че динята вероятно не се е отглеждала по естествен път.



#### 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.

