

България стартира програма за регионални и местни продукти



Страната ни започва програма за местни и регионални продукти.

Това обяви заместник-министърът на земеделието, храните и горите Георги Събев по време на първото онлайн заседание на Междуведомствената работна група за изготвяне на Програма за регионални и местни продукти към МЗХГ.

„България разполага с благоприятни агроекологични и климатични условия за производство на разнообразни селскостопански продукти, храни и напитки, много от които с уникални качества и специфика“, допълни Георги Събев.

Той подчерта, че това е добра

на стр. 2

Фирми, представени в броя



на стр. 2



на стр. 3



на стр. 14

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Учени и студенти от УХТ произведоха няколко стила пиво с хмел от Жатец

3

Мероприятия на СХП до края на 2021 г.

4

Турция - лидер в храните с остатъци на опасни вещества

5

Колко често пиете подсладени със захар безалкохолни напитки?

6

Колко кофеин ще има в безкофеиновото кафе

8

Ако се припознаете в редовете, не посягайте никога към динята

9

Ако ядете този зеленчук, комарите няма да ви нападат

10

Покана за професионално обучение по специалност „Производство на месо, месни продукти и риба“

11

Предстои професионално обучение по специалност „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“

12

Покана за професионално обучение по специалност „Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки“

13

СХП организира осемдневно бизнес-пътуване в Дубай и Абу Даби

16



България стартира програма за регионални и местни продукти

от стр. 2

европейска практика, която помага за развитието на селските райони.

Предлагане на висококачествени продукти

Заместник-министър Събев уточни, че наличието и предлагането на качествени продукти става все по-важно за потребителите. По думите му, производството и популяризирането на регионални и местни продукти е с висок потенциал за укрепване на земеделските дейности и местната икономика.

„В новата Обща селскостопанска политика 2021-2027 г. е заложено да бъдат насърчавани европейските схеми за качество. Този тип подпомагане създава възможност за местните производители да повишат имиджа на своите продукти и да достигнат до нови пазари“ заяви още заместник-министър Събев. Той уточни, че целта на подкрепата за схемите за качество е да се популяризират местни и регионални храни.

Заинтересованите страни

Чрез Програмата за регионални и местни продукти ще се създаде системен подход между компетентните органи и заинтересованите страни. С тази програма следва да се постигне остойностяването на потенциала на регионалните и местните продукти, както и засилване на връзката им с общнос-



тите с оглед развитие на местната икономика и аграрния отрасъл на страната. В нея ще бъдат включени конкретни мерки и дейности за постигането на целта.

Очаква се принос от различните заинтересовани ведомства по първия проект на програма. На следващ етап тя предстои да бъде обсъдена с неправителствени и браншови организации в сектора.

В ход е изработването на слоган за програмата, като едно от предложенията е това да бъде: **„България – страна на хилядите вкусове!“**.

В междуведомствената работна група участват представители на Министерство на културата, Министерство на туризма, Министерство на икономиката, Министерство на регионалното развитие и благоустройството и други.

ВИТРИНИ ЗА ЗРЕЕНЕ НА МЕСО

EST. 2014
DRY AGER
SUPERIOR BEEF

НОВО

МИНИ ВИТРИНИ (за 20 кг)

Tea trading

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

ASTEUS Willy

СТЕК ГРИЛОВЕ

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

Tea trading

www.teatrading.eu





Учени и студенти от УХТ произведоха няколко стила пиво с хмел от Жатец

Има ли нещо по-хубаво от студена бира в жегите? Отговорът на любителите на кехлибарената напитка е известен. Не са малко обаче консуматорите, които усилено търсят на пазара нещо ново, по-различно като вкус.

В отговор на точно тези търсения преподаватели и студенти от Университета по хранителни технологии започнаха работа с нови сортове хмел, вложени като сухо охмеляване, за да увеличат ароматно-вкусовият профил на пивото, а не само горчивината му.

Гл. ас. д-р Петър Недялков от катедра „Технология на виното и пивото“ в УХТ посочи, че заедно със студенти от редовна и задочна форма на обучение са произвели няколко ейлови пива. В техния състав са вложени хмелове, предоставени от Института в Жатец в Чехия, чиято основна дейност е свързана с разра-



ботване и отглеждане на нови сортове хмел, иновации в агротехниката, анализи на състава на хмела.

Сортовете, които бяха предоставени за получаването на лабораторното пиво, все още не са пуснати за свободна продажба на пазара, което прави полученото пиво уникално към момента.

Освен студентите, участвали в производството на ейловете, гости и бъдещи студенти на университета имаха възможност да опитат в Деня на отворените врати за кандидат-студенти на 10 юни 2021 година. Всички бяха единодушни в оценката на пиететата – изключително приятни за консумация.

Гл. ас. д-р Недялков отбеляза, че моментът на добавяне на хмела е също толкова важен, колкото и качествата му. В случаите, когато се търси много интензивен аромат, сухото охмеляване е почти задължително. То е било характерно за английските ейлове от 19-ти век, когато хмелът се добавял в бурето, непосредствено преди пълнене.

От катедрата припомниха, че проведените през последните години множество изследвания и за пореден път показват, че умерената консумация на пиво намалява риска от затлъстяване, атеросклероза, сърдечно-съдови заболявания.

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



Мероприятия на СХП до края на 2021 г.

№	Мероприятия	Дата и място
1.	Общо събрание на СХП	24.06.2021 г. , ФНТС - проведено
2.	Дванадесети национален симпозиум с международно участие "Европейски и световни предизвикателства за българските производители на храни и напитки"	30. 06.2021 г., гр. София - проведен
3.	Въвеждане и вътрешни одитори на HACCP система, Етикетиране, Определяне енергийната стойност на храните.	от 01 до 03.09.2021 г., гр. София
4.	Пътуващ семинар - почивка в Турция, Анталия	от 4 до 11.09.2021 г.
5.	Обучение за техник-технолог, Спец. „Пр-во на хляб, хлебни и сладкарски изделия“	27.09 -01.10.2021 г.
6.	Участие на СХП с щанд на изложението Месомания	29.09 - 02.10.2021 г. Интер Експо Център - София
7.	Десета Национална научно-практическа конференция с международно участие „Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба“	01.10.2021 г. Интер Експо Център - София
8.	Национален двудневен научно-практически-курс „Сензорен анализ и дегустация на храни и напитки“	.10.2021 г., гр. София
9.	Обучение за техник-технолог по качеството на храни и напитки	4-8.10.2021
10.	Въвеждане и вътрешни одитори на HACCP система, ISO 22000 - нова версия	6.10-8.10.2021 г.
11.	Обучение за техник-технолог, Спец. „Зърносъхранение, зърнопроизводство и производство на фуражи“	.10.2021 г. г.Добрич, гр. София
12.	Четиринадесета национална младежка научно-практическа конференция с международно участие „Иновациите в хранително-вкусовата промишленост - проблеми и перспективи“	14.10.2021 г., УХТ, гр. Пловдив
13.	Обучение за техник-технолог, Спец. „Производство на месо, месни продукти и риба“	11.10 - 15.10.2021 г.
14.	Осемнадесета Национална научно-практическа конференция с международно участие и Ден на хранителната промишленост	10.11.2021 г., гр. София
15.	Въвеждане и вътрешни одитори на HACCP система, Етикетиране, Определяне енергийната стойност на храните	17.11 - 19.11.2021 г., гр. София
16.	Обучение за Лаборант в ХВП	текущо
17.	Обучение за техник-технолог, специалност „Производство и преработка на мляко и млечни продукти“	текущо
18.	Обучение за техник-технолог, специалност „Производство на месо, месни продукти и риба“	текущо
19.	Обучение за техник-технолог, специалност „Производство на алкохолни и безалкохолни напитки“	текущо
20.	Бизнес-пътуване в Дубай и Абу Даби с посещение на световното изложение ЕКСПО 2021 в ДУБАЙ	27.02- 06.03.2022 г.



Турция - лидер в храните с остатъци на опасни вещества



България е сигнализирала 83 пъти за опасни храни от южната ни съседка

За второто тримесечие на годината по данни на системата за известяване за храни и фуражи (RASFF) в рамките на ЕС са направени 242 нотификации, като 239 са в категория „Храни“, а 3 са в категория „Фуражи“, съобщават от Центъра за оценка на риска по хранителната верига (ЦОРХВ).

В 131 от общия брой нотификации рискът е определен като „сериозен“, в 103 е неопределен, а в пет от случаите рискът не е сериозен. Регистрирани са и две нотификации, при които няма риск.

Информациите за насочване на вниманието са 44, нотификациите за недопуснат внос са 114, предупредителните нотификации са 65, а информацията за последващи действия са 17.

В категория „Храни“, най-многобройни са предупрежденията, касаещи плодове и зеленчуци – общо 172, в някои от нотификациите се съобщава за наличие на повече от едно активно вещество.



За категория „Плодове и зеленчуци“ са постъпили 172 нотификации, казват още от Центъра за оценка на риска по хранителната верига.

Нотификациите, подадени от България, са общо 83, като всички предупреждения са за продукти с произход Турция.

От тях 80 са за пипер, като от тях 77 са предназначени за унищожаване, а 3 са за реекспедиране. 19 от съобщенията са за умерен ацетамиприд в чушките, 14 са за остатъци на пиридабен, по-малко са за наличие на хлорпирифос, хлорпирифос-метил, форметанат хидрохлорид и др. Регистрирано е 1 съобщение за портокали, предназначени за реекспедиране. Две са нотификациите за грейпфрут, които са изтеглени от пазара.

През разгледания период в системата за бързо известяване

са постъпили съобщения за замърсени продукти с произход от 34 различни държави.

Анализът установи, че най-многобройни са нотификациите, касаещи продуктите от Турция – 99, следвани от:

- ✓ Индия – 34;
- ✓ Египет – 29;
- ✓ Уганда и Китай – по 7;
- ✓ Мароко – 6;
- ✓ Великобритания, Бразилия, Тайланд, Италия, Сърбия и Франция – по 4;
- ✓ Перу, Лаос и Нидерландия – по 3;
- ✓ Германия, Белгия, Гърция, Камерун, УАЕ, Виетнам и Полша – по 2;
- ✓ Северна Македония, Албания, Иран, Гана, Испания, Кипър, Унгария, Мексико, Израел, Боливия, Йордания и Португалия – по 1.

Източник:
Агрозона





Колко често пиете подсладени със захар безалкохолни напитки?

България дели второто място по най-честа консумация на напитки със захар

През 2019 г. 9% от хората на възраст 15 и повече години в ЕС пият подсладени захарни безалкохолни напитки всеки ден, докато 6% пият такива напитки 4-6 пъти седмично, а 19% пият тези 1-3 пъти седмично, съобщава Евростат.



КОНСУМАЦИЯ ПРИ РАЗЛИЧНИТЕ ПОЛОВЕ

Макар да звучи малко неочаквано, жедневната консума-

ция на подсладени захарни безалкохолни напитки е по-често при мъжете, отколкото при жените (12% от мъжете срещу 7% от жените).

КОНСУМАЦИЯ ПРИ РАЗЛИЧНИТЕ ВЪЗРАСТОВИ ГРУПИ

Колкото по-възрастна е възрастовата група, толкова по-ниска е честотата на консумация на тези напитки.

Най-висок е делът на тези, които употребяват подсладени напитки, на възраст от 15 до 24 години (14%), докато тези на възраст от 65 до 74 години и хората на възраст над 75 години са с най-ниска консумация (около 5%).

КОНСУМАЦИЯ В РАЗЛИЧНИТЕ ДЪРЖАВИ

Делът на хората, които пият подсладени захарни безалкохолни напитки всеки ден е най-ви-

на стр. **7**





Колко често пиете подсладени със захар безалкохолни напитки?

от стр. 6

сок в Белгия, а най-нисък в Естония

Сред държавите - членки на ЕС, делът на хората, които съобщават, че пият подсладени захарни безалкохолни напитки поне веднъж на ден, е най-висок в Белгия (20%), следван от Малта, Германия, Унгария, Полша и България (всички около 12%).



За разлика от това, най-ниският дял е регистриран в Естония (2%), следван от Литва, Финландия, Латвия и Румъния (всички около 3%).



Честота на пиене на подсладени газирани напитки в ЕС, 2019

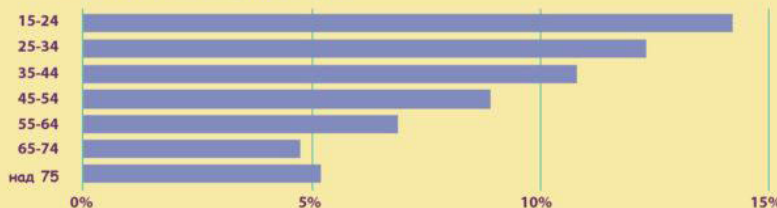
(за хора над 15 години)



Честота: Поне веднъж на ден



Честота: Поне веднъж на ден



ec.europa.eu/eurostat

Тарифа за реклама в бюлетин

ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

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

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



НА КАФЕ

Колко кофеин ще има в безкофеиновото кафе



0,3% w/w (тегловни процента) на база сухо вещество трябва да съдържа разтворимото или инстантно кафе, за да може да получи етикет „без кофеин“ е записано в проект на Наредба за изискванията към екстрактите от кафе и цикория, която бе в процес на обществено обсъждане до 12 август 2021 г.

Според документа наименованията, под които екстрактите от кафе се предлагат на пазара, са: „екстракт от кафе“, „разтворим екстракт от кафе“, „разтворимо кафе“ или „инстантно кафе“.

Съдържанието на сухото вещество, извлечено от кафето, в продуктите следва да е не по-малко от:

- ▶ 95 % w/w за изсушен екстракт от кафе в твърда форма;
 - ▶ от 70 до 85 % w/w за „кондензиран екстракт от кафе“ или за „екстракт от кафе в пастообразна форма“;
 - ▶ от 15 до 55 % w/w за „течен екстракт от кафе“ или за „екстракт от кафе в течна форма“.
- Захарите пък могат да бъдат не повече от 12 % w/w.

Наименованията, под които екстрактите от цикория пък могат да се предлагат на пазара, са: „екстракт от цикория“, „разтворима цикория“ или „инстантна цикория“. Това ще се отнася за продукти, получени чрез екстракция от печена цикория посредством използване само на вода като екстракционно средство и без прилагане на процес на хидролиза, включващ киселина или основа.

Съдържанието на сухото вещество, извлечено от цикория, в продуктите следва да е не по-малко от:

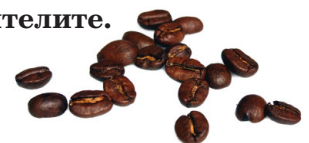
- ▶ 95 % w/w за изсушен екстракт от цикория в твърда форма;
- ▶ от 70 до 85 % w/w за „кондензиран екстракт от цикория“ или за „екстракт от цикория

в пастообразна форма“;

- ▶ от 25 до 55 % w/w за „течен екстракт от цикория“ или за „екстракт от цикория в течна форма“.

Наредбата предвижда екстрактите от цикория да съдържат не повече от 1 % w/w вещества, които не се извличат от цикория, а захарите да са не повече от 35 % тегловни процента.

Според изискванията на етикета на всеки продукт ще трябва да бъде упоменато какво е точно съдържанието в тегловни проценти на кафе, цикория и захар за по-добра информираност на потребителите.





Ако се припознаете в редовете, не посягайте никога към динята



Динята е един от най-вкусните летни плодове. Тя е обичана от почти всеки. Успява достойно да измести всевъзможни лакомства като торти, пасти, кремове, шоколадови суфлета и каквото друго се сетите.

Ползите от червения плод не са никак малко. Освен, че е с високо съдържание на вода и не позволява на тялото ни да се дехидратира, динята доставя на организма редица вещества, от които той се нуждае. Въпреки всички тези ползи, съществуват хора, за които не е препоръчително да консумират диня под каквато и да е било форма.

КОЙ НЕ БИВА ДА ЯДЕ ДИНЯ?

Заради високото си съдържание на вода, динята не се препоръчва на хора, които са предразположени към отто-

ци. Ако прекалите с количеството консумиран плод, можете сериозно да си навредите и да влошите състоянието си.

Хората, които страдат от сърдечни проблеми, обвързани със задържане на течности, също не е препоръчително да похапват огромни количества от плода.

Според специалистите ранните дини не са никак полезни и затова не се препоръчва да консумираме плода в началото на лятото. Най-полезни са онези дини, които зреят в средата и края на летните месеци.

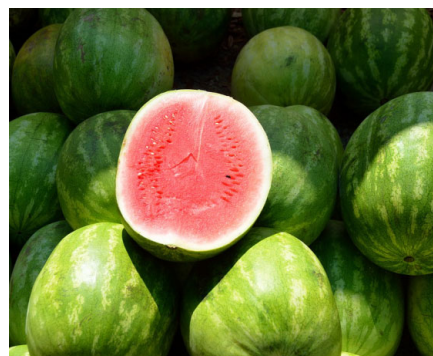
Ако имате нарушения на стомашно-чревния тракт, също не е добра идея да се подслаждате и освежавате с тази вкусотия.

Онези от вас, които за нищо на света не биха се лишили от това лятно удоволствие, нека бъдат много разумни в консумаци-

ята, така че да не си навредят. По едно - две парчета на ден не би било проблем, стига да се похапват между храненията.

Не е добра идея обаче да се преяжда с диня. Прекалявайки с количеството, може да се натъкнете на гадене, лошо храносмилане, подуване на корема. В такива моменти е добре да ви прегледа лекар и да ви назначи подходящо лечение и прием на медикаменти.

Актуално





Ако ядете този зеленчук, комарите няма да ви нападат

Всеки чака лятото с нетърпение. Това е любимият сезон на малки и големи, тъй като си има купичка предимства. Не можем обаче да отречем и недостатъците на топлите месеци. Един от тях е пряко свързан с нашествията на комарите. Те жужат неприятно, хранят се с човешка кръв и са повече от досадни. Да не говорим за неприятните сърбеж и зачервявания, които са резултат от ухапванията, причинени от насекомите. Ако искаме да се предпазим от тях, трябва задължително да имаме под ръка репелент и да не пропускаме да се мажем или пръскаме. Разбира се, можете и сами да си направите репелент, като се възползвате от свойствата на градинския чай, портокала, розмарина или лавандулата. Те са едни от най-действащите аромати против комари.

Преди известно време е било направено феноменално откритие, свързано с това как да се избавим от комарите, единствено с помощта на хранителни продукти. Разпръснете няколко кестена в дома си и от комарите няма да има и следа.



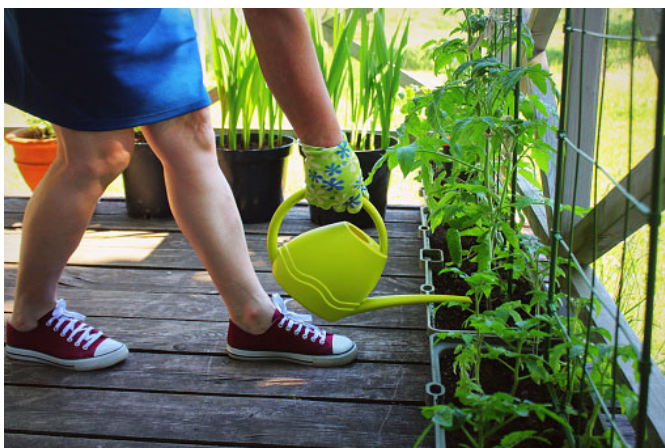
**Яжте домати,
ако искате комарите да
странят от вас**



Почти всеки от нас обича да похапва домати. Малцина са хората, които се въздържат от консумацията им. След като узнаете за още едно тяхно полезно действие, сигурни сме, че много по-често ще ги включвате в менюто си. Изследователите са на мнение, че когато човек консумира домати ежедневно, неговото тяло ще започне да отделя един специфичен аромат, който всъщност кара комарите да странят. Това е една от причините изследователите да съветват хората през летните месеци да консумират колкото се може повече домати. Те не само са полезни и вкусни, но и ще ни лишат от неприятните ухапвания, причиняващи дискомфорт, който с дни наред не отшумява. Направете **ТОВА** и нито един комар няма да ви доближи.

Добра идея е да се поставят на прозорците малки саксии с домати храсти. Това също ще помогне в дома ви да не влизат досадните насекоми и да не ви нарушават спокойствието по време на сън. Ако не ви се занимава да отглеждате домати храсти, можете да пробвате с листата на растението. Те също ще свършат чудесна работа и ще държат досадниците на разстояние от вас!

Актуално





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

Покана за професионално обучение за придобиване на Професионална квалификация по професията „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“, специалност

Производство на месо, месни продукти и риба

(трета квалификационна степен)

11 - 15 октомври 2021 г., Дом на техниката, София

Курсът се провежда при пълно спазване на противоепидемичните мерки за безопасност!

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

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

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

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

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

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

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

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

СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочените специалности. Целта на обучението е специалистите от тези браншове за по-кратко време да придобият свидетелство за завършено професионално обучение. Поради това, че програмата по това обучение е заложена с 960 часа теория и практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани **2 модула по 5 дни**, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс - теория и практика. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготвят за явяване на държавен изпит пред комисия.

Трета квалификационна степен се равнява на завършен 13 клас на професионална гимназия.

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

Обучението се провежда от квалифицирани преподаватели по специалността.

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

Първият модул на обучението ще се проведе на 11, 12, 13, 14 и 15 октомври 2021 г. в Дом на техниката в София, ул. “Г. Раковски” № 108, 1 етаж, зала № 109. Тогава ще бъдат съобщени и другите дати за теория и практика за следващия модул.

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

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

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

Регистрацията на участниците е на 11.10.2021 г. от 9,30 до 10,00 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката - София, ул. “Г.С.Раковски” 108, 2 етаж, зала № 3.

Цената за един участник е 550 лева и в нея са включени всички разходи по провеждане на обучението - теория и практика, учебни материали, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация.

По време на обучението курсистите могат да ползват хотел “Славянска беседа” - тел. 02/ 988 04 41; хотел “Хемус” - тел. 02/ 816 50 00 и др. по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите за спане на посочения телефон. В цената на курса не е включен хотелът.

СУМИТЕ СЕ ПРЕВЕЖДАТ ПО СМЕТКА:

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

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

**Заявки за участие с копие от платежно
нареждане се изпращат по ел.път или по
поща най-късно до 05.10.2021 г. на адрес:**

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





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ - СОФИЯ

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

Специалност **ПРОИЗВОДСТВО НА ХЛЯБ, ХЛЕБНИ И СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ** (трета квалификационна степен) от 27.09 до 01.10.2021 г.

Курсът се провежда при стриктно спазване на противоепидемичните мерки!

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

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

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

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

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

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

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

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

СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочената специалност. Целта на обучението е специалистите от хранително-вкусовата промишленост за по-

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

Курсът не е подходящ за начинаещи специалисти.

Практиката се провежда в специализирани работилници с преподавател.

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

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

- Обучението се провежда от квалифицирани преподаватели по специалността

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

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

Първият модул на обучението ще се проведе на **27, 28, 29, 30 септември и 1 октомври 2021 г.** в Дом на техниката в София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, 5 етаж, зала № 503. Тогава ще бъде съобщена и датата за втория модул. Регистрацията е на 27.10. от 9,00 до 10.00 ч в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,00 ч същия ден. **Присъствието на първия модул на всички желаещи за участие в обучението е задължително.**

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

Таксата за един участник е **550 лева, освободена от ДДС** и в нея са включени разходите по провеждане на обучението - теория и практика, учебни материали, материали за практическите занятия, Държавен изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс.

Курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“ - тел. 02/ 988 04 41 по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите си. В цената на курса не е включен хотелът.

ЗАЯВКИ ЗА УЧАСТИЕ с копие от платежно нареждане се изпращат до 23.09.2021 г. на адрес:

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

Сумите се превеждат по сметка:

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ:

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

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



**Съюз по хранителна промишленост към ФНТС****Покана за професионално обучение****за придобиване на професионална квалификация по професията****ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ ПО КАЧЕСТВО НА ХРАНИ И НАПИТКИ****специалност****КОНТРОЛ НА КАЧЕСТВОТО И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИ И НАПИТКИ****(трета квалификационна степен)****4 - 8 октомври 2021 г., Дом на техниката, София****Обучението се провежда при пълно спазване на противоепидемичните мерки за безопасност!!!**

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

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

1. висше или средно специално образование в областта на ХВП, или
2. професионална квалификация по специалност в областта на ХВП в съответствие с изискванията на Закона за професионалното образование и обучение, или

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

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

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

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

Обучението включва следните основни теми:

■ **Обща задължителна професионална подготовка** - ЗБУТ, икономика, фирмено дело, микробиология, процеси и апарати и др.

■ **Специфична задължителна професионална подготовка:**

Класически химикоаналитични (мокри) методи за анализ на храни

Инструментални физикохимични и физични методи за анализ на храни

Биохимия на храните

Специализирани програмни продукти за математико-статистическа обработка на аналитичните резултати.

Технологичен контрол върху химическия състав и физикохимичните свойства на суровини, полуфабрикати, добавки и продукти от ХВП

Технологии в хранително-вкусовата промишленост

Системи за управление на безопасността на храните - въвеждане и вътрешен одит /НАССР/БДС-ISO, 22000:2018, Codex Alimentarius, ISO 19011, БДС-ISO 9001:2015

Български и европейски нормативни документи взети предвид при разработването на системите за управление на качеството, условията на труд и безопасността на хранителните продукти

Курсът е предназначен за специалисти, работещи в лабораториите за контрол на различните физикохимични и микробиологични показатели на храни и напитки и добавки за тях, ръководители и служители, които внедряват и отговарят за изграждане и поддържане на системите за управление в областта на качеството и безопасността на храните във фирми и предприятия, произвеждащи и продаващи храни и напитки, складове за храни, специалисти от вериги хотели и ресторанти, консултантски фирми и др.

Обучението ще се организира съобразно бранша, в който работят кандидатите за курса.

Обучението завършва с държавен изпит по теория и практика на професията. Държавните изпити се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията. Завършеното обучение се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация по образец на МОН. **Желаещите за участие задължително трябва да имат завършено средно образование.**

Първият модул ще се проведе на **5, 6, 7 и 8 октомври** в Дом на техниката, София - ул. „Раковски“ 108, ет.1, зала 109. Тогава ще бъдат съобщени другите дати за теория и практика на следващия модул. **Присъствието на I модул в обучението е задължително.** Продължителността на обучение е **5 дни по 8 часа**. Програмата включва теоретическа и практическа подготовка.

Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 8 и по-малко от 5 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс. **Записването става по реда на пристигане на заявките!**

Курсът ще започне на 04.10.2021 г. от 10,00 ч. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката, София - ул. „Г. Раковски“ 108, ет.1, зала 109. Регистрацията е на 04.10.2021 г. от 9,00 до 9,45 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от **10,00 ч.** същия ден.

Цената за един участник е 550 лева (не се начислява ДДС) и в нея са включени всички разходи по теория и практика, учебни материали, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс, кафе-паузи. По време на обучението курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“ - тел. 02/ 988 04 41 по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите за спане на посочения телефон. В цената не е включен хотелът.

Заявки за участие с копие от платежно нареждане се изпращат **най-късно до 28.09.2021 г.** на адрес:

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

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

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





международни изложения

food-exhibitions.bg

ИНТЕР
ЕКСПО
ЦЕНТЪР



МЕСОМАНИЯ



СВЕТЪТ НА
МЛЯКОТО



БУЛПЕК



САЛОН НА
ВИНОТО



ИНТЕРФУД
& ДРИНК



MEATMANIA

THE WORLD
OF MILK

BULPEK

SALON
DU VIN

INTERFOOD
& DRINK

29.09 – 02.10.2021

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна
промишленост



**ПОКАНА Съюз по хранителна промишленост****ОРГАНИЗИРА ОСЕМДНЕВНО БИЗНЕС-ПЪТУВАНЕ в ДУБАЙ и АБУ ДАБИ**

от 27 февруари до 6 март 2021 година с ПОСЕЩЕНИЕ НА СВЕТОВНОТО ИЗЛОЖЕНИЕ

ЕКСПО 2021 в ДУБАЙ**ПЪТУВАНЕ СЪС САМОЛЕТ - директен полет**

Световното изложение ЕКСПО е най-голямото международно изложение в света, организирано през период от пет години, с което се цели участващите страни да покажат своите най-важни икономически, културни и технологични постижения. ЕКСПО Дубай ще бъде изключително значимо събитие. Избирането на ОАЕ показва, че светът се променя към приемане на новите политически и икономически реалности. Периодът на провеждане на изложението ще бъде 01 октомври 2021 - 31 март 2022 година, като участие в него са потвърдили 190 държави, включително и България.

България ще изгради своя павилион и цялостен образ по време на изложението в рамките на подтема „Мобилност“, в която понастоящем най-добре се вписва, отчитайки нашето стратегическо географско положение от гледна точка на транспортни коридори, достъп до пазари и културни влияния, както и утвърждаването през последните години на България като страна с висок технологичен капацитет. Участието ни е едно от мащабните и значими събития в изпълнение на стратегията ни за завоюване на позиции на пазарите в Близкия Изток.

- Реклама на българското производство, технологии, услуги и иновативни решения.
- Реализацията на българските стоки на международни пазари.
- Увеличаване количеството и подобряване качеството на информацията за България.
- Представяне предимствата на България като привлекателна дестинация за инвестиции.
- Привличане на чуждестранни инвестиции в ключови сектори на българската икономика.

Повече информация може да бъде намерена на www.expo2020dubai.com

Имайте уникалната възможност и време, за да се включите в едно успешно пътуване с бизнес цел до изложението. Ние ще ви помогнем. Посещението е съчетано и с богата туристическа програма в Дубай и Абу Даби.

Условията за пътуването са съобразени с обстановката заради КОВИД 19.

Дубай е едно от седемте емирства, съставляващи Обединените арабски емирства. То е второто по големина след Абу Даби, с население от 680 000 жители. Разположен върху сините води на южния залив и златните пясъци на пустинята, Дубай предлага на своите посетители целогодишно слънцегреене и петзвезден лукс плюс възможност за уникален допир с арабската култура. Известен в миналото като „градът на търговците“, днес за Дубай казваме: Градът с най-люксовия хотел, с най-големия фонтан, с най-високата сграда в света, градът на светлините и безкрайните фантазии. Град на изобилието, на колосалното модерно строителство и на високия стандарт на живот. Един от най-безопасните градове в света, със строго спазване на законите. Единствен и неповторим град, в който искаш да се върнеш, защото човек винаги се връща към мястото, което го прави щастлив и спокоен. Стил, екстравагантност, лукс - три думи, които са синоним на Дубай!



Използвайте този шанс, подарете си една приятна и заслужена почивка в началото на годината в уникалните градове Абу Даби и Дубай и се насладете на световното изложение ЕКСПО!

В пътуването могат да вземат участие и ваши близки, приятели и роднини, защото в програмата е отделено достатъчно време и за туристическата програма. Пълните условия за включване и подробна програма можете да намерите на следващата страница

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна промишленост



ОСЕМДНЕВНО БИЗНЕС-ПЪТУВАНЕ в ДУБАЙ и АБУ ДАБИ

ПРОГРАМА

ИНФОРМАЦИЯ И ЦЕНИ

Цена за един човек в двойна стая - 2 200 лева
 Доплащане за самостоятелна стая - 550 лева
 Дете (от 3 до 11 год.) в стая с двама възрастни - 1600 лева

27. 02 - 6. 03. 2022 г.
 8 дни (7 нощувки)
 пътуване със самолет Bulgaria Air - директен полет

1 ден: Излитане от София. Пристигане в Дубай. Трансфер и настаняване в хотела. Нощувка. Вечеря - по възможност

2 ден: Закуска. 09.00-13.00: Полудневен тур на нов Дубай на български език + посещение на Рамката по време на тура с последна спирка Дубай Мол (включено в цената); 14.00: Качване на Бурж Кхалифа по светло: 40 евро; 17.00: Качване на Бурж Кхалифа на залез: 60 евро; 20.00: Качване на Бурж Кхалифа по тъмно: 40 евро; Посещение на Аквариума: 30 евро; Комбо Аквариум+ Бурж Кхалифа: 60 Евро; 19.30: Вечеря в Дубай Мол с гледка към фонтаните (включено в цената).

3 ден: Закуска; 09.00-18.00: По желание - целодневен тур на Абу Даби на български език + посещение на двореца на Шейха - 60 евро; 19.30-23.00: Круиз с луксозна яхта по Дубай Марина с трансфери и вечеря в 5* хотел (включено в цената)

4 ден: Закуска. Посещение на Експо Дубай (включени трансфери) или посещение на Miracle Garden, най-голямата градина с цветя в света: билет + трансфер + екскурзовод: 35 евро; 14.30-21.30: Сафари в пустинята с трансфери и вечеря (включено в цената)

5 ден: Закуска. 09.00-14.00: По желание - Екскурзия в стария Дубай със свободно време на пазарите, обяд в традиционен ресторант и БОНУС посещение на традиционна местна къща и чаша арабско кафе - 50 евро; 15.00-19.00: По желание - екскурзия до Палмата, с включено посещение на „The View“, свободно време в хотел Атлантис, наблюдаване на залеза от Палмата и фото спирка с Бурж Ал Араб, последна спирка The Pointe - 60 евро; 19.00-22.00: Вечеря в The Pointe - ресторант с гледка към най-големите фонтани в света (включено в цената)

6 ден: Закуска. 10.00-18.00: По желание - посещение на най-големия аквапарк в света

Atlantis Aquaventure, без трансфери - 70 евро; 10.00-18.00: По желание - посещение на Ferrari world с трансфери - 110 евро 19.00-20.00: Вечеря в хотела (включено в цената); 20.00-24.00: По желание - посещение на Global Village - 25 евро

7 ден: Закуска. 09.00-13.00: Посещение на Експо Дубай (включени трансфери); 19.00-22.00: Вечеря в хотела (включено в цената)
8 ден: Закуска. Свободно време. Трансфер до летището. Излитане от Дубай. Пристигане в София късно през нощта.

ПАКЕТНАТА ЦЕНА ВКЛЮЧВА:

- Самолетен билет София - Дубай - София с включени летищни такси и кетъринг
- Ръчен багаж (малък куфар до 7 кг + 1 дамска чанта/лаптоп)
- Чекиран багаж до 23 кг
- Трансфери летище - хотел - летище
- Трансфер хотел - световно изложение Дубай ЕКСПО - хотел
- 7 нощувки със закуски в 4* хотел в Дубай Millennium Place Barsha Heights хотел
- Панорамна екскурзия на Дубай на български език и посещение на Рамката
- Сафари в пустинята с трансфери и вечери
- Круиз с луксозна яхта по Дубай Марина с трансфери и вечеря в хотел 5*
- Вечеря в The Pointe в ресторант с гледка към най-големите фонтани в света
- Вечеря в Дубай мол
- Вечеря (Бонус) в деня на пристигането (ако пристигането е навреме)
- 2 (две) вечери в хотела
- Екскурзовод на български език
- Водач от офиса през цялото време
- Медицинска застраховка с Assistance и покритие за Ковид-19

ПАКЕТНАТА ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧВА:

- Допълнителни екскурзии и атракции. Посочените цени са ориентировъчни.

- Точната цена ще зависи от броя на записаните участници
- Градска такса - 4 \$ на ден, на стая. Заплаща се лично на рецепцията на хотела
- Застраховка „Отмяна на пътуване“ - доплащането е в зависимост от цената на анулация. Предлагаме възможност за добавяне на такава в деня на сключване на договора

НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ:

валиден задграничен паспорт 6 месеца след датата на влизане в ОАЕ

УСЛОВИЯ ЗА ЗАПИСВАНЕ:

- Заявка-договор, ксерокопие от задграничен паспорт и внесен депозит 50% от цената от **1100 лв. до 1 септември на сметката на туроператора**. Останалата сума - 1100 лв. се внася най-късно до **27.01.2022 г.**
- Поради Световното изложение, Шопинг феста и други събития в Дубай цената е валидна за записване до 1.09.2021. След тази дата ще има по-високи цени.
- Пакетната цена е валидна при мин. 25 души. Срок за уведомление на недостигнат брой: 30 дни преди датата на отпътуване

Срокове за анулации и неустойки:

- до 45 дни преди пътуване: без неустойка
- от 44 до 31 дни: 30 % от пакетната цена
- от 30 до 0 дни: 100 % от пакетната цена

В случай на развитие на епидемиологична обстановка и възпрепятстване на пътуването, туроператорът ще възстанови внесената от потребителя сума в срок до 5 дни от датата на пътуването.

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.

БАНКОВА СМЕТКА НА ТУРОПЕРАТОРА:

Първа инвестиционна банка,
 BIC: FINVBGSF
 IBAN: BG30FINV91501017331318
 ET „Видео Корект - Огнян Хандев“

ЗА КОНТАКТИ:

- Съюз по хранителна промишленост
- инж. Соня Бургуджиева
- тел. 02 987 47 44, 0888 72 24 82
- e-mail: ufi_sb@abv.bg

От фирмата се издава фактура за транспортни разходи, хотел, храна, посещения. Не се начислява ДДС. Сумите за депозита могат да се внесат в брой и на място в офиса на СХП в срок до 1.09.2021 г.

