

БАБХ започва проверки в училищните столове и бюфети



Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ) започва проверки в училищните столове и бюфети във връзка с началото на учебната година.

Инспекторите ще проверяват от 14.09. до 14.10.2022 г. всички столове, бюфети и обекти по Закона за храните на територията на училищата в цялата страна.

Ще се проверяват произходът и правилното съхранение на суровини и храни; сроковете на съхранение на храните; спазването на изискванията за предос-

тавяне информацията за храните на потребителите, етикетиране и др.

При проверките ще се следи наличните храни да отговарят на изискванията на Наредба № 2 от 20 януари 2021 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици.

Фирми, представени в броя



на стр. **3**



на стр. **9**

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Заслужени награди

2

Над 422 хил. деца ще
получават плодове и
зеленчуци по училищните
схеми

3

България вече изпълнява
Национална програма за
предотвратяване загубата
на храни

4

С наредби за фермерските
пазари и домашното
производство на храни
ще се изсветли сектора

5

Как премина националния
четириденен пътуващ
семинар - почивка до
феноменалната Кападокия

6

Минералната вода в
България -
къде и какво лекува

10

Професионално обучение по
специалност „Контрол на
качеството и безопасност на
храни и напитки“

13

СХП организира курс за
вътрешни одитори

14

През ноември ще
се проведе професионално
обучение за млекоари и
млекопреработватели

15

Предстои петдневен пътуващ
семинар до Истанбул

16



ЗАСЛУЖЕНИ НАГРАДИ

***Вече шестнадесет години Съюзът по хранителна промишленост в края на всяка учебна година раздава грамоти и подаръци на учениците - абитуриенти, които са завършили с най-висок успех
Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии – гр. София***

През месец юни 2022 г. ръководството на гимназията раздаде дипломите на зрелостниците от Випуск 2021/ 2022 год., завършващи своето средно образование. Атмосферата на празника беше много тържествена.

Учениците бяха подготвили кратка литературно-музикална програма в стил народни обичаи и празници. Народни песни и български народни танци огласяха сцената, под бурните аплодисменти на зрелостниците и техните преподаватели.

В гимназията се обучават кадри със средно образование по специалностите – декорация на сладкарски изделия и производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия.

Настроението на бъдещите специалисти в хранителния бранш бе приповдигнато от получените отличия и овациите на присъстващите. Тогова бяха връчени и грамотите от Съюза по храни-



телна промишленост на абитуриентите с най-висок успех.

Този жест на внимание стимулира младите специалисти да продължат своето образование и да търсят реализация в обекти с производство на хлебни и сладкарски изделия.

Обучавани от изключително добре подготвени преподаватели по теория и практика, младешите спокойно могат да конкурират и най-добрите експерти в тази така необходима професия - производството на хляба на народа.

Съюзът по хранителна промишленост отделя голям внимание в своята дейност за работата с младите кадри, за да може да се осъществява тясна връзка между образованието и производството в хранително-вкусовата промишленост.



На добър път, бъдещи колеги!!!



Над 422 хил. деца ще получават плодове и зеленчуци по училищните схеми

**Одобрени са общо 104 заявления на доставчици
към детските заведения**

През учебната 2022/2023 година плодове и зеленчуци ще получават 422 671 деца от 3 347 училища и детски градини, а млечни продукти ще се раздават на 421 029 малчугани, обхванати в общо 3 336 учебни заведения. Одобрени са общо 104 заявления по европейските училищни схеми за доставка на плодове, зеленчуци, мляко и млечни продукти, а списъкът е публикуван на сайта на Държавен фонд „Земеделие“ – Разплащателна агенция (ДФЗ – РА).

През новата учебна година по схемите „Училищен плод“ и „Училищно мляко“ децата ще получават не само конвенционално произведени пресни плодове и зеленчуци, мляко и млечни продукти, но и продукти, добити по биологичен път. Малчуганите ще хапват отново и пчелен мед – от 3 до 6 пъти през учебната година. Доставките ще се извършват при предварително уточнен и съгласуван с директора на учебното заведение график.

Според Наредбата за условията и реда за прилагане на Училищните схеми (чл. 15, ал.9), всички одобрени заявители могат до 10 дни след издаването на акта им за одобрение да коригират предоставения във Фонда график с доставките. Корекцията се извършва при промяна на учебните дни от компетентните органи.

За изминалата учебна година 2021/2022 по европейските схеми ДФЗ – РА е изплатил общо 35



млн. лв. (35 220 507 лв.). От тях близо 29 млн. лв. (28 421 509 лв.) са за реализирани доставки на плодове, зеленчуци, мляко и млечни продукти, на пресни плодове и зеленчуци в училищата и детските градини.

Останалите средства, в размер на 946 900 лв., са за възстановяване на разходи за доставка на пчелен мед.

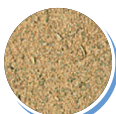
Фондът е превел и 5 852 098 лв. за възстановяване на Данък добавена стойност (ДДС) на одобрените фирми – изпълнители.

Грилфикс Сицилия суха марината



Създадена за икономично и рационално производство. Съдържа естествени съставки за окрежкотяване и трайност. Дава сигурност за винаги еднакви продукти от месо или зеленчуци, защото всичко е премерено правилно!

- овкусена, с италиански подправки и домати
- за скара, грил и аламинутни от свинско и говеждо 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

ASTEUS Willy

СТЕК ГРИЛОВЕ

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



www.teatrading.eu



България вече изпълнява Национална програма за предотвратяване загубата на храни

Министерството на земеделието подкрепя отбелязването на Международния ден за осведомеността относно загубата на храни и хранителни отпадъци. Министерството се включва в инициативата за трета поредна година.

Общото събрание на ООН приема резолюция, с която определя датата 29 септември за Международен ден за осведоменост относно загубата и разхищаването на храна на 19 декември 2019 година.

Международният ден е възможност да се призове към действия, за да се даде приоритет на усилията и инициативите за намаляване на загубите и разхищаването на храна за подобряване на ефективното използване на природните ресурси, смекчаване на изменението на климата и подпомагане на продоволствената сигурност и изхранването.



Проблемът за предотвратяване и намаляване на загубата и разхищението на храна е важна част от политиката на всички страни. Успешното справяне с хранителните отпадъци е трудна задача, като разбирането на проблема и на-



мирането на решения за справянето с него изисква обединяване на усилията на всички нива – глобално, регионално, национално и местно.

В отговор на необходимостта от дългосрочни усилия за справяне с разхищението на храни, страната ни прие и изпълнява своя Национална програма за предотвратяване и намаляване на загубата на храни с хоризонт 2021-2026 г.

Националната програма е разработена и в изпълнение на Цел 12.3 от Целите на ООН за устойчиво развитие, която изисква до 2030 година в глобален мащаб да се намали наполовина разхищението на храни на глава от населението на ниво търговия на дребно и домакинства и да се намалят загубите на храни по веригите на производство и доставка на храни.



С наредби за фермерските пазари и домашното производство на храни ще се изсветли сектора

На специална дискусия в Черни Вит бяха представени двата документа

Наредби за фермерските пазари и за изисквания за производство на малки количества храни в домашни условия ще намалят злоупотребите и сивата икономика и ще отговарят на действителността, че потребителите търсят такива продукти.

Това заяви заместник-министърът на земеделието Георги Събев по време на кръгла маса в с. Черни Вит, посветена на Наредба за специфичните изисквания за производство на малки количества храни в домашни условия, изготвена от водещи експерти в областта.

„Такива наредби са много необходими нормативни документи, които отговарят на нуждите и на българската действителност. И в момента се произвеждат домашни храни, търсени от потребителите, които намират реализация по един или по друг канал“, уточни заместник-министърът.



Той допълни, че такива наредби дават възможност за легални доходи на производителите, като същевременно те трябва да бъдат изготвени по начин, който ще гарантира, че няма да се създадат нелоялни практики и да дадат предпоставки или условия за злоупотреби.

Земеделският заместник-министър припомни, че в рамките на Европейската стратегията „От фермата до трапезата“ се търсят и стимулират начини за скъсяване на пътя от производителите до потребителите. С подобни наредби ще се постигнат тези цели.

Аграрният заместник-министър увери, че двете предложени наредби ще бъдат разгледани от експертите в министерството, както и че разчита на съдействие от Българска агенция по безопасност на храните (БАБХ). „Това е първа дискусия, като тя следва да прерасне и в широка национална такава, за да се чуят различните гледни точки“ коментира още Георги Събев.

Дискусията се проведе по време на Празника на българските сирена в с. Черни Вит, община Тетевен, което се прослави със зеленото си сирене, произвеждано там. На форума бяха представени домашни сирена от различни региони на България, сирена от малки мандри, хляб, мед, вино и българска сол. Организиран бяха демонстрации на правене на сирена, както и демонстрации на различни екологични практики.



НАЦИОНАЛЕН
ЧЕТИРИДНЕВЕН
ПЪТУВАЩ СЕМИНАР -
ПОЧИВКА

ФЕНОМЕНАЛНАТА КАПАДОКИЯ

Семинарът бе организиран от Съюзът по хранителна промишленост в края на м. септември. Участниците в пътуването, около 42 човека, успяха да съчетаят чудесната почивка в Кападокия със знанията на експертите!

Кападокия - приказната земя на красивите коне с пейзажи, които напомнят необикновена лунна картина, причудливи скални образувания и уникални архитектурни забележителности.



Кападокия заслужено е сред най-популярните туристически дестинации в света. В превод името на тази историческа област в Мала Азия означава „земя на красивите коне“ и то идва от стадата прелестни диви коне с дълги гриви, които препускат из фантастичните местности там. И днес можете чрез езда да ги разгледате, но все пак най-популярният и препоръчван начин да се насладите на сюрреалистичната красота на Кападокия е от въздуха. Точно затова най-известната атракция в Кападокия е пътуването с балон. От ранни зори безброй разноцветни балони с горещ въздух плуват в ясното небе и от тях туристите разглеждат невероятните скални образувания, известни като „комините на феите“.

на стр. **7**



ФЕНОМЕНАЛНАТА КАПАДОКИЯ

от стр. 6

Екскурзия до известното поклонническо място Гьореме, което е прочуто с уникалните по красотата си пещерни селища, изсечени в скалите домове и цели дворци, паметник, намиращ се под защитата на ЮНЕСКО. Бяхме възхитени от изсечените от камък гости и спални, манастири и църкви. Ще видите и светини на православна Византия: школата на Свети апостол Павел, стенни образи на православни светци, библейски

сюжети в древни фрески. Посещение на долината Паша Байлар - природен феномен с "приказни" скални комини, издигащи се на височина 30-40 метра и център за обучение на монаси. На обзорна екскурзия с въздушен балон над приказния пейзаж на Кападокия разгледахме от "птичи поглед" неповторимата красота на това място. Вечерта взехме участие в удивителна кападокийска вечер, където се насладихме на местния фолклор и интересни танци.

В подземния град Каймаклъ, Юргюп, Орта Хисар и Мустафापаша са прокопани десетки километри галерии - сразяващи помещения, построени още преди 4000 години от хетите, стигащи понякога до 20 етажа надолу в земните недра. Те са служели за всичко, с което трябва да разполага един град - резервоари за вода, складове за жито, мелници, обори, жилищни помещения. Според някои

на стр. 8





ФЕНОМЕНАЛНАТА КАПАДОКИЯ

от стр. 7



историци, в кападокийските скални обители и подземни градове са живели до 80 хиляди жители. В „Сема“ - посетихме и мистична церемония, наречена “въртящи се дервиши” с хипнотизираща молитва и божествено служение, в един от приказните керван сараи.

Освен с невероятната си природа и архитектурни забележителности Кападокия ще ви покори и с удоволствието да се потопите в красотата на местните културни и кулинарни традиции. Районът е известен с производството на вино. Голям интерес предизвиква посещението на групата на местна винарна, където вината бяха произведени изцяло от местни сортове грозде, които не бяха известни на



българите. Пикантният кебап, сладката баклава, вежливите домакини от Земята на красивите коне припомнят, че това е приказният Ориент.

Един от основните поминъци на Кападокия е отглеждането и след това преработката на тиквено семе.

Хиляди декари, засяти с тикви, опасват полетата на страната. Вкусни, изпечени на място тиквени семки се предлагат в изобилие в частните пекарни за ядки.

Като спомен от това прелестно място можете да си вземете виртуозно изрисувани ръчно израбо-



тени съдове от грънчари, които са наследили занаята от своите деди и прадеди. И след това дълго да разказвате за чудесата, които природата и хората заедно са създали в приказната земя на красивите коне.

Отново обмен на бизнес информация, нови приятелства и контакти с колеги от цяла България съпътстваха цялото пътуване.

Заредени от чудесното пътуване до уникалната Кападокия, всички участници си пожелаха отново да пътуват заедно и до други интересни дестинации по света.



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

Лого на първа страница,

което препраща към рекламата + 10 лв.

Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“ - 50% от тарифата за реклама

Фиксирано място + 10%

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%

ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:

Ширина (възможни варианти):

- 5,6 см
- 8,8 см
- 11,8 см
- 18 см

Височина (по желание)

- максимум - 24 см

За контакти:

София 1000
ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408
тел./факс: 02/ 987 47 44
e-mail: ufi_sb@abv.bg

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

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА

Съюз по хранителна
промишленост



международни изложения

food-exhibitions.bg



ИНТЕР
ЕКСПО
ЦЕНТЪР



МЕСОМАНИЯ



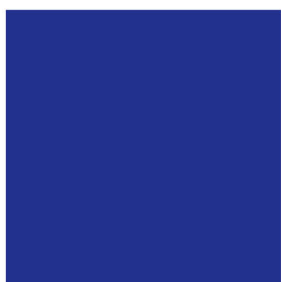
СВЕТЪТ НА
МЛЯКОТО



БУЛПЕК



САЛОН НА
ВИНОТО



ИНТЕРФУД
& ДРИНК



MEATMANIA

THE WORLD
OF MILK

BULPEK

SALON
DU VIN

INTERFOOD
& DRINK

05-08 ОКТОМВРИ 2022

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна
промишленост





Минералната вода в България – къде и какво лекува

България е надарена с минерални води, които помагат при почти всички болести. Само от болезката зависи дали тя ще се пие или ще поливат кожата си с нея. Единственото, което трябва да се знае е коя вода какво лекува.

Съставът на минералната вода в България може да ни помогне да се отървем от излишните килограми, но в същото време и да зарасне по-бързо счупена кост. Лекарите съветват да се пие на малки глътки, за да не предизвикаме обратен ефект.

БАНКЯ

Градът е разположен в красива котловина в подножието на северните склонове на Люлин планина, едва на 17 км от София, той е обявен за екологичен резерват.

От единното хидротермално находище бликат няколко естествени и сондажни хидротермални източника с температура на водата 36,5-37° С и общ дебит 24 л/сек. Всички тези хидротермални води са с ниска минерализация, хидрокарбонатно-сулфатно-натриеви, с ниска водна твърдост, бистри, безцветни, без мирис и с много приятни питейно-вкусови качества.

Какво лекува минералната вода в Банкя?

Подходяща е за лечение на сърдечно-съдови заболявания, смущения на нервната система, нарушения в обмяната на веществата.

ВЕЛИНГРАД

Градът е разположен е в Западните Родопи на височина 750 м, в живописната долина на р. Чепинска и отстои на 81 км от Пловдив и на 196 км от Смолян. Температурата на минералните извори е между 28-86°С. Известни са шест термоминерални находища – Чепино, Лъджене 1, Лъджене 2, Каменица, Драгиново и Варварски бани.

Бликат около 80 извора с общ дебит 170 л/сек, които по коли-



чество и състав съчетават едновременно лечебните възможности на водите в Хисаря, Баня и Наречен. Водите са с хидрокарбонатни и силициеви съставки, сяра и сероводород, а също и с благородния газ радон.

Какво лекува минералната вода във Велинград?

Курортът е профилиран за лечение на белодробни и ставни заболявания, на неврологични и гинекологични проблеми (в това число и стерилитет), на бъбречни, чернодробни, стомашно-чревни и много други заболявания.

ДЕВИН

В централната част на Родопите е разположен балнеолечебният курорт Девин. Минералните води са от няколко извора с голям дебит, разкрити чрез дълбоки сондажи. Температурата им

е от 16 до 72° С. Курортът се препоръчва за лечение на заболявания на опорно-двигателния апарат и на нервната система.

Какво лекува минералната вода в Девин?

Курортът се препоръчва за лечение на заболявания на опорно-двигателния апарат и на нервната система.

МОМИН ПРОХОД

Климатичен и балнеологичен курорт, разположен в югозападните разклонения на Средна гора. Намира се на 73 км от София и на 83 км от Пловдив. От незапомнени времена градът се слави с минералните си извори, познати още по времето на Римската империя. Сега минералната вода от 9 извора с температура 56°С е

на стр. 11





Минералната вода в България – къде и какво лекува

от стр. 10

събрана в един водосборен басейн. Водата на Момин проход е втора по радиоактивност след тази на лечебния курорт Нареченски бани, трета в Европа и двадесет и пета в света.

Какво лекува минералната вода в Момин проход?

Курортът е специализиран за лечение на хронични неспецифични заболявания на дихателната система, заболявания на централната и периферната нервна система, дегенеративни ставни, кожни и чревни заболявания. Добри резултати дава и лечението на постполиомелитни състояния при децата.

ПАВЕЛ БАНЯ

Курортът е разположен сред живописната Розова долина, на 18 км западно от Казанлък. Павел баня дължи своята известност най-вече на термоминералните си води, които са били използвани за лечение още в древността. От седем естествени и сон-



дажни хидротермални източника бликат минерални води, с аналогична физико-химична характеристика – температура от 50 до 61°C и с общ дебит 16 л/сек, или 1 400 000 л в денонощие. Всички води са с ниска минерализация (0.650-0.671 г/л), хидрокарбонатно-натриеви, с лека алкална реакция (рН 7.6), с ниска водна твърдост (1.7 немски градуса, т.е. меки води). Същевременно те са леко радонови, силициеви и умерено до силно флуорни. Има два хидротермални източника с нерадонова минерална вода и един с по-ниска температура на водата – 31° С. Всички води са бистри, безцветни, с приятни питейно-вкусови качества, макар и с лек мирис на сероводород, поради наличието на сулфиди (3 г/л).

Какво лекува минералната вода в Павел баня?

Заболявания на периферната нервна система – вертеброгенни заболявания (дискови хернии, стеснения на гръбначно-мозъчния канал, радикулити, сколиози, спондилолистези, спондилоартроза, травматични увреждания на периферната нервна система); травматични увреждания на централната нервна система, предимно на гръбначния мозък; дегенеративни неврологични заболявания; ортопедични заболявания – посттравматични и дегенеративни ставни и периставни заболявания; други заболявания – кариеси, гингивити и прочие.

САНДАНСКИ

Международно известен климатичен и балнеолечебен курорт, разположен в долината на р. Санданска Бистрица. На територията на Община Сандански

има 6 минерални извора. Минералните води са хидрокарбонатно-силициеви, сулфатно-натриеви и флуорни. Курортът е специализиран за лечение на заболявания на горните дихателни пътища и белите дробове от нетуберкулозно естество и за възпалителни дегенеративни ставни заболявания.

Какво лекува минералната вода в Сандански?

Курортът е специализиран за лечение на заболявания на горните дихателни пътища и белите дробове от нетуберкулозно естество и за възпалителни дегенеративни ставни заболявания.

САПАРЕВА БАНЯ

Балнеолечебен курорт, разположен в живописна котловина между планините Рила и Верила, по левия бряг на р. Джерман. Сапарева баня се гордее както със своята много студена и чиста планинска вода за пиене, така и с уникалната си минерална вода, която е една от най-горещите в Европа – с температура от 103° С. В центъра на Сапарева баня блика единственият гейзер на Балканите.

Какво лекува минералната вода в Сапарева баня?

Лекуват се заболявания на опорно-двигателния апарат, на периферната нервна система и гръбначния стълб, посттравматични състояния, ортопедични, дегенеративно-ставни, кожни и гинекологични заболявания.

ХИСАРЯ

Международно известен балнеолечебен курорт, разположен в южните склонове на Същинска

на стр. 12





Минералната вода в България – къде и какво лекува

от стр. 11

Средна гора. Намира се на 42 км от Пловдив. В Хисар е поставено началото на организираното балнеолечение в страната. Има 22 минерални извора – 16 естествени и 6 чрез дълбоко сондиране, с температура от 37 до 51°C и общ дебит 4000 л/сек. Водата е слабо-минерализирана – 0,257 г/л, хидрокарбонатно-сулфатна, хлорна и натриева, флуорно-силициева, алкална. С висока стойност на рН – 9, без цвят и мирис, с приятен вкус.

Какво лекува минералната вода в Хисаря?

Минералната вода на Хисар може да се ползва като трапезна и за профилактика на: стомашно-чревни заболявания; бъбречно-каменна болест и бъбречно-урологични заболявания; жлъчно-каменна болест; заболявания на опорно-двигателния апарат; гинекологични заболявания; стоматологични заболявания и профилактика на зъбния кариес, хронична интоксикация с тежки метали и фармацевтични препарати.

Над 225 – толкова са местата в България, където има находища с минерална вода. За малка България толкова много минерални извори е истинско богатство. Само в Южна България има 148 извора, а в Северна – 77.

На повечето места у нас минералните извори са с гореща вода, но има и такива със студена. Но едно е сигурно – всички са лечебни.

Още в древността минералните извори в България са били място, където хората са релаксирани и са се лекували.

У нас сега има няколко места, за които всички сме чували. Те са известни именно с минерал-



ните си извори. Такива са курорти като Хисар, Кюстендил, Сапарева баня, Павел баня, Велинград.

Но има и такива, за които малко хора знаят. Те също имат извори с минерална вода.

Представяме ви 5 места, където не предполагате, че има минерални извори:

БРЕЗНИК

На територията на община Брезник е известна уникалната вода с високо съдържание на желязо. Минералната вода в местността “Лесков дол” край града, известна още като “Светата вода”, има обща минерализация 4.5-8.2 г/л. Концентрацията на двувалентно желязо, което съдържа водата и което се усвоява от организма за покриване на дефицит в него, достига до 0.8 г/л.

ВЪРБИЦА

На територията на общината се намират два водоизточника с минерална вода около Върбица. Първата е известна от десетилетия като лечебен извор, има минерализация 1.2 г/л, съдържаща сероводород и значителни концентрации на калциеви йони (109 мг/л). Тя се е използвала широко за пиене от населението, дори е била бутилирана от общината и продавана. Водата от сондажния водоизточник също е студена, с висока минерализация (13.1 г/л), хлоридна натриева, съ-

държаща йодид и бромид, Тя е подходяща след загряване за балнеолечение.

ЗЛАТОГРАД

Минералната вода от Ерма река е един много интересен природен феномен, който трябва да бъде използван пълноценно от ръководството на общината. Минералната вода е с температура 87°C, висока концентрация на метасилициева киселина, минерализация около 1.5 г/л и флуорид, който позволява използване на водата за потребностите на бутилиращата промишленост.

ЛЕТНИЦА

Хипертермалната минерализирана (11.5 г/л) вода в Крушуна е рядко срещана за нашите територии. Тя съдържа високи концентрации хидрокарбонатни, сулфатни, натриеви, но особено калциеви (706 мг/л) и магнезиеви (229 мг/л) йони. Във водата има и високо съдържание на йодид и бромид. Това е една ценна лечебна водата, която може да намери своето място за външно балнеолечение, за бутилиране като лечебна чрез инхалации, иригации и др. процедури по лекарско предписание, включително и при домашни условия.

ЦАРЕВО

Минералната вода на територията на общината в кв. Китен на Приморско е термална (20°C), с минерализация 1.007 г/л и дебит 3.0 л/сек. Водата се характеризира като хлоридно-сулфатна-хидрокарбонатна натриева и флуорна, съдържаща метаборна киселина. Използването на минералната вода може да допълни и обогати природните фактори на този черноморски курорт.





Съюз по хранителна промишленост към ФНТС

Покана за професионално обучение
за придобиване на професионална квалификация по професията

ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ

специалност

КОНТРОЛ НА КАЧЕСТВОТО И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИ И НАПИТКИ

(трета квалификационна степен)

17 - 21.10.2022 г., Дом на техниката, София

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.

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

Професионалното обучение 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. Желаетелите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование. Обучението ще се организира съобразно бранша, в който работят кандидатите за курса.

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

Първият модул на обучението ще се проведе на **17, 18, 19, 20 и 21 октомври 2022 г.** в Дом на техниката, София - ул. „Г. Раковски“ 108, ет.1, зала 109. Тогава ще бъдат съобщени и другите дати за теория и практика на следващия модул. **Присъствието на I модул 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 17.10.2022 г. от 10,00 ч. Заниманията ще се провеждат Дом на техниката, София - ул. „Г. Раковски“ 108, ет.1, зала 109. Регистрацията на участниците е на 17.10. 2022 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 **до 11.10.2022 г.** на адрес: СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ София 1000, ул. Раковски 108, офис 408 тел./факс: 02/ 987 47 44, GSM: 0888 /72 24 82, e-mail: ufi_sb@abv.bg - Инж. Соня Бургуджиева Сумите се превеждат по сметка на СХП: Юробанк България, ФЦ София Окръг, BIC код: BPVIBGSGF **IBAN: BG 05BPVI 7942 1019 1562 01**

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





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ



Покана за национален тридневен научно-практически курс
2, 3 и 4 ноември 2022 г., София, Дом на техниката

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

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 изисквания 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 този стандарт 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 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 във фирми и предприятия, 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 владеене на материала от всеки участник, като успешно преминалите курса получават **сертификат за успешно завършено обучение.**

Заявка за участие се изпраща до **27.10.2022 г.**, а след потвърждение от страна на организаторите се изпраща копие от платежното нареждане за преведена такса. Приемат се и заявки по телефон или факс, както и чрез e-mail: ufi_sb@abv.bg. Таксата за участие е **280 лв. без ДДС, 336 лв. с ДДС.** За редовни членове на СХП таксата е **250 лв. без ДДС, 300 лв. с ДДС.** В нея са включени материалите за участниците, сертификати. Регистрацията на участниците е на 02.11.2022 г. от 9,00 до 9,45 часа на 4 етаж, офис 408. Занятията се провеждат в зала № 109 на 1 етаж, Дом на техниката, ул. "Г. С. Раковски" 108, София

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 неизвестни, тук е мястото да ги споделите с експертите, като изработите с тяхна помощ вашия етикет и изчислите енергийната стойност на вашия продукт. На този семинар ще имате възможност да разберете как става това, а не да използвате стойности от чужди етикети за позобни продукти. 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 22000:2018

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

2. ISO 22000:2018. 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 документиране на одити. Резултати от одити.

3. Разработване на документи и одитиране на разработени документ

4. Упражнения - групова работа

Всяка от посочените методични единици включва презентация, последвана от разработване и демонстриране на примери, възлагане на задачи 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.

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); **Сумите се превеждат по сметка: Съюз по хранителна промишленост „Юробанк България“ , ФЦ София Окръг, BIC код: BPBIBGSGF IBAN: BG 05BPBVI 7942 1019 1562 01**

За контакти: СХП - София 1000, ул. Раковски 108, офис 408
Тел.: (02) 987-47-44, инж. Бургуджиева, GSM 0888 72 24 82;
e-mail: ufi_sb@abv.bg



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 и преработка на мляко и млечни продукти

(трета квалификационна степен)

14 - 18 ноември 2022 г., Дом на техниката, София

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 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**, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. **Първият модул е само теория - 5-дневен, а вторият - практика и държавен изпит по теория и практика.** На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал и програма, от които трябва да се подготвите за явяване на държавен изпит пред комисия за валидиране на неговите знания.

СУМИТЕ СЕ ПРЕВЕЖДАТ ПО СМЕТКА:

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

Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят най-късно до 08.11.2022 г.

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 14, 15, 16, 17 и 18 ноември 2022 г. в Дом на техниката в София, ул. „Т.С.Раковски“ № 108, 1 етаж, зала № 109. Тогава ще бъде съобщена и датата за втория 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 14.11.2022 г. от 9,00 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. „Т.С.Раковски“ 108, 1 етаж, зала № 109.

Цената за един участник е 550 лева, освободена от ДДС и в нея са включени всички разходи по провеждане на обучението - теория и практика, учебни материали, материали за практическите занятия, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация, 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 на курса не е включен хотелът.

ЗАЯВКИ ЗА УЧАСТИЕ С КОПИЕ ОТ ПЛАТЕЖНО НАРЕЖДАНЕ, СЕ ИЗПРАЩАТ 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





ПОКАНА ЗА НАЦИОНАЛЕН ПЕТДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР Величието и разкоша на Истанбул

СОФИЯ - ОДРИН - ИСТАНБУЛ - Принцови острови, 16 - 20 ноември 2022 г.

Тема: Система НАССР внедряване и вътрешен одит (интензивен курс)

Цел: Запознаване на участниците с най-новите изисквания към производителите на храни, напитки, добавки, машини и др. Семинарът ще бъде полезен за всички специалисти работещи в ХВП. Занятията ще се провеждат в часове, съобразени с туристическата програма! Използвайте този шанс и съчетайте чудесната почивка в Истанбул и спечелете от знанията и опита на експертите! В пътуването могат да вземат участие ваши близки, приятели и роднини. На всеки участник в семинара ще бъде издаден сертификат за участие.



Програма:

1 ден - 16.11.2022: Отпътуване от София в 06:30 ч., от Пловдив - в 08:30 ч. Кратка почивка в Одрин. Разглеждане на Селимие джамия и централната част на града. Отпътуване за Истанбул. Пристигане и настаняване в хотела. Пешеходна екскурзия с екскурзовод на бълг. език - кв. Султанахмет, Синята Джамия, Хиподрума, Колоната на Константин, Египетския обелиск, Змиевидната колона, Фонтанът на Вилхелм II - дворецът Топкапъ Сарай (отвън), „Света София“ и др.

2 ден - 17.11.2022: Закуска. За желаещите - екскурзия „Двата континента“: Златния Рог, двореца „Долма Бахче“. Посещение на европейската част и азиатската част с преминаване по въжения мост над Босфора, разглеждане с посещение на джамията Чамлъджа. Разглеждане на стария еврейски квартал, Гръцкия лицей, църкви и Вселенската патриаршия, синагогата „Ажрида“, Феррух Кетхюда, руините на двореца „Влахерна“ и желязната църква „Св. Стефан“. Свободно време. За желаещите - вечеря на кораб с традиционна турска програма по Босфора.

3 ден - 18.11.2022: Закуска. За желаещите - посещение на Принцови острови. След обяд - възможност за полудневна екскурзия „Новият Истанбул“. Посещение на небостъргача „Сапфир“. По желание - вечеря в атрактивен Ориенталски ресторант с богата шоу програма.



4 ден - 19.11. 2022: Закуска. Екскурзия - Босфора с кораб: разходка покрай Европейския бряг на Босфора до крепостта Румели Хисар и Азиатският част. Посещение на Египетския пазар. Възможност за вечеря в рибен ресторант с гледка към Златния Рог.

5 ден - 20.11. 2022: Закуска. Свободно време. Посещение на Гигантския аквариум Sea Life, в един от най-големите търговски центрове на Истанбул - „Форум Истанбул“. Отпътуване за България. Пристигане в София късно вечерта.

Информация и цени:

- Един човек в двойна стая и тройна стая - 480 лв.
- Доплащане за единична стая - 120 лв.

Пакетната цена включва:

- Транспорт с комфортен автобус
- 4 нощувки със закуски на шведска маса в хотел Dalan 3* - <http://www.dalanhotel.com/>
- Пешеходен тур на Истанбул и Одрин
- Водач на групата.
- Екскурзоводско обслужване на бълг. език
- Посещение на МОЛ Форум Истанбул ;
- Медицинска застраховка
- Такса за семинара и учебни материали.
- Издаване на сертификат.

Пакетната цена не включва:

- Допълнителни екскурзии и атракциони.
- Застраховка Отмяна на пътуване.

Пакетната цена е валидна за група от мин. 30 туристи. Срок за уведомление на недостигнат брой: 30 дни преди датата на отпътуване. Цените за екскурзиите и атракционите са валидни при мин. 15 туристи.

Срокове за анулиции и неустойки:

Пътуващите имат право да се откажат от пътуването без неустойка до 45 дни преди датата на отпътуване. Потребителят има право да прехвърли правото си на пътуване на трето лице. В случай на развитие на епидемиологична обстановка и възпрепятстване на пътуването, туроператора ще възстанови внесената сума в срок до 5 дни от датата на пътуването.

Плащане и срокове:

Внесен депозит от 150 лв. или пълно плащане до 07.10.2022 г. на сметката на туроператора. Пълно плащане на сумата: до 17.10.2022 г. Издава се фактура. Не се начислява ДДС.

Банкова сметка: ЕТ „Видео Корект - Огнян Хандев“. Първа Инвестиционна Банка, BIC: FINVBGSF, IBAN: BG30FINV91501017331318.

Сумите могат да се внесат и в брой в офиса на СХП на адрес : София 1000, ул. „Раковски“ 108, офис 408, ет.4, тел. 02/ 987 4744, 0888 722482 - Соня Бургуджиева, e- mail: ufi_sb@abv.bg

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.

