



ЧЕТИРИНАДЕСЕТА НАЦИОНАЛНА МЛАДЕЖКА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА

КОНФЕРЕНЦИЯ С МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ

*„ИНОВАЦИИ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА
ПРОМИШЛЕННОСТ – ПРОБЛЕМИ И ПЕРСПЕКТИВИ”*

18 ноември 2021 год.

**„НОРМАТИВНИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ
ОПАКОВКАТА И ЕТИКЕТА НА ХРАНИ И
НАПИТКИ”**

Проф. д.т.н. инж. Стефан Дичев

SPD Cert, УХТ-Пловдив,

sditchev@gmail.com

ПРЕДГОВОР

АКЦЕНТИ В ПРЕЗЕНТАЦИЯТА

- **Закон за храните** (обнародван в ДВ. бр.52 от 9 Юни 2020г., влиза в сила от 09.06.2020 г.)
- **Регламент на ЕС No 1169/2011** на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите.
- **СЕ маркировка**-маркировка на ЕС за съществените изисквания за безопасност на продукта.

ПРЕДГОВОР

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ НА ОПАКОВКАТА

- да предпазва продукт от външни въздействия
- да рекламира продукта

*Забележка: Изчислено е, че **10% от общите разходи** за всички продукти на дребно **са разходи за опаковане**.*

ПРЕДГОВОР

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ НА ЕТИКЕТА:

- да дава достоверна информация на потребителя за продукта- *виж регламент на ЕС No 1169/2011* .
- за идентификация на продукта по цялата логистична верига, т. е. до доставянето му в крайното местоназначение.

ВИДОВЕ ОПАКОВКИ СПРЯМО МАТЕРИАЛА

- **пластмасови**- те са гъвкави опаковки и се произвеждат от полиетилен ниска и висока плътност. **Използват се за потребителска и транспортна опаковка** и са един от основните замърсители на околната среда.
ЕС произвежда **годишно над 26 мил.тона пластмаса**, а в света за **1 мин. се произвеждат 1 мил.бр. пластмасови бутилки**. Днес **на глава от населението в света се падат по 43 кг. пластмасови опаковки**.
- **стъклени**-те се използват за по-скъпи продукти и заемат значителен пазарен дял в опаковката. Те **мога 100 % да се рециклират и то многократно**.

ВИДОВЕ ОПАКОВКИ СПРЯМО МАТЕРИАЛА

(продължение)

- **метални** в т.ч. Al фолио. Те помага да се **защитят** продуктите от влага, слънчева светлина и други външни въздействия. Al фолио може да се **рециклира безкрайно**.
- **хартиени/картонени/велпапе-** използват се за **потребителска и транспортна/вторична опаковка**. Повече от 95% от всички продукти в САЩ се доставят във вторични опаковки, направени от велпапе.
- **дървени-** използват се и за потребителски, но **предимно за транспортни опаковки**.

ВИДОВЕ ОПАКОВКИ СПРЯМО МАТЕРИАЛА

(продължение)

- **ЯДЛИВИ**- те се и се използват за различни хранителни продукти.

Те се изяждат с продукта и не генерират отпадъци.

Формоват се спрямо продукта.

Тяхната **номенклатура постоянно нараства** и промишлените дизайнери си развихрят фантазията с тях.

ВИДОВЕ ОПАКОВКИ СПРЯМО МАТЕРИАЛА (продължение)

- **активни-** те добиват все по-голяма популярност и имат активна роля, която спомага за поддържане качеството на продукта и за удължаване срока на годност.

Те са съзнателно направени да **съдържат вещества**, които взаимодействат с атмосферата вътре в опаковката или с опакования продукт.

С тях се **намаляват отпадъците** от продукти и опаковки.

ВИДОВЕ ОПАКОВКИ СПРЯМО МАТЕРИАЛА (продължение)

- **интелигентни**- те съобщават характеристики или промени в продукта и позволяват взаимодействие.

В интелигентните опаковки се използват матрични баркодове (QR кодове), които имат свойството да съхраняват информация, която да се визуализира при сканиране на код, чрез смартфона. Интелигентните опаковки позволяват сканиране чрез смартфон, което дава на клиентите достъп до повече информация за самия продукт и им дава възможността да оставят обратна връзка за определени продукти отново през телефона си.

Най-често „интелигентните опаковки“ се използвани за хранителни стоки, за да „съобщят“ на клиента кога храната вече не е безопасна за консумация.

НОРМАТИВНИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ОПАКОВКИТЕ

(Закон за храните-гл. I, раздел. IV)

МАТЕРИАЛИ ЗА ОПАКОВКИ

- За опаковане на храни се използват само **материали и предмети, включително активни и интелигентни материали и предмети, предназначени за контакт с храни, които отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) No 1935/2004** на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 г. относно *“Материалите и предметите, предназначени за контакт с храни”*.
- Материалите и предметите, предназначени за контакт с храни, трябва да се придружават от **декларация за съответствие** с нормативните изисквания и **маркировка “СЕ”**.

НОРМАТИВНИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ПРОИЗВОДИТЕЛИТЕ НА ОПАКОВКИ

(Закона за храните-гл.2,раздел II, чл. 43).

- **Производство и търговия** на едро с материали и предмети, предназначени за контакт с храни, **се извършва след регистрация**
- **Компетентни органи** за регистрация по ал. 1 са директорите на областните дирекции по безопасност на храните.

НОРМАТИВНИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ПРОИЗВОДИТЕЛИТЕ НА ОПАКОВКИ

(Закона за храните-гл.2, раздел II, чл. 49).

- (1) **Бизнес операторите**, извършващи производство, търговия на едро или дребно с материали и предмети, предназначени за контакт с храни, **са длъжни да спазват изискванията на Регламент (ЕО) No 1935/2004**, на закона и подзаконовите нормативни актове по прилагането му.
- (2) В съответствие с чл. 15, параграфи 4 и 5 от Регламент (ЕО) No 1935/2004 **информацията за материалите и предметите, предназначени за контакт с храни, предлагани на територията на Република България, се представя на български език.**

НОРМАТИВНИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ПРОИЗВОДИТЕЛИТЕ НА ОПАКОВКИ

(Закона за храните-гл.2, раздел II, чл. 49).

(3) При търговия на едро или дребно **материалите и предметите, предназначени за контакт с храни, се съхраняват и предлагат отделно** от другите нехранителни стоки.

АДМИНИСТРАТИВНО НАКАЗАТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ ЗА ПРИЗВОДИТЕЛИ НА ОПАКОВКИ

(Закон за храните-гл. 8,чл. 128, ал.1, т. 1)

Налага се глоба или имуществена санкция в размер от 2000 до 4000 лв., ако не подлежи на по-тежко наказание, на лице, което:

Т.1. в нарушение на чл. 14 - 16 използва за опаковане на храни материали и предмети, предназначени за контакт с храни, включително активни и интелигентни материали и предмети, предназначени за контакт с храни, или използва, или включва неразрешени вещества при производството им;

АДМИНИСТРАТИВНО АКАЗАТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ ЗА ПРИЗВОДИТЕЛИ НА ОПАКОВКИ

(Закон за храниите-гл.8, чл. 128, ал. 1, т. 9)

Т. 9. опакова храни в опаковки, които пренасят в храната свои съставни части в количества, представляващи опасност за човешкото здраве, водещи до неприемливи промени в състава на храната или до влошаване на органолептичните ѝ характеристики;

НОРМАТИВНИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ЕТИКЕТА

- **Бизнес оператор**, който произвежда, преработва и/или дистрибутира храни, е длъжен да предлага храни, **етикетирани в съответствие с изискванията на Регламент (ЕС) No 1169/2011** на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 г. **за предоставянето на информация за храните на потребителите** .
- В съответствие с чл. 15, параграфи 1 и 2 от Регламент (ЕС) No 1169/2011 **информацията за храните, предлагани на територията на Република България, включително тази на етикета, се предоставя на български език.**

НОРМАТИВНИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ РЕКЛАМА И ТЪРГОВСКИ СЪОБЩЕНИЯ

Бизнес оператор не може чрез реклами или други форми на търговски съобщения, в които като изпълнители участват деца, да рекламира:

1. генетично модифицирани храни и храни, за които има нормативно въведени ограничения за употреба от деца;
2. храни, които съдържат хранителни съставки и вещества с хранителен или физиологичен ефект, които не отговарят на изискванията за здравословно хранене съгласно нормативната уредба.

АДМИНИСТРАТИВНО НАКАЗАТЕЛИ РАЗПОРЕДБИ ПРИ НЕСЪОТВЕТСТВИЯ НА ИНФОРМАЦИЯТ ЗА ХРАНИТЕ

(Закон за храните-гл.8,чл.131,ал.1,т.1 и 2)

Налага се глоба или имуществена санкция в размер от 2000 до 4000 лв., ако не подлежи на по-тежко наказание, на лице, което:

1. наруши разпоредби на Регламент No 1169/2011 за предоставянето на информация за храните на потребителите;
2. рекламира и представя храни, използвайки хранителни и здравни претенции, невключени в списък по чл. 13 или 14 от Регламент (ЕО) No 1924/2006;

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ НА ОПАКОВКИТЕ И МАРКИРОВКАТА “СЕ”

- **Маркировката СЕ** е въведена в Европейския съюз още от 1985 г. и е доказателство, че продукта отговаря на съществените изисквания, посочени в **Директивите от нов** подход на ЕС.
- Чрез поставянето на маркировката върху продукта, **производителят декларира на своя отговорност съответствие с всички законови изисквания** за използване на маркировката на територията на европейската икономическа зона (ЕИЗ), както и в Турция **и за продуктите, произведени в трети страни**, които се продават на територията на ЕИЗ и в Турция.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ НА ОПАКОВКИТЕ И МАРКИРОВКАТА “СЕ”

(продължение)

- **Противозаконно е продукти**, попадащи в обхвата на Новите директиви, **да бъдат разпространявани** в рамките на европейската икономическа зона **без тази маркировка**.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ НА ОПАКОВКИТЕ И МАРКИРОВКАТА “СЕ”

(продължение)

Основни принципи за маркировката “СЕ” са:

1. Само производителя или негов упълномощен представител нанася маркировката СЕ;
2. Като нанася или поръчва нанасянето на маркировка СЕ, производителят показва, че поема отговорност за съответствието на своя продукт с приложимите изисквания на съответното законодателство на ЕС.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ НА ОПАКОВКИТЕ И МАРКИРОВКАТА “СЕ”

(продължение)

Условия за нанасяне на маркировката СЕ са:

- нанася се така, че **да бъде видима, четлива и незаличима;**
- **нанася се преди продуктът да бъде пуснат на пазара.**

Маркировката СЕ може да бъде следвана от пиктограма или някакъв друг знак, указващ специален риск или употреба.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ НА ОПАКОВКИТЕ И МАРКИРОВКАТА “СЕ”

(продължение)

- Декларацията за съответствие се изисква от производителя, на негова отговорност за да докаже изпълнението на изискванията относно даден продукт.
- Декларацията за съответствие съдържа следното:
 - наименование и № на продукта;
 - име и адрес на производителя или на негов упълномощен представител;
 - позоваване на използваните хармонизирани стандарти или позоваване на спецификациите, по отношение на които се декларира съответствие;

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ НА ОПАКОВКИТЕ И МАРКИРОВКАТА “СЕ”

(продължение)

- Предмет на декларацията е идентификация на продукта, позволяваща проследяването му.

КАКВО ВИ ПРЕДЛАГА SPD Cert?

Консултантски услуги по управление на фирмите и оценка на съответствието на продуктите

Сертификационни услуги за системи за управление (СУ)

Сертифицирано обучение/семинари за:
СУК, СУБХ, СУОС, СУЗБР, СУЕ, Изисквания за социална отговорност и интегрирани системи за управление;
Вътрешни одитори на СУ;
Добри управленски практики

Няколко нови интелектуални продукта:

Стефан Дичев

УПРАВЛЕНИЕ
на
БЕЗОПАСНОСТТА И КАЧЕСТВОТО
(II-ро преработено издание)



Академично издание на УХТ, Пловдив, 2015
UFT Academic Publishing House, Plovdiv, 2015

КАТАЛОГ-ЦВЕТЕН ЗА ОБУЧЕНИЕ И ВНЕДРЯВАНЕ НА СИСТЕМА ЗА УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТТА НА ХРАНИТЕ

Цветният каталог включва 20 бр. постери
със текстове и снимки на-най важното
за ДПД, ДХП и НАССР

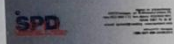
ПОЗНАВАТЕ ЛИ ЗАКОНА ЗА ХРАНИТЕ ?

Вашите производители трябва да бъдат сертифицирани



Производителите и търговците на храни е необходимо да внедряват и поддържат система за управление безопасността на храните...

HACCP система, ISO 22000, международен стандарт за храните IFS и др.

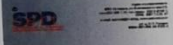


ПОЛЗВАТЕ ЛИ ВАШИТЕ ЛИЧНИ ПРЕДПАЗНИ СРЕДСТВА И РАБОТНО ОБЛЕКЛО ?

Вашите лични предпазни средства трябва да бъдат сертифицирани



- ✓ Осигурени ли сте със специално работно облекло и лични предпазни средства?
- ✓ Използвайте ги в чисто състояние и само на работното място!
- ✓ Не бършете ръцете си или оборудването с вашето работно облекло!



ИЗПЪЛНЯВАТЕ ЛИ ГРАФИКА ЗА ПОЧИСТВАНЕ, ИЗМИВАНЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЯ НА РАБОТНАТА СРЕДА ?

Вашите производители трябва да бъдат сертифицирани

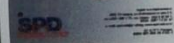


Изисквания

- ✓ процедура за санитарна обработка
- ✓ химичен график за санитарната обработка
- ✓ документиране на санитарната обработка

Микробиологичен показател след санитарната обработка (чл. 3а, Ст. номер 16 в 2006)

- ✓ общ брой микробни аероби и фагоцитиращи микроби
- в дълбочината на технологичното оборудване - не повече от 100 колони/см²
- на работна повърхност - не повече от 300 колони/см²
- ✓ санитарна и технологична микробиология - да не се установяват и следва да се отстранят от технологичното оборудване

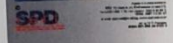


ЗНАЕТЕ ЛИ КОГА ДА СИ ИЗМИВАТЕ РЪЦЕТЕ ?

Вашите производители трябва да бъдат сертифицирани



- Преди**
- ✓ започване на работа
- След**
- ✓ използване на тоалетна
 - ✓ хранене, пиене, пушене
 - ✓ докосване на косата, носа, устата или друга част от тялото
 - ✓ кашляне/кисане или след използване на носна кърпичка
 - ✓ обслужване на замърсено оборудване и изваждане на отпадък
 - ✓ при смяна на една операция с друга, при която храната е в директен контакт с ръцете

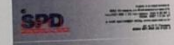


КАКВО ТРЯБВА ДА БЪДЕ ВАШЕТО ПОВЕДЕНИЕ НА РАБОТНОТО МЯСТО ?

Вашите производители трябва да бъдат сертифицирани



- ✓ не отивайте на работното място, ако имате инфекциозно заболяване
- ✓ инфекциозни рани, инфекции по кожата и възпаления - джария
- ✓ при горещобработните състояния незабавно докладвайте пред своя ръководител
- ✓ поддържайте ръцете и лицето си чисти
- ✓ не консумирайте храни и напитки на работното място
- ✓ не се обличайте и не свадайте външната работна облекло
- ✓ когато гледате лицето си и други части на тялото, измийте ръцете си



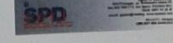
УПРАВЛЯВАТЕ ЛИ ОТПАДЪЦИТЕ ОТ ВАШЕТО ПРОИЗВОДСТВО ?

Вашите производители трябва да бъдат сертифицирани



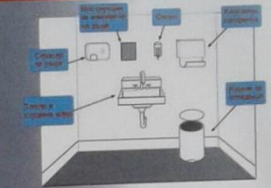
Изисквания

- ✓ разпадане, съхраняване и експлоатация правилно отпадъци
- ✓ отпадъци не трябва да бъдат изхвърляни в околната среда

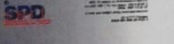


КАК ДА Е ОБОРУДВАН САНИТАРНО-БИТОВИЯ ВЪЗЕЛ ?

Вашите производители трябва да бъдат сертифицирани



- ✓ съблекални
- ✓ даؤсанитарни или санитарни гадарби за лично и работно облекло
- ✓ тоалетни дукабини
- ✓ умивални с безконтактни кранове, фоточелета, педал и др. приспособа за командване
- ✓ подсушаващи материали



ИМАТЕ ЛИ ПЛАН ЗА ОБУЧЕНИЕ НА ПЕРСОНАЛА И ИЗПЪЛНЯВА ЛИ СЕ ТОЙ ?

Вашите производители трябва да бъдат сертифицирани



Изисквания

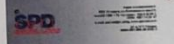
- ✓ планиране
- ✓ документирани оценяване

ТЕМИ НА ОБУЧЕНИЕТО

- ✓ начало обучение при постъпване на работа
- ✓ обучение по безопасност на труда
- ✓ обучение по лична хигиена
- ✓ обучение по обща гигиена на предприятието

ТЕХНИЧЕСКО ОБУЧЕНИЕ ЗА

- ✓ експлоатация
- ✓ поддръжка
- ✓ техническа безопасност
- ✓ добри практики и производствени практики
- ✓ HACCP система
- ✓ обучение за водене на записи



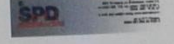
ЕФЕКТИВНА ЛИ Е БОРБАТА С ПАРАЗИТИТЕ И ВРЕДИТЕЛИТЕ ?

Вашите производители трябва да бъдат сертифицирани



Изисквания

- ✓ да се вземе предвид основната среда, конструирана на елементите на производствения отпадък - врати, прозорци, щатки, сафони и др.
- ✓ осигуряване на запечатването на помещенията и измерването им
- ✓ контролиране на примамките и честота на проверката им
- ✓ оповестяване на паразитите, уведомени за употреба и безопасност при работа с тях
- ✓ документирани на дейността по контрола и борбата с вредителите
- ✓ хигиенна дейността на всички поддръжката, ако полагате такъв



10

КАК ОСЪЩЕСТВЯВАТЕ ВХОДЯЩ КОНТРОЛ НА СУРОВИНИ И МАТЕРИАЛИ ?



Изисквания

- ✓ спецификация на получаваните суровини и материали
- ✓ инспекцията от доставчика сертифицира или декларира за съответствие
- ✓ документирайте доставките във входния дневник
- ✓ въведете система за оценка на доставката
- ✓ контролирайте хигиената на транспортните средства
- ✓ контролирайте температурата при доставката на складата и замразени суровини
- ✓ периодично използвайте входните суровини в акредитирана лаборатория
- ✓ проверявайте системите за управление използвани при доставката



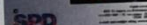
Вашата хигиенна процедура трябва да бъдат документирани

13

КОНТРОЛИРАТЕ ЛИ ТЕМПЕРАТУРАТА И ВРЕМЕТО ПРИ ТОПЛИННА ОБРАБОТКА НА ПРОДУКТИ ?



- ✓ всеки процес за топлинна обработка (пастеризация, стерилизация, варене, лъчване и печене) на даден продукт е критична контролна точка (ККТ)
- ✓ процесът трябва да протече при съответна температура и за определен период от време, за да се предотврати биологичните опасности.
- ✓ параметрите за топлинна обработка са посочени във вашия HACCP план



Вашата хигиенна процедура трябва да бъдат документирани

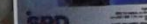
16

КАКВО ТРЯВА ДА СЪДЪРЖА ЧЕК-ЛИСТА ЗА КРИТИЧНИТЕ КОНТРОЛНИ ТОЧКИ (ККТ) ?



- ✓ параметри за наблюдение, техник и критични граници и максимални стойности
- ✓ средства за измерване и контрол
- ✓ честота на измерванията
- ✓ отговорник за мониторинга
- ✓ места за подпис на водещия и преработващия запис

Коректните записи нямат да бъдат четливи, датирани и подписани



Вашата хигиенна процедура трябва да бъдат документирани

11

СЛЕДИТЕ ЛИ ПАРАМЕТРИТЕ НА ПИТЕЙНАТА ВОДА ?



Заповедни листове № 4, ДВ 6р, 30 от 18.03.07

Микробиологични показатели

Е. coli
Бактериоци
Общо микробно число

Химически показатели

Хлориди
Борати
Желязо,
Калий, Магнезий и др.

Физични

Наличие на чужди тела

Органолептични

Вкус
Мирис
Мътност



Вашата хигиенна процедура трябва да бъдат документирани

14

ПРОВЕРЕНИ И КАЛИБРИРАНИ ЛИ СА СРЕДСТВАТА ВИ ЗА ИЗМЕРВАНЕ И КОНТРОЛ (СИК) ?



- ✓ да са сертифицирани и да имат идентификационен номер
- ✓ да са почиствани и да се използват само за определена цел
- ✓ да се калибрират през определени периоди от време, съгласно нормативните изисквания
- ✓ проверките на СИК трябва да бъдат документирани
- ✓ при повреда, съответните СИК трябва незабавно да бъдат ремонтирани или заменени.



Изисквания

17

КАКВО КОНТРОЛИРАТЕ ПРИ ЕКСПЕДИЦИЯ НА ВАШИЯ ГОТОВ ПРОДУКТ ?



- ✓ проверка целостта на опаковката
- ✓ проверка наличието на етикети и означена партида на продукта
- ✓ вида и хигиената на транспортните средства
- ✓ наличието на запис за експедицията на продукти с цел проследяване на продукта в хранителната верига



Вашата хигиенна процедура трябва да бъдат документирани

12

СПАЗВАТЕ ЛИ ОСНОВНИТЕ ПРИНЦИПИ И ИЗИСКВАНИЯ ПРИ СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ НА ПРОДУКТИТЕ ?



Заповедни листове № 4, ДВ 6р, 30 от 18.03.07

Принципи

- ✓ "чисти, вентил-пречи каналы" (FCO)
- ✓ разделяне съхранение и транспортните и специализирани транспорт
- ✓ изолация на складовите и транспортните средства
- ✓ документация на хладилното съхранение и транспортните

Микроклимат

- ✓ ясно обозначаване на партидата за всеки продукт, който се съхранява и транспортира
- ✓ параметри при съхранение и транспорт
- в оросяване: температура на въздуха 10 - 21 °C и относителна влажност на въздуха 50 - 60 %
- в хладилно съхранение и транспортни средства: температура на въздуха 0 - 5 °C за охлаждане продукти и -18 °C за замразени продукти



Вашата хигиенна процедура трябва да бъдат документирани

15

ЗНАЕТЕ ЛИ КАК ТЕМПЕРАТУРАТА ВЛИЯЕ НА ПОВЕДИЕТО НА ПАТОГЕННИТЕ МИКРООРГАНИЗМИ ?

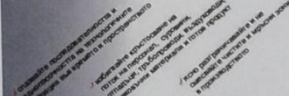
термометър - биометър



Вашата хигиенна процедура трябва да бъдат документирани

18

СЛЕДИТЕ ЛИ ЗА КЪРЪСОСАМО ЗАМЪРСЯВАНЕ ПРИ РАБОТА ?

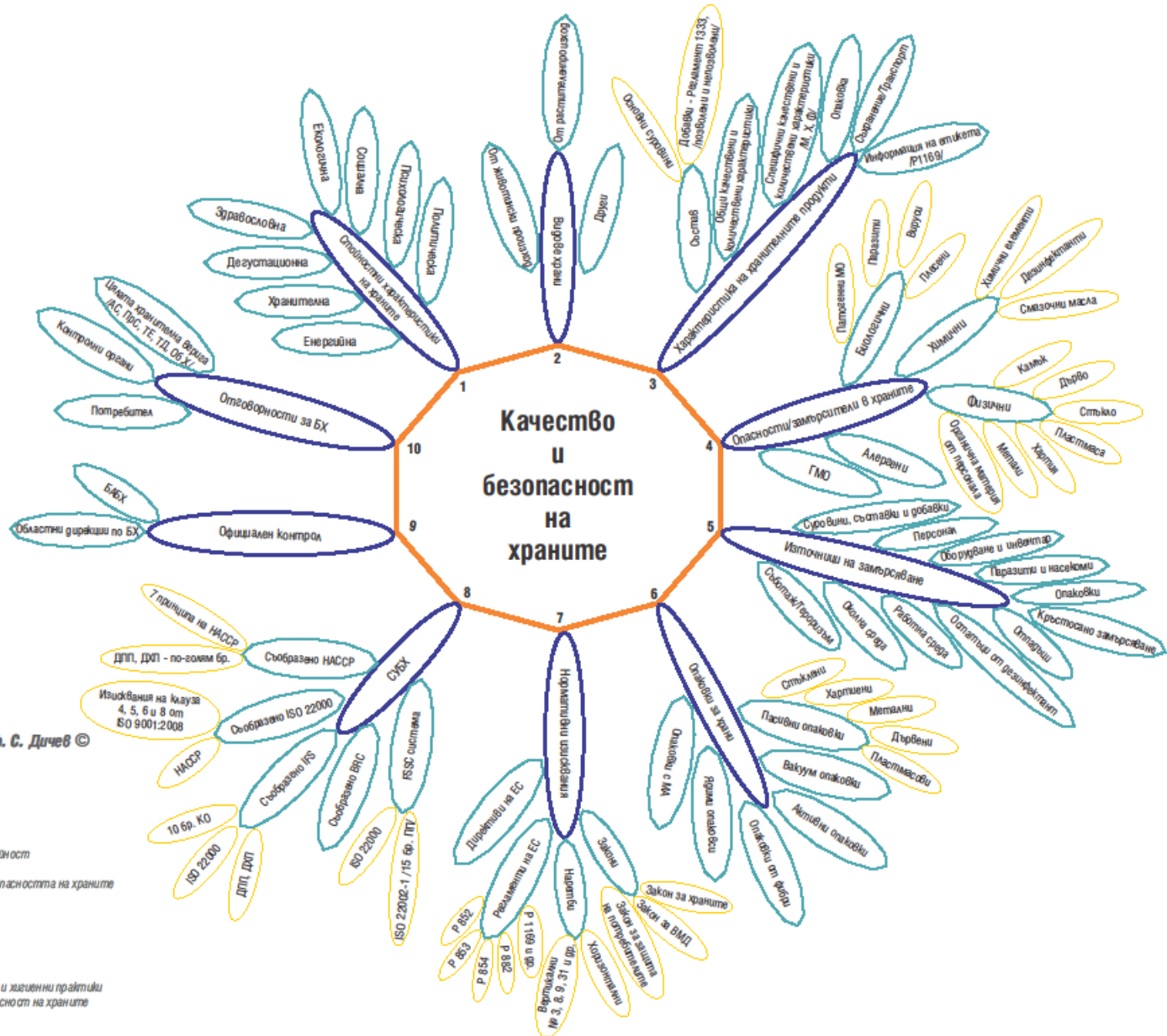


Поточи
Персонал
Суровини
Отпадъци
Тръбопровод
Въздуховод
Опаковки
Готов продукт



Вашата хигиенна процедура трябва да бъдат документирани

МИСЛОВНА КАРТА НА ПРОФ. СТЕФАН ДИЧЕВ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И КАЧЕСТВО НА ХРАНИТЕ



Мисловна карта на проф. С. Дичев ©

- Използвани съкращения:
- М - Микробиология
 - Ф - Физични
 - Х - Химични
 - МА - Модифицирана атмосфера
 - ВМД - Ветеринарно медицинска дейност
 - ЕС - Европейски съюз
 - СУБХ - Системи за управление безопасността на храните
 - ПП - Предпоставящи програми
 - БХ - Безопасност на храните
 - АС - Асерен автор
 - ТЕ - Първоци на едро
 - ТД - Първоци на дребно
 - Об. Хр. - Обществено хранене
 - ДПП, ДПТ - Добри производствени и хигиенни практики
 - БАБХ - Българска агенция по безопасност на храните
 - КО - Кодекс
 - ГРС - Преработващ автор



SPD Cert

Ес Пи Ди Серт ЕООД

За контакти:

4002 Пловдив

ул. “Георги Измирлиев” № 8

mob.: 0887 70 26 67

spdcert@gmail.com

www.spdcert.com



Благодаря

за вниманието !