



**Уважаеми читатели,  
скъпи приятели, съмишленици,  
партньори и рекламодатели,**



Пред вас е първият брой на официалното електронно издание на Съюза по хранителна промишленост. 50-годишният ни юбилей стана хубавият повод да потърсим нов, съвременен облик и на бюлетина си. По-овехтелите страници на първите ни издания носят със себе си романтизма и ентузиазма от полагането на основите. Черно-белите снимки, жълтеникавата вестникарска хартия, с които стартира преди десетилетия издателската ни дейност, днес носят привкуса на нещо ценно, но принадлежащо към миналото. Пазим ги, обичаме ги, ценим ги, те са базата, на която стъпваме, но съзнаваме, че трябва да надградим. Скъпите многоцветни издания, с които ги заменихме, са подходящи за задълбочени анализи, за научни разработки, за ръководства, за книги и сборници, които трябва да останат за поколенията след нас. Новинарските текстове обаче, както и информацията за предстоящи събития, с други думи - злободневното и актуалното, трябва бързо и лесно да достига до читателя. Днес все по-често деловият човек преглежда пресата на компютъра си, иска да се запознае с темите от деня, да потърси разрешението на „парливите“ въпроси в бранша, да научи най-актуалното, да почерпи информация за предстоящото, но без да се откъсва от работното си място, ей така – в крачка...

А ние, ръководството и служителите на Съюза по хранителна промишленост, 50 години търсим най-прекия път да достигнем до всеки офис, до всяко предприятие, до всеки мениджър и служител от фирмите и предприятията в бранша. Във века на интернет няма по-пряк път от електронния бюлетин. Затова положихме усилия да бъдем в крак с времето и

на стр. **2**

## Половин век от развитието на отрасъла

„На 12 май 1965 г в Дома на техниката – София, бе особено оживено. За откриването на учредителния конгрес по хранителна промишленост бяха дошли над 250 делегати от цялата страна, специалисти, инженери и техници, председатели и секретари на

научно-техническите дружества и съюзни активисти от предприятията на хранително-вкусовата промишленост. Като гости присъстваха генерални директори на стопански обединения, ди-

на стр. **3**

Фирми, представени в броя



на стр. **2**



на стр. **12**



на стр. **3**

## ТЕМИТЕ В БРОЯ



В търсене на диалог  
с държавата

4

СХП - в помощ на  
производителите  
на храни и напитки

5

ISO/TS 22002-4:2013.

Програми - предпоставки при  
производство на опаковки за  
храни

7

Празник в Монтана

10

Нова специализирана  
лаборатория за сензорен  
анализ на храни, напитки  
и козметика

11

Хлебозавод - Троян  
с престижна награда

12

Полезно, вкусно и красиво

12

Проф. д.т.н. инж. Стефан Дичев  
на 75 години

13

Седма национална кръгла  
маса на тема „Качеството на  
хранителните продукти“

14

Национален тридневен  
научно - практически курс  
за вътрешни одитори

15

Национален шестдневен  
пътуващ семинар в Дикили,  
Егейска Турция

16

## Уважаеми читатели...

да отговорим на нуждите ви. Защото половин век живот не е старост, това е натрупана мъдрост.

В новото издание ще се опитаме да поддържаме няколко постоянни рубрики. Ще започна с най-болната, която сме нарекли "В лабиринта от проблеми". В нея не просто ще формулираме трудните моменти за бранша, а ще търсим път за разрешаване на проблема, ще ви запознаваме с действията, които СХП и отделните колективни и индивидуални наши членове предприемат. "Пътят към кариерното развитие" е друга голяма ниша, която искаме да запълним. Съзнавайки добре мисията си да сме обучителен и кариерен център, както и огромната нужда на съвременния човек за обучение през целия живот, смятаме, че това ще е тема, към която интересът ще бъде особено голям. В рубри-

ката "Оставаме в BG" ще говорим за добрите практики на предприятията в бранша, за инициативите на отделните браншови организации, за промените в българската нормативна уредба, за действията, с които се подкрепя или пък, уви, пречи на българските производители и преработватели в хранително-вкусовата промишленост. Рубриците "Точно в целта", "Инфо Европа", "Празнично" и "Любопитно" едва ли имат нужда от обяснения.

Съдържанието на първа страница ще ви помогне да се ориентирате и лесно да достигнете до интересната за вас тема. Просто натиснете бутона до заглавието на статията, която искате да прочетете, и веднага ще се озовете на нея. В края на всяка страница пък има стрелка, която бързо ще ви върне към съдържанието.

Рекламодателите в броя ще имат публикувано лого на първа страница и само с едно кликане на мишката ще достигате да страница, в която се намира рекламата.

Отворени сме за всякакви добри идеи, с които вие, читателите на бюлетин "Хранителна и питейна промишленост" ще надградите базата, на която стъпваме. Пишете ни за всичко, което съпътства делника ви. Споделете с нас проблемите в работата си, за да опитаме заедно да ги разрешим. Разкажете ни за хубавите си постижения, нека заедно им се зарадваме. Задавайте въпроси, раждайте идеи. Ние ви очакваме, защото голямата ни цел е заедно да воюваме за бранша, заедно да отстояваме името му и така да превърнем хранително-вкусовата промишленост в България в лице на икономиката ни.

*Д-р Светла Чамова*  
Председател на УС на СХП

# БЕЛЛА

## БЪЛГАРИЯ



НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



50 години  
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА  
ПРОМИШЛЕНОСТ

## Половин век от развитието на отрасъла

от стр. 1

ректори на научно-изследователски институти и на софийски предприятия...” – така започва репортажът за създаването на Научно-техническия съюз по хранително-вкусова промишленост, разположен на 1-ва и 2-ра страница на в. “Работническо дело”.

Годината е 1965-та, а обемът на материала ясно показва какво значение е придавано тогава на хранителната индустрия. Като оставим настрана патоса в текста, характерен за онези години, не може да не отбележим, че конгресът е уважен от министъра на вътрешната търговия, а по това време е имало и специален орган – Комитет по хранителна промишленост, чийто председател също е присъствал. Едва ли някой днес може да посочи държавна структура, специално призвана да наблюдава един от най-важните сектори в българската икономика – като изключим БАБХ, която е контролен орган.

Съставът на избраното Централно ръководство на Научно-техническия съюз по хранително-вкусова промишленост също потвърждава това отношение:

**Председател:** Запрян Стоянов - началник на отдел „Технически прогрес” при Комитета по хранителна промишленост, **зам. председател:** Димитър Кой-

наков - директор към ДСО „Булгарплод”, **зам. председател:** Кръстю Вълков - генерален директор на ДСО „Булгартабак”, **секретар:** Денчо Иванов - гл. инженер на ДПЗХ „Вапцаров”, **членове:** Божил Аргиров, ген. директор на ДСО „Зърнени храни”, Нано Ненов - началник отдел към ИПП „Хранпроект”, Нено Евтимов - началник управление „Хлебопроизводство”, Никола Чамов - инструктор при ЦК на БКП, Асен Генадиев - ръководител на научна група по съхранение и преработка на зърнени храни и хлебопроизводство, Никола Колев - редактор на списание „Хранителна промишленост”, Панайот Чернев - гл. инженер към ДСО „Млечна промишленост”, Руси Русев - гл. инженер към ОПП „Малчика”, Христо Махмудиев - гл. инженер към ДСО „Българско пиво”, Георги Чалъков - гл. инженер на ОДСП „Винпром” – София.

Но както се казва, „всяко нещо с времето си“. Поважно е, че днес приемникът на НТС по хранителна промишленост – Съюзът по хранителна промишленост към ФНТС, може с гордост да отбележи 50-годишен юбилей. Половин век работа и стремеж да се обединяват научно-техническите специалисти от отрасъла, да се защитават техните интереси и да се работи за издигане равнището на квалификацията им.

Преминал през много перипетии, днес СХП организира семинари, курсове, изложби и обсъждания на нормативни документи за хранително-вкусовата промишленост, развива международна дейност и поддържа тесни контакти с научните звена, занимаващи се с подготовка на кадри за отрасъла и хранителна наука. Едно от достиженията на Съюза от последните десетина години е възраждането на Деня на хранителната промишленост и провежданата в този ден Национална конференция с международно участие, посветена на актуални проблеми в отрасъла.

Сред основните дейности на Съюза е активната работа за повишаване на квалификацията на специалистите, а също и за създаване на нови кадри чрез обучителни курсове. Те са основани на издадената от НАПОО Лицензия за Център за професионално обучение за 44 различни професии с 81 специалности от хранително-вкусовата промишленост и други области от икономиката на страната.

Ще продължим да Ви информираме за дейността на Съюза по хранителна промишленост към ФНТС, да пишем за юбилея, за което се обръщаме към Вас, нашите членове и колеги – ако познавате някой от ветераните, ако имате документи за работата на Съюза или просто искате да споделите свои идеи и виждания за неговата дейност – пишете ни. С радост ще отделим място за публикуване на вашите материали, за да изградим заедно през годината юбилейния портрет на Съюза по хранителна промишленост.



**ДАЙ НА БИЗНЕСА СИ  
ЗЕЛЕНА СВЕТИНА!**

**РЕЦИКЛИРАЙ С  
ЕКОПАК**

ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

За контакти:  
„Екопак България” АД, 1784 София, бул. “Цариградско шосе” 60  
тел.: 02 / 40 19 100, 40 19 106, 40 19 108; факс: 02 / 40 19 101  
email: sales@ecopack.bg, www.ecopack.bg

## В търсене на диалог с държавата

*Представляващите неправителствените браншови организации от сектор хранително-вкусова и питейна индустрия се обърнаха към Комисията по земеделие и храни към Народното събрание с искане за среща. Търсенето на диалог с държавата и намиране на устойчиви, ефективни и работещи решения в подкрепа развитието на сектора е основна цел на браншовите организации. Това е продиктувано от нашата вяра, че бизнесът не само има право, но и е необходим партньор в процеса на развитие на политиките и регулациите в защита на националния интерес.*

Председателят на Комисията по земеделие и храни се отзова на желанието ни и на 25.03.2015 г. на заседание на Комисията се проведе открит и конструктивен диалог с държавата и бяха обсъдени проблемите и възможностите за тяхното решаване, за което изказваме нашата благодарност.



### Исканията на браншовите организации НОВ ЗАКОН ЗА ХРАНИТЕ

Действащият Закон за храните е приет през 1999 г. и е изменян 33 пъти. Основната му структура и и най-голяма ревизия са направени преди членството на България в ЕС и не отговарят на нуждите за регулиране на обществените отношения в сектора. Законът е направен като рамка за друг вид разпределение на контролните функции и други условия. Искания за цялостна ревизия на Закона за храните са поставяни неколккратно от браншовите организации – представители на бизнеса в сектора. Инициативите датират от 5 години. Създавани са множество работни групи, но резултат няма.

В Закона за храните са включени редица текстове от Регламенти на ЕС. Значителна част от тях са изменени, като тяхната актуализация не е отразена. Регламентите обаче са пряко приложими законодателни актове за всички държави членки и техните изисквания не се транспонират в национални актове. Присъствието на подобна практика крие риска от създаване на противоречия между националните и пряко приложимите европейски норми, от липса на актуалност, възможности за интерпретация и неефективно прилагане.

С новия закон за храните искаме да се постигне:

1. Изваждане на текстовете от пряко приложимото европейско законодателство.
2. Ясно дефиниране на въпроса кой отговаря за политиката в сектора.
3. Създаването на Консултативен съвет по храните с направления по подсектори.
4. Създаване на законови гаранции, че контролът се извършва на база на анализ на риска.
5. Ревизия на закона в частта официален контрол. Необходимо е ясно разграничение на компетентностите на инспекторите, извършващи проверки и инспекции, от компетентностите на тези на представителите на контролните органи, извър-

шващи одитни дейности.

6. Допълнително следва да се регулират взаимоотношенията при обследване на сигнали по начин, който да дава възможност да се изпълнят програмите за вътрешен самоконтрол.
7. В новия закон трябва да се предвиди – регистрация на лицата и обектите, произвеждащи и търгуващи с опаковки, влизащи в контакт с храните; регистрация и контрол на юридически лица, извършващи търговия от разстояние и доставки на храни по домовете;
8. Ясни критерии за регистрация и контрол на обекти за търговия с храни, които извършват и производствена дейност в търговския обект.
9. Преразглеждане на създадените със Закона режими; Обединяване на регулациите в сектора само в Закона за храните; Преразглеждане на санкциите и тарифата за таксите за извършване на официалния контрол.



### ИЗМЕНЕНИЕ НА ЗАКОНА ЗА СТОКОВИТЕ БОРСИ И ТЪРЖИЩАТА

Необходима е ревизия, защото неговите разпоредби създават допълнителна прекомерна административна тежест за бизнеса. Дейността на Комисията за стокови борси и тържища по отношение на контрола върху складовете - собственост на производители на храни - дублира компетентността на други органи, осъществява се практически при възможно най-утежнени бюрократични спънки и поради това, като ненужна тежест за бизнеса следва да бъде преразгледана.



### ПЪЛЕН ПРЕГЛЕД НА БЪЛГАРСКИТЕ ЕЗИКОВИ ВЕРСИИ НА ПРЯКО ПРИЛОЖИМОТО ЕВРОПЕЙСКО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО

Настояваме за инициране на процедури по техните изменения за отстраняване на терминологичните несъответствия.

Пълния текст на предложенията и мотивите към тях можете да откриете на интернет страницата на СХП:

[www.ufi-bg.com](http://www.ufi-bg.com)



## СХП - в помощ на производителите на храни и напитки

*В стремежа си да бъде в помощ на специалистите, произвеждащи храни и напитки, Съюзът по хранителна промишленост към ФНТС използва участието си в изложението „Фудтех“ на Международния панаир в Пловдив, за да организира на 6 март практически семинар по актуални за отрасъла теми. Партньори на Съюза бяха Българската агенция за безопасност на храните и Университетът по хранителни технологии в Пловдив.*

Основната цел бе да се помогне на експертите във връзка с новите европейски изисквания по отношение на информацията, която производителите трябва да осигуряват на потребителите. Акцентът бе върху етикетирването на храните, като на присъстващите бе обърнато внимание върху най-актуалните изисквания във връзка с влизане в сила на Регламент 1169/2011. Другата важна тема, разгледана по време на семинара, бе за определяне на енергийната стойност и представяне на хранителната информация за нея, което да служи за ориентир на консуматорите при избора им на храни и напитки.



Значимостта на разглеждани теми привлече много представители на отрасъла, а при връчването на сертификатите се оказа, че в групата е и 4-хилядният участник, участвал в семинарите на СХП. Председателят на СХП, д-р Светла Чамова, връчва 4-хилядният сертификат на г-н Тома Арnaudов, участник в семинара.

Интересът на посетителите към щанда на Съюзът по хранителна промишленост в изложението „Фудтех“ 11 палата „на Международния панаир в Пловдив бе изключително голям. Това ни подсказва, че Съюзът трябва да има по чести изяви на изложения и национални събития, свързани с хранителния бранш, защото неговата



дейност е изключително разнообразна и за това трябва да бъдат информирани по-голям брой фирми и заинтересовани лица от хранителната и питейна промишленост.

### Въпроси, зададени по време на семинар, организиран от СХП, 12 и 13 март, относно прилагането на Регламент ЕО 1169/2011 г.

**?** *При производството на хляб, каква е разликата в етикетирването на хляба, когато се използва брашно, което съдържа добавки в храни и ензими, и когато добавките се влагат в самия производствен процес на хляба?*

Когато се използва брашно, в което са вложени добавки и ензи-

ми при производството на самото брашно, независимо, че по смисъла на Регламент 1169 то се явява сложна съставка, в списъка на съставките на хляба не се посочват добавките и ензимите, дошли в хляба от брашното. Основанието е член 20, буква б), в съот-

на стр. **6**



## Въпроси, зададени по време на семинар, организиран от СХП, 12 и 13 март, относно прилагането на Регламент ЕО 1169/2011 г.

### от стр. 5

ветствие с принципа на пренасянето, и защото те са изиграли технологичната си роля в брашното, а не изпълняват технологична функция в хляба.

Когато добавките и ензимите се влагат в самия производствен процес на хляба, те се явяват съставки на произведения хляб и изпълняват технологична функция в крайния продукт, следователно на етикета на хляба, в списъка на съставките трябва да бъдат посочени тези добавки и ензими, по правилния начин.

### ? **Количествено изразяване на съставките. Кога се изисква?**

В разпоредбите на чл. 22 на Регламента и Приложение VIII са посочени случаите, когато се изисква посочването на количеството на дадена съставка, вложена в производството на храната:

1. Когато се съдържа в наименованието на храната;
2. Когато съставката се свързва от потребителя с наименованието на храната;
3. Когато на етикета с думи, изображения или графики е обозначена дадена съставка или съставки;
4. Когато съставката е съществена до степен, която характеризира храната и я отличава от продукти с които може да бъде объркана.

### ? **Специални условия на съхранение, и/или условия за употреба?**

Това са две различни неща, и когато за даден хранителен продукт се изисква специални условия на съхранение, както и специални условия за употреба – те

задължително се посочват на етикета на храните, съгласно чл. 9, ал. 1, буква ж) и чл. 25.

Специалните условия на съхранение указват при какви условия и параметри да се съхранява храната преди консумацията – температура, влажност, светлина и др.

Специалните условия на употреба указват по време на употребата на храната как да се съхранява и нейния срок на консумация след отварянето на опаковката – например след отварянето на продукти, като кетчуп, сосове в бутилки, доматино пюре и др., които след отварянето им се консумират за известно време.

### ? **Може ли точно до се каже за кои храни важи „Срок на годност“?**

Съгласно член 24, ал. 1 на Регламент 1169 „Срок на годност“, се поставя на храните, които от микробиологична гледна точка са бързо развалящи се. По тази причина след кратък период от време те могат да представляват непосредствена опасност за човешкото здраве, защото могат да се развалят дори и ако са били в хладилник.

Съгласно Приложение X срокът на годност се посочва на етикета с изрази „Използвай преди“, съпроводен със самата дата или препращане към мястото на етикета, където е посочена датата.

Няма определен списък на тези храни!

Това трябва да бъде определено от производителя, и да е заложено в технологичната документация.

Най-общ принцип е, че това са храните с малък срок на трайност – до един месец.

### ? **Посочването на датата на замразяване на заготовки от бяло и червено месо?**

Съгласно Приложение III на Регламента, посочването на датата на замразяване е задължително само за: Замразено месо, замразени месни заготовки и замразени непреработени рибни продукти.

В Приложение X, точка 3, е указано как се обозначава датата на замразяване – с изрази „Замразено на“, съпроводен със самата дата или препращане към мястото на етикета, където е посочена датата.

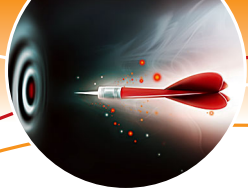
### ? **Условията на съхранение зависят ли от вида на вложеното месо – бяло или червено, или се определят в техническата документация?**

За всички храни, условията на съхранение се определят в разработената технологична документация, както и срока на трайност на храната при определените условия.

### ? **Обявяват ли се количествено вложените суровини, когато на опаковката на храната има поставена снимка на дадена суровина?**

Да, изисква се. Съгласно чл. 22, ал. 1, буква б), когато на опаковката има изображение на дадена съставка, посочването на количеството на съставката е задължително.

**Подготвил отговорите:  
инж. Атанас Дробенов,  
главен експерт в ЦУ  
на БАБХ**



## ISO/TS 22002-4:2013

# ПРОГРАМИ - ПРЕДПОСТАВКИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВО НА ОПАКОВКИ ЗА ХРАНИ

## СТАНДАРТЪТ СЕ ПРИЛАГА ОТ ФИРМИ - ПРОИЗВОДИТЕЛИ НА ОПАКОВКИ ЗА ХРАНИ

*Материалът представя накратко основополагащи  
изисквания на стандарта*

**ОСНОВНИ ПРОГРАМИ-  
ПРЕДПОСТАВКИ** - следват логиката, заложена в ръководството за хигиена, издадено от Codex Alimentarius (CAC 1:2003), с допълнения, напр: съхранение, превоз и транспортни средства, преработки, оценка и избор на доставчици, изтегляне, кръстосано замърсяване, биотероризъм и др.

**Предприятия** - трябва да са проектирани, построени и поддържани по начин, който съответства на естеството и за целите на операциите, опасността, свързани с процесите и потенциалните източници на замърсяване, с устойчива конструкция, с ясно очертани граници.

**Прилежащи територии** - потенциални източници на замърсяване от вътре и от вън трябва да бъдат взети предвид.

### План на помещения & работни пространства

Вътрешното разположение трябва да бъде проектирано, построено и поддържано така, че да осигури добри хигиенни и производствени практики, като подвижните материали, преработка, продукцията и персонал и разположение на оборудването не стават източник на замърсяване.

### Вътрешно устройство, разположение & подвижни прегради

Страните трябва да осигуряват достатъчно място, което да позволи логичен поток на материали, продукцията и персонал през производствения процес, като се изисква конструктивните отвори да намаляват възможностите за попадение на чужди тела и нахлуване на вредители.

### Вътрешни структури & връзки

Изискванията, се повтарят, както при производство на храни.

Външните отвори трябва да бъдат избягвани, където е възможно. Където не е възможно, предпочитаната възможност е да се държат затворени

### Оборудване

Оборудването трябва да бъде конструирано и разположено така, че да позволява извършването и надзора на добрите хигиенни практики, адекватно обслужване, почистване и поддържане.

### Времени/ подвижни структури

Временните структури трябва да бъдат конструирани, разположени и изградени така, че да предпазват от натрупване и замърсяване.

### Съхранение

В помещенията за съхранение не се допускат прах, конденз, разливи на вода, боклук и други източници на замърсяване. Те трябва да са сухи и вентилирани. Ако се изисква, се прилага мониторинг и контрол на температурата и относителната влажност. Създават се подходящи мерки, с които се контролира състоянието на суровините, ако се съхраняват на открито.

Химикалите трябва да бъдат подходящо етикетирани. Опасните материали и химикали трябва да бъдат съхранявани в затворени контейнери и да се употребяват в съответствие с инструкциите на производителите.

### Комунални услуги

Снабдяването (услугите), които са нужни и които са разположени на място, около и в производствените и складови помещения трябва да бъдат конструирани така, че да намаляват риска от замърсяване

### Водоснабдяване

Изискванията съответстват на тези при производство на храни.

### Качество на въздуха и вентилация

Организацията трябва да определи изисквания към въздуха, използван за директен контакт с опаковките за храни и да извършва мониторинга им редовно, да осигури достатъчна вентилация (естествена или механична, да контролира качеството на

въздуха в помещенията, за да се избегне въздушното микробиологично замърсяване, да контролира потоците на въздуха и поддържа, почистване и смяна на филтрите.

### Въздух от компресори и други газове

Компресорният въздух и други газове, използвани при производството на опаковки за храни трябва да бъдат проектирани и изградени така, че да предпазват от замърсяване. Организацията трябва да създаде изисквания за газовете, използвани в директен контакт с опаковките за храни (включително тези, използвани при транспортиране, издуване или сушене на суровините и материалите, междинните продукти, опаковките за храни и оборудването) и да извършва съответстващ мониторинг. Маслата, използвани в компресорите, трябва да бъдат от хранително качество там, където има опасност от потенциално замърсяване. Изисквания за филтриране, влажност и микробиология трябва да бъдат оценени. Мерките за контрол и мониторинга трябва да се прилагат, както е определено от изискванията. Филтрирането на въздуха трябва да бъде най-близкото възможно до мястото на употреба.

### Осветление

Изискванията съответстват на тези при производство на храни.

### Изнасяне на отпадъци

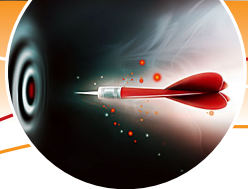
Трябва да има действаща система, по която се идентифицира, събира, изнася и изхвърля боклука по начин, който предпазва от замърсяване.

### Обработка на отпадъци

Контейнери за отпадъците трябва да се изпразват през подходящи интервали и да са подходящо почистени. Отпадъците трябва да са далеч от производствените помещения и складиране

на стр. **8**





## ISO/TS 22002-4:2013

# ПРОГРАМИ - ПРЕДПОСТАВКИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВО НА ОПАКОВКИ ЗА ХРАНИ

### от стр. 7

довете, идентифицирани и затворени. Отпадналите паковки се идентифицират, разглобяват или смачкват така, че да не могат да се ползват отново ими доставят на клиенти.

#### Канали и дренажи

Дренажите трябва да бъдат избрани и поставени така, че да препятстват потенциално замърсяване.

#### Пригодност на оборудването, почистване и поддръжка

Оборудването, използвано в производствените и опаковъчните участъци трябва да бъде конструирано така, че да предпазва от замърсяване.

Където е подходящо, оборудването използвано за процес на облъчване, трябва да отговаря на условията, посочени в съответната спецификация за опаковки за храни.

#### Хигиенична конструкция

Всички части на оборудването, които са в контакт с опаковките за храни трябва да бъдат проектирани и изградени така, че да позволяват извършването на почистване и поддръжка. Оборудването трябва да отговаря на принципите за хигиенична конструкция

#### Повърхности в контакт с опаковките за храни

Повърхностите в контакт с опаковките за храни трябва да бъдат изработени от материали, подходящи за предвидената употреба, за да се избегне замърсяване.

#### Поддръжка

Трябва да има система от планирана поддръжка на цялото оборудване. Програмите за поддръжка трябва да се прилагат системно, за да се намали потенциалът за замърсяване на опаковките от оборудването.

#### Управление на доставяните материали и услугите

Закупуване на материали, услуги и подизпълнителски дейности, които могат да окажат влияние на опаковки за хранителни продукти трябва да бъдат контролирани така, че използваните доставчиците, са в състояние да отговарят на определените изисквания и писмен договор с външните изпълнители.

#### Избор и управление на доставчици

Трябва да има внедрена документирана процедура за оценка, одобряване и мониторинг на доставчиците. Мониторингът може да включва съответствие със спецификациите, отговаряне на изискванията на сертификата за анализ и удовлетворителни резултати от проведен одит.

#### Приемане на суровини и материали

Товарите от доставния транспорт трябва да се проверяват преди и по време на разтоварването, за да се провери, че безопасността е била поддържана при транспорта. Изискват се проверки на пломби, сертификати или тестове по определени методи, водене на записи, контрол на рециклираните материали и контрол на входната точка за приемане на насипни суровини и материали. Пълнене в системата се разрешава само след проверка и одобряване на приеманата суровина/материал.

#### Мерки против кръстосано замърсяване

Трябва да се извърши анализ на опасностите. Ако е необходимо, трябва да се прилагат мерки за предотвратяване на микробиологично, физично и химично замърсяване.

Където се изисква тестове във външни лаборатории, те трябва да бъдат акредитирани или такива, които изпълняват международни ръководства за изпитвания. Когато се правят заводски изпитвания, оборудването трябва да бъде калибрирано до еталон или друго точно измерване.

#### Химична миграция

При потенциална опасност за храните, която се дължи на миграция или друг трансфер, се прилага контрол, за да се предотврати или контролира опасността. Опаковките (палети, фолио, контейнери) трябва да бъдат изработени от подходящ материал и да бъдат чисти и да не замърсяват опаковките за храните.

В някои случаи, химическа обработка на палети може да бъде необходимо (като инсектициди, фунгициди, пестициди или други химикали), за да

отговарят на нормативните изисквания или на клиентите.

#### Хранителните алергени

Алергените се определят, документират, водят се записи, поставят се етикети.

#### Почистване

Разработват се почистващи програми, подходящи за определените участъци, с цел поддържане на производственото оборудване и околната среда в хигиенно състояние. Изисква се мониторинг на резултатите с честота, определена от фирмата. Контрол на вредителите

Подходящи мерки трябва да бъдат въведени, за да се избегне създаването на благоприятна среда за дейност на вредителите: програми, предотвратяване (напр. омерзване, затваряне на отвори, запълване на дупки по двора, детектори, капани, ликвидиране веднага и т.н.)

#### Хигиена и помещения и съоръжения за персонала

Изисквания за лична хигиена и поведение, пропорционални на опасността, породени от изискванията за опаковане на храни, следва да бъдат установени и документирани. Целият персонал, посетители и изпълнители са длъжни да се съобразят с документирани изисквания.

#### Столова и определени помещения за пушене и хранене

Столовата за персонала и определените зони за съхранение на храна, консумация и пушенето трябва да бъдат разположени и управлявани така, за да се предотврати замърсяване на производствените зони. Всички храни, напитки и лекарства трябва да се съхраняват в определените за това места. Изисква се контрол на лекарствата. Изискват се почистваеми затворени с капаци контейнери за събиране на отпадъци, вкл. при пушене.

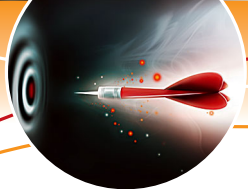
#### Работно и предпазно облекло

Фирмата трябва да осигури персоналът, който работи или влиза в участъците за производство и съхранение да е снабден с работни дрехи, които са

на стр. 9







## ISO/TS 22002-4:2013

# ПРОГРАМИ - ПРЕДПОСТАВКИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВО НА ОПАКОВКИ ЗА ХРАНИ

### от стр. 8

подходящи за целта, в добро състояние и не представляват никаква потенциална опасност за замърсяване. Работните дрехи трябва да бъдат подходящо разделени от личното облекло. Изискват се шапки, ръкавици и маски.

#### Заболвания и наранявания

Персоналът трябва да спазва документираният указани на организацията в случай на наранявания и заболвания, като се забранява болни сътрудници да се допускат до производствените помещения и процеси и се изисква контрол на превръзките.

#### Лична хигиена

Персоналът, който работят в производствените зони се изисква да си мият ръцете, с почистващи продукти за ръцете, подходящи за безопасността на храните (например без мирис).

#### Поведение на персонала

В документирана процедура се описва поведението, изисквано от персонала в производствените и складови площи с изисквания, равни на тези при производство на храни.

#### Преработки (производствен/възвратим брак)

Преработките трябва да се съхраняват, претоварват и използват така, че нивото на безопасност на храните на опаковките за храни, качество, възможностите за проследимост и спазване на нормативната уредба, да се поддържат записи. Съхранявана-

та преработка трябва да бъде отделена и защитена от замърсяване. Преработките трябва да бъдат ясно идентифицирани и етикетирани, за да се проследяват, като се пазят записи за преработка, по причини, линии, дати, видове и др. Където преработката трябва да се включи обратно в производствения процес, се уточняват приемливото количество, вида и условията на употреба, метод на добавяне, вкл. предварителна обработка.

#### Процедури за изтегляне

Трябва да бъдат въведени системи, за да гарантират, че продуктите, които не отговарят на необходимите стандарти за безопасност на храните могат да бъдат идентифицирани, намирани и отстранявани от всички точки на веригата за доставки. Системата трябва да бъде документирана и тествана при подходяща честота, изисква се водене на записи от тестванията.

#### Съхранение и транспорт

Суровини, междинни продукти и опаковки за храни трябва да се съхраняват и обработват по такъв начин, за да се избегне замърсяване, като например прах, кондензация, дим, миризми или други източници, вкл. в наетите скрадове.

#### Складиране

Трябва да се осигури контрол на температура, относителна влажност и други подходящи условия, както са изискванията към опаковките. Отпадъци и химикали (почистващи про-

дукти, смазочни материали и пестициди), се съхраняват отделно. Трябва да са създадени мерки (отделяне по електронен път или физическо разделяне), за да се избегне доставка или реализация на несъответстващи продукти. Изисква се специфична система за складово съхранение (първа влязла първа излязла, по поръчки, по клиенти, по видове и т.н.)

#### Превозни и транспортните средства и контейнери

Превозни и транспортните средства и контейнерите трябва да са ремонтирани и поддържани чисти и в състояние в съответствие с изискванията в спецификации и договори, да осигуряват защита срещу увреждане или замърсяване на опаковките за храни. Водят се записи за контрол на температурата и влажността. Транспортните средства се проверяват преди натоварване и разтоварване. Опаковките за храни трябва да бъдат защитени от замърсяване по време на товарене. Контейнери за насипни товари се означават като контейнери, определени за опаковки за храни. Палети се проверяват преди употреба: подходящи и чисти, свободни без чужди тела, вредители и нежелани миризми. Палетите не трябва да замърсяват суровини, междинни продукти и опаковки за храни.

#### Информацията за опаковките за храни и комуникация с клиентите

Организацията трябва да може да докаже съответствие с изискванията за безопасност на храните и договорените спецификации.

#### Хранителна сигурност и биотероризъм

Всяка организация трябва да направи оценка на риска за продукти, свързани с потенциални актове на саботаж, вандализъм или тероризъм и трябва да въведе пропорционални предпазни мерки и да има внедрена процедура за управление на инцидентите със сигурността, да се актуализира редовно и персоналът да е обучен.

Автор: **Надежда Василева,**  
**TUV Rheinland CERT**

### Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

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





## ПРАЗНИК В МОНТАНА

**Тази година в НТС гр. Монтана се чества юбилей – 50 години РНТС по Хранително-вкусова промишленост.**



На тържеството бе поканено и ръководството на ФНТС и на Съюза по хранителна промишленост. Тържеството бе съпроводено и от Традиционния конкурс „Най-качествено домашно вино“, който колегите от ТО на НТС-Монтана организират за празника Трифон Зарезан.

Хубавия празник уважиха и много гости от ръководството на града и общината – областният управител Ивайло Петров, председателят на Социалдемократическата партия Тодор Барболов, Борис Ангелов от БЗНС и др. Бе връчен поздравителен адрес на колегите от Монтана от Съюз по хранителна промишленост, в който се казва:

*Уважаеми колеги, дами и господа,*

*Управителният съвет на Съюза по хранителна промишленост най-сърдечно Ви поздравява послучай 50-годишния Юбилей на Регионалния научно-технически съюз по ХВП - Монтана и провеждане на конкурса "Най-качествено домашно вино- реколта 2014 г."*

*Преди 50 години в НТС - Монтана бе създаден регионален научно-технически съюз по хранително-вкусова промишленост. Този юбилей съвпада и с 50-годишнината от създаването на Съюз по хранителна промишленост към ФНТС - гр. София Това наистина е достоен юбилей, който се чества в години, бележещи постъпателно развитие за бранша. Ние сме убедени, че това развитие е провокирано от непрестанно обогатяващата се продуктова палитра от хранителни продукти, вина и напитки, способни да отговорят и на най-претенциозния вкус.*

*Съюзът по хранителна промишленост винаги е бил и е отворен за партньорство с Вашата организация. Ние сме горди, че ТО на НТС - гр. Монтана е колективен член на Съюза по хранителна промишленост и винаги е подкрепял морално всички наши мероприятия, както в София, така и в Монтана. Убедени сме, че Регионалният съюз по хранителна промишленост със своята дейност е допринесъл за развитието и популяризирането на хранителната индустрия и селското стопанство в региона. Доказателство за това е провеждането на поредния конкурс „Най-качествено домашно вино - реколта 2014 г.“, който насърчава производителите на домашни вина да съхранят древните традиции за направата на тази напитка-елексир и да търсят нови технологии за производството ѝ.*

*Уважаеми колеги, дами и господа,*

*Желаем на всички Вас много здраве и успехи в личния живот, стабилно развитие на бизнеса и просперитет на българската хранителна и питейна индустрия в региона!*

Главен секретар на СХП  
инж. Соня Бургуджиева

Председател на СХП  
д-р Светла Чамова

12 февруари 2015 година



Приветствие бе поднесено от името на председателя на ФНТС, проф. Иван Ячев

По повод годишнината председателят на ТО на НТС Монтана връчи юбилейни медали на председателката на РНТС по хранително-вкусова промишленост инж. Пенка Каменова и нейната предшественица Анастасия Главшина, както и на главния секретар на Съюза по хранителна промишленост към ФНТС инж. Соня Бургуджиева.

Богатата програма с народни песни и танци, съчетана с хубавите вина на местните производители създадоха приятната атмосфера на един истински празник на виното и на тези, които се трудят, за да го има и да е все по-хубаво.

**Честит празник,  
колеги!**





## Нова специализирана лаборатория за сензорен анализ на храни, напитки и козметика

На 27 март се състоя официалното откриване на Euro Sensolab България, специализирана лаборатория за сензорен анализ на храни, напитки и козметика. Тя е част от международната група Euro Consultants, чийто дългогодишен опит в областта на сензорния анализ е признат за качеството на извършваните услуги. Компанията разполага със сензорни лаборатории на територията на Белгия, Франция и Тунис. Официални гости на събитието бяха посланикът на Кралство Белгия, Аник Ван Калстер, икономическият и търговски аташе, Ан Дефурни, експерт от БАБХ. Присъстваха представители на производители, търговци на дребно, браншови организации и на УХТ - гр. Пловдив. Всички гости имаха възможност да направят обиколка на лабораторията и да участват в демонстрационна дегустация.

### Лабораторията

Euro Sensolab е изградена и оборудвана в съответствие с международния стандарт ISO 8589 за проек-

тиране на изпитвателна лаборатория за сензорен анализ. Оборудвана е с 16 индивидуални кабинки, снабдени с осветление със спектър,

близък до естествената дневна светлина.

Създадена е контролирана среда на температура и влажност в помещението за тестване, условия за добра хигиена и изолация от разсейващи фактори: шум, светлина и миризми. Сензорните тестове се провеждат чрез собствен специализиран софтуер, което позволява автоматична статистическа обработка на данните. Помещението за подготовка на пробите е снабдено с професионално оборудване, съобразено за всякакъв тип храни и методи на приготвяне. Лабораторията ще подпомага дейността на: производители  
вносители и дистрибутори  
хранителни вериги и дрогерии  
маркетингови агенции

### Науката сензорен анализ

Сензорната наука измерва, анализира и интерпретира характеристиките на храни, напитки и материали, които се възпрепятстват посредством сетивата: зрение, обоняние, осезание, слух и вкус.

Методите на сензорния анализ определят по систематичен и научен начин какво се изисква за създаване на продукт, който протребителите искат. Въпреки че разнообразните инструментални методи за анализ могат да предоставят информация за хранителните качества, само с помощта на човешките възприятия ние можем да разберем за цялостното преживяване на храната. Поради това, сензорната наука е важен метод за измерване за определяне пълната консумативна ценност на продукта.

Euro Sensolab предлага сензорен анализ, който бизнесът може да използва при очертаване на пазарната си стратегия, за да:

- ➔ узнае своя целеви пазар
- ➔ определи продуктови концепции
- ➔ разработи нов продукт
- ➔ подобри разработена рецептура
- ➔ замени съставки или процеси
- ➔ намали себестойността
- ➔ избере нов доставчик
- ➔ сравни конкурентни продукти
- ➔ разреши проблеми в качеството
- ➔ гарантира срока на трайност

## СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ ПРИ ФНТС



### П О К А Н А

Уважаеми колеги,  
Управителният съвет на Съюз по хранителна промишленост към ФНТС на основание чл. 26 от закона за ЮЛНСЦ свиква

### ОБЩО СЪБРАНИЕ

на 22 април (сряда) 2015 г. от 11,00 часа  
в Национален дом за наука и техника  
София, ул. "Г. С. Раковски" № 108, ет.2, зала № 3 при следния

#### ДНЕВЕН РЕД:

1. Приемане отчета на Управителния съвет за 2014 г.
2. Приемане отчета на Контролния съвет за 2014 г.
3. Приемане бюджета на Съюза за 2015 г.
4. Приемане на Програма на Съюза за 2015 г.
5. Избор на делегати за Общо събрание на ФНТС
6. Разни

В Общото събрание на Съюза трябва да участват:

- по един член от Регионалните съюзи по ХВП
- по един член от фирмите и браншовите организации - членове на СХП
- всички индивидуални членове на СХП
- членовете на УС и КС на СХП

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

След официалната част ще има закуска за всички делегати и гости.  
Моля, заявете своето участие до 20 април 2015 г. на адрес:  
София 1000, ул. Раковски 108 офис 408  
Тел.: 02 987 47 44 -инж. Бургуджиева, e-mail: ufi\_sb@abv.bg

Председател на УС на СХП:  
д-р Светла Чамова



## Хлебозавод - Троян с престижна награда

На 26.02.2015 г. на официална среща в навечерието на Националния празник "3 март" в галерия „София Прес“ в столицата бяха връчени „Златен печат“, златна монета „Писменост“ и „Златна книга“ за европейски мениджмънт и социална отговорност на „Хлебопроизводство и сладкарство“ ЕООД - гр. Троян в лицето на изпълнителния директор Стаменка Дамянова, която е и член на УС на Съюз по хранителна промишленост.



Наградата се връчва от Съвет на Европейската бизнес общност в България. Със златния печат могат да се подпечатват всички важни документи на предприятието към държавните институции в страната и партньори в Европейските страни.

Гордост е хлебозавод-Троян да се нареди до фирми като Ай Би Ем България, Постоянно представи-

телство на ООН за развитие в България, Световна банка - България, Национална комисия за ЮНЕСКО - България, Нестле България и др.

За предприятието наградата е мотивация, престиж и възможност за разширяване на пазарите чрез качество, висок професионализъм и перспективна производствена политика.

## ПОЛЕЗНО, ВКУСНО И КРАСИВО

Неотдавна приключи поредното обучение по професия „Техник – технолог в хранително – вкусовата промишленост, специалност “Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия” в гр.София ,организирано от Съюзът по хранител-

на промишленост и стартира нов курс в гр. Добрич по спец. „Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи” за обучение и валидиране на знанията на участниците по тази специалност.

Целта на обучението е да се валидират знанията и уменията на специалистите от тези браншове и за по-кратко време да придобият Свидетелство за завършено професионално обучение, което се изисква по Закона за храните. Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията пред Комисия. На изпита по практика участниците изработиха изключително интересни хлебни и сладкарски изделия, които могат да се конкурират с изделията на най-известните майстори.



Те са изключително доволни от начина на преподаване и възможността да получат изключително актуална информация за новостите и последни постижения в съответния бранш от квалифицирани преподаватели.

**Съюзът по хранителна промишленост продължава провеждането на този вид обучения и валидиране на знанията на желаещите и през тази година индивидуално и по групи.**

**За справки:  
тел. 02/ 987 47 44**

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО  
**Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - гр.Троян**

**ТРОЯН**

**Производство на хляб и хлебни изделия, козунаци и погачи**

гр.Троян, п.к. 5600  
ул.„Ген.Карцов“ № 387  
факс: 0670/6 25 18  
e-mail: [troyahleb@abv.bg](mailto:troyahleb@abv.bg)  
тел. за заявки: 0670/6 27 62  
моб. тел..0884 851478



## Проф. Стефан Дичев на 75 години

### СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

До  
Проф. д.т.н. инж. Стефан Дичев

### Поздравителен адрес

Уважаеми проф. Дичев,  
Управителният съвет на Съюза по хранителна промишленост от името на всички свои членове има удоволствието най-сърдечно и искрено да Ви поздравя по случай Вашата юбилейна 75-а годишнина!

В този знаменателен за Вас ден ние Ви приветстваме като един от най-изтъкнатите научни работници и професионалисти в областта на хранителната промишленост в България. Като член на СХП и любим лектор на стотици специалисти от бранша, ние високо ценим Вашия принос за издигане ролята на Съюза по хранителна промишленост в областта на обучителната ни дейност, изразена в десетките курсове и семинари, в по-голяма част от които вие сте участвали като лектор.

Ценим изключителното Ви трудолюбие и стремеж да свържете производството с науката и да предадете вашите знания на следващите поколения научни работници и експерти в хранителния бранш.

Уважаеми проф. Дичев,  
Надяваме се в бъдеще на ползотворно сътрудничество за издигане на още по-високо ниво ролята на хранителната промишленост в България и утвърждаването ѝ в стопанския живот на страната.

Пожелаваме Ви крепко здраве и дълъг живот, лично и семейно щастие и нови, още по-големи успехи във Вашата високоотговорна и народополезна дейност!

Честит празник и за много години!

С уважение,  
Главен секретар на СХП  
инж. Соня Бурезджиева

Председател на СХП  
д-р Светла Чалова



Стефан Дичев е роден на 01.03.1940 г. в с. Манастир. Начално образование получава в с. Манастир, средно - в гр. Асеновград, висше - в Технически университет, София, специалност „Машини и апарати за химическата и хранителната промишленост“.

От 1963 г. до 1971 г. е научен сътрудник по „Хладилна техника и технология“ в Научно-изследователския институт по консервна промишленост, Пловдив. През 1971 г. постъпва на работа като преподавател във ВИХВП, а сега Университет по хранителни технологии, Пловдив. През периода 1973 - 1984 г. последователно защитава научните степени „Доктор“ и „Доктор на техническите науки“ по научна специалност „Хладилни машини и апарати за дълбоко охлаждане и кондициониране“, а научните звания „Доцент“ и „Професор“ са му присъдени, съответно през 1975 г. и 1985 г. В УХТ проф. Дичев създава и ръководи катедра „Машини и апарати за ХВП“; „Техническият факултет“ към УХТ и независимата акредитирана изпитвателна лаборатория за машини, съоръжения и хранителни продукти. Бил е три мандата зам. ректор на УХТ по „Научно-изследователската дейност и международното сътрудничество“.

Проф. С. Дичев е изтъкнат, национално и международно признат учен в областта на хладилната техника и технологии. Научната му продукция включва над 280 публикации и доклади у нас и в чужбина, в това число: 18 изобретения и патенти (4 бр. в чужбина), 31 бр. книги, монографии и учебници (от тях 3 бр. в чужбина), съавтор е на 7-езичния речник по „Хладилна техника и технология“, издаден от Международния хладилен институт в Париж. Бил е гост-лектор в престижни университети в Швеция, Индия, Украйна, Казахстан, Русия, Италия. Проф. Дичев е избран за член на над 10 престижни и авторитетни международни академии и научни организации: Академия по технологична кибернетика (Украйна); Нюйоркската академия на науките (САЩ); Международна академия по студа (Санкт Петербург, Русия); Международния хладилен институт в Париж, Франция и др.

Привличан е за експерт-оценител на изследователски проекти към Австралийския съвет за наука, изследване и развитие; Европейската комисия и Асоциацията на индустриалците и работодателите в България и др. Той е бил дългогодишен член на специализирания научен съвет (СНС) по „Енергийни технологии и машини“ и Комисията по „Машинни науки“ на ВАК, при Министерския съвет.

Постиженията му са оценени с високи национални и международни отличия и награди: орден „Кирил и Методи“; Златна значка и почетен изобретател в България; вписан е в Златната книга на изобретенията в България; има номинация в Международния биографичен институт в Кеймбридж за изтъкнат учен на ХХ в.; златен медал и диплом на салона за интелектуална собственост IMPEX (САЩ); Златна значка „Проф. Асен Златаров“, сертификат и плакет на ФНТС; почетен гражданин на гр. Алмата (Казахстан) и носител на почетния знак на гр. Пловдив. Номиниран е два пъти за член-кореспондент на БАН. Удостоен е със звание „Доктор хонорис кауза“ на УХТ, Пловдив.

### най-новата книга на проф. Стефан Дичев

#### УПРАВЛЕНИЕ НА БЕЗОПАСНОСТТА И КАЧЕСТВОТО

В книгата ще намерите теоретични постановки, свързани с качеството и безопасността, добри управленски, хигиенни и производствени практики и практически указания за тяхното разработване, внедряване, одитиране и сертифициране.

„Управление на безопасността и качеството“ е полезно пособие за мениджъри, вътрешни одитори, студенти за успешното им кариерно развитие.

Бележки и мнения за книгата може да изпращате на адрес:  
[sditchev@mail.bg](mailto:sditchev@mail.bg), а заявка за закупуването на сайт:  
[www.spdcert.com](http://www.spdcert.com). и в СХП





## П О К А Н А

Уважаеми колеги,

Продължаващата икономическата криза създаде редица проблеми пред бизнеса. Въпросите за оцеляването на фирмите все още вълнуват редица представители на нашата ХВП. Проблемите, свързани с качество на храните заливат всички медии с верни и неверни твърдения, недоказани обвинения към производителите. Според нас качеството е основен елемент за устояване на кризата и оцеляване на пазара.

В тази връзка Съюзът по хранителна промишленост реши да проведе станалата вече традиция

### Седма национална кръгла маса на тема:

## КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ

### гаранция за успешно представяне на пазара на храни и напитки

*Кръглата маса се провежда със съдействието и под патронажа на БАБХ*

Целта на Кръглата маса е да бъдат обсъдени съвременните възможности за производство на висококачествени продукти, задълженията на българските производители за правилното информиране на потребителите, европейските практики за контрол на качеството на храните. Обект на дискусия ще бъде и взаимодействието на производителите с компетентните власти, ролята на държавните институции не само за стимулиране на производството на висококачествени български храни и напитки, но и за защитата на добросъвестните производители, и за борбата с нелегалните производители и вносители на храни и напитки.

За участие в Кръглата маса ще бъдат поканени експерти от министерства и държавни ведомства, специалисти от научни институти, браншови организации от ХВП, ръководители на големи фирми, потребителски и работодателски организации, депутати, представители на медии. Предложенията и мненията, обсъждани на Кръглата маса, ще се обобщят и изпратят официално до всички ведомства, които имат отношение към проблема – Министерски съвет, Народно събрание, министерства, държавни агенции и др.

#### Основни тематични направления:

1. Ролята на компетентните държавни органи за контрола и стимулирането на качествено производство на храни и напитки.
2. Специфики на новата регулаторна система на ЕС в сферата на храните.
3. Стандартите – гаранция за производство на качествени храни.
4. Етикетирването – отговорност към потребителя и начин за увеличаване на продажбите.
5. Защитените наименования – защитени географски означения; защитено наименование за произход; храни с традиционно специфичен характер – възможност за по-добра пазарна реализация на продуктите.
6. Акредитираните лаборатории – гарант за безопасността на храните.

*Уважаеми колеги, каним Ви да участвате в провеждането на Кръглата маса. Участието ще ви даде възможност да изкажете своето мнение в Дискусията по сериозните проблеми на отрасъла и да зададете въпроси на експертите от заинтересованите ведомства. Вярваме, че оценявате ползата от тази дискусия и оставаме в очакване на положителен отговор от Ваша страна.*

Инж. Соня Бургуджиева  
Гл. секретар на СХП

Д-р Светла Чамова  
Председател на СХП

**Кръглата маса ще се проведе на 21 май 2015 г. (четвъртък) от 10,00 часа в зала №3, II етаж в Дом на науката и техниката, София, ул. "Г. С. Раковски" № 108 при следната програма:**

1. Откриване на кръглата маса от проф. Пламен Моллов, изп. директор на Българска агенция по безопасност на храните и презентация.
2. Презентации на специалисти, изказвания на експерти от различните ведомства и министерства, браншови съюзи на месопреработвателите, млекопреработвателите и др, потребителски организации, институти, консултантски фирми и др.
3. Дискусия между участниците по разглежданите проблеми.
4. Анализ на направените предложения и изготвяне на предложения.  
Обяд за участниците и гостите.

**Участието в кръглата маса е без такса участие.**

**Моля, направете вашата заявка за участие до 15. 05. 2015 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



**СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ ПРИ ФНТС****П О К А Н А****Национален тридневен научно - практически курс****Вътрешни одитори на системи за управление на безопасността на храните  
FSSC 22000/ISO 22002, Система HACCP****Етикетирание, определяне енергийната стойност на храните****27, 28 и 29 април 2015 година, гр. София, Дом на техниката****ТЕМИ:**

- Вътрешен одит на системите за управление на безопасността на храните - по изискванията на FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification),
- Общи принципи и прилагане на законодателството (R - 178/2002) на ЕС в областта за осигуряване на проследимост на храните
- Етикетирането на храните - подробно разясняване на изискванията на новия Регламент 1169/2011 за Етикетирането на хранителни продукти. Съставяне на етикети и практически упражнения с Дискусия по темата.
- Нормативни изисквания за определяне енергийната стойност на храните - практически упражнения.

**ЦЕЛТА НА КУРСА:**

Представяне на най-новите изисквания за Регламент 1169/2011 за Етикетирането на хранителни продукти, определяне на енергийната стойност и Запознаване на участниците с HACCP системата, одитирането ѝ, управлението на документи. Представяне на стандарта FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000 ,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 HACCP 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 познание и владение на материала от всеки участник, като успешно преминалите курса получават **Сертификат за успешно завършено обучение.**

**ПРОГРАМА НА КУРСА:**

Основни теми

**I. Нормативни изисквания за етикетирането на храните, най-новите изисквания на Регламент 1169/2011, изисквания за определяне енергийната стойност на храните**

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, за да я запишете на етикета. На този семинар ще имате възможност да разберете как става това, а не да използвате стойности от чужди етикети за подобни 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 22000:2005**

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

2. ISO 22000:2005 - Принципи и практика. Необходима документация.

**IV. Осигуряване проследимостта на храните**

Лекция и Упражнения - групова работа

**V. Изисквания на ISO 19001 и ISO 22003 към одиторите**

1. Теория на одитите, видове одити.

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

3. Разработване на документи и одитиране на разработени документ

4. Упражнения - групова работа

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

**Лектори:** *Надежда Василева -сеньор одитор по качество и безопасност*  
*Проф. Йордан Гогов, Лектор от БАБХ*

**ЗАЯВКА ЗА УЧАСТИЕ**

Име и фамилия .....  
ЕПН ..... Месторабота .....  
бранш ..... Длъжност ..... П.Код .....  
град ..... ул. № ..... Тел. ....  
Дан.№ ..... БУЛСТАТ .....  
М.О.Л ..... Дата ..... 2015 г. Подпис .....

Тази заявка следва да се изпрати в срок до 22. април.2015 г. на адрес:  
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, Съюз по хранителна промишленост

**УКАЗАНИЯ**

1. Заявката за участие съгласно приложения формуляр се изпраща в срок до **22.04. 2015 г.** заедно с копие от платежното нареждане за преведена такса.
  - Приемат се и заявки по телефон или факс, както и чрез e-mail: ufi\_sb@abv.bg
2. Таксата за участие е **280 лв. без ДДС, 336 лв. с ДДС**
  - За редовни членове на СХП таксата за участие е **250 лв. без ДДС, 300 лв. с ДДС**

- В таксата са включени материалите за участниците, кафе-паузи и закуски, сертификати.
3. Регистрацията на участниците е на 27.04.15 год.от 9,00 до 9,45 часа на 2 етаж, зала 1. Занятията се провеждат в зала №1 на 2 етаж, Дом на техниката, ул."Г. С. Раковски" 108, София.

**1 ден:** от 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 превежда по сметка:**

**Съюз по хранителна промишленост**  
„Юробанк България“ ФЦ София Окръг  
BIC код: BPBIBG5  
BAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

**АДРЕС ЗА КОНТАКТИ:**

**Съюз по хранителна промишленост**  
София 1000, ул. Раковски 108,  
офис 408  
Тел/Факс: (02) 987-47-44,  
инж. Бургуджиева, GSM 0888 72 24 82  
e-mail: ufi\_sb@abv.bg





## СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ ПРИ ФНТС



ПОКАНА ЗА НАЦИОНАЛЕН ШЕСТДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР - ПОЧИВКА

## ЕГЕЙСКА ТУРЦИЯ - ДИКИЛИ

5 - 10 юни 2015 г., 6 дни (4 нощувки), All inclusive, пътуване с луксозен автобус

Тема: ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА СИСТЕМИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА БЕЗОПАСНОСТТА НА ХРАНИТЕ - FSSC 22000/ISO 22002, Codex Alimentarius, Система НАССР, ЕТИКЕТИРАНЕ - интензивен курс

**ЦЕЛ:** 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 и ISO 22002-1.

**Участници:** Курсът е предназначен за собственици и управители на фирми, координатори и специалисти, контролни органи, научни звена и други специалисти от предприятия в ХВП и производители на земеделски продукти, както и за опаковки, машини и апарати за ХВП, складове за храни, хотели и ресторанти, консултантски фирми и др.

**Участниците в семинара получават сертификат за успешно завършен курс за вътрешен одитор на НАССР системата.**

Използвайте този шанс и си подарете една чудесна лятна почивка, като едновременно с това ще обогатите своите компетенции и ще спечелите от знанията и опита на експертите! В пътуването могат да вземат участие ваши близки, приятели и роднини, тъй като в програмата е отделено достатъчно време и за туристическа програма.

*Дикили се намира на 35 км от Айвалък и е известен морски курорт на Егейското крайбрежие, разположен в близост до древния град Пергамон, Троя, Асос, както и до гръцкия остров Лесбос. Най-близко разположения до България турски курорт, Айвалък омъгосва туристите с уникална комбинация от природна красота и история. Многобройните пясъчни плажове привличат с чистотата, спокойствието и приятната атмосфера за отгих.*



## ПРОГРАМА

**1 ден:** Отпътуване от София, в 20.00 ч от пл. „Ал. Невски“ с автобус. Преминаване през граничния пункт Капъ куле. Нощен преход.

**2 ден:** Сутринта пристигане в Дикили - турски курорт, разположен на брега на Егейско море. Наситяване. Обяд. Свободно време за плаж. Вечеря.

**3 ден:** Закуска. Семинарни занятия по допълнителен график, почивка и възможност за включване в многобройните екскурзии и атракционни, които ще се организират на място. Обяд. Вечеря.

**4 ден:** Закуска. Семинарни занятия. Обяд. Свободно време. Вечеря.

**5 ден:** Закуска. Обяд. Свободно време за плаж или екскурзия по желание. Вечеря.

**6 ден:** Закуска. Отпътуване за България. Кратък престой в Одрин и туристическа обиколка на града с разглеждане на църквата „Св. Георги“ и джамията „Селимие“. Завръщане в София късно вечерта.

**Цена за един човек в двойна стая - 390 лв.**

**Доплащане за единична стая - 120 лв.**

## ПАКЕТНАТА ЦЕНА ВКЛЮЧВА :

- Транспорт с луксозен автобус
- 4 нощувки - All inclusive в хотел Hotel Halic Park Dikili 4\* - [www.halicparkdikili.com](http://www.halicparkdikili.com) (закуска, обяд, допълнителни хранения, вечеря, алкохолни и безалкохолни напитки без лимит от 10 до 23 ч.)
- Застраховка - 2000 евро
- Екскурзоводско обслужване и придружител
- Фериботни такси

## Пакетната цена не включва :

- Такса за участие в семинара, учебни материали и издаване на сертификатите - 40 лева
- Стария град Айвалък, о. Джунда и стъпката на Дявола. Туристи от цял свят посещават това място известно с панорамна гледка към Айвалък и островчетата около него (полудневна) - 15 лева
- Екскурзия до о. Лесбос (еднодневна) - 32 евро
- Екскурзия до Бергама (полудневна) - 25 евро
- Разходка с яхта с рибен обяд и възможност за гмуркане (еднодневна) - 25 лева

## Необходими документи и СРОКОВЕ:

Валиден задграничен паспорт, заявка-договор, ксерокопие от паспорта и авансова вносна от 200 лв. до 5.05.2015. След тази дата цената на екскурзията става 450 лева.

Внасяне на пълната такса от 390 лева - до 25.05.2015 г. Може да се внесе и цялата сума наведнъж до 5.05.2015 г. В случай на отказ от пътуването се удържат следните неустойки:

- от десет до пет дни преди датата на пътуването: 50 % от общата стойност на пътуването
- по-малко от пет дни преди датата на пътуването: 100% от общата стойност на пътуването

Сумите се внасят по сметката на „Глобус Тур“ ООД. От фирмата се издава фактура без ДДС.

Банкова сметка: Първа Инвестиционна Банка

BIC: FINV BGSF

IBAN: BG 71FINV 915010 0363 2337

„Глобус Тур“ ООД

Сумите могат да се внесат и в брой в офиса на СХП или да се изпратят с пощенски запис на адрес София, ул. „Раковски“ 108, офис 408, ет. 4 за Соня Митева Бургуджиева

За повече информация:

Съюз по хранителна промишленост

инж. Соня Бургуджиева

тел./факс: 02 987 47 44

GSM: 0888 7224 82

## ЗАЯВКА- ДОГОВОР за участие в пътуване за Дикили: 05 - 10.06.2015 г.

Име, презиме и фамилия ..... ЕГН .....

Месторабота .....Бранш: .....

Адрес: .....

Тел. за контакт ..... факс ..... e-mail .....

Данни за фактура: Фирма: .....

ИН ..... ИН по ЗДДС..... МОЛ: .....

Притежавам задграничен паспорт № ..... валиден до .....

Заявявам участие в пътуването, като приемам обявените условия и внасям ..... лв.

такса, и лв..... за единична стая.

Дата: ..... Заявител /подпис/:

Бюлетин  
Хранителна и питейна  
промишленост

Издание на Съюз по хранителна  
промишленост към ФНТС

Председател на УС: д-р Светлана 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.

