

Стартира научно-техническата дейност на СХП за 2016 година

*В края на януари СХП проведе първия за годината Национален тридневен научно-практически курс на тема:
ВЪВЕЖДАНЕ и ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА НАССР СИСТЕМИ (Codex Alimentarius - CAS 1, ISO 22000 и FSSC 22000/ISO 22002)*



В Дома на техниката, гр. София, три дни участници от цялата страна с голям интерес слушаха лекциите на г-жа Надежда Василева и вземаха активно участие в практическите упражнения. Те бяха запознати с разработването и внед-

рването на системи за управление на безопасността на храните, основани на анализ на опасностите и контрол на критичните точки, одитирането й, управлението на доку-

на стр. **2**

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Обществено обсъждане на изготвения от МЗХ законодателен пакет по храните

3

Специален гост на бюлетин „Хранителна и питейна промишленост“ инж. Антоанета Божинова - изп. директор на СППЗ

5

Предстои обучение за придобиване на професионална квалификация по специалност „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“

10

Новото приложение „БГ Баркод“

11

Безопасност на краве мляко, третирано с UV лъчи

12

Семинар „Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия“

14

Научно-практически курс „Въвеждане и вътрешни одитори на НАССР системи“

15

Интересни факти за храните

16

Фирми, представени в броя

ХАРТ
new frontier group

на стр. **2**

ГАРАНТ
ПЕСТ КОНТРОЛ

на стр. **3**

BIO
TRENDAFILOV **КОМ**

на стр. **4**

DERONI

Кулинарно Майсторство
от 1991

на стр. **7**

БЕЛЛА
БЪЛГАРИЯ

на стр. **8**

Tea
trading

на стр. **9**

ЕКОПАК

ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ НА ОПАКОВКИ

на стр. **10**

DATRA

на стр. **11**

**"ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО
И СЛАДКАРСТВО" ЕООД ГР. ТРОЯН**
Въвземане сила, сила и ние бидем изпитане хляб на белег троянски!

на стр. **12**

IFP
Международен панаир Пловдив

на стр. **13**

50 години
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА
ПРОМИШЛЕНОСТ



Стартира научно-техническата дейност на СХП за 2016 година

Практически курс "ВЪВЕЖДАНЕ и ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА НАССР СИСТЕМИ (Codex Alimentarius - HAC 1, ISO 22000 и FSSC 22000/ISO 22002)"

от стр. 1

менти. Представен бе стандартът FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000 и 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). Този нов 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.

На практическите упражнения участниците бяха разделени на групи по специалности за по-голяма ефективност и в помощ на конкретните им дейности.

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

НАССР системата. В края на курса участниците погълниха тест за оценка на познание и владение на материала, като успешно преминалите курса получиха сертификат за успешно завършено обучение.



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

Моля, следете обявите в сайта на СХП - www.ufi-bg.com, за да бъдете максимално информирани за цялата дейност.

43 НАЧИНА ДА ПОДОБРИТЕ КОМПАНИЯТА СИ ЧРЕЗ IT РЕШЕНИЯ ЗА ХВП!

НАУЧИ КАК

32%

14%

Better Business Through Technology

ХАРТ
new frontier group



Обществено обсъждане на изготвения от МЗХ законодателен пакет по храните

На 21.01.2016 в зала "София" на Гранд Хотел София се проведе обществено обсъждане на законодателните промени в областта на агрохранителната верига. На него присъства министърът на земеделието и храните г-жа Десислава Танева, представители на контролните органи от БАБХ и различните министерства, изпълнителните директори на браншовите организации от хранителния сектор, неправителствени организации и много журналисти.

"Министерство на земеделието и храните съвместно с неправителствения сектор предлага изцяло нов законодателен пакет, уреждащ функционирането на агрохранителната верига по начин, гарантиращ безопасността и здравето на потребителя, равнопоставеността на бизнес операторите в сектора". Това заяви министърът на земеделието и храните Десислава Танева по време на обществено обсъждане по законодателните промени в областта на агрохранителната верига. Тя допълни, че с предприетите мерки по промяна на начина на функциониране на веригата се цели гаранция и доверие на потребителя в качеството на продуктите, които консумира.

Законодателният пакет, включва три нови закона - Закона за хранителната верига, Закона за храните, Закона за оценка на риска по хранителната верига и изменения в Закона за ветеринарномедицинската дейност. Структуро-



определящ ще бъде изцяло новият Закон за храните, каза министър Танева. Тя допълни, още че промените ще ограничат незаконната търговия и внос и ще създадат условия за равнопоставеност на всички стопански обекти по агрохранителната верига. „Очаква се в края на месец януари по всеки един от законопроектите да започне процедура за приемането му съгласно националното и европейско законодателство“, поясни министърът на земеделието.

Процесът по прилагането на новата правна рамка ще приключи с въвеждане на единна информационна система по цялата агрохранителна верига - от фермерите до хранителните магазини, в които потребителите влизат и избират продуктите, които да си закупят, информира още Танева. Тази информаци-

на стр. **4**

Доверете се на опита!



www.garantpest.com

- Фирмата работи с препарати и помощни средства на реномирани европейски компании
- Разполагаме със специалисти по пест контрол, придържащи се към принципите на HACCP
- Фирмата е внедрила и прилага системи за управление на качеството EN ISO 9001:2008, ISO 14001:2004 и BS OHSAS 18001:2007
- Член на Българската асоциация по пест контрол ВАРС и Европейската конфедерация по пест контрол СЕРА

Абонаментни договори за пест контрол на производствени предприятия съгласно изискванията на HACCP и GMP

НАШИ КЛИЕНТИ в областта на ХВП



ТЪРГОВСКИ ПАРТНЬОРИ



02/ 831 90 73
02/ 831 48 96
office@garantpest.com
София, бул. "Сливница" 213, вх.Б, ап.2

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Обществено обсъждане на изготвения от МЗХ законодателен пакет по храните

от стр. 3

онна система ще е публична и достъпна за потребителите – за да има и техен контрол върху обектите, да се намали корупционният натиск и да се гарантират правата на потребителите, каза тя.

„По този начин ние ще направим публични всички регистрирани обекти по агрохранителната верига, с вида на получената регистрация, права и контрол по тях. Така потребителят ще има възможността, както да получи информация за нарушенията, така и сам да осъществява контрол върху съответния обект, а именно да подава сигнали“, обясни министър Танева. Тя каза още, че крайният консуматор трябва да бъде сигурен, че това което е написано на етикета, съответства на неговите очаквания.

Танева посочи, че 1514 инспектори на Българската агенция по безопасност на храните контролират общо 438 052 обекта, а тези, които са за производство на храни и за търговия на едро с храни в системата на агенцията, са 8504 и се контролират от 700 инспектори. По думите ѝ, ефективните правила за прилагане на агрохранителната верига и обществения контрол ще намалят корупционния натиск, както и



до административно облекчаване на операторите и гарантиране на безопасността храни. През 2014 година стойността на закупените хранителни продукти е 9,2 млрд лева.

В подкрепа на новия законодателен пакет и като основни участници в неговото изготвяне, се изказаха представителите на бизнеса: г-жа Жана Величкова - Асоциация на производителите на безалкохолни напитки в България, г-жа Марияна Кукушева - Национален браншови съюз на хлебарите и сладкарите, инж. Антоанета Божинова - Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци и други.

Бяха зададени от журналисти на различните медии много въпроси за предстоящите промени.



www.biokom-trend.com

БИОКОМ ТРЕНДАФИЛОВ ЕООД
Сливен, ул. „Стефан Каралжа“ 38А
тел./факс: 044/624 777
e-mail: sales@biokom-trend.com



FRYLOW

УРЕД УДЪЛЖАВАЩ ЖИВОТА
НА МАЗНИНАТА ЗА ПЪРЖЕНЕ ДО 400%

НОВ
продукт

- ❖ BIOFINDER, BIOJET , ENZYJET PLUS - ензимни препарати за експресно и ефективно откриване и елиминирание на биофилми
- ❖ СИСТЕМА EnSURE
 - » Експресен хигиенен контрол на повърхности и води - **Ultrasnap, Supersnap и Aquasnap**
 - » Експресно измерване на ОБМ, E.Coli, Coliform, Enterobacteriaceae - **MicroSnap**
 - » Измерване на ензима алкална фосфатаза в мляко - **Zymosnap**
 - » Измерване за наличие на протеази (предизвикващи ензимна дестабилизация) в УНТ млека - **Zymosnap Pro**
- ❖ COMPACT DRY - готови за употреба сухи среди за подготовка на десетократни серийни разреждания за лесен микробиологичен контрол на течни и твърди суровини и продукти
- ❖ Бързи тестове за откриване на АНТИБИОТИЦИ И МИКОТОКСИНИ В МЛЯКО, МЕСО И ЗЪРНО
- ❖ ФИЛТЪР за почистване на мляко от соматични клетки
- ❖ ТЕСТОВЕ ЗА АЛЕРГЕНИ - бързо откриване на:
 - » Овалбумин » Казеин » Глутен » Фъстъци в продукти и повърхности
- ❖ МАИ, ЗАКВАСКИ, ЦЕДИЛА
- ❖ РЕЛЕФНО МАРКИРАНЕ на млечни и месни продукти







Специален гост на бюлетин “Хранителна и питейна промишленост”

инж. Антоанета Божинова – изп. директор на СППЗ:

Щастлива съм, че представлявам горди, силни и амбициозни български предприемачи



Инж. Антоанета Божинова завършва Висшия институт по хранително-вкусова промишленост - Пловдив със специалности: обществено хранене, технология на консервната промишленост, технология на месо, месни продукти и риба и хладилна технология. Няколко години по-късно става и магистър по педагогика на средно специално образование в СУ „Св. Климент Охридски”. Тя е квалифициран експерт- консултант и одитор на системи за производство на качествени и безопасни храни, притежава редица сертификати за допълнителна квалификация при въвеждане на стандарти за качество и безопасност на храните.

Професионалната ѝ кариера започва през 1990 г. като преподавател по преработка и технология на храните, продължава като главен експерт в Министерство на земеделието и храните и в Министерство на икономиката, за да достигне през 2000 г. до изпълнителен директор на Съюза на преработвателите на плодове и зеленчуци, където вече 16 години представя

лява един силен и единен бранш. И дори напрежението понякога да отива отвъд допустимите граници, тя се чувства добре, че работи в екип със съмишленици. Щастлива е, че консервните предприятия в България са конкуренти в най-градивния смисъл на тази дума – работят за собствения си облик, търсят пазари с креативност в рецептурите си, но заедно отстояват старите български традиции в преработката на плодове и зеленчуци, заедно воюват да наложат родните продукти на чуждите пазари, заедно работят за осъществяване на огромната си мисия да превърнат добрата храна в източник на здраве, да възпитат култура у потребителите, да бъдат многото брънки на едно цяло – Съюзът на преработвателите на плодове и зеленчуци в България.

Г-жо Божинова, една будистка мисъл твърди: “Не живей в миналото, не мечтай за бъдещето, концентрирай се върху настоящия момент!” Затова нека започнем с въпроса: Какъв е днешният ден на българските преработватели на плодове и зеленчуци?

Интересен и изпълнен с предизвикателства.

В най-новата ни история станахме свидетели на смяната на две коренно различни икономически реалности. Привидно стабилната и сигурна планова икономика, в която водещ икономически субект беше държавата, бе заменена от пазарна, където личната инициатива, креативност, а защо не и смелост станаха определящи. Трудно беше на цели поколения българи да пренастроят мисленето си по новите правила. Неяснотите на прехода, перманентните икономически сътресения в национален и международен план, финансовите кризи, през които преминаваме, несигурността в утрешния ден са големите негативи, с които трябва да се справяме. Именно те довеждат до един много, много го-

лям проблем – миграцията на младите хора. Боли ме, че децата ни напускат земите на своите предци. Боли ме, че застаряваме като население. Боли ме, че бъдещето ни като нация в дългосрочен план става неясно. И именно това са основните предизвикателства, с които трябва да се справим. Години наред се лутахме по непознати пътеки, спъвахме се, падахме, оправдавахме се със своята неопитност. Четвърт век след началото на прехода вече нямаме право на това оправдание. Дошло е време създанието да ни води напред. И аз с гордост мога да кажа, че фирмите, членуващи в СППЗ, отговарят все по-адекватно на потребностите на днешния ден - реструктурираха производствения си процес, обновили продуктовата си гама, постоянно повишават знанията и уменията на работещите в предприятията. Нашите членове съумяха да предложат продукти с качество, вкус и визия, които потребителите все по-често припознават като “своя продукт” и го търсят при всяко пазаруване. Честно казано, мисля, че собствениците и ръководителите на консервни фабрики в България



се оказаха доста жилави хора – устояха на трудностите, калиха се в тях и днес са едни конкурентоспособни европейски предприемачи.

При всички негативи на днешния ден все пак трябва да признаете, че годините бяха относително щедри към вас и по-скоро разшириха пазарната ви ниша. От една страна имаме прагматични млади българи, на които е абсолю-

на стр. **6**





Инж. Антоанета Божинова – изп. директор на СППЗ: Щастлива съм, че представлявам горди, силни и амбициозни български предприемачи

от стр. 5

но непознато консервирането на храни в домашни условия, а това е сериозна предпоставка за разширяване на пазара в страната. От друга – българските колонии в чужбина търсят вкуса на познатата нашешка лютеница, което пък е предпоставка за износ в чужбина. Дори руското ембарго не засегна вашия сектор...

Радвам се, че отстрани изглежда, че годините са били щедри към нашия бизнес. Това е добре и означава, че сме се справяли със създадените се ситуации, без да занимаваме обществото. Но като при всеки действащ бизнес и при нас има немалко трудни моменти и ситуации, в които едва сме намирали външното решение. Огромен проблем вече е намирането на достатъчно подготвени кадри за работа. Затова стартирахме редица съвместни инициативи със средните и висшите учебни заведения. Идеята ни е да привлечем млади хора още от ученическата и студентската скамейка. Дано усилията ни дадат резултат.

Преработвателите на плодове и зеленчуци имат същите проблеми като всички останали браншове в хранително-вкусовата промишленост – недостиг на качествени суровини, вече споменах трудностите с осигуряване на квалифицирана работна ръка, огромна конкуренция от останалите европейски страни, трудни условия за кредитиране, липса на държавна политика за подкрепа на българското производство. Така че не е редно да се каже, че сме галените деца на българската хранителна индустрия. Просто не се предаваме и приемаме трудностите като предизвикателства, с които трябва да се справим. И може би наистина успяваме. Чувствам се истински щастлива, че представлявам имен-

но тези горди, силни и амбициозни български предприемачи.

Главна цел на нашите членове винаги е била да предложат продукти със „съвременен звучене“, но задължително да носят „аромата“ на традиционното българско производство. Много от фирмите разработиха различни серии готови ястия на зеленчукова основа за директна консумация от потребителя. Постараха се да ги предложат в малки размерности за еднократно употреба, което се прие много добре както на нашия пазар, така и в чужбина. Радващо е, че тези продукти се купуват не само от етнически балканци. Приучаваме вече и другите народи към нашия вкус.

Има ли чужди инвестиции в сектора, като се има предвид, че браншът е един от малкото, които устойчиво работят за износ?

Действително, голяма част от продукцията на нашите предприятия е предназначена за износ. Утвърдени пазари за нас са не само европейските страни, но и САЩ, Канада, Израел... Дори далечни страни като Австралия и Япония все повече започват да търсят консервирани български плодове и зеленчуци. Започваме по малко да си връщаме позициите и на руския пазар.

Не съм сигурна обаче, че точно това е причината за чуждестранните инвестиции. Като всеки бизнес с храни в България и при нас има фирми, които са собственост на чужди граждани или пък са наети от чужденци – „Куминяно фрукт“ - с. Катунница, „Томатоярд“ - гр. Пазарджик и др. Но искам дебело да подчертая, че структуроопределящите мощности в бранша са собственост на български предприемачи.

Какво се търси най-много на българския пазар? Обедняващият българин едва ли мо-



же да си позволи скъпи продукти. Но пък от друга страна темата за здравословната храна е твърде актуална. Какво се роди от сблъсъка на тези два феномена?

Естествено е предлаганата храна да следва тенденциите в развитието на обществото – все по-малко са домакините, които имат време всекидневно да готвят и както вече казах, консервната индустрия се стреми да отговори на тази тенденция, като предлага готови зеленчукови ястия в удобни опаковки.

Наблюденията ни са, че все повече българи особено от подрастващото поколение се стремят да се хранят здравословно и предпочитат българския вкус. Точно към такъв тип потребители са насочени цели серии от продуктите листи на нашите предприятия. Предлагат се например сокове и сладка с намалено съдържание на добавена захар, както и с различни здравословни добавки – фибри, пектин и др.

СППЗ играе много активна роля в популяризирането на тези здравословни серии. Всяка година организираме поредица мероприятия, на които представяме нови продукти, провеждаме дегустации, в които търсим оценката на потребителите,

на стр. 7





Инж. Антоанета Божинова – изп. директор на СППЗ: Щастлива съм, че представлявам горди, силни и амбициозни български предприемачи

от стр. 6

но най-важната ни инициатива е запознаването на най-малките потребители и техните родители със здравословното хранене. На миналогодишното издание на изложението Интерфуд и дринк например организирахме дегустация на типични български продукти - лютеница и мармалад от шипки, за малките деца под наслова „Здрави и силни от малки”. Запознахме тях и родителите им с ценните качества на доматите, пипера, морковите, лука... Разказахме им любопитни факти за цветовете на плодовете и зеленчуците, разкрихме им какво съдържа лютеницата и колко е полезна за организма. Организирахме игра, в която два отбора се състезаваха да „правят” лютеница и мармалад от „хартиени суровини”. Пяхме заедно, решавахме гатанки, участвахме във викторина за качествата и полезността на плодовете и зеленчуците.

Малките ни гости дегустираха вкусни сандвичи с лютеница, сладка и мармалад, както и вкусни и полезни сокове от ябълка с високо съдържание на плодов концентрат. Всяко дете си тръгна с подаръци и балони. Най-важното обаче за мен бе, че идеята ни бе прегърната от родителите, които се включиха активно и сами приготвиха сандвичи от представените продукти. От своя страна ние им предоставихме информационни материали за полезните свойства на плодовете и зеленчуците, както в сурово, така и в преработено състояние. В СППЗ така разбираме част от мисията на отговорния бизнес – да подпомага потребителя при информирания му избор на качествена, здравословна и полезна храна.

Позволявам си за първи път пред вас да анонсирам и новата ни инициатива за популяризиране на продуктите на нашите членове. Имаме амбицията в началото на

октомври да организираме събор „ВКУСНА ЗИМНИНА”. Целта ни е по атрактивен и забавен начин, съпроводен с много народни обичаи, хора, забавни игри и вкусна храна, да представим на нашите потребители български консервирани плодове и зеленчуци, приготвени по традиционни рецепти. Ще се радвам, ако хората откликнат на поканата ни и се включат активно в мероприятиято. Разчитам и на вас да бъдете наш медиен партньор. Защото само ако се намери пресечната точка между вкусовете на потребителя и компетентността на производителя ще се върне традиционно добрия имидж на българската хранителна индустрия.

Какво Ви дава членството в СХП?

За нас СХП е естествен партньор и съмишленик. Заедно работим за

на стр. **8**

НАПЪЛНО ЗАТВОРЕН ПРОЦЕС НА ПРОИЗВОДСТВО

СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ
ОТ ГРАДИНИТЕ НА ДЕРОНИ
УЗРЕЛИ НА СЛЪНЦЕ
ОТГЛЕДАНИ С
БИСТРА ВОДА
ПРЯСНО НАБРАНИ
ПРЯСНО ПРИГОТВЕНИ





Инж. Антоанета Божинова – изп. директор на СППЗ: Щастлива съм, че представлявам горди, силни и амбициозни български предприемачи

от стр. 7

издигане престижа на хранително-вкусовата промишленост. Партньори сме и в работната група за обсъждане на новото законодателство в областта на храните. Членове на СППЗ се включват в обученията и пътуващите семинари, организирани от СХП. Трябва да се отдаде заслуженото на една инициатива на съюза, която е без аналог в България - ежегодния национален конкурс за иновации в ХВП. Интересна е и традиционната вече Национална кръгла маса, посветена на производството на качествени български храни, която СХП провежда всяка година. Тя става все по-популярна и пече-

ли нови и нови приятели. Не искам да подмина и официалното издание на СХП - бюлетин „Хранителна и питейна промишленост“, което е ценен източник на информация за всички занимащи се както с производство на храни, така и с научна дейност и обучение.

Позволете ми на финала един личен въпрос. Безспорно вие сте една успяла жена, превърнала се в красивото лице, категоричния глас и прагматичния разум на СППЗ. Каква е цената на успеха, която Вашето семейство плати?

Е, чак пък успяла. По-скоро реа-

лизираща се. Трудно ми е да говоря от името на близките си. Те си знаят каква цена са платили. Радвам се на изключително толерантни отношения в семейството и никога не съм била упреквана. Но аз живея с една огромна лична болка – пропуснах част от детството на дъщеря си. Лекувам тази болка с успокоението, че така възпитах един самостоятелен и борбен човек, но на мен ми тежи, че покрай безкрайните си командировки и ангажменти не разказах достатъчно приказки за лека нощ...

Определете себе си с една единствена дума
ЕНТУСИАСТ!

БЕЛЛА БЪЛГАРИЯ



НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА





ОБУЧИТЕЛЕН СЕМИНАР

„Съвременни аналитични подходи за осигуряване на качеството и безопасността на храни, напитки и фуражи“

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ – ПЛОВДИВ

Осмото издание на утвърдения се обучителен семинар на тема **“Съвременни аналитични подходи за осигуряване на качеството и безопасността на храни, напитки и фуражи”** ще се проведе от **21 до 24 юни 2016 г.** в Университета по хранителни технологии в гр. Пловдив.

Семинарът е съвместна инициатива на Центъра за обучение по качество и безопасност на храните, катедра “Биотехнология” на УХТ и Българската агенция по безопасност на храните.

Обучението е насочено към представители на химични и микробиологични лаборатории, мениджъри по управление на качеството в хранителни, фармацевтични и други производства, служители в контролни органи, научни институти и висши училища, докторанти и студенти.

Целта му е да предостави теоретични и практически знания за съвременните аналитични методи за бързо установяване и количествено определяне на химични и микробиологични опасности в храни, напитки, фуражи и води.

Осмото издание на семинара разширява експертната си стойност с международното участие на **проф. д-р Петер Распор** - ръководител на Институт по хранене и здраве към Приморски университет в Словения и зам.-декан по изследователски програми и международно сътрудничество към Факултет по здравни науки. Безспорен капацитет в областта си, проф. Распор ще представи пред българска аудитория добрите практики при управлението на безопасността на храните и алтернативните методи в микробиологичното изследване на храни.

Теоритичните и практически занятия по време на семинара се водят от хабилитирани преподаватели от УХТ - Пловдив, Съвместен геномен център - София, Пловдивски университет “Паисий Хилендарски”, Тракийски университет - Стара Загора, служители на Българската агенция по безопасност на храните и Националния център по обществено здраве и анализи.

Програмата на курса обхваща теми, които дават теоретични познания за най-често срещаните видове патогенни микроорганизми в храните и хигиенните индикатори, за модерните бързи методи за микробиологичен контрол и подходите за тяхното валидиране, както и за изискванията на Българската агенция по безопасност на храните към обектите от хранителната верига. Разглеждат се и принципите на молекулярно-генетичните методи, конкретно полимеразо-верижната реакция (PCR) при контрол на микроорганизми, а също и методите за контрол на микотоксини и други химични опасности в храни, напитки и фуражи.

Практическите занятия включват запознаване с алтернативни методи за микробиологичен контрол на патогени в храни, напитки и фуражи; провеждане на качествено и количествено определяне на патогени със стандартен PCR и q PCR метод, анализ и статистическа обработка на получените резултати; качествено и количествено определяне на микотоксини.

Част от програмата на обучението са **фирмени представяния** на нови продукти за класически и бързи методи за химичен и микробиологичен анализ. Ще се проведе и **изложение на фирми**, предлагащи аналитично оборудване, реактиви и консултативи за химични и микробиологични анализи.

Информация за семинара на тема **“Съвременни аналитични подходи за осигуряване на качеството и безопасността на храни, напитки и фуражи”** и условията за участие в него, можете да откриете на:

● **www.safefoodlab.bg**

● в **Facebook** - Безопасност на храните УХТ Пловдив

● от **проф. д-р Ангел Ангелов**, Ръководител на Център за обучение по качество и безопасност на храните катедра “Биотехнология”, УХТ тел.: 032 634 611 e-mail: angelov@uft-bio.com

Примофреш Подправки с чесън

емулсионна марината



Създадена за специалитети от месо в опаковка. Чрез водно-зехтинова емулсия ароматът на подправките се поема превъзходно от месото. Гарантира трайност и свежест на месото в опаковките!

- ароматична с чеснова
- и билкова нотка за скара, грил и печено от свинско и говеждо месо



тел./ факс: 974 50 01, 979 07 51, GSM: 0888 915 249, 0888 560 120, e-mail: teatradng@abv.bg

WIBERG

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

П О К А Н А

за професионално обучение за придобиване на професионална квалификация по професията „Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост“, специалност „Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия“ (III квалификационна степен)

14 - 18 март 2016 г.

Поради големия интерес от страна на фирмите, Съюзът по хранителна промишленост организира отново това обучение.

Според Закона за храните, чл 23. (2) (Нова - ДВ, бр. 102 от 2003 г., в сила от 1.01.2005 г.) във всеки обект за производство на храни трябва да работи лице, назначено по трудов договор, което притежава висше или средно специално образование в областта на хранителната промишленост или има придобита квалификация в същата област по Закона за занаятите. Не се изисква назначаване на специалист, ако лицето по чл. 14, ал. 1, т. 6 отговаря на това условие.

СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочените специалности. Тъй като програмата по това обучение е заложена с 960 часа, от които 364 часа теория и 596 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани два модула по пет дни, на които водещи специалисти ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. **Практиката се провежда**

в специализирани работилници. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал и програма, от които трябва да се подготвите за явяване на държавен изпит по теория и практика пред Комисия за валидиране на знанията. **Обучението се провежда от квалифицирани преподаватели по специалността.**

Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със „Свидетелство за професионална квалификация“ по образец на МОН.

Желаещите да участват в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование или 10 клас на професионална гимназия.

Първият модул на обучението ще се проведе на 14, 15, 16, 17 и 18 март 2016 г. в Дом на техниката в София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, 5 етаж, зала № 503. Тогава ще бъде съобщена и датата за втория модул. Присъствието на първия модул на всички е задължително. Продължителността на обучение е пет дни по 8 часа. Програмата включва теоретична и практическа подготовка по различните модули.

Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 12 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 14.03.2016 г. от 9,00 до 10,30 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,30 ч. същия ден.

Цената за един участник е 550 лева 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 и закуски.

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 платечно нареждане, се изпращат на адреса на Съюза 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 сметката на СХП:

„Юробанк България“, ФЦ София Окръг

BIC код: BPBIBGFS

IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01



**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



Новото приложение “БГ Баркод” дава пълна информация за продукта

Българските потребители вече могат да изтеглят на мобилните си iOS и Android устройства ново приложение, наречено “БГ Баркод”, чрез което да научат повече за дадена стока само чрез сканиране на баркода върху опаковката, съобщиха от “GS1 България”, която е автор на разработката. Мобилната апликация е безплатна. След като баркодът бъде сканиран, потребителите получават по-пълна информация от тази на етикета и по-достоверна от търсената онлайн. Данните се съхраняват трайно в продуктов каталог, създаден от “GS1 България”, директно качени от първоизточника - производител или дистрибутор.

Производителите и дистрибуторите в страната могат безплатно да въведат в каталога информация за своите продукти, ако са членове на организацията, която може да ги подпомогне допълнително като засеме артикулите им, казват от не-

равителствената организация, която е структура към БТПП.

Освен да регистрират своите продукти “GS1 България” дава възможност на българските компании да генерират легитимни баркодове по стандартите GS1, да получават уникални за целия свят идентификационни номера (GTIN) за маркиране на стоки с баркод, да създават и отпечатват стандартни GS1 логистични етикети, да се възползват от редица модерни преимущества като по-добро позициониране на съответните продукти в онлайн търсачките и обмен на данните директно с онлайн търговци и магазини.

GS1 е водеща международна неправителствена организация, чиято дейност е свързана с разработването и внедряването на глобални стандарти и решения за повишаване на ефективността и прозрачността по веригите за търсене и предлагане в различни отрасли по света.



В организацията членуват 112 национални асоциации от 113 държави. В основата на GS1 е системата за автоматична идентификация, която се базира на определянето и използването на глобални идентификационни номера и маркиране на продуктите с баркод с цел автоматично прочитане и обработка на данните за тях. Организацията внедрява също стандарти за обмен на електронни бизнес съобщения, за синхронизация на данни, за идентификация с използване на радиочестотната технология

Автор: Регал

1784 София, бул. "Йерусалим" 54, тел: 02/974 05 48, факс: 02/974 08 17, e-mail: office@datrabg.com, venzirin@datrabg.com

ДАТРА ЕООД е представител на европейски фирми, произвеждащи машини и съоръжения за хранителната, фармацевтичната и козметичната промишленост.

Нашите партньори:

- **TOMRA NV (собственик на марките BEST и Odenberg) Белгия** - www.tomra.com

Производител на машини за електронно оптично сортиране и отстраняване на дефекти - по цвят, структура и плътност, лазерни сортиращи машини, рентгенови сортиращи машини, LED технология, камери / черно-бели, цветни, BSI/

- **FAM NV Белгия** - www.fam.be

Производител на индустриални машини за рязане на плодове, зеленчуци, месо, колбаси, сирена.

- **ФрмаKoruma GmbH Германия** - www.frymakoruma.com

Производител на вакуум хомогенизатори, колоидни, корундови, дискови и топкови мелници за мокро смилане с приложение в хранителната, фармацевтичната и козметичната промишленост.

- **Cabinplant A/S Дания** - www.cabinplant.com

Производител на машини и комплектни линии за преработка на зеленчуци и риба, интегрирани бланшори/охладители, камери за дефростиране, везни за прецизно дозиране на потребителски опаковки на свежи, сухи и замразени продукти

- **SORMAC BV** - www.sormac.nl

Машини за преработка на листни и кореноплодни зеленчуци, линии за свежи салати, машини за белене на лук, картофи, моркови.

- **POP VRIEND SEEDS** - www.popvriendseeds.nl

Производител и доставчик на семена за индустриално отглеждане на

зелен фасул, сладка царевица и спанак.

- **RADEMAKER Холандия** - www.rademaker.nl

Производител и доставчик на машини за производство на хлебчета, багети, франзели, арабски питки, кроасани и продукти от маслено тесто, кейкове, сладки и солени пайове, сладкиши.

- **Eillert B.V. Holland** - www.eillert.nl

Машини за белене, рязане, почистване и миене на зеленчуци с малък капацитет.

- **SCANICO** - www.scanico.com

Scanico A/S Дания е един от водещите доставчици на машини за бързо индивидуално замразяване на храни - плодове, зеленчуци, месо и месни изделия, риба, тестени изделия, готови храни.

- **UNIDEX Полша** - [unidex.pl](http://www.unidex.pl)

Производител на флуидизационни замразители за бързо индивидуално замразяване на плодове, зеленчуци, риба, месо, сирена, гъби.

- **FOMACO A/S Дания** - www.fomaco.com

Доставчик на инжектори, тумблери, вакуум тумблери и аксесоари към тях за месната и рибната индустрия.

- **PIGO - R Сърбия** - www.pigo-r.com

Линии за преработка на вишни, череши, сливи.

- **METALINZENJERING DOO Сърбия**

www.metalinzenjeringdoo.co.rs

Линии за преработка на малини, боровинки, капини, шипки, както и на костилкови плодове.





Безопасност на краве мляко, третирано с UV лъчи като нова храна (съгласно Регламент (ЕО) № 258/97)



По искане на Европейската комисия, на панелът на EFSA по диетични продукти, хранене и алергии (NDA) е било възложено изготвянето на становище относно третирано с UV лъчи мляко като нова храна, подадено в съответствие с Регламент (ЕО) № 258/97, като се вземат предвид коментарите и възраженията от научно естество, повдигнати от държавите-членки. Оценката следва методиката, установена в Препоръка 97/618/ЕО и се основава на данните, предоставени в оригиналното заявление, първоначалната оценка от компетентния орган на Ирландия, опасенията и възраженията от други държави-членки, както и отговорите на заявителя.

Новата храна е краве мляко (пълномаслено, полуобезмаслено или обезмаслено), което е било подложено на обработка с ултравиолетова радиация след пастеризация, за да се удължи срокът на годност на млякото. В допълнение, тази обработка води и до увеличаване на концентрацията на витамин D3 в млякото (посредством трансформация на 7-дехидрохолестерол във витамин D3, което води до съдържание на витамин D3 както следва:

пълномаслено мляко: 0.5-3.2 ng/100 грама; полуобезмаслено мляко: 0,1-1,5 мкг/100 грама; обезмаслено мляко: следи. Предвид тези данни и данните за консумация на мляко, е малко вероятно да бъдат надвишени пределно допустимите нива на прием на витамин D3, установени от EFSA за деца на възраст 1-10 години (50 мкг/ден), за юноши и възрастни (100 мкг/ден). Експертите от панел NDA считат, че предоставените данни за състава, спецификациите и данните от проведените тестове и производствения процес, не поражда опасения за безопасността на третираното с UV лъчи мляко. Заявителят е предоставил данни за съдържанието на микро- и макронутриенти в обработеното с UV мляко, като се изтъква, че съдържанието на витамин D3 е значително повишено (което на практика е и основанието да се счита така обработеното мляко за нова храна), докато в необработеното мляко той е под границата на откриване. Освен витамин D3, няма други значителни разлики в хранителното съдържание, включително и съдържанието на оксидирани липиди и протеини, в резултат

на обработката не представляват повод за безпокойство относно безопасността.

Целевата група, за която се прави оценката за безопасност е общото население с изключение на кърмачетата до едногодишна възраст, като се отбелязва, че е малко вероятно да бъдат надвишени пределно допустимите нива при консумация на така обработено мляко при деца от 1 до 10 годишна възраст, юноши и възрастни. Експертите считат, че новата храна няма неблагоприятни хранителни ефекти и че данните не поражда опасения относно микробиологичните критерии за качество на млякото. Оценено е, че рискът от алергични реакции към новата храна не се различават съществено от тези, свързани с млякото, което не е подложено на обработка с UV лъчи.

Заклучението на NDA панела е, че новата храна е безопасна при предвидените условия за производство, съхранение и консумация, посочени от заявителя.

Изготвил: Георги Балджиев

Източник: EFSA NDA Panel (EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies), 2016. Scientific opinion on the safety of UV-treated milk as a novel food pursuant to Regulation (EC) No 258/97. EFSA Journal 2016;14(1):4370, 14 pp. doi:10.2903/j.efsa.2016.4370

Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

На вътрешна страница		ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:
- до 50 см ²	0.70 лв/см ²	
- до 100 см ²	0.60 лв/см ²	Ширина (възможни варианти): - 5,6 см - 8,8 см - 11,8 см - 18 см
- 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	Височина (по желание) - максимум - 24 см
Фиксирано място	+ 10%	За контакти: София 1000 ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408 тел./факс: 02/ 987 47 44 e-mail: ufi_sb@abv.bg
ОТСТЪПКИ		
За членове на СХП	10%	
При авансово плащане за 1 г.	20%	
При авансово плащане за 6 м.	10%	
При авансово плащане за 3 м.	5%	

Сумите се превеждат по сметката на СХП: „Юробанк България“ ФЦ София Окръг ВИС код: ВРВВБГСФ; IBAN: BG05ВРВВ 7942 1019 1562 01

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО

Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - гр.Троян

Производство на хляб и хлебни изделия, козунаци и погачи

гр.Троян, п.к. 5600
ул."Ген.Карлов" № 387
факс: 0670/6 25 18
e-mail: troyahleb@abv.bg
тел. за заявки: 0670/6 27 62
моб. тел..0884 851478



Уважаеми читатели,
Ще Ви очакваме на щанда на СХП по време на
**22-ото издание на Международната изложба за
храни и напитки, опаковки, машини и технологии**

FOODTECH

която ще се проведе от **24 до 28 февруари 2016 г.** в Международен панаир Пловдив, под егидата на Министерството на земеделието и храните на Република България и с подкрепата на браншовите асоциации от сектор.



Международна изложба за храни и напитки,
опаковки, машини и технологии

www.fair.bg

FOODTECH

24-28 ФЕВРУАРИ 2016

  **Международен панаир Пловдив**

За нас ще бъде чест и удоволствие да ни посетите в палата 11 на Международен панаир Пловдив, за да обменим мисли за настоящето и бъдещето на отрасъла, да ви запознаем с дейността си, до обсъдим възможностите за взаимно изгодно сътрудничество.

Като част от съпътстващата програма на изложението е и националният практически семинар “Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба”, който ще се проведе на 25 февруари 2016 година в зала “Хеброс” на Конгресния център на Международен панаир - Пловдив.

Семинарът е организиран от Съюза по хранителна промишленост с подкрепата на Университета по хранителни технологии – гр. Пловдив, и Българска агенция по безопасност на храните.

Условията за участие в семинара, сроковете за записване и таксите за участие можете да намерите на стр. 14



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ,
УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ - гр. ПЛОВДИВ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

НАЦИОНАЛЕН ПРАКТИЧЕСКИ СЕМИНАР

АКТУАЛНИ ПРОБЛЕМИ НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ИНДУСТРИЯ СПОРЕД
НАЙ-СЪВРЕМЕННИТЕ ИЗИСКВАНИЯ НА БЪЛГАРСКАТА И ЕВРОПЕЙСКА НОРМАТИВНА УРЕДБА

ХРАНИТЕЛНИ ДОБАВКИ И ДОБАВКИ В ХРАНИ, ЕТИКЕТИРАНЕ, ЕНЕРГИЙНА СТОЙНОСТ НА ХРАНИТЕ.

Етикетиране на храните -най-актуалното за производителите - във връзка с влизане в сила на регламент 1169/2011 енергийната стойност и представяне на хранителната информация - предстоящо въвеждане на изискванията

25.02.2016 г., гр. Пловдив, Международен панаир Пловдив, конгресен център, зала „Хеброс“, 10,00 часа

ТЕМИ:

- Хранителни добавки и добавки в храни - регулиране и съвременни законодателни изисквания.
- Общи принципи и разрешителни процедури за добавките, ензимите и ароматизантите в храните съгл. Регламент (ЕС) №1331/2008
- Общностни списъци, употреба и етикетиране на разрешените добавки в храните съгл. Регламент (ЕС) №1333/2008
- Общностен списък, употреба и етикетиране на разрешените ензими в храните съгл. Регламент (ЕС) №1332/2008
- Общностен списък, употреба и етикетиране на разрешените ароматизанти и определени съставки с ароматични свойства в храните съгл. Регламент (ЕС) №1334/2008
- Актуални проблеми свързани с употребата на добавките в технологичната практика.
- Общи и специфични изисквания към хранителните добавки. Условия за употреба на витамини, минерални вещества, растения и екстракти от тях в хранителните добавки съгл. Наредба №47/2004 г. на МЗ и Директива 2002/46/ЕО
- Етикетиране, пускане на пазара и контрол върху хранителните добавки съгл. Наредба №47/2004 на МЗ и Директива 2002/46/ЕО., ГРАНИЧЕН КОНТРОЛ
- Новите аспекти за етикетиране на храните във връзка с влизане в сила на Регламент 1169/2011
- Специфични изисквания за етикетиране на храните
- Официален контрол върху етикетиране на храните. Срокове за въвеждане на изискванията към етикетиране на храните и контрол

- Енергийната стойност на храните - нормативни изисквания за определянето ѝ.
- Дискусионен панел върху добавки, етикети и енергийни стойности на фирми участнички в семинара
- Работа по групи за изготвяне на етикети и изчисляване на енергийни стойности
- Обмен на информация между участващите фирми, представяне на изготвените етикети и изчислени енергийни стойности от представители на различните групи
- Кръгла маса - въпроси към лекторите -проф.Йордан Гогов, проф. Веселка Дулева, УХТ, БАБХ

ЦЕЛ на семинара:

Запознаване на участниците с актуалните проблеми, свързани с най-новите изисквания към производителите на храни, напитки, добавки, машини и др.

Практически упражнения и дискусия по всички въпроси, вълнуващи производителите от хранителния бранш относно проверка от контролните органи от Българските ведомства и ЕС.

Участници: Семинарът ще бъде полезен за собственици на фирми, управители, мениджъри по качеството, производствени и търговски директори на предприятия, вътрешни одитори, специалисти от производствени отдели, РЗИ и БАБХ, научни звена, заведения и други специалисти от предприятия в различните браншове на ХВП, както и за опаковки, опаковъчни материали, машини и апарати за ХВП., търговци на едро и дребно

Участниците в семинара получават сертификат.

ЗАЯВКА ЗА УЧАСТИЕ

Име и фамилия
ЕГН Месторабота
бранш Длъжност
П.Код град ул. №
Тел. Дан.№ БУЛСТАТ

М.О.Л Дата Подпис

Тази заявка следва да се изпрати в срок до 19 февруари 2016 г. на адрес: София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, Съюз по хранителна промишленост

ТАКСА УЧАСТИЕ се превежда по сметка на: Съюз по хранителна промишленост, „Юробанк България“ ФЦ София Окръг, BIC код: BPBIBG5 IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

АДРЕС ЗА КОНТАКТИ: СХП - София 1000, ул. Раковски 108, оф. 408
Тел/Факс: (02) 987 47 44, GSM 0888 72 24 82 - инж. Бургуджиева,
e-mail: ufi_sb@abv.bg

УКАЗАНИЯ

1. Заявката за участие съгласно приложения формуляр се изпраща в срок до **19.02. 2016 г.** заедно с копие от платежното нареждане за преведена такса. Те се приемат по телефон, факс или e-mail: ufi_sb@abv.bg

2. Таксата за участие е **60 лв. без ДДС.**

- за редовни членове на СХП такса участие е **40 лв.** без ДДС

- научни работници, преподаватели от учебни заведения, аспиранти, студенти и ученици не плащат такса за участие

- В таксата са включени материалите за участниците, кафе-паузи и закуска.

3. Регистрацията на участниците е на 25.02.16 год.от 9,00 до 10, 00 часа **в зала „Хеброс“** на Конгресен център в Международен Панаир Пловдив.

4. Занятията се провеждат в същата зала от 10,00 до 18,00 часа на 25.02.2016





ПОКАНА

ЗА НАЦИОНАЛЕН ТРИДНЕВЕН НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИ КУРС



ВЪВЕЖДАНЕ и ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА НАССР СИСТЕМИ (Codex Alimentarius- CAC 1, ISO 22000 и FSSC 22000/ISO 22002)

23, 24 и 25 март 2016 г. - гр. София, Дом на техниката

ТЕМИ:

■ Основни принципи на НАССР системата - разработване, въвеждане и одитиране. Основни изисквания на Codex Alimentarius

■ Вътрешен одит на системите за управление на безопасността на храните - по изискванията на FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification),

■ Общи принципи и прилагане на законодателството (R - 178/2002 & ISO 22005) в областта и за осигуряване на проследимост на храните

Целта на курса е запознаване на участниците с НАССР системата - разработване и внедряване на системи за управление на безопасността на храните, основани на анализ на опасностите и контрол на критичните точки, 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. 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 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. МЕТРО, ЛИДЛ 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.

При завършване на курса се провежда тест за оценка на познаване и владееене на материала от всеки участник, като успешно преминалите курса получават сертификат за успешно завършено обучение

Такса за участие - 280 лв. без ДДС, 336 лв. с ДДС

За редовни членове на СХП - 250 лв. без ДДС, 300 лв. с ДДС

В таксата са включени материалите за участниците, кафе-паузи и закуски, сертификати.

ЗАЯВКА ЗА УЧАСТИЕ

Име и фамилия ЕГН

Месторабота Бранш: Длъжност

П. код: Град ул. №

Тел. ИН ИН по ЗДДС МОЛ:

Дата: Подпис:

Тази заявка заедно с копие от платежното нареждане следва да се изпрати в срок до 18 март 2016 г. на адрес: София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, Съюз по хранителна промишленост

Приемат се и заявки по телефон или факс, както и чрез e-mail: ufi_sb@abv.bg

Сумите се превеждат по сметка: Съюз по хранителна промишленост, „Юробанк България“ ФЦ София Окръг, ВИС код: BPBIBGS, IBAN: BG 05BPVI 7942 1019 1562 01

ЗА КОНТАКТИ: СХП - София 1000, ул. Раковски 108, оф. 408, тел/факс: (02) 987 47 44, GSM 0888 72 24 82 - инж. Бургуджиева, e-mail: ufi_sb@abv.bg

ПРОГРАМА НА КУРСА

I. Хигиенна система във фирма, произвеждаща храни във връзка с изискванията за одитиране

1. Основни изисквания на Codex Alimentarius.

2. Основни принципи на НАССР системата - разработване, въвеждане и одитиране

3. Упражнения - групова работа

II. Изисквания на базовите програми-предпоставки за осигуряване на хигиена и безопасност във фирма, произвеждаща храни във връзка с изискванията на FSSC 22000.

Актуализация на методите и верификация

III. Основни изисквания и въвеждане в ISO 22000:2005

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

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

IV. Осигуряване проследимостта на храните - лекция и упражнения - групова работа

V. Изисквания на ISO 19001 и ISO 22003 към одиторите

1. Теория на одитите, видове одити.

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

3. Разработване на документи и одитиране на разработени документ

4. Упражнения - групова работа
Всяка от посочените по-горе методични единици включват презентация, 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

инж.Кирил Нинчев - външен одитор по ISO 9001 и ISO 22000





ИНТЕРЕСНИ ФАКТИ ЗА ХРАНИТЕ, КОИТО НАЙ-ВЕРОЯТНО СТЕ ПРОПУСНАЛИ

- * Ябълките съдържат 25% въздух. Затова и не потъват във вода.
- * Ябълките, картофите и лука имат еднакъв вкус, но ароматите им придават друго усещане.
- * Авокадото има най-голямо съдържание на протеини и мазнини от всички плодове, като повечето от мазнините са от поздравословния ненаситен вид.
- * Морковите първоначално са били лилави на цвят. Те стават оранжеви през 17-ти век с нови сортове.
- * Целината съдържа по-малко калории, отколкото са необходими за нейното храносмилане.
- * Шампанското съдържа 49 милиона мехурчета в една бутилка и има налягане три пъти по-високо от това на гума на кола.
- * Черешите са от биологичното семейство на розите.
- * Дъвченето на дъвка стимулира сигнали в учебния център на



мозъка и по този начин спомага за съхраняването на паметта с напредването на възрастта.

- * Пеперудите изпробват вкуса на предметите с краката си.
- * Зелето съдържа 91% вода.
- * Патладжаните всъщност са плодове и ботанически се класифицират като такива.
- * Яйцата съдържат повечето познати ни витамини с изключение на витамин С.

- * Рибата се сервира с лимонови резенчета още от Средновековието, когато хората са вярвали, че лимоновият сок ще разгади всички инцидентно погълнати кости.
- * Лимонът съдържа повече захар от ягодите.
- * Лукът е кръстен на латинска дума, означаваща голяма перла.
- * Фъстъците са една от съставките на динамита.
- * Крушата е плод, който зрее отвътре навън.
- * Ананасът е международен символ на гостоприемството.
- * В Япония разпиляването на солта се смята за добър късмет.
- * Ягодата е единственият плод, чиито семена се намират във външната кожа.
- * В миналото домати са били считани за отровни.
- * Белият шоколад не е истински шоколад, защото не съдържа шоколадов ликьор. Вместо това е направен от захар, какаово масло, сух екстракт от мляко, лецитин и ванилия.

... и любопитно за храненето:

- * Повечето от фибрите на плодове се съдържат в корите и обелките.
- * В някои райони на Тайван, хората ядат плодовете и зеленчуците на шиш.
- * Повечето американци ядат царевица, соя и пшеница вместо месо.
- * Терминът "витамин" е измислен от полско-американския химик Казимир Фънк, като значението му идва от vital (необходим за живот) и amine (съединение, съдържащо азот и водород). Витамините са открити един по един в периода 1900-1950.
- * Температурата може да се отрази на апетита. Когато на човек му е студено, може да изяде повече храна, отколкото на някой, на който му е топло.
- * Човек обикновено преглъща около 250 пъти по време на вечеря
- * Яйцата съдържат най-високо количество протеини от известните храни. Всички части на яйцето са годни за консумация, включително черупката, която има високо съдържание на калций.



- * Древните мезоамерикански култури като олмеки, май и ацтеки използвали шоколада като лекарство и често го комбинирали с различни билки.
- * Човек изядва средно 35 тона храна в своя живот.

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.

