



МЗХ очаква споразумение с търговските вериги за задължителен процент български стоки

Представителите на търговски вериги у нас са проявили инициатива да влязат в контакт с Министерството на земеделието и храните и да се постигне доброволно споразумение за определен процент на български стоки, които задължително да има в търговските вериги. Това съобщи зам.-министърът на земеделието и храните Цветан Димитров в Хасково, цитиран от БТА. Той уточни, че засега се обмисля споразумение за над 50 процента български стоки.

Заместник-министърът участва в кръгла маса по проблемите на селскостопанския бранш преди официалното откриване на изложение на 34 производители и преработватели от Хасковска област в рамките на инициативата "Под-

крепяме българското" на МЗХ.

Хранителните стоки, произвеждани в България, вече са достатъчни по обем и с добро качество, така че да присъстват на трапезата на всеки българин. Делът на българските стоки в потреблението с всяка изминала година се повишава, каза преди това заместник-министърът.

Той изнесе данни за развитието на растениевъдството и животновъдството в Хасковска област. Според тях за последните три години трайните насаждения в региона са се увеличили със 130 000 декара. За последните две пък популацията на подлежащите на подпомагане животни е нараснала с между 14 и 30 процента.

Регал

Фирми, представени в броя

ХАРТ
new frontier group

на стр. 2

АСО

на стр. 3

ГАРАНТ
ПЕСТ КОНТРОЛ

на стр. 4

Tea
trading

на стр. 5

ЕКОПАК
ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

на стр. 5

HRANMASH

на стр. 7

БЕЛА
БЪЛГАРИЯ

на стр. 11

DATRA

на стр. 12



"ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО
И СЛАДКАРСТВО" ЕООД ГР. ТРОЯН

Общи сметки и цени биват изплатени за всички продукти!

на стр. 16

ТЕМИТЕ В БРОЯ



СХП проведе семинар за хранителни добавки и добавки в храни, етикетирание, енергийна стойност на храните, опаковки, официален контрол

2

БАБХ стартира тематична проверка на обектите за производство и предлагане на оцет и заместителите му

5

VILLA България отново се обърна към СХП за квалификация на кадрите си

6

Покана за курс за сензорен анализ и дегустация

7

Предстои конференция „Иновации в хранително-вкусовата промишленост - проблеми и перспективи“

8

Браншови стандарт за пест контрол

9

Покана за научно-практически курс за вътрешни одитори

11

Отзиви от пътуващия семинар до Валенсия

12

Девети национален конкурс „Хранително-вкусовата промишленост в България - нови продукти и технологии 2016 г.“

14

Ден на хранително-вкусовата промишленост в България

15

Обучението за фирмите от хранителния бранш продължава

16





Национален двудневен практически семинар - дискусия на тема:

Хранителни добавки и добавки в храни, етикетиране, енергийна стойност на храните, опаковки за хранителни продукти, официален контрол – най-нови изисквания

За пореден път на 12 и 13 септември 2016 г. Съюзът по хранителна промишленост организира и проведе този семинар в Дом на науката и техниката, гр. София,



поради изключителния интерес към тематиката от предишните семинари. Семинарът се проведе с цел да се поднесе актуална информация на специалистите от хранителната индустрия в България за най-съвременните изисквания на българската и европейската нормативна уредба, за хранителните добавки и добавки в храни, етикетирането, енергийната стойност на храните, опаковките за хранителни продукти и др.

В семинара взеха участие над 80 представители на фирми от бранша, научни работници от институти в страната, много експерти



от Българската агенция по безопасност на храните, студенти и др.

Специалистите с голям интерес посрещнаха презентациите на

на стр. **3**

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

НАУЧИ КАК

32%

14%

Better Business Through Technology

ХАРТ
new frontier group





Национален двудневен практически семинар - дискусия на тема:
Хранителни добавки и добавки в храни,
етикетиране, енергийна стойност на храните,
опаковки за хранителни продукти,
официален контрол – най-нови изисквания

от стр. 2

лекторите и участваха активно в практическите занятия.

Изключително актуални и интересни бяха презентациите на тема:

- Добавките в храни – регулиране и съвременни законодателни изисквания.
- Общи принципи и разрешителни процедури за добавките, ензимите и ароматизантите в храните съгл. Регламент (ЕС) №1331/2008.
- Общностен списък, употреба и етикетирание на разрешени-

те ензими в храните съгл. Регламент (ЕС) №1332/2008

- Общностен списък, употреба и етикетирание на разрешените ароматизанти и определени съставки с ароматични свойства в храните съгл. Регламент (ЕС) №1334/2008, с лектор: Проф.Д-р Йордан Гогов,
- Хранителни добавки, с лектор д-р Румяна Йорданова, гл. експерт в Дирекция "Контрол на храните" при ЦУ на БАБХ,
- Опаковки за хранителните продукти с лектор инж. Майя Стойчева, Алмитест



- Етикетирание на храните и официален контрол, Законодател-

на стр. 4**ACO**

Знаете ли какви заплахи се крият в съоръженията в хранително-вкусовата промишленост?

Замърсяване на храните, злополуки, запушване на тръбите...

Тези думи са кошмар в хранително-вкусовата индустрия. Някои от тях са заплаха за Вашия бизнес, а други - за служителите. Ето защо си струва да обърнете повече внимание на системите за отводняване.

Hygiene**First**

Като един от водещите специалисти в отводняването за хранително-вкусова промишленост в международен мащаб, ACO разбира колко важна роля играе отводняването за успеха на бизнеса за производство и приготвяне на храни. Ние осъзнаваме, че безопасността, хигиената и контролът на разходите са жизненоважни фактори, докато за много хора отводняването остава извън фокус и често пъти бива пренебрегвано.

www.aco.bg



Национален двудневен практически семинар - дискусия на тема:
Хранителни добавки и добавки в храни,
етикетиране, енергийна стойност на храните,
опаковки за хранителни продукти,
официален контрол – най-нови изисквания

от стр. 3

ство по хранителната верига – динамика и гъвкавост, лектор д-р Кремена Стоева, началник отдел в Дирекция „Контрол на храните“ при ЦУ на БАБХ

След изслушване на презентациите участниците бяха разделени на групи и им бяха поставени задачи за изготвяне на примерни етикети и изчисляване на енергийната стойност на различни видове хранителни продукти. Всички активно участваха в разгорялата се оживена дискусия в края на конференцията, задаваха и отговаряха на въпроси.

Този форум завърши с много нова информация за участниците, споделени добри производствен

ни практики и новости в хранителния бранш, разменени координати и приятелства за цял живот.

Разговорите продължиха и на колегиалната вечеря, организирана от Съюза по хранителна промишленост с цел в неформална обстановка всички участници да споделят своите впечатления и предложения от форума.

В следващия брой на Бюлетина ще предложим на вашето внимание примерни етикети, изработени по време на практическата част от семинара и отговори на



въпроси за различни проблеми във връзка с хранителните продукти.

Поради изключителния интерес към тематиката СХП организира отново конференция в град Пловдив на 27 и 28 октомври 2016 г.

Поканата е поместена в края на този бюлетин.

Доверете се на опита!



КОНТРОЛ НА ВРЕДНИТЕ НАСЕКОМИ И ГРИЗАЧИ

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 НАССР
- 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 НАССР 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



БАБХ стартира тематична проверка на обектите за производство и предлагане на оцет и заместителите му

Особено внимание ще се обърне за наличието на заблуждаващи наименования, текстове, описания, картинни изображения и други, подвеждащи потребителите

Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ) стартира тематична проверка в обектите за производство и предлагане на оцет и заместителите му за установяване на съответствието им с изискванията на действащото законодателство, съобщиха от пресцентъра на институцията.

Инспекциите ще обхванат обектите, които произвеждат и бутилират оцет или заместители на оцет, складове за търговия на едро с храни, магазините за хранителни стоки и супермаркетите към търговските вериги на територията на цялата страна.

В производствените обекти ще се следи за произход и качество на използваните суровини, технологична документация и доказателства за спазването ѝ.

Продукти с наименование "Винен оцет", след-

ва да са получени изключително чрез оцетнокисела ферментация на виното, което трябва да е видно от технологичната документация за продукта - в частта за технологичния процес.

Продуктите с наименования "Ябълков оцет", "Плодов оцет", следва да са получени чрез бактериална ферментация на съответната плодова смес.

Киселинното съдържание на винения оцет е минимум 6 процента (съдържание на оцетна киселина - 60 гр./л.). На плодовите оцети - минимум 4,5 процента.

Продуктите, които са произведени чрез разреждане на оцетна киселина (Е 260), са заместители на ферментирания оцет и разрешените добавки за влагане в тях са съгласно европейското законодателство. Киселинното им съдържание се посочва чрез процен-

та на концентрация на оцетната киселина в продукта.

При инспекциите в търговската мрежа ще се изискват документите за произход на продуктите, правилно обявяване на киселинността - в процентно изражение (а не в алк. % vol.) и ще се обърне особено внимание за наличието на заб-

луждаващи наименования, текстове, описания, картинни изображения и други, подвеждащи потребителите по отношение на състава и естеството на продукта.

По време на проверките ще бъдат взети проби по официален контрол от търговската мрежа.

Регал



**ДАЙ НА БИЗНЕСА СИ
ЗЕЛЕНА СВЕТЛИНА!**

**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

Гефлюгел Медитеран подправъчна смес



За особено пикантен средиземноморски вкус.
Подходящ за птиче месо.

- нежни подправки с розмаринова нотка
- за всички видове птиче месо, печено на скара или на грил



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

WIBERG

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА





**ЗАСЛУЖЕНО
ДОВЕРИЕ**

ПРОДЪЛЖАВА ПРОФЕСИОНАЛНОТО ОБУЧЕНИЕ НА ЗАЕТИ ЛИЦА ОТ СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

VILLA България отново се обърна към СХП за квалифициране на кадрите си

През месеците август и септември 2016 г. BИLLA България отново се обърна към Съюза по хранителна промишленост за обучение и квалифициране на своите кадри.

Центърът за професионално обучение към СХП организира професионален курс за обучение на служители на Билла България за част от професията „Хлебар-сладкар“, специалност „Производство на хляб и хлебни изделия“. Тази година в обучението бяха включени и служителите, които трябваше да бъдат обучени по част от професия „Оператор в ХВП“ по специалност „Производство на месо, месни продукти и риба“.

В курса за пекарите

бяха включени около 140 служители от различни обекти на веригата от цялата страна. С интерес участниците слушаха презентациите на отлично подготвените лектори на Съюза. С най-голямо внимание бе посрещнато обучението на месарите – около 240 човека, които за пръв път се включиха в курсовете. С лекции, въпроси, отговори, практически упражнения, органолептични оценки на продуктите от БИЛЛА България и много придобити знания минаваха неусетно учебните часове.

Курсовете бяха проведени в няколко града на България - София, Стара Загора, Бургас, Варна, Шумен и Плевен. Нашите лектори пътува-

Обучения по специалност “Производство на хляб и хлебни изделия”



Обучения по специалност “Производство на месо, месни продукти и риба”



ха до тези градове, за да могат на регионално ниво да се включат повече служители за обучение.

Благодарим на ръководителите от веригата за перфектната организация и за отличната база, предоставени ни по време на обучението.

Всички курсисти успешно завършиха курсовете, като попълниха почти без грешка изпитните тестове по теория и окачествиха по практика произведени продукти в обектите на веригата Билла. За доказателство на това те получиха удостоверения за професионално обучение за част от професия.

Убедени сме, че след тези квалификационни курсове качеството на всички хлебни изделия и месни продукти, произведени и предлагани от пекарните и цеховете за заготовки във всички магазини на веригата, ще бъде гарантирано. Продуктовата палитра на Билла България след професионалната квалификация на персонала ще се повиши многократно и ще привлече все повече клиенти в цялата страна.





Покана за национален двудневен научно-практически курс Сензорен анализ и дегустация на храни и напитки

17 и 18 октомври
2016 г. - София

ПРОГРАМА НА КУРСА

I модул

Теория „Сензорен анализ“

1. Органолептичен анализ на продуктите в ХВП - същност и значение.
2. Физиологични аспекти на сензорното оценяване - видове, устройства и механизъм на действие на основните усещания. Фактори, влияещи върху оценките на изследваните продукти.
3. Методи и тестове в сензорния анализ, приложение, процедура и обработка на резултатите.
4. Организация на дегустационния процес - общи изисквания, видове, изисквания към процедурата за провеждане.
5. Подбор и подготовка на дегустатори - етапи, същност. Източници на грешки при сензорните оценявания.

II Модул - Практически упражнения „Сензорен анализ“

1. Тестване на дегустаторите по отношение на праговете на усещане и разпознаване на четирите основни вкуса - сладко, кисело, горчиво и солено.
2. Тестове за определяне чувствителността на сетивата за зрение и обоняние.
3. Органолептична оценка на продукти от ХВП в следните направления:
 - хляб и хлебни и сладкарски изделия.
 - месо и месни продукти.
 - мляко и млечни продукти.
 - Органолептичен анализ на плодове и зеленчуци и продукти, получени от тях.
 - Органолептичен анализ на основни групи напитки: студени /безалкохолни и минерални води; топли - различни видове кафе и чай.

- Органолептичен анализ на полуфабрикати, готови ястия и десерти, произведени в заведения за хранене и кетъринг фирми.

Практическите упражнения се провеждат в най-новата и модерна лаборатория по сензорен анализ в София. След завършване на курса на участниците се издава сертификат.

Таксата за участие е 120 лв. без ДДС

- За редовни членове на СХП таксата за участие е 100 лв. без ДДС
- В таксата са включени материалите за участниците, кафе-паузи и закуски, сертификати.

За допълнителна информация:
тел: 02/ 987 47 44, 0888/ 72 24 82,
e-mail: ufi_sb@abv.bg

HRANMASH

Машини, съоръжения и линии за хранителната промишленост

e-mail: office@hranmash.com
тел./факс 042 600 450, 042 600 451
Стара Загора, ул. "Цар Иван Шишман" 64





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ
ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ в БЪЛГАРИЯ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ
УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

- със съдействието на:
- Сдружение “Териториална организация на НТС с Дом на техниката Пловдив”
 - Регионален научно-технически съюз по хранителна промишленост – гр. Пловдив
 - Съюз на изобретателите в България



о р г а н и з и р а т

девета национална научно-практическа конференция с международно участие

ИНОВАЦИИ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ – ПРОБЛЕМИ И ПЕРСПЕКТИВИ

27, 28 октомври 2016 год. в Дом на техниката, гр. Пловдив,
ул. “Гладстон” № 1, Зала № 6, партер

П Р О Г Р А М А

Четвъртък, 27 октомври

12:00-12,30 Регистрация - партер, пред зала № 6
12:30 Поздравителен адрес към

участниците в семинара

12,40 – 17,00 Обучение на тема:

• **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 ароматизантни 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*

18,30 Вечеря с колеги

Петък, 28 октомври

9:00-16,30 Обучение и практически упражнения:

• **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.**

• **Изисквания към опаковките на храни и напитки**

• **Дискусионен панел върху добавки, опаковки, етикети и енергийни стойности на фирми, участници 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**

• **Официален контрол – най-новите изисквания**

• **Кръгла маса - въпроси към лекторите на конференцията**

• **Закриване на семинара и раздаване на сертификатите**



Браншови стандарт за пест контрол

Мисията на Българската асоциация по пест контрол е нейните членове да работят в съответствие с най-добрите европейски и световни практики

Безопасността на храните зависи от много фактори – вложените в различните продукти съставки, спазването на технологичните процеси, здравния статус на работещите в предприятието, хигиенните условия и т.н. Предприятията за храни обаче са особено „примамливи“ за голяма група насекоми и гризачи, поради наличието на огромно количество продукти, с които те се хранят. Към целогодишната опасност от хлебарки, плъхове и мишки, през лятото се добавя и риск от мухи, оси, стършелци и др. Всички те са сериозна заплаха за производството на безопасни храни и превенцията срещу тях е една от основните задачи на отговорния производител и преработвател на храни. Редовната профилактика е единствената сигурна „барьера“ срещу нежеланите вредители. Ето защо дезинфекцията, дезинсекцията и дератизацията, макар и да звучат като странични за прякото производство мероприятия, са особено важни за производството на качествени и най-важното – безопасни храни. Това не е съпътстваща дейност. Това е сред основните ангажименти на добрия мениджър в областта на хранително-вкусовата промишленост.

В страната действа наредба на Министерство на здравеопазването, в която подробно е описано кой, как и защо може да извършва пест контрол дейности в Република България. Като подкрепа на наредбата се явява Европейският стандарт по пест контрол, който е приет официално от Института по стандартизация и вече има няколко фирми от Българска асоциация по пест контрол с този сертификат.

Кое наложни разработването на браншови стандарт за пест контрол?

Браншовият стандарт бе създаден от Европейската асоциация по пест мениджмънт с цел уеднаквяване на методите на работа и повишаване на квалификацията на пест операторските фирми във всички европейски страни.

Целите, които се постигат с раз-



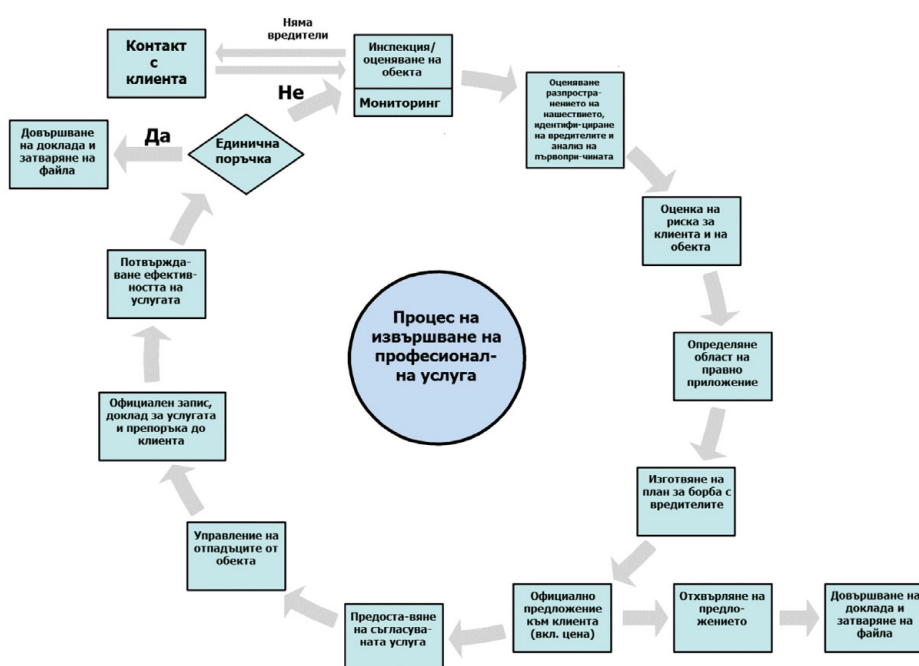
работването и внедряването на браншови стандарт, са:

- да докаже, че ДДД контрол на вредителите се изпълнява ефективно по отношение на изискванията на българското законодателство, изискванията на системите за качество и принципите на интегрирания пест контрол;
- да докаже на практика вземането на всички необходими мерки за намаляване на вероятността от възникване на контаминация и инфекции и постигане на идеалната крайна цел - безопасен за здравето краен продукт в съответния обект;
- да сигнализира в най-ранен етап за отклонения във всички показатели, свързани с контрола на вредителите в даден обект с цел вземането на ефективни решения на ниво превенция на вредителите.

Какво представлява Европейският стандарт EN 16636:2015

Този европейски стандарт очертава изискванията и компетенциите, които трябва да се спазват и на които трябва да отговарят професионалните доставчици на услуги - тези, които ръководят, управляват и упражняват контрол над вредителите с цел да бъде предпазено общественото здраве, обществените средства и околната среда.

Етапи за провеждане на пест контрол



на стр. 15



Браншови стандарт за пест контрол

от стр. 13

Най-общо могат да се изброят няколко принципа на работа в него:

- дългосрочно планиране и изпълнение на ДДД дейностите и изграждане на ИПМ програма с инспекция, идентификация и мониторинг;
- дългосрочно управление на пест контрола и поддръжка на ефекта;
- предимство на превенцията пред същинския контрол - преки действия само когато са необходими;
- предимство на нехимичния контрол, използване на слаботоксични и нетоксични средства;
- намаляване на здравния риск и риска за околната среда;
- документиране на резултатите от инспекция, мониторинг и ДДД дейности;
- комуникация, обучение, кооперация и обратна информация.

Как да изберем своя доставчик на ДДД услуги?

На пазара има много фирми, които предлагат тези специализирани услуги. Голяма част от тях разполагат с добре обучен персонал и модерно оборудване. Както във всеки друг бранш обаче и тук има някои недобри практики, които се надяваме пазарът да успее да отхвърли. Българската асоциация по пест контрол (БАПК) има за цел да събере под шапката си фирми, които да работят в съответствие с най-

добрите европейски практики, съобразени с нормативните изисквания и екологичната практика в страната.

БАПК е сдружение с идеална цел на български физически и юридически лица, чиято дейност е свързана с пест контрола на територията на Република България. Управлява се от управителен съвет и председател. Асоциацията е член на Европейската асоциация по пест контрол (СЕРА).

Основната цел на асоциацията е да обедини и подпомага усилията на своите членове за оптимално решаване и защита на професионалните и творчески интереси и да съдейства за развитието на пест контрола в България. Благодарение на тясното сътрудничество със СЕРА, асоциацията следи за най-новите тенденции в европейския пест контрол и се стреми да наложи тези тенденции в работата на своите членове. Пример за това е внедряването на Интегриран Пест Мениджмънт, подробно развит в Европейския стандарт 16636, като минимизира химичните обработки с цел опазването на здравето на хората и околната среда.

От март 2015 година Бюро Веритас Сертификация е одобрено за СЕРА сертифицираща организация. То извършва сертификация за фирми от сектор пест контрол на територията на България. Неговият богат опит с биоциди и пестициди, натрупан при съдействието на хиляди фирми, както и висококвали-



Българска асоциация по пест контрол

1000 София, ул. „Софроний Врачански“ 1, ап. 2
тел./факс: 02 986 78 81
www.bpca-bg.org
e-mail: bpca2006@gmail.com

фицираните одитори, които работят в бюрото, гарантират високи критерии за оценка, богат международен опит и задълбочено познаване на местните стандарти. Бюро Веритас Сертификация разполага с 66 500 служители и 1 400 офиси и лаборатории в 140 държави в света, като само в Европа работещите в него надхвърлят 14 400 души, а офисите му са 400 на брой.

Българските фирми, които са получили сертификата от Бюро Веритас, засега са едва няколко, но тази сертификация е гарант за техния професионализъм и придава допълнителна стойност на услугите, които предлагат на своите клиенти в хранително-вкусовата промишленост, общественото хранене, търговията на едро и дребно, хотелиерството, обществените услуги, публичния и частния сектор... Сертификатът от Бюро Веритас е признат по целия свят като символ за ангажираността и професионализма на компанията, която го притежава, и гарантира качеството и ефективността на нейната работа.

Източник:
сп. „Храната на 21 век“



СЕРА е Конфедерация на Европейските асоциации за управление на вредителите. На европейско ниво тя представлява 25 национални и регионални търговски асоциации и индустрия с оборот повече от 3,000 милиона евро, генериран от повече от 10,000 компании с над 40,000 служители. Освен Асоциациите, в СЕРА членуват производители, дистрибутори и фирми за услуги в Европа. С цел подобряване на професионализма и контрола по инициатива на СЕРА е разработен и публикуван Стандартът EN 16636 - сертифициционна система за управление на услугите за борба с вредителите.





Покана за национален тридневен научно-практически курс Вътрешни одитори на системи за управление на безопасността на храните FSSC 22000/ISO 22002. Система HACCP.

Етикетиране, определяне енергийната стойност на храните

19, 20, 21 октомври 2016 г., гр. София, Дом на техниката

Т Е М И :

- ▶ 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

Лектори: Надежда Василева - сеньор одитор по качество и безопасност, проф. Йордан Гогов, лектор от БАБХ

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.

Допълнителна информация можете да получите по телефона, на електронната поща или на място в офиса на СХП - София, ул. „Г.С. Раковски“ 108 офис 408, e-mail: ufi_sb@abv.bg, тел: 02/ 987 47 44, 0888/ 72 24 82 - Соня Бургуджиева

БЕЛЛА

БЪЛГАРИЯ



НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА





ОСЕМДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР

Испания, Валенсия - Коста Бланка

В края на м. септември Съюзът по хранителна промишленост организира и проведе осемдневен пътуващ семинар до Испания, град Валенсия, в Марина Д'ор.

По време на този пътуващ семинар - почивка участниците, над 35 човека, успяхме да се насладим на силните слънчеви лъчи на брега на Средиземно море и плени-

телните градове Валенсия, Барселона, Кастейон и околностите.

Седемте дни на пътуването бяха изпълнени с много срещи, разговори между колеги, размяна на информация и посещения на интересни туристически обекти.

Екскурзията до старинния град Сегорбе и пещерите на Св. Йосеф остави трайни впечатления. Пеще-



рите на Св. Йосеф са разположени в природния парк Еспадан във Валдел Ушо. Там се насладихме на удивителната природа и образувания, формирани от силите на природата. Смята се, че пещерите са обитавани повече от 17000 години и са създадени и допълнителни галерии, по които в днешно време може да се направи около 45-минутна обиколка с лодка по най-дългата подземна плавателна река в Евро-

на стр. **13**



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

- **FrymaKoruma 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**

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.





ОСЕМДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР

от стр. 12

па. Сегорбе е град, пресичащ река-та Палансия. Разгледахме старата част, останките от стените, акведукта, но също така пред нас се разкри есенцията на традиционната корида в този район, която се провежда втората седмица на септември всяка година. Посетихме археологическия и етнографски музеи и накрая нашата обиколка завърши с посещение на музея на зехтина, в който проследихме последователно етапите за производство на зехтин и опитахме от вкусните традиционни продукти местно производство.

В един от дните посетихме Барселона и някои от най-емблематичните места в него - стария град, ла Рамбла - 1,2 км пешеходна улица, свързваща площад Каталуня със статуята на Христофор Колумб на старото пристанище. Ла Рамбла създава своеобразна граница между готическия квартал на изток и Ел Равал на запад. Статуята на Христофор Колумб в долната част на ла Рамбла е построена за международното изложение в Барселона през 1888 г. в чест на първото пътешествие до Америка на Колумб. Остана ни и свободно време за разходка и пазар в града, в който може да се срещнат различни видове хранителни продукти, различни от тези на българския пазар и интересни за нашите производители, участници в пътуването.

Много приятни емоции остави у нас посещението на град Валенсия. Колкото древен, толкова нов и съвременен, третият по големина град в Испания, се намира до устието на река Турия, благодарение на която има много зелени площи, цветя,



както и спортни и културни забележителности.

Старинния град е бил отделен от света с високи крепостни стени, огромни кули с бойници, а пред стените се е виела река Турия, която се явявала още едно препятствие пред нашествениците. След едно голямо наводнение в края на 50-те години реката е отбита и не минава през града. Мостовите си седят...

Посетихме историческия център - портите на Серанос (главният вход по време на укрепения крепостен град), катедралата на града, която е върху основите на Римски храм. Видяхме кулата Мигелете, която доминира над града с нейните 50 м височина, кралската базилика на Мадоната на бездомните - храм, посветен на патрона на града, кръговото, което представлява интересна постройка от XIX век, както и централния пазар - най-големият в Европа по продажби на продукти, истински храм на гастрономията. Отново ни остана свободно време, за да посетим централните хали на града, където изобилието на хранителни продукти, риба и морски дарове надмина всичките ни очаквания. Пожелахме си и в нашите вериги да виждаме толкова голямо разнообразие от всичко, което се предлага в световен мащаб.

Екскурзията продължи до музея на артистите на фаи, който е на 4,5 км от кулите на Серанос. Посетихме музея на артистите на Фаи и обядвахме в трапезарията на музея в изключително приятна обстановка. След това продължихме към града на изкуството и науката във Валенсия - най-големият културен център в Европа. Световноизвест-



ните архитекти Сантяго Калатрава и Феликс Кандела са създали футуристичен градски пейзаж с много музеи и атракции. Това е изключителен комплекс, включващ музей на науката, 3D кино и най-големия океанографски музей в Европа. Другата голяма забележителност на Валенсия е Средиземно море, граничещо със стария рибарски квартал Ел Кабанял и дългите плажове Лас Аренас и Ла Малвароса.

Уважаеми колеги, честно казано, беше ни много тъжно да си тръгнем толкова скоро от този град и от Испания. Тук можете да прекарате цяла вечност и пак да не сте разгледали всичко. Но затова пък винаги можем да се върнем отново, нали? Някой ден...

Нови запознанства с колеги от цялата страна и обмен на бизнес - информация съпътстваха отново цялото пътуване.

СХП продължава да организира и провежда пътуващите семинари в чужбина и посещения на големи изложения на хранителната промишленост до края на 2016 г. Не се колебайте да се запишете за участие в тези така интересни, полезни и атрактивни пътувания!





Съюзът по хранителна промишленост обявява

девети национален конкурс

Хранително-вкусовата промишленост в България – нови продукти и технологии 2016 г.

Целта на конкурса е да насърчи връзката между българската наука и бизнеса, работещи в хранителната и питейна индустрия. В конкурса могат да вземат участие български научни работници и специалисти от висшите учебни заведения, институти от системата на Българската академия на науките и Селскостопанска академия и други организации, разработили и внедрили нов продукт, производители на храни и напитки, които са разработили и /или внедрили в производството продукт и са го пуснали за продажба на пазара в страната.

Конкурсът е обособен в две основни категории:

1. Разработка на нов краен продукт, нова технология или суровина
2. Производител или фирма, внедрили нов продукт, пуснат на пазара

Ще бъдат разгледани и класирани от специална комисия продуктите от следните браншове:

1.1. Категория “Краен продукт” (Потребителски продукти)

1. Млечни продукти
2. Месни и рибни продукти
3. Хлебни и сладкарски изделия
4. Захарни изделия
5. Преработени плодове и зеленчуци
6. Напитки – вино, пиво, безалкохолни напитки

1.2. Категория “Суровини” - включва суровини, оцветители, ароматизатори, стабилизатори, подобрители, коректори и др., създадени от български специалисти и внедрени в производство.

2. Категория “Предприятие, внедрило нов продукт”

РЕГЛАМЕНТ НА КОНКУРСА

- Заявка за участие в конкурса се подава от:
 - научния специалист (ръководителя на научния колектив), разработил продукта, придружена от писмено изразено съгласие от страна на фирмата, внедрила продукта в производството си.
 - фирмата, финансирала разработката и внедрила продукта.
- Заявката се придружава от снимки на продукта
 - етикет, даващ информация за съдържанието и специфичните качества на продукта или кратко описание на продукта, удовлетворяващо необходимостта от информация в съответствие с изискванията на наредбата за етикетирането, както и допълнителна информация, аргументираща иновативността.
- Към заявката могат да се прибавят резултати от научни изследвания, мнения на търговски партньори,
- Резултати от проучвания за оценката на готовия продукт (ако има проведени), спечелени вече награди, друга информация, която може да изгради по-пълна представа за качествата на новия продукт.
- Номинираните продукти се предоставят в натура два дни преди провеждане съвещанието на журито, за което фирмите ще бъдат своевременно информирани.

Краен срок за подаване на заявки за участие и продуктите: 14 ноември 2016 г.

Резултатите ще бъдат обявени на тържественото честване на Деня на хранителната промишленост на 24 ноември, 2016 г. в гр.София, като за това номинираните ще бъдат известени предварително.

Критерии за предварителния подбор

За продукт и суровина:

1. Да е нов за българския пазар;
2. Да отговаря на изискванията за безопасен и здравословен продукт;
3. Оригиналност на продукта;
4. Да има изпитвателен протокол от акредитирана или друга призната лаборатория;
5. Асептичното производство и отсъствието на консерванти е предимство;
6. Наличие на антиоксиданти или добавки с високи хранителни качества е предимство;
7. Органичен и био продукт, за което се представя сертификат, е предимство;
8. Влагането на български суровини е предимство;
9. Възраждане на традиционен местен продукт е предимство.

За предприятие и фирма

1. Внедрени системи за управление на качеството и безопасността на продуктите;
2. Продуктът да е в производство и да е пуснат на пазара;
3. Опаковката и етикетирането да отговарят на изискванията на българското законодателство;
4. Референция от търговска фирма за интереса към продукта е предимство.

За заявки и информация:

Съюз по хранителна промишленост
София, 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





СХП има удоволствието да Ви покани на традиционния

ДЕН НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ В БЪЛГАРИЯ

съпроводен от Тринадесета национална научно-практическа конференция с международно участие на тема:

ХРАНАТА НА 21 ВЕК

Денят на хранително-вкусовата промишленост в България ще се проведе под патронажа на Министъра на земеделието и храните

24 и 25 ноември 2016 г., София - „Парк хотел Москва”, зала „Европа“, 10,30 часа

ПРОГРАМА:

1. Откриване от председателя на СХП д-р Светла Чамова
2. Приветствие към присъстващите от министъра на земеделието и храните
3. Приветствия от официалните гости на празника
4. Връчване на федеративни награди и почетни грамоти на индивидуални и колективни членове на СХП
5. Връчване на наградите от националния конкурс на СХП „Хранително-вкусовата промишленост - нови продукти и технологии 2016 година“
6. Тринадесета национална научно-практическа конференция на тема: „ХРАНАТА НА 21 ВЕК“ с участие на български и чужди лектори
7. Тържествена вечеря с програма в ресторант „Москва“ на хотела за участниците и гостите
8. ПОСЕЩЕНИЕ на 25.11. 2016 г. на водещи предприятия от хранителната промишленост в района на София.
9. Изложба на фирми от бранша

ТЕМАТИЧНИ НАПРАВЛЕНИЯ (предварителни):

- ▶ Нормативна база на ЕС - актуални промени
- ▶ Програми и проекти в помощ на бизнеса;
- ▶ Българската ХВП - в медиите
- ▶ Науката и промишлеността - партньорство, условие за напредък

Варианти на презентация:

Устна презентация: 15 минути, в които да се изложи темата.

Постерна презентация: Размер на постерите: 120 см (височина) x 90см (широчина).

Презентация със дискусия: Десет минути словесна презентация, последвана от десетминутна дискусия.

25.11.2016 г. - Посещение на водещи предприятия от хранителната промишленост в района на София, внедрили системите за управление на качеството и безопасност на храните, и запознаване с опита им в тази област.

Тарифа за реклама в бюлетин

ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

На вътрешна страница		ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРТА:
- до 50 см ²	0.70 лв/см ²	
- до 100 см ²	0.60 лв/см ²	
- до 200 см ²	0.50 лв/см ²	
- над 200 см ²	0.40 лв/см ²	
Лого на първа страница, което препраща към рекламата		+ 10 лв.
Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“		- 50% от тарифата за реклама
Фиксирано място		+ 10%
ОТСТЪПКИ		Височина (по желание) - максимум - 24 см
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%	За контакти: София 1000 ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408 тел./факс: 02/ 987 47 44 e-mail: ufi_sb@abv.bg

Сумите се превеждат по сметката на СХП: „Юробанк България“ ФЦ София Окръг
BIC ког: BPBIBGSF; IBAN: BG05BPB1 7942 1019 1562 01

ТАКСА ЗА УЧАСТИЕ - 60 лв. без ДДС
за членове на СХП - 50 лв. без ДДС
за ветерани-членове на СХП, научни работници - 15 лв.

Може да се плати по банков път или на 24.11. 2016 в брой, при регистрацията за конференцията. Цената включва: сборник с докладите, кафе паузи, закуски, обяд, тържествена вечеря, посещение на предприятия. Нощувките не влизат в цената. Наставянването на участниците от провинцията ще става в „Парк хотел Москва“, София, ул. „Незабравка“ 25, на преференциална цена 79 лв. за двойна стая, 65 лв. за единична стая, 89 лв. за джунийр суит, със закуска.

Очакваме вашите заявки до 18 ноември 2016 г. на тел: 02/987 47 44

Сумите се превеждат по сметката:

Съюз по хранителна промишленост
„Юробанк България“ ФЦ София окръг
IBAN: BG 05BPB1 7942 1019 1562 01
BIC код: BPBIBGSF





Обучението по актуалните проблеми за фирмите от хранителния бранш продължава

Веднага след летните отпуски, от 7 до 9.09. 2016 отново стартира първият курс по изключително актуалните теми за хранителния бранш: **Въвеждане и вътрешни одитори на HACCP системата и етикетирание и определяне енергийната стойност на храните.**

Въпреки че през последните години СХП обучи стотици служители от фирми на хранителния бранш, интересът към темите продължава.

В продължение на три дни в зала на Дом на техниката, гр. София, участници от цялата страна отново с голям интерес слушаха лекциите на г-жа Надежда Василева и проф. Йордан Гогов и вземаха активно участие в практическите упражнения.

Темите за разработването 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 бяха подробно обяснени от лектора. Представен бе стандартът 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/

Практическите упражнения по време на семинара се очакваха с голям интерес. 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 HACCP системата. Проблемите по етикетиранието и изчисляване на енергийната стойност са винаги на дневен ред, затова трябва да се решават от добре обучени специалисти. Това успяваме да постигнем на тези курсове, за да си тръгнат от тук специалисти, го-



ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО
ТРОЯН
Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - гр.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
тел. за заявки: 0670/6 27 62
моб. тел.: 0884 851478

тови да направят сами своя етикет и да изчислят правилно енергийната му стойност.

В края на курса участниците попълниха Тест за оценка на познание и владение на материала, като успешно преминалите курса получиха сертификата за успешно завършено обучение

Съюзът по хранителна промишленост 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 Съюза - www.ufi-bg.com, за да бъдете максимално информирани за цялата дейност.

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.

