

СЕДЕМНАДЕСЕТИ НАЦИОНАЛЕН СИМПОЗИУМ

Актуалните промени на законодателството в областта на храните - предизвикателство за българските производители на храни и напитки

През септември в Централния Дом на науката и техниката - гр. София бе проведен национален симпозиум, организиран от Съюза по хранителна промишленост. Основни теми на форума бяха:

- разглеждане на регламент (ЕС) 2025/40 относно опаковките и отпадъците от опаковки (ppwr)
- актуална информация относно официалния контрол на храните
- интегрирани системи за управление на качеството - IFS и др.
- добавки в храните и хранителните добавки - изисквания и контрол и др.

Как Регламент (ЕС) 2025/40 относно опаковките и отпадъците от опаковки (PPWR) ще промени работата на производителите, който носи отговорност по веригата и как новите нормативни изисквания могат да бъдат превърнати в работещи практически решения - това бяха сред основните въпроси на XVII национален симпозиум.

Симпозиумът беше организиран от Съюза по хранителна промишленост към Федерацията на научно-техническите съюзи, със съдействието на Министерството на земеделието и храните и Българската агенция по безопасност на храните. Той събра представители на бизнеса, държавните и контрол-

на стр. **2**



ТЕМИТЕ В БРОЯ



Местната храна - вкус, традиция и бъдеще за Годечкия край

5

Предстои деветнадесетата национална младежка научно-практическа конференция „Иновации в хранително-вкусовата промишленост - проблеми и перспективи“

8

Включете се в първото акредитирано обучение IFS - VERSION 8

9

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

10

Покана за професионално обучение за придобиване на професионална квалификация по професия „Производство на месо, месни продукти и риба“

11

СХП организира нов курс за хлебари и сладкари

12

През октомври ще се проведе обучение по специалност „Производство и преработка на мляко и млечни продукти“

13

Гроздето - 13 ползи за здравето

15

СЕДЕМНАДЕСЕТИ НАЦИОНАЛЕН СИМПОЗИУМ

Актуалните промени на законодателството в областта на храните - предизвикателство за българските производители на храни и напитки

от стр. 1

ните институции, научните среди, одитори, лабораторни специалисти и експерти. Сред основните теми бяха Регламент (ЕС) 2025/40, опаковките и материалите в контакт с храни, добавките в храните и хранителните добавки и официалният контрол.

При откриването д-р Светла Чамова, председател на СХП, подчерта, че провеждането на националния форум за седемнадесети път е доказателство за неговата необходимост и за значението на професионалния диалог в хранителната промишленост.

Подкрепя към форума за професионален диалог по практическото прилагане на Регламент (ЕС) 2025/40 засвидетелства и министърът на земеделието и храните Пламен Абровски. Неговият поздравителен адрес до организаторите, лекторите и участниците в XVII Национален симпозиум беше прочетен от инж. Соня Бургуджиева.

Модератор на двете части на симпозиума беше д-р Милена Кръстанова, която насочваше професионалния разговор към практическите измерения на но-



Д-р Светла Чамова:

„Убедена съм, че именно откритият професионален разговор е пътят към намирането на добри и работещи решения. Ние като Съюз по хранителна промишленост винаги сме се стремили да бъдем място, където експертната, опитът и различните гледни точки могат да се срещнат.“

вите изисквания и към конкретните въпроси, които те поставят пред производителите, институциите, експертите и потребителите. Форматът на форума беше подчертано дискуссионен, като различните експертни гледни точки бяха последвани от въпроси, коментари и практически казуси от участниците.

От нормативния текст към практическото му прилагане:

Инж. Иван Иванов, одитор, въведе аудиторията в опорните положения на Регламент (ЕС) 2025/40 - проектирането и производството на опаковките, пускането на опаковани продукти на

пазара, намаляването на използваните опаковки, повторната употреба и рециклируемостта, управлението и отчитането на отпадъците от опаковки и разширената отговорност на производителя.

Практическото измерение на новите правила продължи Надежда Василева, сеньор одитор по качество и безопасност на храните. Тя очерта основните задачи и задължения на бизнес операторите и обърна специално внимание на техническата документация, доказването на съответствието и конкретните практически действия, които предприятията трябва да предприемат.

Съществена част от разговора бяха и изискванията и ограниченията, които създават затруднения при тълкуването или за които все още липсва достатъчно ясен и работещ механизъм за практическо изпълнение. Именно тези въпроси предизвикаха активна дискусия с аудиторията как европейската нормативна рамка да бъде преведена на езика на реалните производствени

на стр. 3



СЕДЕМНАДЕСЕТИ НАЦИОНАЛЕН СИМПОЗИУМ

Актуалните промени на законодателството в областта на храните - предизвикателство за българските производители на храни и напитки

от стр. 2

процеси, документацията и ежедневната работа на предприятията.

Стефан Малаков от „Биоком Трендафилов“ ЕООД представи практическия поглед към високите стандарти за безопасност и хигиена и значението на надеждния контрол в хранителния сектор.

Отговорността е по цялата верига:

Интерес предизвика представянето на инж. Жана Величкова, изпълнителен директор на АПБНБ, която разгледа Регламент (ЕС) 2025/40 през спецификата на производството на безалкохолни напитки и минерални води. Тя разясни ролите и отговорностите на различните оператори по веригата и постави акцент върху необходимостта всеки да познава не само собствените си задължения, но и връзката им с тези на останалите участници. Сред практическите препоръки беше необходимостта от активен обмен на информация и взаимно съдействие участниците във веригата да си помагат, защото изпълнението на новите изисква-



ния не може да бъде разглеждано изолирано от действията и отговорностите на останалите.

Европейските цели през погледа на потребителя:

Различна перспектива към новите правила представи Богмил Николов изпълнителен директор на Българската национална асоциация „Активни пот-

ребители“. Той постави в основата на изложението причините за необходимостта от промяна - рисковете и възможните неблагоприятни въздействия върху здравето и околната среда, чието ограничаване стои зад част от новите европейски мерки. С конкретни и нагледни примери Николов показва и разминаването, което може да възникне между нормативната цел и реалното потребителско поведение. Сред тях беше примерът с пластмасовите торбички в България и сравнението с практиката в Гърция, включително използването на биоразградими алтернативи. Така бе поставен въпросът дали въвеждането на ограничения само по себе си е достатъчно, или реалният ефект зависи и от на-

на стр. 4



СЕДЕМНАДЕСЕТИ НАЦИОНАЛЕН СИМПОЗИУМ

Актуалните промени на законодателството в областта на храните - предизвикателство за българските производители на храни и напитки

от стр. 3

личие на достъпни алтернативи, поведението на бизнеса и потребителите и начина, по който правилата се прилагат в ежедневието.

Безопасността на храните отвъд опаковката:

Втората част на симпозиума разшири професионалния разговор към други актуални аспекти на хранителното законодателство.

Инж. Светлана Савова от ЦОРХВ разгледа добавките в храните и хранителните добавки през взаимовръзката между ползата, риска и регулацията, поставяйки темата в контекста на безопасността на храните и необходимостта от информиран подход.

Инж. Виктория Дойчева, главен експерт в дирекция „Контрол на храните“ на БАБХ, представи изискванията към опаковките и материалите, предназначени за контакт с храни, и връзката им с Регламент (ЕС) 2025/40 и представяше контролния орган,



но постави неизяснените въпроси между двете институции - БАБХ и МОСВ.

В професионалната дискусия се включи още и инж. Майя Стойчева от Акредитирания изпитвателен център „АЛМИТЕСТ“, която отговори на конкретни въпроси по отношение на лабораторната експертиза.

Професионалният диалог като път към работещите решения:

Форумът завърши с дискуссионен панел, въпроси и отговори, в който различните гледни точки се срещнаха около необходимостта от по-ясни практичес-

ки насоки, предвидимост при прилагането на новите правила и активно взаимодействие между всички участници по веригата. Така националният симпозиум изпълни основната идея – да бъде място, където експертната, опитът и различните гледни точки се срещат в търсене на добри и работещи решения. Основното послание от професионалния разговор беше ясно: за бизнеса вече не е достатъчно само да познава нормативните изисквания - необходимо е да разбира как те могат реално да бъдат приложени. Именно срещата между регулацията, експертната и практиката превърна дискусията в един от най-важните резултати на форума.

Представители на държавните ведомства отговаряха на въпроси на участниците.

Благодарим на всички участници за открития разговор и активността. Защото нормативните промени се превръщат в устойчиви решения тогава, когато зад тях стоят знание, диалог и споделена отговорност.





МЕСТНАТА ХРАНА - вкус, традиция и бъдеще за Годечкия край

Илинден в Букоровци събра на една трапеза местни производители, наука, традиции и предприемачество

На 20 юли 2026 г., Илинден, в село Букоровци, община Годеч, за десета поредна година местни жители, гости и приятели се събраха около традиционния курбан за здраве. Празникът, възстановен като родова и местна традиция, се превърна и в естествена среща между българската трапеза, качествените местни храни и хората, които ги произвеждат. Инициатор на възраждането му е д-р Милена Кръстанова, член на УС на Съюза по хранителна промишленост, потомка на местен род. Това събитие показва как около вярата и родовата памет естествено се подреждат и другите знаци на българския празник - храната, споделена между поколенията и народната песен. Именно тук местното производство придобива смисъл, който надхвърля икономиката. Качествената българска храна е част от културната ни памет. Месото за празничния курбан, хлябът, млечните продукти, зеленчуците и домашно пригот-

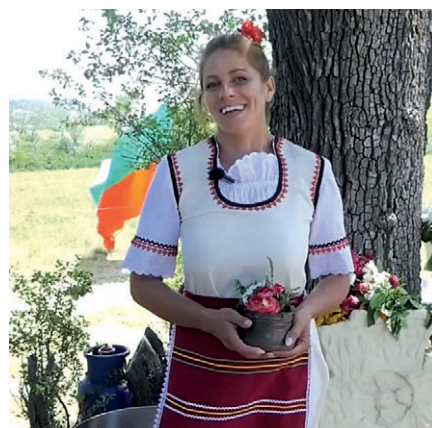
вените ястия носят връзката с мястото и с хората, които произвеждат храната. Когато продуктът е местен, той има и произход, и история - на семейство, стопанство, село и регион.

ГЛАСОВЕ ОТ ПРАЗНИКА

Д-р Милена Кръстанова:
„Това е празник на рода, а от тази година е и среща с корените на местното производство на качествени и традиционни български храни.”

Янко Неделчев, известния ни гласовит народен певец:
„Народната песен е естествена част от празничната трапеза, която съхранява паметта и предава българското усещане за общност между поколенията.”

Проф. д-р Донка Байкова, специалист по хранене и диететика, акцентира върху ползите от консумацията на местни, свежи



и качествени храни. В контекста на празничната трапеза тя обърна внимание на курбана, млечните продукти, хляба и



на стр. **6**





МЕСТНАТА ХРАНА - вкус, традиция и бъдеще за Годечкия край

от стр. 5

сладкарските изделия - храни, които носят не само хранителна стойност, но и паметта за традиционния модел на хранене. Курбанът има особено място, като символ на споделеността и общността, но и като част от балансирана трапеза, когато е приготвен с качествена местна суровина.

Младен Симов, дългогодишен специалист в млекопреработването и собственик на „Мандра Могила“ в Годеч, представи бутиковото производство на сирене и кашкавал от прясно планинско мляко. Неговият пример показва значението на късата връзка между суровината и крайния продукт - мляко от района, традиционни технологии и производство с разпознаваем местен характер. Именно подобни малки предприятия създават добавена стойност там, където се добива суровината, и пазят автентичния вкус на региона.

Оля Рангелова от „Равик“ представи друг успешен местен хранителен бизнес - производството на сладкарски изделия и сладолед. Развитието на компанията в Годеч е пример как традиционното сладкарство може да



се превърне в устойчиво съвременно производство, което създава работни места и популяризира региона чрез своите продукти. Сладките изделия и сладоледът естествено допълват празничната трапеза и показват разнообразието на местната хранителна икономика.

Ангел Марков, предприемач разказа за технологичната страна на местното производство чрез рециркулационните системи за отглеждане на африкански сом. Този модел е пример за съвременен подход към аквакултурите, при който се търсят ефективно използване на ресурсите и контролирани условия на производство. Наред с технологиите г-н Марков подчерта и смисъла на местните традиции като връзка между хората, мястото и храната, която се произвежда в региона.

Бойко Младенов - народен представител, родом от Годеч, постави темата в по-широк исторически и обществен контекст. Обичаите, традициите, историята и вярата са част от идентичността на Годечкия край, а местното производство е важен елемент от неговото настояще и бъдеще. Съхраняването на празници като Илинден поддържа жива паметта за района и едновременно с това дава възможност да бъдат показани хората и предприятията, които продължа-

ват да произвеждат качествена храна на местно ниво.

Празникът в Букоровци показва по убедителен начин, че българската трапеза е пресечна точка между земеделието, хранително-вкусовата промишленост, науката, предприемачеството, историята и вярата. От курбана и хляба до сиренето, кашкавала, сладкишите, сладоледа и местното производство на риба - всяка храна носи историята на своя произход.

Когато зад нея стоят местна суровина, професионално знание и хора, които развиват производството там, където са техните корени, традицията се превръща в реален икономически ресурс - в качество, доверие и бъдеще за региона.



международни
изложения

25-ТО
ГОДИНУ
ИНТЕР
ЕКСПО
ЦЕНТЪР

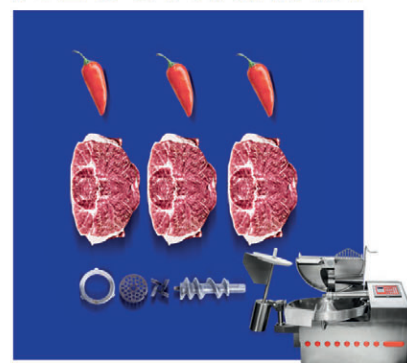
25-ТО
издание

ИНТЕРФУД
& ДРИНК



11-14
НОЕМВРИ
2026

МЕСОМАНИЯ



ПЪТЯТ НА
МЛЯКОТО



БУЛПЕК



WINE
&
SPIRITS
SHOW



food-exhibitions.bg
wineandspirits.show



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ
ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ В БЪЛГАРИЯ

УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ



П О К А Н А

Съюзът по хранителна промишленост и Федерацията на научно-техническите съюзи в България организират съвместно с Университет по хранителни технологии и с любезното съдействие на Съюза на изобретателите в България

ДЕВЕТНАДЕСЕТА НАЦИОНАЛНА МЛАДЕЖКА НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКА КОНФЕРЕНЦИЯ С МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ

„ИНОВАЦИИ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ - ПРОБЛЕМИ И ПЕРСПЕКТИВИ“

15 октомври 2026 г.

УХТ- Пловдив, бул. „Марица“ 26, аудитория „Хоризонт“, бл. 2., зала „България“

Презентациите на участниците ще бъдат издадени в сборник на електронен носител с ISSN номер и вписани в НАЦИД (Национален център за информация и документация)

ТЕМИ:

- Основни тенденции в развитието на иновациите в хранителната индустрия
- Индустриалната собственост като елемент на иновационния процес - нови гъвкави инструменти за бъдещето развитие на политиката на качеството. Регистрация на защитени географски означения и храни с традиционно специфичен характер.
- Разглеждане на Регламент (ЕС) 2025/40 относно опаковките и отпадъците от опаковки (PPWR)
- Хранителните добавки и добавките в храни - нови законодателни изисквания
- Разглеждане изискванията на Регламент(ЕС) 852/2004, глава XIa „Култура на безопасност на храните“. Програма за „Култура на безопасност на храните“.
- Иновациите в ХВП - споделяне на опит от водещи фирми и научни звена
- Разработки на нови продукти на млади учени и студенти в областта на ХВП

ЦЕЛ на конференцията:

Запознаване на участниците с актуалните проблеми, свързани с най-новите изисквания към производителите на храни, напитки, добавки, машини и др. Представяне на нови продукти и технологии. Дискусия по всички въпроси, вълнуващи производителите от хранителния бранш.

Участници: Конференцията ще бъде полезна за млади научни работници и специалисти от ХВП, студенти, докторанти, 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 различните браншове на ХВП, както и за опаковки, машини и апарати за ХВП, търговци на едро и дребно и др.

ПРОГРАМА:

15 октомври, четвъртък, 2026 г.

9:00-10,00 Регистрация - УХТ, аудитория „Хоризонт“, бл. 2
10:00 Откриване на Конференцията
10,00-17,00 Презентации на тема:

- Иновациите в хранително-вкусовата промишленост - проблеми и перспективи. Регистриране на нови продукти и защита от нелегална конкуренция на новите продукти
- Основни тенденции в развитието на иновациите в хранителната индустрия
- Индустриалната собственост като елемент на иновационния процес - нови гъвкави инструменти за бъдещето развитие на политиката на качеството. Регистрация на защитени географски означения и храни с традиционно специфичен характер.
- Разглеждане на Регламент (ЕС) 2025/40 относно опаковките и отпадъците от опаковки (PPWR)
- Хранителните добавки и добавки в храни - регулиране и съвременни законодателни изисквания.
- Указания за изготвяне и прилагане на Програма за „Култура на безопасност на храните“
- Иновациите в ХВП - споделяне на опит от водещи фирми и научни звена
- Разработки на нови продукти на млади учени, студенти и ученици в областта на ХВП
- Кръгла маса - въпроси към лекторите
- Закриване на конференцията и раздаване на сертификатите

За лектори на конференцията са поканени водещи експерти и специалисти от ведомства и институти в страната по предварително посочените теми!

Такса за участие за фирми и частни лица - 48 евро.

Конференцията е без такса за участие за научни работници, преподаватели от учебни заведения, докторанти, студенти и ученици, БАБХ, министерства и др.

ЗА КОНТАКТИ:

Съюз по хранителна промишленост
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408,
тел: 02 987 47 44, GSM 0888 72 24 82 - инж. Бургуджиева,
e-mail: ufi_sb@abv.bg





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

Национален двудневен научно-практически курс

ПЪРВОТО АКРЕДИТИРАНО ОБУЧЕНИЕ

IFS – VERSION 8



Международният стандарт за безопасност и качество на храните -
от изискванията към успешното прилагане

ПЛОВДИВ

27 - 28 ОКТОМВРИ 2026

УХТ

ауд. „ХОРИЗОНТ“

Съюзът по хранителна промишленост Ви кани на първото акредитирано обучение по IFS Food v8 в България - практически насочен курс за специалисти, които отговарят за качеството, безопасността на храните и подготовката за IFS одити.

Обучението съчетава официални материали от IFS, експертен прочит на стандарта и практически примери от одиторската практика, за да помогне на участниците да разберат не само изискванията, а и начина, по който те се оценяват при реален одит.

Професионалният опит на лектора позволява изискванията на стандарта да бъдат представени не само като текст, който трябва да бъде прочетен, а като инструмент, който трябва да бъде разбран и приложен правилно.

Ще бъдат разгледани реални ситуации от одиторската практика, практически примери и типични проблеми, с които предприятията се сблъскват при подготовка и провеждане на IFS одит.

Курсът е предназначен за ръководители, мениджъри по качество и специалисти, ангажирани със системите и документацията за безопасност и качество на храните в производствени, търговски, складови, хотелски, ресторантьорски и консултантски организации. Успешно преминалите обучението получават сертификат.

Контакти:

София 1000, ул. „Г. С. Раковски“ 108, офис 408,
тел.: 02 987 47 44.

Инж. Бургуджиева: 0888 72 24 82.

E-mail: ufi_sb@abv.bg

Банкова сметка:

Съюз по хранителна промишленост
„Юробанк България“, BIC: BPBIBGSF,
IBAN: BG05BPBI79421019156201

ЗАЩО ДА УЧАСТВАТЕ?

- **Официални материали от IFS** - Обучението се провежда с материали, предоставени от IFS, съобразени с изискванията на IFS за обучението.
- **Одиторска практика** - Ще чуете не само какво пише в стандарта, а и как неговите изисквания се разглеждат и оценяват при реален одит.
- **Дискусионен панел** с възможност да поставите конкретни въпроси и казуси директно към водещ одитор.

Лектор: инж. Иван Иванов

Водещ одитор по IFS Food, автор на официалния превод на стандарта на български език с богат практически опит в сертификацията по IFS Food. Дългогодишен експертен опит в системите за управление на безопасността на храните.

Срок за заявяване на участие:

до 20 октомври 2026 г.

Такса: 252 евро.

Таксата включва учебителни материали, кафе-паузи, закуски и сертификат.

Регистрация: 27.10.2026 г., 09:00 - 09:45 ч.

Първи ден: 10:00 - 17:00 ч.

Втори ден: 09:00 - 17:00 ч.

Място на провеждане:

Университет по хранителни технологии -
Пловдив, бул. „Марица“ 26, аудитория
„Хоризонт“, бл. 2





Съюз по хранителна промишленост
Покана за професионално обучение
за придобиване на професионална квалификация по професията
ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ ПО КАЧЕСТВО НА ХРАНИ И НАПИТКИ
специалност
КОНТРОЛ НА КАЧЕСТВОТО И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИ И НАПИТКИ
(трета квалификационна степен)

26.10 - 30.10.2026 г., Дом на техниката, София

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на новия Закон за храните и поради големия интерес от страна на фирмите за тази специалност, Съюзът по хранителна промишленост към ФНТС организира това обучение. Според Закона за храните трябва:

Чл. 13. (1) В обект за производство на храни трябва да работи поне едно лице, наето по трудов договор, което има:

1. висше или средно специално образование в областта на хранително-вкусовата промишленост, или
2. професионална квалификация по специалност в областта на хранително-вкусовата промишленост в съответствие с изискванията на Закона за професионалното образование и обучение, или
3. висше образование по специалност от професионално направление „Ветеринарна медицина“, или
4. висше образование по специалност от професионално направление „медицина“ или „фармация“, когато обектът е за производство на хранителни добавки, храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и храни по глава трета, раздел II.

(2) Наемане на лице по трудов договор не се изисква, когато обектът се управлява от бизнес оператор, който отговаря на поне едно от изискванията по ал. 1.

СХП има издадена Лицензия от НАПОО за провеждане на обучение по посочените специалности. Целта на обучението е специалистите от тези браншове за по-кратко време да придобият свидетелство за завършено професионално обучение. Поради това, че програмата по това обучение е заложена с 480 часа, от които 220 часа теория и 260 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани 2 модула по 5 дни, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготвите за явяване на държавен изпит пред комисия.

Обучението включва следните основни теми:

- **Обща задължителна професионална подготовка** - ЗБУТ, икономика, фирмено дело, микробиология, процеси и апарати и др.
- **Специфична задължителна професионална подготовка:**
 - Класически химикоаналитични (мокри) методи за анализ на храни
 - Инструментални физикохимични и физични методи за анализ на храни
 - Биохимия на храните
 - Специализирани програмни продукти за математико-статистическа обработка на аналитичните резултати.
 - Технологичен контрол върху химическия състав и физикохимичните свойства на суровини, полуфабрикати, добавки и продукти от ХВП
 - Технологии в хранително-вкусовата промишленост
 - Системи за управление на безопасността на храните - въвеждане и вътрешен одит /НАССР, БДС-ISO, 22000:2018, Codex Alimentarius, ISO 19011, БДС-ISO 9001:2015
 - Български и европейски нормативни документи, взети предвид при разработването на системите за управление на качеството, условията на труд и безопасността на хранителните продукти

Професионалното обучение завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията. Държавните изпити се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията. Завършеното професионално обучение се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация по образец на МОН. **Желаещите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование. Обучението ще се организира съобразно бранша, в който работят кандидатите за курса.**

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

Първият модул на обучението ще се проведе на **26, 27, 28, 29 и 30.10.2026 г.** в Дом на техниката, София - ул. „Г. Раковски“ 108, ет.1, стая 509. Тогава ще бъдат съобщени и другите дати за теория и практика на следващия модул. **Присъствието на I модул е задължително.** Продължителността на обучение е **5 дни по 8 часа**. Програмата включва теоретическа и практическа подготовка. Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 8 и по-малко от 5 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс. **Записването става по реда на пристигане на заявките!**

Курсът ще започне на 26.10.2026 г. от 10,00 ч. Регистрацията на участниците е на 26.10.2026 г. от 9,00 до 9,45 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от **10,00 ч.** същия ден. Заниманията ще се провеждат Дом на техниката, София, ул. „Г. Раковски“ 108, ет.3, стая 302.

Цената за един участник е **340 евро** (не се начислява ДДС) и в нея са включени всички разходи по провеждане на обучението - теория и практика, учебни материали, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс, кафе-паузи. По време на обучението курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“ - тел. 02/ 988 04 41 по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите за спане на посочения телефон. В цената не е включен хотелът.

Заявки за участие с копие от платажно нареждане се изпращат на адрес: СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ - София 1000, ул. Раковски 108, оф. 408, тел.: 02/ 987 47 44, GSM: 0888 72 24 82, e-mail: ufi_sb@abv.bg - Инж. Соня Бургуджиева

Сумите се превеждат по сметка на СХП: Юробанк България, ФЦ София Окръг, BIC код: BPBIBGSG, IBAN: BG 05BPB1 7942 1019 1562 01. Копие от платажното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят **най-късно до 19.10.2026 г.** Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

ПОКАНА за ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ
за придобиване на професионална квалификация по професия

„Производство на месо, месни продукти и риба“ (трета квалификационна степен)

от 05.10 до 10.10.2026 г.

Според Закона за храните трябва:

Чл. 13. (1) В обект за производство на храни трябва да работи поне едно лице, наето по трудов договор, което има:

1. висше или средно специално образование в областта на хранително-вкусовата промишленост, или

2. професионална квалификация по специалност в областта на хранително-вкусовата промишленост в съответствие с изискванията на Закона за професионалното образование и обучение, или

3. висше образование по специалност от професионално направление „Ветеринарна медицина“, или

4. висше образование по специалност от професионално направление „медицина“ или „фармация“, когато обектът е за производство на хранителни добавки, храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване и храни по глава трета, раздел II.

(2) Наемане на лице по трудов договор не се изисква, когато обектът се управлява от бизнес оператор, който отговаря на поне едно от изискванията по ал. 1.

Съюзът по хранителна промишленост към ФНТС организира ускорен курс по т. 2. Поради това, че в програмата на обучението е заложено 960 часа теория и практика (6 месеца), СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно в модул от 5 дни.

СХП има издадена Лицензия от НАПОО за провеждане на обучение по посочените специалности.

- Обучението завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията, който се провежда по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.
- Трета квалификационна степен се равнява на завършен 13 клас на професионална гимназия.
- Обучението се провежда от квалифицирани преподаватели по специалността
- Завършеното професионално обучение се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация по образец на МОН.

Желаещите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование.

Курсът започва на 05.10.2026 г. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката - гр. София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108.

Регистрацията на участниците е на 05.10.2026 г. от 9,30 до 10,00 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.

Продължителността на обучение е пет дни по 8 часа. Програмата включва теоретическа и практическа подготовка по различните модули.

Първият модул на обучението ще се проведе на 05, 06, 07, 08 и 09.10.2026 г. Присъствието на модула е задължително. Датите за втория модул ще бъдат определени по време на първия модул.

Броят на участниците трябва да бъде между 5 и 10 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс за обучение. Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!

Цената за един участник е 340 евро и в нея са включени всички разходи по провеждането на обучението - теория и практика, учебни материали, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация.

По време на обучението курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“ - тел. 02 988 04 41; хотел „Хемус“ - тел. 02 816 50 00 и др. по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите на посочените телефони. В цената на курса не е включен хотелът.

Заявки за участие, с копие от платежно нареждане, се изпращат най-късно до 28.09.2026 г. на e-mail: ufi_sb@abv.bg

За контакти: Съюз по хранителна промишленост
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408
Тел.: 02/ 987 47 44,
GSM: 0888 /72 24 82 - инж. Соня Бургуджиева
E-mail: ufi_sb@abv.bg

Сумите се превеждат по сметка:

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

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





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ - СОФИЯ

**Покана за професионално обучение
за придобиване на професионална
квалификация по професията
ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ХРАНИТЕЛНО-
ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕННОСТ**

**Специалност
ПРОИЗВОДСТВО НА ХЛЯБ,
ХЛЕБНИ И СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ
(трета квалификационна степен)
от 12.10 до 15.10.2026 г.**

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на **Новия Закон за храните** и поради големия интерес от страна на фирмите за тази специалност, Съюзът по хранителна промишленост към ФНТС организира това обучение. Според Закона за храните трябва:

Чл. 13. (1) В обект за производство на храни трябва да работи поне едно лице, наето по трудов договор, което има:

1. висше или средно специално образование в областта на хранително-вкусовата промишленост, или

2. професионална квалификация по специалност в областта на хранително-вкусовата промишленост в съответствие с изискванията на Закона за професионалното образование и обучение, или

3. висше образование по специалност от професионално направление „Ветеринарна медицина“, или

4. висше образование по специалност от професионално направление „медицина“ или „фармация“, когато обектът е за производство на хранителни добавки, храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и храни по глава трета, раздел II.

(2) Наемане на лице по трудов договор не се изисква, когато обектът се управлява от бизнес оператор, който отговаря на поне едно от изискванията по ал. 1.

Ние ви предлагаме професионално обучение с ускорен курс по т. 2, при следните условия:

СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочената специалност. Целта на обучението е специалистите от хранително-вкусовата промишленост за по-

кратко време да придобият свидетелство за завършено професионално обучение по тази специалност. Поради това, че програмата по обучението е заложена с 960 часа, от които 480 часа теория и 480 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани пет дни, на които водещи специалисти ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготви за явяване на държавен изпит пред комисия за валидиране на неговите знания.

Курсът не е подходящ за начинаещи специалисти.

- Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията.
- Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.
- 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 за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование.

Обучението ще се проведе на **12, 13, 14 и 15 октомври 2026 г.** в Дом на техниката в София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108. Регистрацията е на 4 етаж, офис 408.

Присъствието на всички желаещи за участие в обучението е задължително.

Продължителността на обучение е пет дни по 8 часа. Програмата включва теоретическа и практическа подготовка по различните модули. Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 10 и по-малко от 5 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс на обучение. **Записването става по реда на пристигане на заявките!**

Курсът ще започне на 12.10.2026 г. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката - София, ул. „Г.С.Раковски“ 108, 1 етаж, зала № 109.

Регистрацията на участниците е на 12.10.2026 г. от 9,30 до 10,00 ч в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.

Таксата за един участник е **340 евро** и в нея са включени всички разходи по провеждане на обучението - теория и практика, учебни материали, материали за практическите занятия, разходи за дър-

жавния изпит и издаване на свидетелства за завършен курс за професионална квалификация.

По време на обучението курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“ - тел. 02/ 988 04 41 по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите си. В цената на курса не е включен хотелът.

ЗАЯВКИ ЗА УЧАСТИЕ с копие от платежно нареждане се изпращат до 05.10.2026 г. на адрес: e-mail: ufi_sb@abv.bg

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, тел.: 02/ 987 47 44
GSM: 0888 /72 24 82 - инж. Соня Бургуджиева

Сумите се превеждат по сметка:

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ:

„Юробанк България“, ФЦ София Окръг

BIC код: BPBIBGSS, IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят **най-късно до 05. 10. 2026 г.**

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





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

Покана за професионално обучение за придобиване на професионална квалификация по професията „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“, специалност

Производство и преработка на мляко и млечни продукти

(трета квалификационна степен)

19 - 23 октомври 2026 г., Дом на техниката, София

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на новия Закон за храните и поради големия интерес от страна на фирмите за тази специалност, Съюзът по хранителна промишленост към ФНТС организира това обучение. Според Закона за храните трябва:

Чл. 13. (1) В обект за производство на храни трябва да работи поне едно лице, наето по трудов договор, което има:

1. висше или средно специално образование в областта на хранително-вкусовата промишленост, или

2. професионална квалификация по специалност в областта на хранително-вкусовата промишленост в съответствие с изискванията на Закона за професионалното образование и обучение, или

3. висше образование по специалност от професионално направление "Ветеринарна медицина", или

4. висше образование по специалност от професионално направление "Медицина" или "Фармация", когато обектът е за производство на хранителни добавки, храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и храни по глава трета, раздел II.

(2) Наемане на лице по трудов договор не се изисква, когато обектът се управлява от бизнес оператор, който отговаря на поне едно от изискванията по ал. 1.

Ние ви предлагаме професионално обучение с ускорен курс по т. 2, при следните условия:

СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочените специалности. Целта на обучението е специалистите от тези браншове за по-кратко време да придобият свидетелство за завършено професионално обучение. Поради това, че програмата по това обучение е заложена с 480 часа, това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта е планиран **петдневен модул**, на който водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал и програма, от които трябва да се подготви за явяване на държавен изпит пред комисия за валидиране на неговите знания.

СУМИТЕ СЕ ПРЕВЕЖДАТ ПО СМЕТКА:

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

Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят най-късно до 10.06.2026 г. Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.

Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията. Държавните изпити се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.

Обучението се провежда от квалифицирани преподаватели по специалността. Завършеното професионално обучение се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация по образец на МОН.

Желаещите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование.

Първият модул на обучението ще се проведе на 19, 20, 21, 22 и 23 октомври 2026 г. в Дом на техниката в София, ул. "Т.С. Раковски" № 108. Регистрацията е на 4 етаж, офис 408. **Присъствието на всички желаещи за участие е задължително.**

Продължителността на обучение е пет дни по 8 часа. Програмата включва теоретическа и практическа подготовка по различните модули.

Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 10 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!**

Курсът ще започне на 19.10.2026 г. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката - София, ул. "Т.С.Раковски" 108. Регистрацията на участниците е на 19.10.2026 г. от 9,30 до 10,00 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.

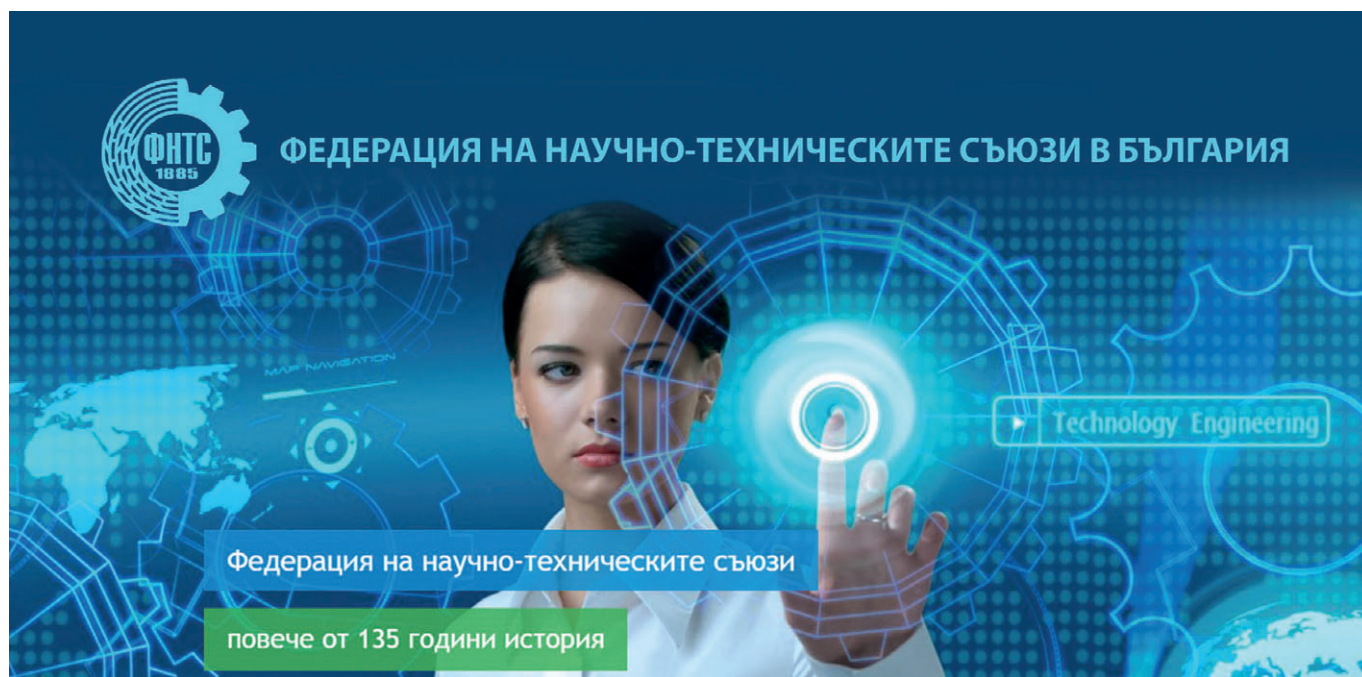
Цената за един участник е 340 евро, освободена от ДДС и в нея са включени всички разходи по провеждане на обучението - теория и практика, учебни материали, материали за практическите занятия, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация, кафе-паузи.

По време на обучението курсистите могат да ползват хотел "Славянска беседа" - тел. 02/ 988 04 41 по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите за спане на посочения телефон. В цената на курса не е включен хотелът.

ЗАЯВКИ ЗА УЧАСТИЕ С КОПИЕ ОТ ПЛАТЕЖНО НАРЕЖДАНЕ СЕ ИЗПРАЩАТ НАЙ-КЪДНО ДО 12.10.2026 г. НА АДРЕС:

София 1000, ул. Раковски 108, офис 408,
Тел./факс: 02/ 987 47 44,
GSM: 0888 /72 24 82,
e-mail: ufi_sb@abv.bg;
инж. Соня Бургуджиева





ИСКАТЕ ЛИ ДА ОТГОВОРИТЕ НА ПРЕДИЗВИКАТЕЛСТВАТА НА ВРЕМЕТО?

ПОТЪРСЕТЕ ФНТС ЗА:

Научно-технически конференции, симпозиуми,
изложби и други прояви.

Професионално образование, обучение и
специализирани курсове.

Ползване на конферетни и изложбени зали,
симулантна и офис техника.

ДОВЕРЕТЕ СЕ НА ПРОФЕСИОНАЛИЗМА И КОМПЕТЕНТНОСТТА НИ!

**КОНТАКТИ: София 1000, ул. "Г.С.Раковски" 108,
www.fnts.bg, 029877230, 0878703669**



ГРОЗДЕТО

13 ползи за здравето

Гроздето е част от здравословната и балансираната диета, с помощта на която се чувстваме тонизирани и енергични. Плодовете са естествен източник на множество витамини и минерали, които са жизненоважни за организма ни.

Какво представлява гроздето?

Гроздето е плодът на лозата, който се консумира под различни форми - прясно, сушено, като вино или оцет. Плодовете са дребни и овални; растат скупчени на грозд - между 15 и 300 зърна. Те са естествен източник на множество витамини и минерали.

Древните цивилизации са отглеждали грозде преди хилядолетия предимно за произвеждане на вино. Откриват се огромен брой сортове, които се различават по вкус, мирис, цвят, големина и други признаци. Най-често видовете се делят на десертно (за хапване) и винено грозде (за производството на вино). Цветът му може да е полупрозрачен, зеленкав, черен, лилав, червен.



Хранителна стойност

За да разберем ползите от консумацията, хубаво е да разгледаме състава на зърната. Лилавото и червеното грозде са по-богати на антиоксиданти и полезни съединения в сравнение с бялото.

В 100 г плод откриваме:

- * 69 калории
- * 18 г въглехидрати (1 г фибри)
- * 1 г белтъчини

Полезните витамини и минерали в 100 г плод са със следното процентно съдържание спрямо препоръчителния дневен прием:

- * Витамин К – 14%
- * Витамин Ц – 10%
- * Витамин Б6 – 7%
- * Витамин Б1 – 6%
- * Витамин Б2 – 6%
- * Мед – 6%
- * Калий – 4%
- * Желязо – 2%

Други полезни съединения са фосфор, цинк, калций, манган, желязо и калций. Освен полезните съставки всяко зърно е изградено от 81% вода.

Ползи за здравето

Високото съдържание на антиоксиданти, витамини, минерали и фибри гарантира множество ползи за тялото.

1. Укрепва сърдечно-съдовата система

Полифенолите в гроздето помагат за укрепването на кръвоносните съдове и намаляват натрупването на плака в артериите. Витамин К, който също откриваме в изобилие в този плод, помага за правилното съсирване на кръвта и предотвратява вътрешните кръвоизливи. В резултат на тези положителни ефекти кръвоносните съдове запазват своята



еластичност и здравословна функционалност.

Гроздето има редица ползи за сърцето и кръвообращението.

2. Понижава кръвното налягане и холестерола

Гроздето съдържа калий – ценен минерал, който отговаря за правилното регулиране на кръвното налягане. Приемането на здравословни дози от него с храната може да гарантира този важен баланс. Калият разширява артериите и предотвратява тяхното стесняване, което допринася за понижаване на кръвното.

Освен това малкото количество натрий в гроздето е полезно при диета за високо кръвно налягане, която ограничава приема му. Проучванията показват, че редовният прием на червено грозде намалява абсорбцията на холестерол и понижава нивата му в организма.

3. Борба с оксидативния стрес

Гроздето е особено богат източник на антиоксиданти. С тяхна помощ се намалява отрицателното въздействие на свободните радикали, които причиняват щети на клетките и оксидативен стрес на тъканите. Този вътрешен стрес

на стр. 16



ГРОЗДЕТО

13 ползи за здравето

от стр. 15

е свързан с хронични заболявания като диабет, рак и проблеми със сърцето. Най-високо съдържание на антиоксиданти се съдържа във външната кожа и семената. Полезните вещества се запазват дори след процеса на ферментация, което означава, че може да открием изобилие от антиоксиданти и във виното.

4. Противоракови ефекти

Антиоксидантите имат роля в предотвратяването на появата на ракови заболявания. Полезното съединение ресвератрол откриваме в гроздето и виното. То блокира растежа и разпространението на ракови клетки в тялото. При редовна консумация на грозде в клинични проучвания се забелязва намаляване на рисковете от рак на дебелото черво, панкреаса, простатата, устата и гърлото.

5. Регулира кръвната захар и предпазва от диабет

Въпреки голямото количество въглехидрати и захари, които откриваме в гроздето, гликемичният индекс на плода е нисък до среден. Това означава, че кръвната захар се повишава бавно след консумацията. Гроздето действа благоприятно на инсулиновата резистентност, като предпазва панкреаса, балансира нивата на кръвната захар и предотвратява усложнения вследствие на диабет.

6. Укрепва зрението

В няколко проучвания се забелязва положително влияние върху зрението и подобряване на функциите и здравето на ретината. Ресвератролът, както и някои от другите антиоксиданти, предпазват клетките на ретината от вредите на ултравиолетовата светлина. Също така предотвратяват заболявания като глаукома, катаракт и диабетни услож-

нения за зрението. Това помага да останем с добро зрение през целия си живот.

7. Подобрява мозъчните и когнитивните функции

Проучванията показват, че хапването на грозде подобрява резултатите при тестове, измерващи вниманието, паметта и езиковите способности. Забелязват се и ползи при настроението, двигателните функции и когнитивната скорост за извършване на тестовете. Кверцетинът предпазва от невродегенеративни заболявания. Това положително влияние върху мозъка и централната нервна система може да предпази от Алцхаймер, Паркинсон и възпалителни процеси в мозъка.

8. Укрепва костната система

Минералите в гроздето – калий, манган, магнезий, витамини Б, Ц и К, помагат за предотвратяването на остеопороза. Ресвератролът увеличава костната плътност и подобрява абсорбцията на калций. Значителна загуба на костна плътност се наблюдава при жени в менопауза, поради което редовната консумация или допълнителното приемане на ресвератрол се отразява благоприятно.

9. Предпазва от бактерии и гъбички

Няколко от съединенията в гроздето имат доказани антибактериални свойства. Ресвератролът например блокира растежа на някои видове бактерии и гъбички. Други съединения с антимикробни свойства имат способността да унищожават клетъчните стени на бактериите.

Съдържанието на витамин Ц влияе добре върху имунната система, възстановяването на ДНК, синтеза на серотонин и производството на колаген.

10. Забавя стареенето

Полезните растителни съединения в гроздето могат да забавят външните и вътрешните процеси на стареене в тялото. Намаленият оксидативен стрес и антимикробните свойства подобряват качеството на живот на организма. Ресвератролът доказано активира части от ДНК, които са свързани с по-дълъг живот.

11. Действа благоприятно на кожата и косата

Екстракти от грозде се използват в много козметични продукти, тъй като имат способността да предпазват от ултравиолетовите слънчеви лъчи и увеличават производството на колаген. Ресвератролът предпазва фоликулите от външни увреждания и насърчава растежа на косата.

12. Подобрява храносмилането

Гроздето е източник на фибри, а в състава му има 81% вода. Редовното хапване на този плод може да помогне да се отървем от храносмилателни проблеми.

13. Помага за спокоен сън

Кожата на гроздето съдържа мелатонин, който е естественят хормон на съня. Час или два преди лягане е перфектният момент да хапнем една-две шепи грозде и естествено да повишим качеството на съня си.

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.

