

# Бюлетин Хранителна и питейна промишленост

брой 11/12  
декември  
2023 г.



издател:  
СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА  
ПРОМИШЛЕНОСТ

ISSN 2535-0099



## ТЕМИТЕ В БРОЯ



СХП взе участие с  
щанд по време на  
специализираните  
изложения за храни в  
Интер Експо Център  
София

7

Как преминаха  
профессионалните  
обучения, проведени  
от СХП

8

Конкурс за най-добра  
дипломна работа или  
проект на абсолвенти  
от Университет по  
хранителни технологии  
гр. Пловдив -  
випуск 2023 г.

10

СХП организира пореден  
курс за опаковки

12

Предстои обучение  
„Производство на месо,  
месни продукти и риба“

14

Включете се в курса за  
вътрешни одитори на  
HACCP система

15

Защо на Коледа във  
всеки дом трябва да  
има украсена елха?

16

## Фирми, представени в броя

DC  
"ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО  
И СЛАДКАРСТВО" ЕООД ГР. ТРОЯН  
Бъди слад и щастлив





# ЗАСЛУЖЕН ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИЯ БРАНШ

**от стр. 1**

Отново честваме официално традиционния Ден на хранително-вкусовата промишленост в България! Отново зала „Европа“ на Парк хотел Москва се оказа тясна за желаещите, над 300 человека, да присъстват на форума!

Празникът бе съпроводен и от поредната, XX юбилейна научно-практическа конференция с международно участие на тема „Хранителната индустрия в България - настояще и бъдеще“.

Представители на бизнеса, на различните министерства, на БСК, на институти и научни организации, учени, политици, ученици и студенти от областта на хранително-вкусовата промишленост уважиха с присъствието си този голям форум.

Официални гости на хразника бяха: министъра на земеделието и храните Кирил Вътев; председателят на УС на ФНТС проф. Иван Ячев; представители на БСК и БТПП, на УХТ - гр. Пловдив, средни училища.

Между официалните гости бяха председатели и изпълнителни директори на браншови организации от хранителната индустрия, представители на НАПОО и много други.

Празникът бе открит от председателя на УС на Съюза по хранителна промишленост д-р Светла Чамова. С топли думи тя приветства многобройните участници в този голям и важен форум за хранителната промишленост в България.

Тя започна своето слово с думите:

Добре дошли на организираното от СХП честване на Празника на хранителната индустрия, който се провежда под патронажа на министъра на земеделието и храните. Възстановен и обогатен в последните 20 години този своеобразен празник на всички, които се грижат за трапезата ни да има вкусни и безопасни хани и напитки става все по-наситен



София, 21 ноември 2023 г.

със съдържание. Затова ние с гордост можем да отбележим всички успехи и постижения, и с оптимизъм да погледнем към бъдещето развитие на организацията ни. Тази година нашата организация чества 58 години от създаването си и в някаква степен е огледало на икономическия живот в страната в последния повече от половин век.

Това беше и причината, поради която по инициатива на ветераните на хранително-вкусовата промишленост, преди 20 години, СХП възстанови традиционния Ден на хранително-вкусовата промишленост в България.

С гордост можем да отчетем, че зад гърба ни стоят хиляди обучени специалисти в бранша, стотици проведени семинари, кръгли маси, дискусионни форуми, конференции и т.н. На празник обикновено се използват много възторжени думи и това е съвсем естествено. Преобладава патос, добро настроение. Поредният традиционен празник за бранша е заслужен за труда на всички ангажирани в него. В защита на традиционно доброто му име в изминатите години преодоляхме много препятствия.

Д-р Чамова продължи с думите: "Хранителната

**на стр. 3**





# ЗАСЛУЖЕН ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИЯ БРАНШ

**от стр. 2**

индустрия в България продължава да е синоним на качество и отговорност. На практика това е единствената работеща с пълна сила индустрия дори и по време на криза. Тя произвежда своите продукти в изключително модерно оборудвани предприятия, спазвайки всички хигиенни изисквания. При производството на храни собствениците и мениджърите в бранша фактически се явяват представители на отговорния бизнес в страната.

СХП винаги се стреми да дава най-новата информация на своите членове, като представителна организация, която обединява интересите на най-голямата индустрия в страната - хранително-вкусовата. Трябва да спомена, че освен представители на фирми, научни работници, преподаватели от различни университети при нас членуват и много браншови организации.“

„В днешно време, хората искат да общуват с колегите си, с контролните и законодателните органи, искат да сверят часовника си, искат да учат нови неща така, както са го правили години наред. Найнova тема, която разглеждахме е новата стратегия за растеж, който дава повече от това, което отнема. Тя показва как да променим нашия начин на живот и работа, на производство и потребление, така че да живеем по-здравословно, а предприятията ни да станат новаторски.

Уважаеми колеги, искам най-сърдечно да благодаря на Вас и на Вашите екипи за доброто сътрудничество. Изминалата година беше време, в което дълбоко вярвам, контактите ни бяха ползотворни и взаимно полезни, а през изминалите 58-години стои трудът на много хора и ние нямаме право да проиграем с лека ръка това, което е постигнато досега.“

„Какво бъдеще ни очаква? Какво бъдеще си избираме? Към какво бъдеще се стремим?

Всеки от нас има роля за утрешния ден. Отговорите на тези въпроси на всеки един от нас могат да ни напътстват да стимулираме необходимите промени в начина, по който управляваме, регулираме, произвеждаме, контролираме, разпространяваме и консумираме храната си.“

Честит празник!

СХП действително е една доказала се организация, с традиции, но за да е полезна, има нужда и от иноватори. „Доказани в традициите, иноватори в бъдещето.“

Честит празник, колеги и приятели!

След това д-р Светла Чамова даде думата за приветствие на министъра на земеделието и храните Кирил Вътев, който поздрави участниците. Министър Вътев говори за посоките в дейността на министерството, за да може България да стане водещ европейски пазарен лидер за биохрани. „Земеделието и храните са една неразрывно свързана агрехранителна верига“, каза Вътев.



След приветствието от министър Вътев, д-р Чамова даде думата на проф. Иван Ячев - председател на УС на ФНТС за приветствие. С много топли думи проф. Ячев се обърна към участниците, като изтъква изключително активната дейност на Съюза в рамките на ФНТС като водещо звено.

Поздравителни адреси бяха прочетени от името на председателя на УС на БСК - Добри Митрев, от председателя на БТПП Цветан Симеонов.

Поздравителен адрес бе прочетен и от името на ректора на Университет по хранителни технологии проф. Пламен Моллов. Бяха получени и много други поздравителни адреси от организации и ведомства, в които участниците във форума и организаторите в лицето на СФХ бяха поздравени най-сърдечно и с благодарност към работещите в хранителната индустрия.

По време на официалната церемония по случай Деня на хранително-вкусовата промишленост министър Вътев връчи наградите от станалия вече традиционен - Шестнадесети национален конкурс „Хранително-вкусовата промишленост в България - нови продукти и технологии 2023 г.“ Той поздрави представителите на науката и бизнеса, както и потребителите.

Този конкурс няма състезателен характер. Той е учреден от СХП, за да се подпомогнат фирмите да представят пред голяма аудитория, пред медиите и преса в Деня на ХВП, своите най-нови продукти и технологии в областта на хранителната индустрия.

на стр. 4



# ЗАСЛУЖЕН ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИЯ БРАНШ

**Отличени в конкурса с Диплом за нов фирмрен продукт 2023  
в категория краен продукт:**

1. Майсторлъшка серия суроово-сушени колбаси "Орехите": Сушеник; Суджук; Старец; Луканка; Бабек. - "БЕЛЛА БЪЛГАРИЯ" АД, гр. София
2. Белла Вита баница с ябълка и канела 800 гр. - "БЕЛЛА БЪЛГАРИЯ" АД, гр. София,
3. Пробиотична хранителна добавка - LB LACT. - "Ел Би Булгарикум" ЕАД, гр. София
4. Био енергиен гел на база мед "Мелигел" - серия (нова подобрена формула) - "Мелифера" АД, гр. София
5. Хляб ръжен "Фрея" - "Хлебопроизводство и сладкарство" ЕООД, гр. Троян
6. 100% Натурален шоколад с подсладител - "Милмекс ООД" гр. София
7. Кори за баница по нова стречинг технология. - "ВАС" ЕООД, гр. Габрово
8. Готова смес за веган сладолед - "Техра" ЕООД, гр. София
9. Карамелена Пуканка - "Ивтони - Шопов" ЕООД, гр. Ихтиман
10. Серия хлябове с квас: Бял, Ръжен, Ръженопшеничен, Пълнозърнест, Хляб от 100% лимец, пшеничен с лимец - "Фантастико

- Груп" ООД, гр. София,
11. Бисквити "Черноморец" с фъстъци и портокал - "Победа" АД, гр. Бургас
12. Хранителна добавка с брашно от шипка, Куркума, Колаген - Peptan и витамин С - "Балевски и Киров" ООД, гр. Трявна
13. Кашкавал от краве мляко "Шевица" по нова технология. - "Максим - Деница" ЕООД, с. Ветрино
14. Серия билкови чайове "Чакра" за баланс - "Българска Чаена Компания" ООД, гр. София
15. Серия безалкохолни билкови напитки "Балканска"; Малина с билки; зелена ябълка с билки; праскова с билки; вишна с билки; лимон и бъз; ягода с билки; джинджифил - "Нике Груп" АД, гр. Годеч
16. Специален хляб от твърда пшеница - Фокача стикс с подправки - "БИЛЛА България" ЕООД, гр. София
17. Серия протеинови тахани с какао и стевия: лешников, фъстъчен и от тиквено семе. - "Дюсене" ЕООД, Димитровград
18. "Мил-фу" деликатес от тиквени семки тип ядково сирене - "Грийн Донна ЕООД", гр. София





# ЗАСЛУЖЕН ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИЯ БРАНШ

от стр. 4

Поздравителни адреси за Празника изпратиха множество институции и асоциации от България и чужбина!

Празникът продължи с провеждането на XX Юбилейна научно-практическа конференция с международно участие на тема „Хранителната индустрия в България - настояще и бъдеще“. Настоящето и бъдещето на ХВП, проблемите и начините за решаването им бяха разгледани от компетентни наши и чужди специалисти в презентации и постерни доклади.

С изключителен интерес участниците изслушаха презентациите на лекторите от чужбина и България. Тази година Темите на Конференцията бяха разделени на два основни Модула:

**Пленарна сесия А:** Модератор д-р Милена Кръстанова - главен редактор на сп. “Ветеринарна практика“, председател на „Аквапоникс България“.

- Хrани със здравословен профил - стратегия за превенция на хроничните незаразни болести, проф. д-р Веселка Дулева, национален консултант по диететика и хранене, дм, нач. отдел „Хrани и хранене“, НЦОЗА;
- Енергийна ефективност и кръгова икономика в микропредприятия за хrани, Стоилко Апостолов, Биоселена;
- Нови хrани и нови предизвикателства пред науката за хранене на човека, проф. д-р Донка Бай-

кова, дм, специалист по хранене и диететика, МЦ “МАРКОВС”, София;

- 5 иновативни решения за управление безопасността на храните, инж. техн. Катерина Пеева „Биоком Трендафилов“ ЕООД;
- Маркетинг в дигиталната ера, Мая Герасимова, специалист по маркетинг;
- Развитие на биологичното производство в България, д-р Мая Макавеева, дирекция “Биологично производство”, МЗХ;
- Бъдещето на опаковките за хrани, инж. Майя Стойчева, член на УС на СХП, АИЦ АЛМИ-ТЕСТ

**Пленарна сесия В:** Модератор Надежда Василева - дъньор-одитор по качество и безопасност

- По пътя към по-устойчиви и напълно кръгови опаковки, Жана Величкова, член на УС на СХП, АПБНБ;
- Системи за качество и безопасност на храните. Приложимост и значение за хранително-вкусовата промишленост, Надежда Василева, Член на УС на СХП, сеньор-одитор по качество и безопасност и ТЮФ Рейланд България;
- Схеми за качество на земеделски и хранителни продукти - предимства и ползи, Иванка Статкова, Дирекция „Политики по агрохранителната верига“ в Министерство на земеделието и храните;

на стр. 6



НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна  
промишленост





# ЗАСЛУЖЕН ПРАЗНИК НА ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИЯ БРАНШ

от стр. 5

- Програми и проекти в помощ на бизнеса от хранително-вкусовата промишленост, Росица Асенова, главен експерт в отдел "Международни изложби и конференции", Изпълнителна агенция за настърчаване на малките и средните предприятия;
- Физикохимия и микробиология, какво можем да измерим бързо, лесно и точно в процеса на производство?, инж. химик Явор Писанов, управител на "Хъб за Процеси и Апарати";
- Предложение за допълнение на Регламент (ЕС) 2017/625, касаещи продуктите на новите геномни техники (NGT) - последици, Проф. Цвета Георгиева, дм, гл.ас. Д. Димбарева, дб от отдел "Приложна геномика и ГМО, НЦОЗА";
- Троянска сливова - Нови посоки на традицията, Михал Капоун, изп. директор на Винпром Троян;
- Добавки в храните, Д-р Кремена Стоева, гл. експерт Отдел дирекция „Контрол на храните“, БАБХ;
- Предмети и материали за контакт с хани, инж. Виктория Дойчева, гл.експерт, Отдел дирекция „Контрол на храните“, БАБХ ;
- Решения на основни предизвикателства с помошта на ЕРП система, Георги Филчев, CSB Systems Германия;
- Вериги за доставки, свободни от обезлесяване? Ще помогне ли новата регулация за по-зелен свят..., Елена Цветанова, член на УС на СХП, председател на Съюза на производителите на комбинирани фуражи
- Система за едновременно определяне на маркери за скрининг на генетично модифицирани организми - опит от практиката, гл.ас. Е. Кузова, дм, гл.експ. Кр. Василева, гл.експ. Ст Арсов, НЦОЗА;



- Акриламидът - скритата отрова в храната ни, инж. Блага Генева ;
- Оползотворяване на мъжки пилета яйценосно направление, доц. Десислава Вангелова, УХТ Пловдив и още много други презентации и около 10 постерни доклада.

Почти до 18,00 часа продължиха презентациите и до края на конференцията участниците активно участваха и слушаха изключително интересните, актуални и важни за хранителния бранш теми и проблеми. Накрая всички си пожелаха да се организират по-често форуми на това ниво, за да могат фирми и специалисти от хранителния бранш да се информират на време за новите законодателства и технологии в бранша и да обменят опит помежду си.

*Благодарим най-сърдечно на тези, които спомогнаха да се осъществи този Ден на ХВП по този грандиозен начин! Ето част от техните имена: БЕЛЛА - България, РВС-Русе-София, ТЮФ Рейнланд България ЕООД, Елиаз-Добреви и сие, Дерони ООД, Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД, Дюсена ООД, FPI, Ивтони Шопов ЕООД, ИЛ „АЛМИ ТЕСТ“, Кока Кола - ССНВС България, Милмекс ООД, Елби Булгарикум, Биоком Трендафилов и много други.*

Празникът завърши с официална вечеря в салоните на Парк хотел Москва. Страхотно настроение и дълги аплодисменти донесоха изключителните изпълнения на танцьори, певци и хумористи, поканени за празника.

Дълго ще се говори за този Празник на ХВП, организиран с много отговорност и любов за хората, допринесли да се съхрани Съюзът по хранителна промишленост повече от половин век!



# Участие с щанд в ИНТЕР ЕКСПО ЦЕНТЪР София

За четиринадесети пореден път Съюзът по хранителна промишленост взе участие със самостоятелен щанд на едно от най-големите изложения в България и Югоизточна Европа - Международното изложение МЕСОМАНИЯ, СВЕТЪТ НА МЛЯКОТО, БУЛПЕК, САЛОН НА ВИНОТО, ИНТЕРФУД И ДРИНК, което се проведе в София от 8 до 11 ноември в Интер Експо Център.

Нетрадиционни вкусове и нови продукти изпълниха изложението. По време на изложението в Интер Експо Центъра се видяха много познати брандове, но и много нови компании.

## **Бяха дадени нови възможности за бизнеса и мащабни колективни участия**

Имаше около 460 изложители от България, САЩ, Италия, Турция, Гърция, Македония, Полша, Румъния, Тайланд, хиляди брандове и продукти, хиляди посетители от десетки държави, пристъпие от няколко континента.

От 8 до 11 ноември всичко това предложиха изложението МЕСОМАНИЯ, ПЪТЯТ НА МЛЯ-



КОТО, БУЛПЕК и ИНТЕРФУД & ДРИНК и Wine&Spirits Show

Международните хранителни изложения даваха възможност за развитие на бизнеса и достигане до нови пазари чрез създаване на контакти с представители на бранша, запознаване с хиляди продукти от различни сегменти в индустрията и много съществуващи събития. Сред тях са Международният пътешествен шампионат, Националната кулинарна купа, Рисуване с вино и други.

Изложението бяха съпроводени от богата съществуваща програма форуми, демонстрации на живо и дегустации допълваха богатата палитра на изложението. Индустрията с нетърпение очакваше и конкурса „Златен медал с диплом за качествени и оригинални пазарни продукти и/или адитиви“.

Отново приятно бяхме изненадани от изключителния интерес на фирми и посетители на изложението към щанда на Съюза по хранителна промишленост, където почти през цялото време наши експерти запознаваха специалистите с дейността и предстоящите мероприятия на Съюза. Специалисти от фирми, студенти, ученици, научни работници, експерти от хранителния бранш, граждани разглеждаха и купуваха предлаганата учебна литература по различни теми и проблеми на хранителната индустрия. Това ни подсказва, че работещите в хранителния бранш специалисти непрекъснато се нуждаят от актуална информация за тяхната дейност и мястото на Съюза по хранителна промишленост е да успее да отговори навреме на тези потребности на фирми и експерти с нова и полезна информация и обучения за тях.

Това също е една добра форма за популяризиране дейността на Съюза.



# ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

Съюзът по хранителна промишленост продължи и след летните почивки провеждането на обучителни курсове за професионално обучение по различни специалности.

**В началото на м. октомври започна поредният курс за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост” по специалност “Производство на месо, месни продукти и риба”. Много внимателно участниците в курса слушаха лекциите на едни от най-добрите преподаватели в България по темите – инж. Борка Божилова, инж. Блага Генева и др.**

След него **стартира и поредният курс за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост” по специалност “Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия”** (трета квалификационна степен).

Участниците в курса слушаха с голямо внимание лекциите на отлично подгответите лектори инж. Ружа Панева, инж. Блага Генева по теория, инж. Станка Захариева и инж. Стайков по практика и др. Всички тестове по отделните модули бяха погълнени без грешка, което за нас е показател за добрата професионална подготовка, която получават специалистите в тези курсове.



Курсистите участваха активно в практическите упражнения по хлебарство и сладкарство в специализираните работилници на Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии – гр. София, под ръководството на квалифицираните преподаватели от гимназията. Тук е мястото да благодарим на ръководството на гимназията, в лицето на Директора г-жа Рени Гигова за пре-



доставената ни база за обучение, която изключително много се доближава до средата, в която работят фирмите - производителки на тези изделия.

През м. март те ще се явят на държавните изпити по теория и практика, като до тогава имат самостоятелна подготовка по спе

на стр. 9





# ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

## от стр. 8

циалността и се надяваме, че ще ги издържат с висок успех.

Надяваме се с тези наши обучения, макар и малко, да допрнесем за производството на вкусни, качествени и безопасни хани в България от отлично подгответните специалисти.

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. За-

вършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация" по образец на МОН.



Ако желаете да обучите персонала на вашата фирма, да подобрите професионалната си квалификация и да придобиете документ по образец на МОН за завършените обучения, моля, обърнете се към нас: Център за професионално обучение към Съюз по хранителна промишленост – тел.02 / 987 47 44

Поканите и датите за следващите професионални обучения по различните специалности може да намерите на страницата на Съюза по хранителна промишленост – [www.ufi-bg.com](http://www.ufi-bg.com)

## Бутиков фирмрен магазин „Хлебоизкусителница“



За контакти:

гр. София, ул. „Хаджи Димитър“ 9

гр. София, квартал Борово, ул. Пирински проход 45 Б;

GSM: 088 248 3388

<https://www.facebook.com/hleboizkusitelnitsa1>

<https://hleboizkusitelnitsa.com/>



# Конкурс за най-добра дипломна работа или проект на абсолвенти от Университет по хранителни технологии гр. Пловдив - випуск 2023 г.

**Съюзът по хранителна промишленост, съвместно с Университет по хранителни технологии в началото на учебната година обяви конкурс за награждаване на абсолвенти от УХТ гр. - Пловдив за най-добре разработена и защитена Дипломна работа или Дипломен проект през учебната 2023 година.**

Показателите за участие в конкурса бяха оригиналност, техническо изпълнение, защита, приложимост, най-висок успех

След приключване на учебната година и защита на дипломните работи и проекти, факултетите изпратиха отличените първенци в Комисията по определяне на наградите. Заедно с представителите на УХТ - рецензенти и Съюз по хранителна промишленост се разгледаха номинираните за награди и се излъчиха първите трима по успех от всеки факултет.

Бяха разгледани и класирани от специална комисия дипломните работи и проекти на абсолвент-



ти от трите факултета на университета: Технологичен, Технически и Стопански.

Всяка година в Голямата аула на УХТ - гр. Пловдив, на тържествената церемония за връчване дипломите на завършилите абсолвенти се раздават и наградите на спечелилите конкурса от трите факултета на УХТ от страна на Съюза по хранителна промишленост.

На официалната церемония в препълнената зала „Проф. Милен Бешков“ на 25.11.2023 г. присъстваха Добри Митрев - председател на БСК, заедно с ректора на АМТИИ проф. Тони Шекерджиева-Новак, доц. д-р Жан Пехливанов - зам.-ректор на АМТИИ, инж. Стефан Глухарев - представител на Съюза по хранителна промишленост и бившият ректор на УХТ проф. Георги Вълчев, преподаватели и родители.

Дипломите си получиха 367 бакалаври и 107 магистри, 68 са отличниците, от които шестима са пълните отличници. Освен това, бакалаврите и магистрите от

випуск 2023, получиха грамоти и бяха вписани в Почетната книга на университета.

Избери работата, която обичаш, и тогава няма да бъдеш принуден да работиш и един ден през живота си. С тези думи на Конфуций се обърна към 474-те възпитаници на Университета по хранителни технологии председателят на Българска стопанска камара Добри Митрев на тържествената промоция на випуск 2023. Така той им напомни, че завършват един етап от своето образование, но обучението им трябва да продължи през целия живот, ако искат да отстояват професионалния си престиж.

Ректорът на УХТ получи капсула с имената на студентите от випуск 2023 от абсолвента Любомир Зайков.

Днес е един от звездните мигове във вашия живот, заяви ректорът проф. Пламен Моллов. В емоционалното си послание увери абсолвентите, че той и неговите колеги застават с особено



на стр. 11



# Конкурс за най-добра дипломна работа или проект на абсолвенти от Университет по хранителни технологии гр. Пловдив - випуск 2023 г.

## от стр. 10

вълнение пред тях, изпълнени с удовлетворение и гордост от постигнатото и с много надежди за това, което им предстои. След това изтъкна, че годината на тяхното дипломиране съвпада със 70-годишнината от създаването на УХТ и с годината, в която университетът стана официален партньор на Европейския консорциум на винарските университети. Това е постижение, с кое то гарантирахме своето място на европейската образователна карта, каза ректорът.

Той призова абсолвентите да не забравят, че едно от основните предимства на възпитаниците на УХТ е успешната реализация на пазара на труда. „Затова бих искал да ви вдъхна цялата увереност, че заради усилията и труда, които сте положили, заслужавате да бъдете смели в мечтите си, да гледате далеч напред и нагоре. Вярвам, че сред вас са бъдещите собственици или директори на глобални компании,

бъдещи министри на образованието или на земеделието и храните, както и бъдещи ректори на УХТ“, каза проф. Моллов

Ректорът проф. Моллов връчи дипломите на петима от пълните отличници магистри и на двама бакалаври с най-висок отличен успех. Председателят на БСК Добри Митрев даде дипломата на магистъра от специалност „Автоматика, информационна и управляваща техника“ Любомир Зайков, на когото се падна честта да връчи на ректора проф. Моллов капсулата с имената на студентите от випуск 2023 в УХТ. В приветствието си дипломантът – отличник на Випуск 2023 на УХТ благодарил от името на колегите си за всеотдайността на своите преподаватели и за отличните знания, които са придобили.

Инж. Стефан Глухарев връчи традиционните награди и грамоти на Съюза по хранителна промишленост за най-добре разработена и защитена дипломна работа и проект. В края на тър-



жеството 9 от абсолвентите получиха от Съюза по хранителна промишленост отличия за най-добре разработени и защитени дипломен проект и дипломна работа през 2023 г.

И на тазгодишната промоция за музикалното оформление на церемонията бяха поканени студенти и докторанти от АМТИИ.

Абсолвентите спазиха и още една традиция – направиха общма снимка и хвърлиха шапките високо горе, преди да поемат по пътя на професионалната реализация.



**Скъпи бъдещи колеги, желаем ви още много успехи и награди, бъдете здрави и все така упорити в завладяването на върховете на хранителната наука и производството на храни и напитки!**  
**УСПЕХ на наградените!**



## КУРС ЗА ОПАКОВКИ

В изпълнение на годишния план за обучения, организирани от Съюза по хранителна промишленост, в средата на м. октомври бе проведен **национален двудневен научно-практически курс за одитори, контролни органи и фирми "ОПАКОВАНЕ НА ХРАНИ"** в национален Дом на техниката – гр. София.

Курсът основно бе предназначен за одитори и контролни органи, които се занимават с проблемите и контрола на всички видове опаковки и опаковъчни материали, предназначени за контакт с храни.

На курса присъстваха и ръководители на фирми и служители, които отговарят за изграждане и/или поддържане на системите и документацията за управле-



ние на безопасността и качеството на храните

С огромен интерес участниците слушаха презентациите на д-р инж. Александър Петров и инж. Майя Стойчева от ИЦ АЛМИТЕСТ.

По време на курса бяха представени изискванията към оди-

торите според стандарта FSSC 22000, който 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.

Според този стандарт, процесът на квалификация на одитора трябва да премине и през обучение във връзка с опаковането на храни.

За тази квалификация обучаемите преминаха курса за опаковъчните технологии и получиха съответен сертификат от обучаващата организация, който отговаря на изискванията, определени от WPO Packaging.



ufi  
Member



**IFP**  
Bulgaria

INTERNATIONAL FAIR  
PLOVDIV, BULGARIA



# food tech

INTERNATIONAL  
EXHIBITION OF  
FOOD AND DRINKS, PACKAGING,  
MACHINERY AND TECHNOLOGIES

**20-24**  
FEBRUARY 2024



[www.fair.bg](http://www.fair.bg)



# Съюз по хранителна промишленост - София

## ПОКАНА ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

за придобиване на Професионална квалификация по професията  
“Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост”

СПЕЦИАЛНОСТ

## “Производство на месо, месни продукти и риба”

(трета квалификационна степен), 22 - 26 януари 2024 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 хани 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, хани, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и хани 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 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 960 часа теория и практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно (тип самостоятелна форма), 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 - теория и практика. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подгответе за явяване на държавен изпит пред комисия.

- Трета квалификационна степен се равнява на завършен 13 клас на професионална гимназия.
- 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**

**Първият модул на обучението ще се проведе на 22, 23, 24, 25 и 26.02.2024 г. в Дом на техниката в София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, 1 етаж, зала № 109.** Тогава ще бъдат съобщени и другите дати за теорията и практиката на следващия модул. Присъствието на първия модул 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 человека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс. Записването в курса става по реда на пристигане на заявките! Регистрацията на участниците е на 22.01.2024 г. от 9,30 до 10,00 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10 часа същия ден.

Цената за един участник е **580 лева** и в нея са включени всички разходи по провеждането на обучението - учебни материали, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс.

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. В цената на курса не е включен хотелът. **Заявки за участие, с копие от платежно нареждане, се изпращат по ел.път най-късно до 15. 01. 2024 г. на адрес: ufi\_sb@abv.bg**

**За контакти: СХП - София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, тел.: 02 987 47 44, инж. Бургуджиева, GSM 0888 72 24 82; e-mail: ufi\_sb@abv.bg**

**Сумите се превеждат по сметка: „Юробанк България“, ФЦ София Окръг, ВІС код: BPBIBGSF, IBAN: BG 05BPB 17942 1019 1562 01.** Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.



# СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ



Покана за национален тридневен научно-практически курс

**30, 31 януари и 1 февруари 2024 г., София, Дом на техниката**

## ВЪВЕЖДАНЕ и ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА НАССР СИСТЕМА

Codex Alimentarius - ISO 22000 и нова версия, FSSC 22000/ISO 22002/ISO 19011/2018 и ISO 22005

## ЕТИКЕТИРАНЕ, ОПРЕДЕЛЯНЕ ЕНЕРГИЙНАТА СТОЙНОСТ НА ХРАНИТЕ

### ТЕМИ:

- Основни принципи на НАССР системата - разработване, въвеждане и одитиране. Основни изисквания на Codex Alimentarius
- Вътрешен одит на системите за управление на безопасността на храните - по изискванията на FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification),
- Общи принципи и прилагане на законодателството (R - 178/2002) 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

### ЦЕЛ НА КУРСА:

Представяне на най-новите изисквания за Регламент 1169/2011 за етикетирането на хранителни продукти, определяне на енергийната стойност и запознаване на участниците с НАССР системата, одитирането ѝ, управлението на документи. Представяне на стандарта FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000, ISO 22002-1. ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните (чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби). ISO 22002-1 съдържа изисквания за изпълнението на базовите програми - предпоставки, които са обект на т. 7.2 от системата за управление на безопасността на храните. Този нов международен стандарт е създаден, за да отговори на изискванията за право на продажба и доставки в големите търговски вериги. Сертифицирането по този стандарт може напълно да замени сертификатите, които се изискват досега от веригите: IFS Version 6 , BRC Food.

Сертификатите за съответствие с FSSC 22000 се приемат от големите търговски вериги, напр. МЕТРО и др. Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на НАССР системата.

Курсът е предназначен за ръководители на фирми и служители, които отговарят за изграждане и/или поддържане на системите и документацията за управление на безопасността и качеството на храните във фирми и предприятия, които произвеждат и продават хrани и напитки, складове за храны, специалисти от вериги хотели и ресторантни, консултантски фирми.

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

Заявка за участие се изпраща до **21.01.2024 г.**, а след потвърждение от страна на организаторите се изпраща копие от платежното нареждане за преведена такса. Приемат се и заявки по телефон или факс, както и чрез e-mail: ufi\_sb@abv.bg. Таксата за участие е **280 лв. без ДДС**, **336 лв. с ДДС**. За редовни членове на СХП таксата е **250 лв. без ДДС**, **300 лв. с ДДС**. В нея са включени материалите за участниците, сертификати.

Регистрацията на участниците е на **30.01.2024 г.** от **9,00 до 9,45 часа на 4 етаж, офис 408**. Занятията се провеждат в зала № 109 на 1 етаж, Дом на техниката, ул. "Г. С. Раковски" 108, София

### ПРОГРАМА НА КУРСА - Основни теми

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

Ако не знаете КАК да оформите етикета на вашия продукт и имате много неизвестни, тук е мястото да ги споделите с експерти, като изработите с тяхна помощ вашия етикет и изчислите енергийната стойност на вашия продукт. На този семинар ще имате възможност да разберете как става това, а не да използвате стойности от чужди етикети за позобни продукти. Упражнения - групова работа.

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

#### III. Основни изисквания и въведение в ISO 22000:2018

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

2. ISO 22000:2018. Принципи и практика. Необходима документация.

#### IV. Осигуряване проследимостта на храните

Лекция и упражнения - групова работа

#### V. Изисквания на ISO 19011/2018 и ISO 22005 към одиторите

1. Теория на одитите, видове одити.

2. Изисквания към провеждане и документиране на одити.

Резултати от одити.

3. Разработване на документи и одитиране на разработени документи

4. Упражнения - групова работа

Всяка от посочените методични единици включва презентация, последвана от разработване и демонстриране на примери, възлагане на задачи и представяне и оценка на резултатите.

**Лектор: Надежда Василева – сензор одитор по качество и безопасност**

1 ден - 10,00-17,00 часа с кафе-пауза (11,00-11,15) и обедна почивка (12,30-13,00). 2 и 3 ден занятията започват от 9,00 и завършват в 17.00 часа, с две кафе-паузи (11,00-11,15; 15,00-15,15 ч); обедна почивка (12,30 -13,00); Сумите се превеждат по сметка: Съюз по хранителна промишленост „Юробанк България“, ФЦ София Окръг, ВИС код: BPBIBGSF IBAN: BG 05BPB 7942 1019 1562 01

За контакти: СХП - София 1000, ул. Раковски 108, офис 408

Тел.: (02) 987 47 44, инж. Бургуджиева, GSM 0888 72 24 82;  
e-mail: ufi\_sb@abv.bg





# Защо на Коледа във всеки дом трябва да има украсена елха?

*Съществува легенда, че през святата нощ, когато във Витлеем се родил Христос, дърветата и цветята поискали да го видят и поздравят. Елхата се помолила и тя да отиде с палмата и маслината, но те надменно и се присмили. Тя имала остри игли вместо листа и тежко миришела на смола.*

*Палмата дарила Младенца с най-хубавия си лист, маслината дала от благоуханното си масло. Омърлушената елха, която нямала такива дарове, се отдръпнала.*

*Един ангел видял това и казал на елхата в смирението си да не се отдръпва. Свалил от небето сияйни звезди, с които окичил клоните ѝ. Младенецът отворил очи и гледал само нея. Елхата не се възгордяла. Осветила палмата и маслината със сиянието си. Това била наградата за скромността ѝ.*

*От този момент на елхата било отредено да краси празника на Рождество Христово.*



Рождество Христово, наричано още Коледа, е един от най-големите празници в християнския свят. В България той е продължение на Бъдни вечер, наричана в някои райони на страната Малка Коледа, Кадена вечеря, Вечерня и Неядка. На 24 декември, преди да бъде наредена празничната трапеза, стопанинът на къщата запалва бъдника - отсечен ствол от дъбово, брястово или крушево дърво. С бъдника разбърква отъня, наричайки: "Колкото искрици, толкоз пиленца, шиленца, теленца и дечица в моя дом!". Дръвчето остава да тлеет цяла нощ и да поддържа огъня жив. Вярва се, че светлината и топлината на бъдника символизират не само раждането на Иисус Христос, но те са и причина на празничната трапеза на Бъдни вечер да гостуват мъртвите предци и самата Божия майка, за която се нарича и първия къщей при разчупването на празничния обреден хляб. По традиция на празничната трапеза трябва да има 7, 9 или 12 постни ястия - 7, защото толкова са дните в седмицата; 9, защото толкова време трае бременността и 12, колкото са месеците в годината. Според църквата, храните на

трапезата могат да бъдат до 33 - възрастта, в която Иисус Христос се жертва, за да спаси човешкия род. Трапезата трябва да бъде богата и да включва всичко, което се произвежда в домакинството като жито, фасул, сърми, пълнени чушки с боб или ориз, ошав, туршии, лук, чесън, мед, орехи и вино. В четирите тъгъла на стаята се поставя по един орех, за да се осветят четирите краища на света. В полунощ на Бъдни вечер срещу Коледа започва и обичаят Коледуване - зимният обичай за плодородие, здраве и късмет. В Коледуването участват млади мъже - скоро оженени, сгодени или ергени. Те започват подготовката си още на Игнажден - 20 декември, когато се сформират отделните коледарски групи, определя се водачът им, който трябва да е по-възрастен от останалите и женен, учат коледни песни, подготвя се облеклото. Традицията повелява коледуването да продължи от полунощ до изгрев слънцето. Коледарите пеят по пътя, пред вратата и в къщата.

С песните си коледарите пожелават добра реколта и здраве на семейството. Домакините обикно-

вено даряват коледарите с кравай, пари, вино, а самият обичай завършва с угощение, на което се събират всички коледарски групи. Продуктите, които останат след него, се даряват на бедните, а парите - на читалището, училището и църквата. На Коледа, след църковната служба, всички се събират на хоро, което според вярванията, символизира дълголетието. Вечерята на 25 декември е много по-богата от тази на Бъдни вече, защото вече е позволено да се яде и месо. И последно, но в никакъв случай на последно място, не забравяйте да си пожелаете нещо в полунощ на Бъдни вечер срещу Коледа! Според преданията точно тогава небето се разтваря и всяко желание непременно се събъдва!

**Бюлетин  
Хранителна и питьяна  
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.

