



Фирми, представени в броя



на стр. **7**



на стр. **8**

ТЕМИТЕ В БРОЯ

Национална младежка конференция по актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия

2

Курсове и професионално обучение

7

СХП се включи в конференцията „FEEDING EUROPE IN TIMES OF CRISIS - FARM TO FORK CHALLENGES AND OPPORTUNITIES“

8

Доклад на проф. Пламен Моллов по време на международната конференция „Да изхраним Европа по време на криза“

10

На гости на Изпитвателен център АЛМИ ТЕСТ

12

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

13

Отново курс за вътрешни одитори на НАССР система

14

Предстои обучение за хлебари и сладкари

15

Посете с нас остров Кипър - островът на Афродита

16



Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие

Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба

От 21 до 25 февруари тази година Съюзът по хранителна промишленост участва отново, за девети път със самостоятелен щанд в Международен панаир – гр. Пловдив на изложението ФУУД ТЕХ.



За пореден път приятно бяхме изненадани от изключителния интерес на фирми и посетители на изложението към щанда на Съюза, където почти през цялото време наши експерти запознаваха специалистите с дейността и предстоящите мероприятия на Съюза. Това ни подсказва, че работещите в хранителния бранш специалисти непрекъснато се нуждаят от актуална информация за тяхната дейност и тук е мястото на Съюза по хранителна промишленост 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.

По време на изложението на Пловдивския панаир, на 23 февруари 2023 г., за пореден път бе проведена от Съюза по хранителна промишленост дванадесета национална младежка научно-практическа конференция с международно участие на тема: "Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба"

И тази година организаторите от Панаира се погрижиха да ни осигурят най-голямата зала „България“ за провеждане на конференцията. В Конференционната зала комфортно бяха настанени всички желаещи, около 140 човека, за което безкрайно бла-

годарим на домакините.

Съюзът по хранителна промишленост организира провеждането на конференцията за дванадесети път поради изключителния интерес към нейната тематика от предните години. Конференцията се организира с цел да се поднесе актуална информация на младите специалисти от хранителната индустрия в България за най-съвременните изисквания на българската и европейската нормативна уредба, начините за внедряване и производство на нови продукти и технологии, конкурен-

на стр. **3**



Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба

от стр. 2

тоспособни както в България, така и на международния пазар. От друга страна, се даде трибуна на бъдещите млади специалисти от хранителния бранш да изложат своите доклади и научни съобщения пред големия форум от присъстващи, да преодолеят вълнението и да бъдат уверени за бъдещите си дейности.

Голяма роля за успешното организиране и провеждане на конференцията бе факта, че тя се проведе в гр. Пловдив – стратегически разположен град, заобиколен от много селища, в които, както и в Пловдив, активно работят предприятия от хранителния бранш. Провеждането на конференцията в залите на Международния панаир на изложението за храни и напитки ФУУДТЕХ, я направи още по-значима в практическото си приложение.

Повече от 80 % от присъстващите на конференцията бяха младежи до 35-годишна възраст.

Форумът се проведе със съдействието на ФНТС, БАБХ, НТС – гр. Монтана, средни училища и научни институти от хранителна промишленост. За значимостта на темите, заложи в програмата, свидетелства препълнената зала, в която експерти от производството, научни специалисти, студенти и ученици от специализираните училища очакваха да научат най-актуалните новости, засягащи развитието на отрасъла.



Конференцията бе открита от председателя на СХП д-р Светла Чамова, която поздрави присъстващите и благодари на лекторите за участието им в конференцията. Тя се спря на предизвикателствата, с които трябва да се борим всички и в частност СХП, като използваме своята креативност и находчивост.

Д-р Чамова представи участниците в конференцията - представители на Министерство на земеделието, на БАБХ, председатели на основни бран-

на стр. 6





Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба

от стр. 3

шови съюзи от хранителната индустрия - сдружение "Храни и напитки България", Съюз на преработвателите на плодове и зеленчуци в България, Асоциация на месопреработвателите в България, Сдружение "За достъпна и качествена храна", представители на фирми от бранша, млади научни работници от научните институти в страната и чужбина от сродни организации на СХП, много студенти от Университета по хранителна промишленост гр. Пловдив, ученици от техникумите по ХВП и др. На конференцията специално присъствие имаше доц. Мария Йотова - преподавател във втория по големина университет в Япония, гр. Киото във факултет «Gastronomy Management».

Към присъстващите се обърна и доц. д-р инж. Христо Спасов, зам.-ректор по учебната дейност и академичен състав в Университета по хранителни технологии, гр. Пловдив. Той поздрави участниците от името на ректора на УХТ проф. Пламен Моллов и пожела успех на конференцията. В своето експозе доц. Спасов изтъкна дългогодишното съвместно сътрудничество между СХП и УХТ и взаимната помощ, която си оказват двете институции. Десетки съвместно проведени форуми, ежегоден конкурс за най-добра дипломна работа или проект на абсолвентите, завършващи своето следване в Университета, и много друга разнообразна дейност.

Поздравление от името на Министъра на земеделието Явор Гечев поднесе и заместник-министърът на земеделието г-н Георги Събев.

В обръщението си към участниците г-н Събев заяви, че политиките в агрохранителния сектор трябва да се определят заедно от държавата, бизнеса и потребителите. Той изтъкна, че съвременният агрохранителен сектор е мултидисциплинарен и изисква мултидисциплинарни действия.

„В лицето на Министерството на земеделието представителите на хранително-вкусовата промишленост имат партньор, който е отворен за комуникация, с цел подобряване на политиките в сферата на качеството и безопасността на храните“, каза заместник-министър Събев. И допълни, че по този начин земеделските производители и преработватели ще присъстват по-стабилно и по-уверено както на българския, така и на международния пазар.

Заместник-аграрният министър посочи още, че е от особено значение потребителите също да бъдат ангажирани в процеса на правенето на политики. „Това е отговорът на предизвикателствата пред селското стопанство – съвместни действия от всички заинтересовани страни, които да насочат усилията си към изграждане на устойчиви хранителни системи“, уточни той.



По думите му селското стопанство винаги е имало важна роля за икономиката на страната ни. И отбеляза, че днес предизвикателствата към него са повече и от различен характер. „От една страна имаме усложнена икономическа ситуация, породена от Ковид пандемията и войната в Украйна, а от друга са предизвикателствата, свързани с климатичните изменения, които оказват сериозно влияние върху производствените процеси в земеделието. Затова е необходимо да имаме устойчиво земеделие и продоволствена сигурност, които да гарантират изхранването на населението“, посочи Събев. По време на конференцията, той разясни и новостите по темата в националното законодателство. В Наредбата за земеделските продукти и храни със защитени географски означения и традиционно специфичен характер, за контрол за съответствие с продуктовата спецификация и за водене на регистри на производителите и контролиращите лица се въвежда опростена процедура за изменение на продуктовата спецификация на защитените наименования за произход и защитените географски указания.

Със своята презентация на тема „Реформи и перспективи в системите за качество на земеделски и хранителни продукти“ зам.-министър Събев постави интересно начало на форума.

на стр. 5





Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба

от стр. 4

Доброто начало бе последвано от повече от 25 презентации на интересни и актуални теми, изнесени от представители на Министерство на земеделието, Българската агенция по безопасност на храните, Университет по хранителни технологии, Институт по консервиране и качество на храните, Сдружение "За достъпна и качествена храна", Отдел „Храни и хранене“ на НЦОЗА, Институт по консервиране и качество на храните, Аграрен университет – гр. Пловдив, сдружение "Аквапоникс България", Катедра "Превантивна медицина", Медицински университет – София и много др.

Изключително актуални и интересни бяха презентациите на тема:

Схеми за качество на земеделски и хранителни продукти. Актуална ситуация и бъдещи възможности, Биологичното производство – актуални промени в законодателството и контрола, Информаност и консултиране на обществеността по проблемите, свързани с цените и качеството на хранителните продукти, Политики за ограничаване на трансмастните киселини в храните, Уреди HORIBA за бърз и точен контрол на качеството и безопас-

на стр. 6





Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба

от стр. 5

ността на храните, Бъдещи перспективи и решения в хранително-вкусовата промишленост, Мясното на храните в зелените политики на ЕС, Качество и сертификация на биологичните продукти - предизвикателствата пред операторите, Внедряване на аквапониката в градската среда, Възможно ли е превантивната медицина да забави стареенето?, Влияние на ядивните опаковки на качеството на резанките от праскови, Възможности за оползотворяване на мъжки пилета от яйценосно направление като кулинарни продукти, Методи за окачествяване на пчелен мед, Съвременен дизайн на сладкарски изделия, Проучване на възможностите за дизайн на основни кулинарни ястия, Как да пазаруваме, съхраняваме и приготвяме безопасни храни вкъщи – видеофилм и др.

Младите специалисти с голямо желание презентираха своите доклади и с интерес посрещнаха презентациите на своите български и чужди колеги. Облечени с бели престилки, леко развълнувани, те демонстрираха пред останалите участници качествени реакции за определяне на нежелани вещества в кисели млека, пчелен мед и др.



По време на конференцията дискутираха оживено и участваха активно в практическите занятия. Голяма част от лекторите, участващи с доклади, презентации, постерни сесии и научни съобщения, бяха младежи до 35-годишна възраст.

Младите участници от България и чужбина взеха участие в разгорялата се оживена дискусия в края на конференцията, задаваха и отговаряха на въпроси и с активната помощ на проф. Йордан Гогов разпалено обсъждаха и анализираха крайните резултати и допусканите грешки.

Поредният форум, организиран от СХП, завърши дълго след предвидения финален час и ясно показа ползата за специалистите от отрасъла от подобни срещи.

Конференцията завърши с много нова информация за участниците, споделени добри производствени практики и новости в хранителния бранш, разменени координати и приятелства за цял живот.





Курсове и професионално обучение

Съюзът по хранителна промишленост продължи и през 2023 г. провеждането на обучителни курсове за професионално обучение по различни специалности и теми. В изпълнение на програмата за своята дейност за 2023 г. СХП започна годината с провеждането в началото на февруари на национален тридневен научно-практически курс „Въвеждане и вътрешни одитори на НАССР системата и етикетирание и определяне енергийната стойност на храните”.

В продължение на три дни в зала на Дома на техниката - 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 FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000 и ISO 22002-1. ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните



и е част от нормативните изисквания на Закона за храните /чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби/.

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 НАССР системата. Проблемите по етикетирание 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 хора, готови да направят сами своя етикет и да изчислят енергийната му стойност.

В края на курса участниците попълниха тест за оценка на поз-



наване и владене на материала, като успешно преминалите курса получиха сертификат за успешно завършено обучение.



СХП продължава да организира курсове, семинари, конференции и други форуми, които ще бъдат изключително полезни за работещите в хранителния бранш. Моля, следете обявите в сайта на Съюза www.ufi-bg.com за да бъдете максимално информирани за цялата дейност.





СЪЮЗЪТ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ СЕ ВКЛЮЧИ В КОНФЕРЕНЦИЯТА „FEEDING EUROPE IN TIMES OF CRISIS – FARM TO FORK CHALLENGES AND OPPORTUNITIES“

На 10.02.2023 г. в Sofia Event Center по инициатива на евродепутата Сергей Станишев и Делегацията на българските социалисти и демократи в Европейския парламент се обсъдиха предизвикателствата и възможностите на стратегията на Европейската комисия „От фермата до трапезата“.

Присъстваха над 200 заинтересовани лица от България и Централна и Източна Европа, както и видни европейски експерти. Участие в трите основ-



ни панела: Въздействието на множеството кризи – растящи регионални неравенства; Храна и здраве и Конкурентоспособност и търговия взеха: министърът и тримата зам.-министри на земеделието на България (съответно Явор Гечев, Крум Неделков, Тодор Джиков и Георги Събев), петима депутати от Европейския парламент (Сергей Станишев, Иво Христов, Асим Адемов, Клара Агилера (Испания) и Кармен Авраам (Румъния)), както и представители на изпълнителната власт, браншови организации, бизнеса, науката и образованието и неправителствения сектор от България и базирани в Брюксел като Cofa-Cogesa, Animal Health Europe и FEFAC European Feed Manufacturers' Federation.

На откриването на конференцията „Да изхраним Европа по време на криза“ българският евродепутат Сергей Станишев призова за формиране

на стр.  9



СЪЮЗЪТ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ СЕ ВКЛЮЧИ В КОНФЕРЕНЦИЯТА

„FEEDING EUROPE IN TIMES OF CRISIS – FARM TO FORK CHALLENGES AND OPPORTUNITIES“

от стр. 8

на национална позиция с широка обществена подкрепа, координирана и с другите страни в обсега на здравето на хората, интересите на аграрния сектор и грижата за околната среда и климата. Министърът на земеделието – Явор Гечев обяви, че трябва да се намери балансът между земеделските производители и потребителите, които трябва да получават качествена храна на разумна цена, както и баланс между чистата храна и продоволствената сигурност. Румънският държавен секретар по земеделие Сорин Мойзе подчерта необходимостта от единство, солидарност и стабилност. Проучване на агенция „Тренд“ показва, че 77% от българите при закупуването на храна се интересуват от цената. Едва 11% от българските потребители обръщат внимание на това какъв е екологичният отпечатък от производството.

По време на откритите и интересни дискусии участниците споделиха позицията си по отношение на Стратегията и несигурността, причинена от войната в Украйна, растящите цени на енергията и увеличаващата се инфлация, и се потърси баланс между продоволствената сигурност и екологичните и климатичните цели.

Текст и снимки:
д-р Милена Кръстанова



ASTEUS Willy

СТЕК ГРИЛЛОВЕ

ТЕА Трейдинг ООД
02/ 974 50 28
teatrading@abv.bg



www.teatrading.eu



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, www.teatrading.eu

WIBERG

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна
промишленост





Доклад на проф. Пламен Моллов по време на международната конференция

„ДА ИЗХРАНИМ ЕВРОПА ПО ВРЕМЕ НА КРИЗА“



*Уважаеми дами
и господа,
Гости и колеги,*

КРИЗАТА С ХРАНИТЕ Е ПРЕД НАС. ВРЕМЕ Е ДА СЕ ПОДГОТВИМ!

Без да е необходимо да се връщаме назад в историята, само след двете години на Ковид пандемия и последната година на война в Украйна можем да направим няколко категорични констатации, а именно:

1. Кризите възникват неочаквано и независимо от претенциите на развитите общества, всички се оказахме неподготвени за тях.

2. Кризите се развиват бързо и създават негативен „ефект на доминото“ в множество икономически, социални и обществени дейности.

3. Кризите днес имат експоненциален характер на развитие, в резултат на интензитета на развитие на комуникационните и дигиталните технологии. Това означава, че тяхната ударна вълна е по-бърза, а разрушителната им сила е по-голяма, както и щетите, които нанасят.

Темата „Продоволствена криза“ поставям в топ 3 по нейната стратегическа значимост, наред с енергетиката и здравеопазването.

По данни на Световната организация по прехрана и земеделие (ФАО) към 2050 г. се очаква населението на земята да достигне почти 10 милиарда, а търсенето на храни да се увеличи с повече от 70 %, което в комбинация с климатичните промене

ни ще постави под напрежение продоволствената система. Светът ще трябва да произвежда повече храни с по-малко: земя, вода, енергия, торове и пестициди.

Освен това, войната в Украйна катализира нарастващата несигурност в глобалните доставки на храни. Малко са другите места на планетата, където подобен конфликт е в състояние да нанесе така опустошителен удар върху осигуряването на достъпни хранителни продукти.

По официални данни, Русия и Украйна съвкупно задоволяват около 30% от световните нужди от царевица и пшеница и над 50% от световните нужди от слънчогледово масло. Зърнените храни са основните продукти, които осигуряват прехраната на света – приема се, че над 40% от консумираните калории се дължат на пшеница, царевица и ориз. Но запасите от зърно се очаква да намалее, а в комбинация с по-високите транспортни разходи, енергийната инфлация, екстремните климатични условия и недостига на работна ръка, това сериозно затруднява производството на храни.

Някои анализатори считат, че европейската продоволствена система остава стабилна и надеждна, доколкото ЕС е водещ производител и износител на селскостопански и хранителни продукти. Но кризата с храните се простира отвъд износа на зърно, защото Русия е и ключов доставчик на торове.

Не бива да се забравя също и това, че повечето държави са насочили селскостопанското си производство към износ на няколко основни продукта, а не към осигуряване на продоволствена достатъчност. Следва да се приеме, че всички са застрашени от кризата с доставката на храни.

Тревожността на ситуацията се оценява от Европейската комисия, която стартира публична консултация за представянето на предложение относно Обща законодателна рамка за устойчива продоволствена система.

Ще цитирам българския президент, г-н Радев: „Необходими са решителни, колективни усилия на

на стр.





Доклад на проф. Пламен Моллов по време на международната конференция „ДА ИЗХРАНИМ ЕВРОПА ПО ВРЕМЕ НА КРИЗА“

от стр. 10

световната общност за справяне с нарастващата несигурност в доставките на храни“...

Какъв е нашият отговор на тази сложна проблематика?

По инициатива на УХТ, в партньорство с Аграрния университет в Пловдив и Тракийския университет в Стара Загора, предложихме на правителството и вече е в ход създаването на **Съвместен научноизследователски център по продоволствена сигурност** с междууниверситетска референтна лаборатория за контрол на храните за нуждите на изпълнителната власт, който да подава своевременно необходимата независима и компетентна експертиза по чувствителни за обществото въпроси от сферата на агро-хранителната верига.

И както вече споменах, ограниченията в наличните ресурси провокират търсенето на нестандартни и иновативни подходи за компенсиране на дефицитите. В този смисъл адмиравам решението, с което Европейската комисия разреши **консумацията на насекоми**, провокирала многобройни противоречиви реакции по аналогия с минали дискусии около употребата на соя, оцветители, консерванти и др. хранителни добавки с Е-номерация, темата „Двоен стандарт“ и т.н.

Но искам да обърна специално внимание, поради високата чувствителност на обществото към релацията „храна – здраве“, на видимото отсъствие на своевременна разяснителна кампания от страна на компетентните органи (у нас това са БАБХ и ЦОРХВ), което разбираемо поражда страх сред потребителите и различни тълкования от страна на отделни „експерти“. В този случай не е достатъчно оправданието, че на пазара няма продукти с насекоми, ако това обстоятелство не е отразено на етикета, т.е. да се задоволим с информирания избор на потребителя.

Необходимо е научната информация да достигне до хората по всички налични комуникационни канали и да се интерпретира рационално и в контекста на обмяната на информация за рисковете, далеч преди „новите храни“ да са достигнали до пазара. Апелирам към представителите на национал-

ните институции в днешния форум да влязат в ролята си по компетентност и да провеждат съответната позитивна и професионална обществена информационна кампания.

Ще посоча някои от безспорните научни факти:

- ✓ Ядивните насекоми имат хранителна история в 113 държави, а ФАО ги препоръчва като алтернатива на конвенционалните източници на протеини и възможност за справяне с нарастващия „белтъчен глад“ на планетата. В ЕС те се разглеждат като екзотични източници и се регулират чрез Регламента за „новите храни“, което означава, че преминават през изключително строга процедура на одобрение от EFSA, преди да се приемат като безопасни за човешкото здраве и да бъдат пуснати на европейския пазар.
- ✓ Сравнено с ЕПЖ, отглеждането на насекоми се отличава с безспорни екологични предимства: 1000 пъти по-малко количество необходима вода; много кратък жизнен цикъл; конверсия на фураж за единица протеин 2:1 вместо 8:1; много по-малко отделен въглероден диоксид и метан; малка площ на фермите; сравнително ниски инвестиции.
- ✓ Брашната от насекоми имат огромен потенциал за производството на хибридни хранителни продукти с висока добавена стойност, но могат да се влагат в ограничени количества (под 10%), за да не влошат техния цвят, вкус или текстура. През последните години научноизследователски екипи от УХТ активно разработват състави и технологии на функционални хранителни продукти (месни и тестени) с добавени брашна от насекоми.

Уважаеми г-н Станишев,

Поздравявам Вас и Вашия екип както за отличната организация на форума, така и за значимостта на темата, тъй като поставените проблеми очакват устойчиви и дългосрочни решения, а в това отношение България може да има своя ценен принос в общоевропейската визия.

Благодаря за вниманието!





ИЗПИТВАТЕЛЕН ЦЕНТЪР АЛМИ ТЕСТ



По покана на ръководството на ИЦ Алми Тест, група от Съюза по хранителна промишленост посети лабораторията, която вече е на друг адрес в съвсем нови помещения. Останахме изключително впечатлени от модерния дизайн на лабораторните зали и най-новото оборудване за изпитване, с което работят специалистите в нея.

За създаването на лабораторията и нейната конкретна дейност през годините ни разказа инж. Майя Стойчева - основател на ИЦ:

“Вече 24 години Изпитвателен Център АЛМИ ТЕСТ е акредитирана лаборатория за изпитване на опаковъчни материали и опаковки /предмети за контакт с храни.

През м. август 2022 г. получихме поредния си сертификат за акредитация от ИА БСА с No 2 ЛИК / 12.08.2022 с валидност до 29.05.2024 г.

Основната част от нашата работа е свързана с изпитването на химическата безопасност на опаковъчните материали и опаковките при контакт с храни - т.е. определянето на специфичната и общата миграция съгласно европейските и националните нормативни документи. Работим по акредитирани методи за специфична и обща миграция от всички материали в опаковането на храни - пластмаси, хартии и картони, метали и сплави, лакови покрития, стъклени, стъклокерамични и керамични изделия, гумени и каучукови смеси, включително и от рециклирани пластмаси, съгласно изискванията на европейското законодателство.

КАКВО ПРАВИМ НИЕ В АЛМИ ТЕСТ?

Освен определянето на общата миграция, в обхвата на акредитацията ни в полето на специфичните миграции работим по над 50 бр. хармонизирани европейски стандарти и около 30 ВЛМ. Определяме над 100 мигрирали вещества от ма-



териалите за опаковки, предназначени за контакт с храни:

- ▶ антиоксиданти;
- ▶ пластификатори;
- ▶ първични ароматни амини;
- ▶ тежки метали;
- ▶ въглеводороди от минерални масла - C10 до C40;
- ▶ бензофенони;
- ▶ фотоинициатори;
- ▶ полициклични ароматни въглеводороди (ПАН);
- ▶ полихлорирани бифенили.

С методите за определяне на специфична и обща миграция, за които ИЦ АЛМИ ТЕСТ е акредитиран, ние сме полезни както на всички, които използват опаковки от различни материали за опаковането на своята продукция, така и на контролните органи.

Имаме и акредитация за калибриране на автоматични пипети, с която помагаме на химичните и медицинските лаборатории да повишават точността и прецизността на анализите си. Работим с държавните контролни органи - БАБХ, КЗП и ДАМТН ГД НП. Ние сме официално одобрена външна лаборатория към БАБХ.”



Това сподели с нас накратко инж. Стойчева, а ние от своя страна благодарихме за ползотворното сътрудничество между двете звена и пожелахме още дълги години успешна работа и усъвършенстване непрекъснато с нови методи изпитването на опаковките и другите материали, включени в нейната акредитация.

Бъдете здрави и много щастливи!





Съюз по хранителна промишленост към ФНТС
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)

20 - 24.03.2023 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 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 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, специализирани от хотели и ресторанти, консултантски фирми и др.

Първият модул на обучението ще се проведе на **20, 21, 22, 23 и 24 март 2023 г.** в Дом на техниката, София - ул. „Г. Раковски“ 108, ет.1, зала 109. 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 20.03.2023 г. от 10,00 ч. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката, София - ул. „Г. Раковски“ 108, ет.1, зала 109. Регистрацията на участниците е на 20.03. 2023 г. от 9,00 до 9,45 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от **10,00 ч.** същия ден.

Цената за един участник е 580 лева (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 платежно нареждане се изпращат **до 14.03.2023 г.** на адрес: **СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ** София 1000, ул. Раковски 108, офис 408 тел./факс: 02/ 987 47 44, GSM: 0888 /72 24 82, e-mail: ufi_sb@abv.bg - Инж. Соня Бургуджиева Сумите се превеждат по сметка на СХП: Юробанк България“, ФЦ София Окръг, ВИС код: BPBIBGSF **IBAN: BG 058PBI 7942 1019 1562 01**

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





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ



Покана за национален тридневен научно-практически курс
5, 6 и 7 април 2023 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
- Етикетирването на храните - подробно разясняване на изискванията на новия Регламент 1169/2011 за етикетирването 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 етикетирването 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 системата за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните (чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби). ISO 22002-1 съдържа изисквания за изпълнението на базовите програми - предпоставки, които са обект на т. 7.2 от системата за управление на безопасността на храните. Този нов международен стандарт е създаден, за да отговори на изискванията за право на продажба и доставки в големите търговски вериги. Сертифицирането по този стандарт може напълно да замени сертификатите, които се изискват досега от веригите: IFS Version 6, BRC Food.

Сертификатите за съответствие с FSSC 22000 се приемат от големите търговски вериги, напр. METRO и др. Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на 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 храни и напитки, складове за храни, специалисти от вериги хотели и ресторанти, консултантски фирми.

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

Заявка за участие се изпраща до **29.03.2023 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 **05.04.2023 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 етикетирването на храните, най-новите изисквания на Регламент 1169/2011, изисквания за определяне енергийната стойност на храните

Ако не знаете КАК да оформите етикета на вашия продукт и имате много неизвестни, тук е мястото да ги споделите с експертите, като изработите с тяхна помощ вашия етикет и изчислите енергийната стойност на вашия продукт. 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 храни във връзка с изискванията на FSSC 22000. Актуализация на методите и верификация

III. Основни изисквания и въвеждане 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 документ

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.

Лектори: Надежда Василева – сеньор одитор по качество и безопасност, **инж. Кирил Нинчев**, външен одитор, **проф. Йордан Гогов** и др.

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 05BPBI 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





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 03.04 до 07.04.2023 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 два модула по 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.

Практиката се провежда в специализирани работилници с преподавател.

- 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 **3, 4, 5, 6 и 7 април 2023 г.** в Дом на техниката в София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, 1 етаж, зала № 109. Тогава ще бъде съобщена и датата за втория модул. Регистрацията е на 4 етаж, офис 408.

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 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс. **Записването става по реда на пристигане на заявките!**

Курсът ще започне на 03.04.2023 г. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката - София, ул. „Г.С.Раковски“ 108, 1 етаж, зала № 109.

Регистрацията на участниците е на 03.04.2023 г. от 9,00 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 **580 лева, 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 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 27.03.2023 г. на адрес:

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

Сумите се превеждат по сметка:

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ:

„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 29. 03. 2023 г.**

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





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ ПОКАНА ЗА НАЦИОНАЛЕН ОСЕМДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР

ОСТРОВ КИПЪР - ОСТРОВЪТ НА АФРОДИТА

5 - 12 май 2023 г., 8 дни (7 нощувки - закуски и вечери на блок маса), пътуване със самолет

Теми на семинара: Изискванията на българската и европейска нормативна уредба към производителите на храни и напитки. Официален контрол.



Цел на семинара: Запознаване на участниците с актуалните проблеми и най-новите изисквания, съгласно нормативните документи и официалния контрол към производителите на храни, напитки, добавки, машини, складове за храни, заведения за хранене и др. На всеки участник ще бъде издаден СЕРТИФИКАТ за участие в семинара. Занятията ще се провеждат в залите на хотела във време, което ще се уточни след настаняване на групата и определяне дните за туристическите посещения.

Кипър е третият по големина остров в Средиземно море. Райско кътче, което всяка година привлича хиляди туристи от цял свят. Чисто море, златисти плажове, първокласни хотели, пасторални пейзажи, романтични следи от древността, вкусна храна, спокойствие и ред - всичко това създава удивителната, неповторима атмосфера на острова, визитната картичка на който е богинята на любовта Афродита. Агия Напа е най-красивият и престижен курорт в Кипър. Известен е с нощния си живот и е записан в книгата на Гинес като място с най-много дискотеки на човек от населението. Намира се близо до полуострова, на който е разположен град Фамагуста, чиито звезди са възпети от Вапцаров. В пътуването могат да вземат участие ваши близки, приятели и роднини!

ПРЕДВАРИТЕЛНА ПРОГРАМА

05.05: Излитане от София в 08.00 ч. Пристигане на летището в Ларнака в 09.50 ч. Туристическа обиколка на Ларнака: старата част на града, старинния замък, църквата Св. Лазар и др. Трансфер и настаняване в хотел в Агия Напа (45 км). Свободно време. Вечеря. Нощувка.

06.05: Закуска. **Откриване на Семинара.** Свободно време за плаж и почивка. Вечеря. Нощувка

07.05: Закуска. Свободно време за плаж. **По желание - обиколка на острова.** Екскурзията ще ви запознае с историята, културата и традициите на острова. В Лефкара ще видите традиционната каменна архитектура на острова, сребърни накити, както и известната местна дантела. След това ще достигнете до планината Троодос. Ще се изкачите до най-високата точка - Олимпус, откъдето се открива живописна гледка към залива Морфу. Следващата спирка е световноизвестният манастир „Кикос“. По време на обиколката ще посетите местна винарна, където ще дегустирате



различни видове кипърски вина. Вечеря. Нощувка.

08.05: Закуска. Свободно време за плаж и почивка. **По желание - Екскурзия до Пафос и Лимасол.** В град Пафос ще се отбие в дома на Дионис - място, прочуто с уникалните си мозайки с изображения на митични и исторически сцени. Ще имате възможност да се разходите по крайбрежната улица. След Пафос ще посетите Лимасол, намиращ се между останките на два древни града-държави - Амагунда и Курио. Посещение на стария град. Връщане в хотела. Вечеря. Нощувка.

09.05: Закуска. Свободно време за плаж и почивка. **Семинарни занятия.** Вечеря. Нощувка.

10.05: Закуска. Свободно време. **По желание - Екскурзия до Никозия** - единствената столица в света, разделена на две части. Първата спирка в програмата е Археологическия музей. Ще посетите катедралата на Свети Йоан в непосредствена близост до Президентския дворец. Свободно време за обяд и разходка по известната улица „Ледра“. Връщане в хотела. Вечеря. Нощувка.

11.05: Закуска. Свободно време за плаж и почивка. **Закриване на Семинара и раздаване на сертификатите.** Вечеря. Нощувка.

12.05: Закуска. Трансфер до летището. Излитане за София в 10.50 ч. Пристигане в 12.50 ч.

ИНФОРМАЦИЯ И ЦЕНИ:

- Пакет на човек в двойна стая - 1480 лева.
- Доплащане за самостоятелна стая - 800 лв.
- Намаление за трети човек в тройна стая - 200 лв.
- Намаление за деца до 12 год., настанени в стая с двама възрастни - 400 лева

ЦЕНАТА ВКЛЮЧВА:

- Самолетен билет София - Ларнака - София с директен чартерен полет с включени летищни такси, ръчен и чекиран багаж до 20 кг.
- Трансфери летище - хотел - летище
- 7 нощувки със закуски и вечери на блок маса в 4* хотел в Агия Напа
- Обиколка на Ларнака
- Екскурзоводско обслужване и водач от фирмата на български език
- Медицинска застраховка - 10 000 евро

ПАКЕТНАТА ЦЕНА НЕ ВКЛЮЧВА:

- Участие в семинара - 60 лева
- Застраховка „Отмяна на пътуване“ - доплащането е в зависимост от цената на закупения пакет и срока на анулация.
- Доплащане здравна застраховка
 - за лица от 65 г. до 74 г. - 10 лева;
 - за лица от 75 г. до 89 г. - 24 лева;
- Горивна такса - обявява се 21 дни преди полета (ако авиокомпанията наложи такава)
- Допълнителни екскурзии и атракционни:
 - Обиколка на острова (60 евро), Екскурзия Пафос и Лимасол (60 евро), Екскурзия до Никозия (40 евро), Вечер в кипърска таверна с програма **НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ И СРОКОВЕ**
 - Заявка-договор, ксерокопии от лична карта или международен паспорт и депозит от 500 лв. до 08.03.2023 г. Останалата сума се внася до 05.04.2023 г. по сметката фирма „Видео Корект - Огнян Хандев“. Издава се фактура. Не се начислява ДДС. **Сумите могат да се внесат и в офиса на СХП** - тел: 02/987 47 44, 0888/72 24 82, e-mail: ufi_sb@abv.bg
- БАНКОВА СМЕТКА: Първа Инвестиционна Банка, BIC: FINVBGSG, IBAN: BG30FINN91501017331318
- ЕТ „Видео Корект - Огнян Хандев“

Бюлетин
**Хранителна и питейна
промишленост**
Издание на Съюз по хранителна
промишленост към ФНТС

Председател на УС: д-р Светла Чамова
Гл. секретар: инж. Соня Бургуджиева
София 1000, ул. Раковски 108 офис 408
тел.: 02 987 47 44, e-mail: ufi_sb@abv.bg

СХП не носи отговорност
за съдържанието на публикуваните реклами.

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА

Съюз по хранителна
промишленост