



Светли Великденски празници



Фирми, представени в броя



РВС-РУСЕ-СОФИЯ-ПЛОВДИВ

на стр. **2**



на стр. **6**



на стр. **8**

ТЕМИТЕ В БРОЯ



БАБХ спря вноса на 1203 тона
храни през първото
тримесечие на 2021 година

2

МОН определи 815 места за
бъдещите студенти на УХТ

3

предстои хибриден форум
RETAIL DIGITAL SUMMIT 2021

4

Вносните плодове и зеленчуци
на трапезата ни се увеличават

6

Българското агнешко месо е
със син печат, вижте как да
познаете прясно ли е

7

Каква е разликата между
рафиниран зехтин, екстра
върджин и маслиново масло

8

Учени и експерти ще търсят
как да се ограничи
смъртността при пчелите

9

Край с пластмасовите
вилници и чинии

10

Предстои бизнес-форум
„Качеството на храните и
опаковките - гаранция за
просперитета на фирмите от
бранша и здравословното
хранене в България“

12

СХП организира обучение по
качество и безопасност на
храни и напитки

13

Курс за вътрешни одитори
на НАССР система

14

Дефицитът на витамин К води
до съдови увреждания и
образуване на тромбози

15

Какво се случва, ако ядем
кисело мляко всеки ден?

16

БАБХ спря вноса на 1 203 тона храни с произход от трети страни през първото тримесечие на 2021 година

През първото тримесечие на 2021 г. Българска агенция по безопасност на храните (БАБХ) не допусна до пазарите в България и ЕС над 1 203 тона храни - внос от трети страни, неотговарящи на законодателството.

Инспекторите на Дирекция „Граничен контрол“ са възбранили около 560 тона мандарини и 190 тона сладък пипер, за които лабораторно е констатирано наличието на остатъчни вещества от пестициди над допустимите стойности. За първото тримесечие са установени и спрени на границата също над 60 тона ядки (лешници и фъстъци) с кон-

статирано наличие на афлатоксини. Спрян е вноса на 13 тона пчелен мед, чиято идентификация (произход, състав или друго) е била незадоволителна.

За сравнение, за цялата 2020 г. на граничните пунктове на Република България са спрени 2 100 тона храни от трети страни, неотговарящи на законодателството.

Количеството на възбранените пратки за първото тримесечие на 2021 година се равнява на 57% от количества за цялата 2020 г.

По отношение на всички храни, за които са установени несъответствия, са спазени Регламентите на ЕС и законодателството



на Република България. Продукцията е била насочена за унищожаване или е била върната в страната на произход. Заловените продукти, които подлежат на съобщаване по Системата за бързо оповестяване на храни и фуражи (RASFF), са били сигнализираны незабавно.

РВС - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>

e-mail: rvs_sofia@abv.bg

София, кв. Кръстова вада, ул. Хага №5

тел.: 0893322017; 0888322090



РВС - РУСЕ

<http://rvs-ruse.com/>

e-mail: office@rvs-ruse.com

Русе, ул. Марица № 3

тел.: 0899899289; 0886 137 832

ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

**ЛАБОРАТОРИИ ЗА ИЗПИТВАНЕ НА ХРАНИ,
ФУРАЖИ И БИОЛОГИЧНИ МАТЕРИАЛИ**

РВС - ПЛОВДИВ

4003 Пловдив

ул. „Васил Левски“ 214

тел.: 089 3322020



Уважаеми клиенти,

Предлагаме на Вашето внимание най-съвременните и прецизни методи за анализ чрез Течна и Газова Хроматография за всички показатели в 15-те групи храни, води, фуражи, смивове, отривки от повърхности, безалкохолни и други напитки, материали от животни и др.





Министерството на образованието и науката определи 815 места за бъдещите студенти на УХТ

Министерство на образованието и науката определи приема на 815 студенти – бакалаври и магистри, за учебната 2021/2022 г. От тях по държавна поръчка са 787 места, каза зам.-ректорът по учебна дейност в Университета по хранителни технологии доц. Христо Спасов.



направления и политиката на МОН. В нея сме създали възможност за обучение на бакалаври в професионално направление „Икономика“ с 2 специалности – „Икономика на хранителната индустрия“ и „Икономика на туристическата индустрия“, посочи доц. Спасов. Подготовката отразява специфичното икономическо развитие на хранително-вкусовата и туристическата индустрия, а планът предвижда да бъдат приети 18 студенти редовно и задочно.

Втората предварителна онлайн кандидатстудентска сесия в УХТ ще се проведе през април.

Документи за участие в нея ще се приемат от 8 до 16 април 2021 г., а изпитите по математика и химия и опазване на околната среда са на 17 април.

Висшето училище ще обучава в редовна форма 513 души, а в задочна 274. Местата за бакалаври са 473 редовни и 207 задочни.

Три са новите специалности за бакалаври:

„Технология на храни и ароматични продукти“. В нея ще се изучават парфюмерия и козметика, технология на растителните мазнини и етеричните масла, на тютюна и тютюневото производство, на захарите и захарните изделия.

„Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“ е другата нова специалност, а третата е „Икономика на туристическата индустрия“.

Университетът има опит и традиции в подготовката на кадри в тези направления. При тяхното създаване сме се съобразили и със заявения интерес от страна на работодателите, каза зам.-ректорът.

И през 2021/2022 учебна година УХТ ще продължи да предлага обучение на английски език по 4 специалности: „Технология на

храни и напитки“, „Туризм“, „Индустиален мениджмънт“ и „Компютърни системи и технологии“, а също и на френски език – „Технология на ферментационните продукти“. По тази причина активно се включваме в онлайн информационните кампании на българските университети, които ни дават възможност да представим възможностите за обучение в УХТ, каза зам.-ректорът. Следващата среща с кандидат-студенти е планирана за 24 април 2021 г.

Ръководството полага усилия за привличане на студенти и в приоритетните направления и защитените специалности. За УХТ това са „Машини и апарати за ХВП и биотехнологичната промишленост“ и „Топлотехника“. Държавата ще покрива изцяло или частично таксите за обучение на приетите при наличие на сключен договор с работодатели.

„Представихме в министерството актуализирана заявка, изготвена съобразно методиката за определяне на максималния брой студенти по професионални

Още информация за реда и условията на приема в УХТ на

<https://uft-plovdiv.bg/%d0%ba%d0%bd%d0%b4%d0%b8%d0%b4%d0%b0%d1%82-%d1%81%d1%82%d1%83%d0%b4%d0%b5%d0%bd%d1%82%d0%b8/>





RETAIL

Digital Summit 2021

11 May 2021

Interpred WTC Sofia

Sofia hall

СПИСАНИЕ
ENTERPRISE

Официален партньор:

Offerista

RETAIL DIGITAL SUMMIT 2021

хибриден форум, организиран от сп. Enterprise - 11.05.2021 г.

2020 беше повратна за retail сектора. Всички трябваше да се адаптираме бързо и успешно към условията на пандемията и новия коронавирус SARS-Cov-2. Всичко се преобърна на 180 градуса. Логично, това се отрази и на бизнес моделите ни.

Колкото и обещаващо да е бъдещето на интернет за ритейлърите, предизвикателствата също се увеличават. Конкуренцията става все по-ожесточена, всеки иска да продава и се насочва към дигитализация. Това лесно може да прерасне и в ценова война, защото в мрежата всеки може да сравнява продукти и цени за минути, което от своя страна може да доведе до срив и загуби за бизнеса.

Ако искате да научите най-добрите стратегии и тактики да привлечете трайно вниманието на потребителите и да се откритите от конкуренцията, хибридният форум Retail Digital Summit е събитието за вас.

Преференциални условия за участие на членовете на СХП

Специално за членовете на СХП организаторите предоставиха безплатен билет. Промокодът, с който можете да се включите, е изпратен на електронната ви поща. Ако сте го загубили, обърнете се към офиса на СХП, за да го получите отново.

ЗАЩО ДА ПОСЕТИТЕ RETAIL DIGITAL SUMMIT?

1. Ще имате възможност да сте част от **първото Retail събитие за годината** и да се запознаете с **данните и тенденциите**, които ще определят пазара през 2021 г.
2. Ще имате възможност за **ползотворен networking със лектори, партньори и други специалисти от бранша**
3. Ще получите **практически идеи**, които ще развиете по време на дискуссионните ни панели и workshop частта
4. Ще можете да **участвате в дискусиите и да обмените опит** в гледни точки с професионалистите
5. Ще бъдете **стъпка пред всички останали** с придобитите нови знания

ЧАСТ ОТ АКЦЕНТИТЕ:

- Какви са най-горещите тенденции в маркетинга в битката за аудиторията и как да ги приложите в бизнеса си?
- Какви са тенденциите в развитието на онлайн търговията?
- Как да разширите търговската си дейност на национално и международно ниво, за да спечелите от разрастването на пазара?
- Какво е бъдещето на ритейл маркетинга?
- Какво е персонализация и защо е важна в съвременния ритейл пейзаж?
- Как да се възползвате от растящата социална търговия?
- Защо е важна Omni-channel търговия и как да заложите на нея?

Ако си член на СХП, използвай промокода и се включи физически или онлайн:

https://us6.campaign-archive.com/?e=__test_email__&u=7320761c1de504740b2066626&id=3de583ab7d

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна
промишленост





Retail Digital Summit 2021

trends and innovations

Х И Б Р И Д Е Н Ф О Р М А Т

11 май, Интерпрег, зала „София“

П Р О Г Р А М А

9.00 – 9.30	Регистрация и кафе със Spetema и Devin	12.00 – 12.20	„Модерно скалиране и върхова ефективност с Google Shopping “, Евгени Венков, New Business Manager в Netpeak, член на IAB Bulgaria
9.30	Официално откриване: Надя Гогова, Управляващ партньор, сп. ENTERPRISE	12.20 – 12.40	“Смарт видеонаблюдение в ритейл - превърнете пазарването в преживяване“, Антон Крантев – Ръководител екип видео решения, България
ПАНЕЛ 1. Тенденциите в „новото нормално“ или как ще изглежда ритейл пазара след Covid-19		-----	
9.30 – 09.50	„Модерната и традиционната търговия, как те моделират пазара ни, как се развиват продуктите категории на нашия бързооборотен пазар и какви тенденции се очертават пред него“, представител на Nielsen България	12.40 – 13.30 Обяд и възможности за нетуъркинг	
09.50 – 10.10	“Как големият избор на магазини промени потребителското поведение ?“ Добромир Живков, Управител Market Links	ПАНЕЛ 3. Дискусионен панел: „Програми за лоялност“	
10.10 – 10.30	„Предизвикателствата пред онлайн търговията с бързооборотни стоки“, Костадин Отонов	13.30 – 14.00	Модератор: Николай Неков, Digital Strategy & eCommerce Consultant Digital Transformation Гост панелисти: Нина Христова, Мениджър „Лоялни програми“, BILLA и Гергана Илиева, Маркетинг мениджър, Търговска верига ЗОРА
-----		ПАНЕЛ 4. Дискусионен панел: „Успех с Omnichannel търговията: Как можете да увеличите персонализацията и да съчетаете идентичността на бранда офлайн и онлайн, като същевременно увеличите ангажираността на клиентите?“	
10.30 – 10.45 Кафе пауза със Spetema и Devin		14.00 – 14.30	Модератор: Николай Йоргов, Founder & Managing Director, Stellary, член на IAB България Гост панелисти: Николай Тотов, Маркетинг Мениджър Plesio Computers , Иво Тодоров, Маркетинг Директор, SportDepot и Христо Николински, Управител на Etarget България
ПАНЕЛ 2. The Future of Retail - trends and innovations		ПАНЕЛ 5. Workshop - практическа част	
10.45 – 11.05	“Ключови тенденции, които променят Ритейл маркетинга в ерата след Covid“, Огнян Попов, Основател и Управител, Офериста Груп България, член IAB България	14.30 – 15.20	Тема: „Бизнес чрез LinkedIn“ Как да достигнем до десетки хиляди клиенти без спам и без бюджет? Примери от успешната практика в България – средни и малки фирми. Модератор: Явор Янкулов, PhD e-training.bg
11.05 – 11.25	„Динамика между Awareness и Performance. Ефективност и атрибутиране на резултатите“, Ирина Поррузиан, Търговски директор Net Info, член на IAB Bulgaria	-----	
11.25 – 11.45	“Продуктови потребителските ситуации през погледа на обектива“, Иван Панталеев, Управляващ партньор в Xplora и Теодора Генова, Team Lead Content & Creative в Xplora, член на IAB Bulgaria	-----	
-----		-----	
11.45 – 12.00 Кафе пауза със Spetema и Devin		-----	

Ако си член на СХП, използвай промокода и се включи физически или онлайн:

https://us6.campaign-archive.com/?e=__test_email__&u=7320761c1de504740b2066626&id=3de583ab7d

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна
промишленост



Вносните плодове и зеленчуци на трапезата ни се увеличават



По предварителни данни на националната статистика през януари 2021 г. в страната са внесени 25,4 хил. тона пресни зеленчуци и 34,4 хил. тона пресни плодове, което е съответно с 15,2% и 6,4% повече спрямо същия период на 2020 г, съобщават от аграрното министерство.

Увеличението на общия внос на пресни зеленчуци на годишна база се дължи основно на по-големите доставки на домати (с 1,8 хил. тона или 31,1%) и краставици (с 1,5 хил. тона или 49,7%). Сериозно повишение е налице и при вноса на пиперки, тикви, зеле и марули – в границите от 21,3% до 54,9%.

От друга страна, внесените количества гъби, картофи, моркови и лук са с между 10,6% и 32,4% по-малко.

Около 78% от целия внос на пресни плодове за януари 2021 г. се формира от цитрусови плодове и банани – общо 26,8 хил. тона, с 8,1% повече спрямо същия период на 2020 г. Съществен дял (10%) заемат и доставките на ябълки, които спадат с 21,6%, до 3,5 хил. тона.

През първия месец на 2021 г. износът на пресни зеленчуци нараства с 80,6% на годишна база, до 6,9 хил. тона, а този на пресни плодове – с 3,2%, до 6,5 хил. тона.

Най-голям принос за ръста при пресните зеленчуци има експортът на краставици и корнишони, който надхвърля с 1,1 хил. тона или над два пъти повече спрямо отчетения за същия период на 2020 г. Значително повече са и реализираните извън страната количества пиперки, домати и зеле – с между 53,1% и 61,9%.

Прави впечатление многократното увеличение на износа на лукови и бобови зеленчуци, макар като цяло той също да остава сравнително малък.

Отчитаният износ на пресни плодове по това време на годината представлява главно реекспорт на продукти, които не са произведени в България, в т. ч. основно цитрусови плодове. Изнесеното количество ябълки се свива с 45,3% на годишна база.

Източник: Агрозона

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: teatrad@abv.bg, www.teatrad.eu

WIBERG

ВИТРИНИ ЗА ЗРЕЕНЕ НА МЕСО



НОВО

**МИНИ
ВИТРИНИ
(за 20 кг)**



За контакти: ТЕА Трейдинг ООД, тел. 0898 710 711, e-mail: dry_ager@abv.bg, www.teatrad.eu



Българското агнешко месо е със син печат, вижте как да познаете прясно ли е

Ето кои са най-точните признаци на качественото месо

Агнешкото месо е задължително на Великденската и Гергьовската трапеза. Как обаче можете да отличите в магазина прясното от старото месо? На първо място, търсете печат за произход. От Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ) казват, че предлагането на трупно агнешко месо ще се контролира чрез наличието и цвета на здравната маркировка (син цвят – месото е с произход България, червен цвят – с произход, различен от българския, в съответствие със Заповед № РД 11-631/25.03.2019 г.). Много важно за потребителите е и предоставянето на информация на видно място от страна на търговците за страната на произход на месото.

На практика обаче има няколко важни детайла, по които можете сами да определите дали месото е прясно.

Какво агнешко месо можете да купите:

- Колкото е по-светла мазнината на агнешкото месо, толкова то е по-младо (допълнителен индикатор за възрастта на месото се явява цветът му, колкото е по-светъл, толкова агнето е по-младо);
- Цветът на месото трябва да бъде максимално равномерен;
- Един от главните критерий за добро агнешко месо се явява еластичността на месото. Можете да проверите това, като натиснете с пръст месото, то трябва бързо да възвърне формата си;
- Ароматът на агнешко месо трябва да бъде приятен и наситен (ако в месото има странични миризми, то вероятно или животното не е правилно хранено, или е било болно);
- Доброто агнешко месо има едрозърнеста консистенция;
- Костите на агнешкото месо трябва да бъдат бели – това е признак за младо животно, ако са розови, то вероятно са от шиле;
- Мазнината на доброто агнешко месо трябва да е минимално количество;
- Повърхността на агнешкото месо трябва да е блестяща и леко влажна, не трябва да има кървави следи;



- Можете да отличите възрастта на агнето по ребрата. Ако визуално сравните две парчета месо, то костите с по-голямо разстояние между ребрата принадлежат на по-възрастно животно.

Какво агнешко месо да не купувате:

- Ако на месото има петна, които напомнят синини, то трябва да се откажете от покупката, дори при отсъствието на други негативни признаци;
- Ако мазнината на агнешкото месо се отчупва лесно, то месото вероятно е било замразявано и вкусът му няма да е същият;
- Ако костите на агнешкото месо са жълти или имат жълтеникав оттенък, то не трябва да го купувате – месото е от старо животно, при което от възрастта костите и мазнината започват да пожълтяват;
- Миризмата на месото трябва да е наситена и естествена, при наличие на миризма на гниене, влага или амоняк, се откажете от покупката;
- Не трябва да купувате агнешко месо, повърхността на което има следи от кръв, има лепкава или хлъзгава повърхност, такова месо започва да се разваля.



Каква е разликата между рафиниран зехтин, екстра върджин и маслиново масло

Както знаете, зехтинът е олио, получено от плода на маслинови дървета, но целият този избор, който има по магазините, наистина може да е объркващ. Разбира се, всеки зехтин може да се различава по цена, качество и цвят заради сортовете маслини, които са използвани при направата на маслото. Днес обаче ще обърнем внимание на разликите спрямо процеса на приготвяне.

РАФИНИРАНИ ЗЕХТИНИ

Рафинираните зехтини почти нямат миризма, вкус или цвят на маслини, а също така са лишени и от характерната горчивина.

Макар тези зехтини да съдържат същото количество полезни за сърцето моно-ненаситени мазнини като екстра върджин зехтина, в тях липсват важните антиоксиданти и противовъзпалител-



ни вещества, които се срещат при другите видове.

ЕКСТРА ВЪРДЖИН ЗЕХТИН

Екстра върджин зехтинът се счита за най-висококачественото

нерафинирано масло, тъй като не се обработва с химикали, нито съставът му е променян чрез топлинна обработка. Това, което отличава екстра върджин зехтинът, е ниската киселинност и отсъствието на сетивни недостатъци.

Има много конкретни стандарти, които зехтинът трябва да покрие, за да получи названието "екстра върджин".

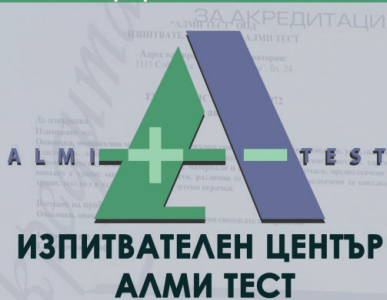
МАСЛИНОВО МАСЛО

Маслиновото масло, често обозначавано на етикета с "olive oil" или "pure olive oil", обикновено е смесица от върджин маслиново масло и рафинирано маслиново масло, като е използвана топлинна обработка или химически вещества.

Общо взето, маслиновото масло е с по-ниско качество, неутрален вкус и е подходящо за пържене.

Вашият коректен партньор в доказването на безопасността на опаковки, материали и изделия, предназначени за контакт с храни, напитки и фармацевтични продукти- обща и специфична миграция

Калибриране на автоматични пипети, бюрети и диспенсери



1113 София, България, ул. Акад. Г. Бончев, бл. 24
тел./ факс: +359 2 97 97 119; тел.: +359 888 334 717
e-mail: office@almitest.com
www.almitest.com



Учени и експерти

ще предложат конкретни действия и мерки за

ОГРАНИЧАВАНЕ НА ПОВИШЕНАТА СМЪРТНОСТ ПРИ ПЧЕЛНИТЕ СЕМЕЙСТВА

Министърът на земеделието, храните и горите Десислава Танева сформира работна група, която да изготви научно-експертен анализ на причините за повишената смъртност на пчелни семейства. В нея участват широк кръг от представители на научните среди от Селскостопанска академия, Тракийския университет в гр. Стара Загора, Аграрния университет в Пловдив, Лесотехническият университет, Центъра за оценка на риска по хранителната верига, Българската агенция по безопасност на храните и експерти от специализираните дирекции в МЗХГ. Освен анализ на причините за смъртността на пчелите, до 14 май 2021 г., групата ще трябва да предложи конкретни действия и мерки за тяхното ограничаване. Председател на работната група е директорът на ЦОРХВ проф. д-р Георги Георгиев.

На първото заседание, което се проведе чрез видеоконферентна връзка, проф. Георгиев апелира за комплексен анализ на ситуацията с пчелите в страната, който да даде цялостната картина за причините за смъртността. Той отбеляза, че за да се вземат необходимите мерки трябва работната група също така да проследи дейността и на тези от пчеларите, при които липсва или е регистрирана незначителна смъртност при пчелите. „Добрият опит е най-важният“, категоричен бе проф. Георгиев.

Експертите обсъдиха резултатите от извършените през ме-



сец март тази година извънредни проверки от страна на БАБХ. Те обхванаха 26,5% от регистрираните пчелни семейства в страната. При 44 107 от тях или 15,9% от проверените е установена смъртност. Най-висока такава е отчетена в област Кърджали, следвана от Разград, Бургас, Силистра и Велико Търново.

Данните от извършените проверки показват още, че малко повече от половината пчелни семейства са загинали вследствие на липса на достатъчни хранителни запаси или лошо зазимяване от стопаните. 6 611 пчелни семейства или около 15 % от проверените са отпаднали вследствие на болести по пчелите. За установяване на причинителя на заболяванията са взети над 80 проби от пчели, изследвани в Националната референтна лабора-

тория „Болести по пчелите“ към НДНВМИ в София. Резултатите от изследванията доказват наличие на нозематоза и вароатоза в част от отпадналите пчелни семейства.

Научните специалисти обсъдиха и възможността да бъде изготвено ръководство с добри практики за опазване на пчелните семейства. Коментирани бяха и какви точно ветеринарни грижи трябва да бъдат прилагани към пчелните семейства.

Експертите подчертаха необходимостта от постоянен мониторинг от страна на пчеларите върху дейността на пчелните семейства.

Резултатите от работата на комисията ще бъдат представени в официален доклад на ръководството на Министерство на земеделието, храните и горите и на пчеларската общност.



НОВА ДИРЕКТИВА

„Зелено“ мислене в действие: Край с пластмасовите вилици и чинии

Вразгара на лятото в България ще бъдат забранени за употреба пластмасовите прибори за еднократна употреба, тупферите за уши, сламките, чашки, чинии и кутии, изработени от експандиран полистирен (стиропор), бъркалките за топли напитки, дръжките за балони. Датата е 3 юли и забраната влиза във всички страни от ЕС

заради директива 2019/904 за намаляване на въздействието на определени пластмасови продукти върху околната среда. Нито МОСВ, нито производителите на набедените продукти очакват да има някаква отсрочка, въпреки че националните правила за прилагане на наредбата все още не са готови.



С малки стъпки - към голяма цел

Целта на директивата е да ни направи по-еко и по-отговорни към околната среда. И със забрана на европейско ниво да се предотврати или поне да се намали въздействието на определени пластмасови продукти, които не се рециклират. Те се заменят с такива, които подлежат на преработка, или с други, които служат за многократна употреба. На първо време вето се слага именно на стоки, за които на пазара съществуват алтернативи. Лошата новина е, че заместителите са двойно и тройно по-скъпи, отколкото вредната пластмаса. А добрата - че от потребителска гледна точка става въпрос за стотинки на бройка.

Добре познатите ни меки, прозрачни чашки, които са на разположение по учрежденията към диспенсърите за вода, остават. Аргументът в тяхна полза е, че стига да се събират разделно, те могат да се рециклират. Кафеавтоматите ще продължат да пускат напитки в картонени чашки. Оцеляват и най-масовите кутии за храна за дома и офиса, които ползват повечето магазини и ресторанти за доставки - прозрачните с капаци. Кофичките за кисело мляко - също. Забранените пластмасови вилци, лъжици, ножове могат да се заменят с дървени. Проблемът е, че първите струват 2-3 стотинки за брой, а дървените - 5 ст.

Клечките за уши няма как да изчезнат от пазара, но пръчиците, на които се вие памукът, вече

ще бъдат хартиени и биоразградими. И в момента ги има по биомагазините и кутийка от 100 броя струва от 1.30 лева нагоре. Само за сравнение - продажната цена на пластмасовите тупфери е под 1 стотинка на брой. Има и друг вариант - бамбукови за многократна употреба, с краища, наподобяващи малка шпатулка. Те обаче трябва старателно да се почистват след всяко ползване.

Посудата от експандиран полистирен отива в историята, защото не подлежи на преработка, и чашките би следвало да се заменят от картонени, а чинийките и кутиите - с други, от биоматериал. Така вече бургерът с пържени картопки в заведението за бързо хранене ще се сервира в

на стр. 



**НОВА
ДИРЕКТИВА**

от стр. 10

картонена опаковка, чиято единична цена тръгва от минимум 30 стотинки. Има и хамалогия - картонът трябва предварително да се сгъва, защото идва в разгънат вид.

За сламките има няколко варианта - бамбукови или стоманени за многократна употреба. По биомагазините те се продават в комплект с малка четчица за почистване и специална платнена торбичка и струват около 1.50 лева. Тук скокът не е просто два или три пъти над цената, която досега заведенията са плащали за пакет сламки, а много повече, защото един пакет от 1000 броя сламки с чупеща част струват около 6.50 лева.

Хората със „зелено мислене“ отдавна разнасят по чантите си сгъваеми силиконови чаши, в които по заведенията директно им наливат кафето, и комплект с метални прибори за хранене. И въпреки че има такива ентузиастични, все още са като бели лястовици - минимален процент от всички консуматори.

Заплаха от фалити и проблеми за част от бизнеса

Част от фирмите, които произвеждат пластмасови изделия, няма да се справят с предизвикателството да реорганизират бизнеса си, счита Цветанка Тодорова, председател на Българска асоциация „Полимери“. Ще има огромни загуби - и финансови, и на работна ръка за компаниите,

**„Зелено“ мислене в действие:
Край с пластмасовите
вилници и чинии**

които досега са се занимавали само с производство на продукти, които от лятото ще бъдат забранени.

Този бранш преживя възход в началото на пандемията, когато изведнъж се увеличи потреблението на пластмасова посуда от хигиенна гледна точка, после се върна в изходна точка. Бизнесът обаче трябваше да се справи и с друг проблем по време на COVID кризата - полимерите поскъпнаха над два пъти на международните пазари, стигна се до недостиг на суровина, поскъпна и транспортът.

У нас единствено „Лукойл“ произвежда някакви количества полипропилен, а останалата суровина, необходима за произ-

водството на пластмасови изделия, е внос.

С икономическото съвземане на Китай, полимерите изведнъж станаха дефицитна стока, разказва за трудната година Цветанка Тодорова. Председателят на браншовата асоциация има известни резерви и от гледна точка на хигиената на посудата, която може да се използва за многократна употреба. А във времето, в което живеем, това е от ключова важност, коментира тя. При производството на бамбуковата посуда например се използват смоли, за които не е съвсем ясно дали не преминават в храната и напитката, особено ако тя е гореща, дава пример Тодорова.

Тарифа за реклама в бюлетин**ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА
ПРОМИШЛЕНОСТ**

На вътрешна страница		ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:
- до 50 см ²	0.70 лв/см ²	
- до 100 см ²	0.60 лв/см ²	
- до 200 см ²	0.50 лв/см ²	
- над 200 см ²	0.40 лв/см ²	
Лого на първа страница, което препраща към рекламата		Височина (по желание) - максимум - 24 см
+ 10 лв.		
Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“		За контакти: София 1000 ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408 тел./факс: 02/ 987 47 44
- 50% от тарифата за реклама		
Фиксирано място		
+ 10%		
ОТСТЪПКИ		
За членове на СХП	10%	
При авансово плащане за 1 г.	20%	
При авансово плащане за 6 м.	10%	

Сумите се превеждат по сметката на СХП: „Юробанк България“ ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBGSF; IBAN: BG05BPVI 7942 1019 1562 01



**П О К А Н А**

Уважаеми колеги, качеството на храните, пластмасовите опаковки за храни и ограничаване употребата на еднократни пластмасови изделия са основен приоритет в сферата на хранителната индустрия, които гарантират в значителна степен успешното функциониране на бранша. Принос за осигуряване на качеството имат всички звена в хранителната верига. Поради това СХП за тринадесети пореден път организира национален бизнес-форум на тема:

Качеството на храните и опаковките – гаранция за просперитета на фирмите от бранша и здравословното хранене в България

който ще се проведе на 26 май 2021 г. (четвъртък) от 10.00 часа
в зала №4, II етаж в Дом на науката и техниката, София, ул. „Г. С Раковски” № 108

Форумът ще се проведе при стриктно спазване на противоепидемичните мерки !

Целта на форума е да бъдат дискутирани актуалните проблеми в областта на качеството на храните, пластмасовите опаковки за храни и мерките за ограничаване употребата на еднократни пластмасови изделия от гледна точка на производителите, преработвателите, търговци и потребители, както и на контролните и сертифициращи органи в страната.

Обект на дискусията ще бъде и взаимодействието между отделните звена в хранителната верига с компетентните власти, ролята на държавните институции за стимулиране на производството на български храни и напитки, за защитата на добросъвестните производители и борбата с нелегалните производители и вносители на храни и напитки. В кръглата маса ще вземат участие експерти от съответните министерства и държавни ведомства, специалисти от научни институти, браншови организации, ръководители на големи фирми, потребителски и работодателски организации, депутати и представители на медиите.

Участието Ви в кръглата маса ще даде възможност да представите своята позиция, да формулирате проблемите си и да зададете актуални въпроси към експертите. След това форумът ще обсъди общата визия и какво е необходимо за решаване на реалните проблеми по отношение качеството на храните и опаковките за храни в сферата на хранителната индустрия.

ОСНОВНИ ТЕМАТИЧНИ НАПРАВЛЕНИЯ ЗА ДИСКУСИЯТА (ПРЕДВАРИТЕЛНИ)

Панел А. Опаковки за храни и мерки за ограничаване употребата на еднократни пластмасови изделия

- I. Опаковки за здравословните храни - законодателство и нови наредби
- II. Нови изисквания за етикетирание на предварително опакованите стоки за продажба на дребно
- III. Изменение на Закона за управление на отпадъците
- IV. Организации за оползотворяване на пластмасовите отпадъци.

Европейски политики срещу замърсяването с пластмасови отпадъци. Европейска директива за ограничаване употребата на еднократни пластмасови изделия

Панел Б. Качеството на храните – състояние и перспективи

- I. Качеството на храните и здравословното хранене в България
- II. Прилагане на европейските схеми за качество на храните
- III. Качеството на храните и здравословното хранене в България.
Хранене по време на пандемията от Ковид 19.
- IV. Развитие на занаятчийското и фермерско производство и пазари - проблеми и бъдеще
- V. Малкия бизнес и фермите – проблеми, законност и модернизация
- VI. Защитени наименования за произход в Европейския регистър
- VII. Двойните стандарти - проблеми няколко години по-късно
- VIII. Етикетирането на храните – нови наредби в националното законодателство

ПРОГРАМА:

- Откриване на форума от д-р Светла Чамова - председател на СХП.
- Презентации на специалисти, становища на експерти от различните ведомства и министерства, браншови съюзи, потребителски организации, институти, консултантски фирми и др.
- Дискусия между участниците по разглежданата тема.
- Анализ на направените предложения и изготвяне на заключение от проведената дискусия на кръглата маса с последващо уведомяване и съдействие от институциите за успешно решаване на проблемите свързани с качеството на храните.

Участието в кръглата маса е без такса!

Моля, направете вашата заявка за участие до **20 май 2021** г. на адрес: **Съюз по хранителна промишленост** - София 1000, ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408, тел./факс: 02/ 987 47 44, GSM: 0888 /72 24 82; e-mail: ufi_sb@abv.bg





Съюз по хранителна промишленост към ФНТС

Покана за професионално обучение
за придобиване на професионална квалификация по професията

ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ

специалност

КОНТРОЛ НА КАЧЕСТВОТО И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИ И НАПИТКИ

(трета квалификационна степен)

21 - 25.06.2021 г., Дом на техниката, София

Обучението се провежда при пълно спазване на противоепидемичните мерки за безопасност!!!

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

Първият модул на обучението ще се проведе на **21, 22, 23, 24 и 25 юни 2021 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 на всички желаещи за участие в обучението е задължително.** Продължителността на обучение е **пет 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 21.06.2021 г. от 10,00 ч. Заниманията ще се провеждат Дом на техниката, София - ул. „Г. Раковски“ 108, ет.1, зала 109. Регистрацията на участниците е на 21.06. 2021 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 550 лева (не се начислява ДДС) и в нея са включени всички разходи по 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 хотела.

Заявки за участие с копие от платежно нареждане се изпращат **до 15.06.2021 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
BIC код: BPBVBG33

IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

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

Курсът е предназначен за специалисти, работещи в лабораториите за контрол на различните физикохимични и микробиологични показатели на храни и напитки и добавки за тях, ръководители и служители, които внедряват и отговарят за изграждане и поддържане на системите за управление в областта на качеството и безопасността на храните във фирми и предприятия, произвеждащи и продаващи храни и напитки, складове за храни, специалисти от вериги хотели и ресторанти, консултантски фирми и др.





Покана за национален тридневен научно-практически курс
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
 9, 10 и 11 юни 2021 г., София, Дом на техниката

ТЕМИ:

- **Основни принципи на НАССР системата** - разработване, въвеждане и одитиране. Основни изисквания на Codex Alimentarius
- **Вътрешен одит на системите за управление** на безопасността на храните по изискванията на FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification),
- **Общи принципи и прилагане на законодателството** (R - 178/2002) на ЕС в областта за осигуряване на проследимост на храните
- **Етикетиранието на храните** - подробно разясняване на изискванията на новия Регламент 1169/2011 за етикетиранието 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 етикетиранието 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 изиск-

вания 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 него 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 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 предприятията, 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 владение на материала, като успешно преминалите курса получават сертификат за успешно завършено обучение.

ПРОГРАМА НА КУРСА**Основни теми**

I. Нормативни изисквания за етикетиранието 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 не-

известни, тук е мястото да ги споделите с експертите, като изработите с тяхна помощ вашия етикет и изчислите енергийната стойност на вашия продукт, за да я запишете на етикета. 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 въведение в ISO 22000:2005

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

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

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

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

1. Теория на одитите, видове одити.

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

3. Разработване на документи и одитиране на разработени документ

4. Упражнения - групова работа

Всяка от посочените по-горе методични единици включват презентация, последвана от разработване и демонстриране на примери, възлагане на задачи на участниците и представяне и оценка на резултатите.

Лектори:

Надежда Василева - сеньор одитор по качество и безопасност,
 инж. Кирил Нинчев - външен одитор,
 проф. Йордан Гогов и др.

Сумите се превеждат по сметката на Съюз по хранителна промишленост: "Юробанк България", ФЦ София Окръг ВИС код: ВРВВГSF IBAN: BG 05ВРВВ 7942 1019 1562 01 **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

УКАЗАНИЯ

1. Заявка за участие се изпраща в срок до 02.06.2021 г. заедно с копие от платежното нареждане за преведена такса. Приемат се и заявки по телефон или факс, както и чрез e-mail: ufi_sb@abv.bg

2. Таксата за участие е 280 лв. без ДДС, 336 лв. с ДДС. За редовни членове на СХП - 250 лв. без ДДС, 300 лв. с ДДС. В таксата са включени материалите за участниците, кафе-паузи и закуски, сертификати.

3. Регистрацията на участниците е на 09.06.2021 г. от 9,00 до 9,45 часа на 4 етаж, офис 408. Занятията се провеждат в зала № 107 на 1 етаж, Дом на техниката, ул. "Г.С.Раковски" 108 - София.

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).





Недостигът на този витамин в организма може да ускори състаряването

Дефицитът на витамин К води до съдови увреждания и образуване на тромбози

Недостигът на витамин К в организма може да ускори състаряването, предупреди диетологът Инна Пичугина. При липса на този витамин, съдържащ се в зелените храни, интерлевкинът в организма намалява, което причинява проблеми с имунната система и стареенето се ускорява.

Витамин К е от групата е мастноразтворими витамини. Той е необходим за синтеза на протеините и участва при кръвосъсирването.

“Ако някъде има увреждане на съдовете, той образува съсирек и кръвенето спира”, обясни Пичугина, цитирана от БГНЕС.

Този витамин е необходим за нормалното функциониране на бъбреците, а също така помага за взаимодействието на калция с витамин D, който е важен за костната система и съединителната тъкан. Освен това е необходим за развитието на костната структура при децата, възрастните хора

предпазва от остеопороза.

Много витамин К се съдържа в зелените храни като спанак, марулята, зелето, както и в черния дроб.

Припомняме ви, според изследване на учени Нидерландия и Белгия, дефицитът на витамин К предизвиква усложнения и може да доведе до летален изход при боледуване от Ковид-19. Експертите са установили, че липсата на витамин К е един от важните фактори, водещи до по-тежко увреждане на белите дробове от Ковид-19.

Дефицитът на витамин К води до съдови увреждания и образуване на тромбози, които причиняват тежки усложнения и внезапна смърт при коронавирус.

Специалистите препоръчват консумацията на повече зелени зеленчуци, мазни сирена, мляко и краве масло, за да се поддържа необходимото количество витамин К в организма.



Какво се случва в тялото ни, ако ядем кисело мляко всеки ден?

Киселото мляко е неизменна част от традиционната ни кухня. То е любимо на милиони българи и присъства в храненето. Ако досега не сте го включвали в диетата си по някаква причина, време е да промените това. Киселото мляко прави чудеса с тялото, ако се консумира всеки ден.

Какво се случва в тялото, ако ядете кисело мляко всеки ден?



! Източник на полезни протеини

Киселото мляко доставя протеини на тялото. То е подходящо за след тренировка заради високото съдържание на качествени протеини, мазнини и въглехидрати. Протеините са важни за изграждането не само на мускулна тъкан, но и на растежа на всяка клетка в тялото. Те са градивен елемент на кожата, костите, хрущялите. Участват в синтеза на хормони и червени кръвни клетки.

! Създава усещане за ситост задълго

Киселото мляко е прекрасна храна, с която да удължите интер-

валите между храненията, защото то дава богато изобилие от хранителни вещества, които засищат глада за дълъг период от време. Редовната консумация на кисело мляко дава повече енергия през деня.

! Укрепва костите

Киселото мляко е много богато на калций. В него се съдържа



и витамин D, който играе съществена роля в усвояването на калция. Тези вещества са изключително важни за изграждането и плътността на костната маса.

! Съдържа полезни мазнини

В зависимост от нуждите ви се предлагат различни видове млека с различно съдържание на мазнини. Много хора предпочитат нискомаслените кисели млека заради по-ниското съдържание на калории. Изследванията, цитирани от healthdigest.com, показват, че млечните продукти не оказват съществено значение върху повишаването на холестерола и сърдечносъдовия риск. Това означава, че консумирането на стандартно натурално кисело мляко с процентна масленост около 3,6% е здравословно.

Бюлетин Хранителна и питейна промишленост

Издание на Съюз по хранителна
промишленост към ФНТС

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

СХП не носи отговорност
за съдържанието на публикуваните реклами.

