

## УХТ отново е на картата на висшето образование в Турция

Университетът по хранителни технологии представи международната магистърска програма PlovdivWineUni на международен бизнесуниверситетски форум в Истанбул, организиран съвместно от Българо-турската търговско-индустриална камара и висшето училище.

На събитието присъстваха над 80 представители на турския бизнес и академичните среди, сред които Университетът на Анкара, Техническият университет на Истанбул, Румелийският университет – Истанбул, Университетът на Бурса, Университетът Чукурова – Адана, Университетът на Улудаг, Университетът на Айдын, Анадолийският университет и др.



Делегацията на УХТ бе водена от зам.-ректора проф. Галин Иванов, а форумът се проведе под патронажа на Н. Пр. Ангел Чолаков, посланик на България в Турция, и бе открит от г-н Васил Вълчев, генерален консул на България в Истанбул.

Специален акцент в програмата беше представянето на традициите на българското винопроизводство, придружено с професионално водена дегустация от доц. Христо Спасов. Значителен

на стр. **2**

### ТЕМИТЕ В БРОЯ



Заслужени награди

3

Курсове и обучения,  
проведени от СХП

4

През юни отново се проведе  
курс по сензорен анализ,  
организиран от Съюза

6

Българското кисело мляко  
вече е със защитено  
наименование за произход

8

Компресори за хранително-  
вкусовата промишленост

10

Мероприятия на СХП  
до края на 2023 г.

11

Покана за национален  
петдневен пътуващ семинар  
до Гърция, Олимпийска  
ривиера

12

Предстои обучение за техник-  
технолог по качество на храни  
и напитки

13

Очаквайте нов курс за  
вътрешни одитори на НАССР  
система

14

Загубихме безценния  
колега и приятел  
проф. д-р Йордан Гогов

15



# УХТ отново е на картата на висшето образование в Турция

от стр. 1

интерес предизвикаха и представените български млечни продукти, най-вече кашкавалът с лавандула - иновативна разработка на преподаватели и студенти от специалност "Технология и качество на храните".

В рамките на посещението в Истанбул делегацията на Университета по хранителни технологии проведе работна среща с United Global Visa Services - акредитирана компания за визови и консултантски услуги. Бяха обсъдени конкретни проекти в областта на обучението на турски студенти в УХТ, които се планира да стартират от началото на учебната 2024/2025 г.

Предстои подписването на споразумения и подготовката на учебни планове за съвместно обучение с Професионалния колеж в Болу и Университета в Мерсин.

## При гостуването в Техническият университет на Истанбул бяха обсъдени възможностите за партньорство с УХТ

Делегацията на Университета по хранителни технологии проведе и официално посещение в Техническият университет на Истанбул със зам.-ректора проф. Лютфийе Ата бяха обсъдени възможностите за разширяване на сътрудничеството между двата университета, включително засилването на обмена на студенти, докторанти и преподаватели в рамките на програма Еразъм+.

Проф. Ата специално акцентира върху новата национална програма за привличане на чуж-

дестранни преподаватели като професори на втори договор в турските университети и отправи покана към УХТ за участие в нея чрез посредничеството на Департамента по хранително инженерство към Техническият университет на Истанбул.

Пловдивското елитно висше училище получи предложение да бъде специален партньор на Университета в предстоящото провеждане през октомври на официално събитие, посветено на Световния ден на храната.

## Проф. Галин Иванов връчи на генералния консул на България в Истанбул г-н Васил Вълчев плакет „70 години УХТ“

Академичното ръководство на Университета по хранителни технологии изразява своята благодарност към Негово Превъзходителство Посланик Ангел Чолаков и Генералния консул г-н Васил Вълчев, към Почетния председател на Българо-турската търговско-индустриална камара г-н Фикрет Индже и председателя г-н Бурхан Немутлу, председателя на Турско-български бизнес съвет при съвета за външноикономически връзки на Р Турция г-н Зеки Саръбекир и зам.-председателя г-н Емрах Сазак на Българо-турската търговско-индустриална камара, на гл. ас. д-р Хафизе Фидан за съдействието при организацията и провеждането на посещението на делегацията на Университета по хранителни технологии в Истанбул.



# ЗАСЛУЖЕНИ НАГРАДИ

*Вече седемнадесет години Съюзът по хранителна промишленост в края на всяка учебна година раздава грамоти и подаръци на учениците-абитуриенти, които са завършили с най-висок успех Софийската гимназия по хлябни и сладкарски технологии.*

През месец юни 2023 г. ръководството на гимназията раздаде дипломите на зрелостниците от Випуск 2022/ 2023 г., завършващи своето средно образование. Атмосферата на празника беше много тържествена.

Учениците бяха подготвили кратка литературно-музикална програма в стил народни обичаи и празници. Народни песни и български народни танци огласяха сцената, под бурните аплодисменти на зрелостниците и техните преподаватели.

Настроението на бъдещите специалисти в хранителния бранш бе приповдигнато от получените отличия и оваците на присъстващите.

Тогав бяха връчени и грамотите от Съюза по хранителна промишленост на абитуриентите с най-висок успех от д-р Светла Чамова, председател на СХП.

Д-р Чамова поздрави с топли думи всички зрелостници и им пожела много успехи в съзвдане на всички техни мечти. Тя изказа своята благодарност към ръководството на гимназията в лицето на г-жа Рени Гигова за безвъзмездната подкрепа и участие на колектива на гимназията във всички форуми на Съюза.

В гимназията се обучават кадри със средно образование по специалностите – декорация на сладкарски изделия и производство на хляб, хлябни и сладкарски изделия.

Този жест на внимание стимулира младите специалисти да продължат своето образование и да търсят реализация в обекти с производство на хлябни и сладкарски изделия.

Обучавани от изключително добре подготвени преподаватели по теория и практика, младежи-

те спокойно могат да конкурират и най-добрите експерти в тази така необходима професия - хляба на народа.

Съюзът по хранителна промишленост отделя голям внимание в своята дейност за работата с младите кадри, за да може да се осъществява тясна връзка между образованието и производството в хранително-вкусовата промишленост.



*На добър път, бъдещи колеги!!!*



# КУРСОВЕ И ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

**СЪЮЗЪТ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ** продължи и през 2023 г. провеждането на обучителни курсове за професионално обучение по различни специалности.

През м. юни започна поредният курс за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост“ по специалност “Производство и преработка на мляко и млечни продукти” (трета квалификационна степен) по поръчка на работодатели.

Много фирми и частни лица от млечния бранш проявиха интерес и взеха участие в него. СХП отново организира и проведе обучението на изключително високо ниво.



Отново с голям интерес участниците в курса слушаха лекциите на отлично подготвените преподаватели – инж. Марияна Юнгарева и др.

След самостоятелната подготовка на участниците, в началото на м. декември им предстоят държавните изпити по теория и практика. Надяваме се, че всички ще ги издържат с висок успех.

След това обучение на специалисти от различни фирми, произвеждащи мляко и млечни продукти в България, се надяваме, че качеството на тяхната продукция ще се увеличи многократно.

В изпълнение на програмата за своята дейност за 2023 г. Съюзът по хранителна промишленост проведе отново в началото на м. юни националния 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, гр. София, участници от цялата страна отново с голям интерес



на стр. **5**





# КУРСОВЕ И ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

от стр. 4

слушаха лекциите на инж. Кирил Нинчев 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 хра-



ните (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 етикетването и изчисляването 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 познание и владение на материала, като успешно преминалите курса получиха сертификат за успешно завършено обучение.

Съюзът по хранителна промишленост продължава да организира курсове, семинари, конференции и други форуми, които ще бъдат изключително полезни за работещите в хранителния бранш.

Моля, следете обявите в сайта на Съюза - [www.ufi-bg.com](http://www.ufi-bg.com), за да бъдете максимално информирани за цялата дейност.



# ОТНОВО КУРС ПО СЕНЗОРЕН АНАЛИЗ

В продължение на серията от курсове, заложи в Програмата на Съюз по хранителна промишленост за 2023 г., отново през месец юни се проведе национален двудневен научно-практически курс на тема: „Сензорен анализ и дегустация на храни и напитки“.

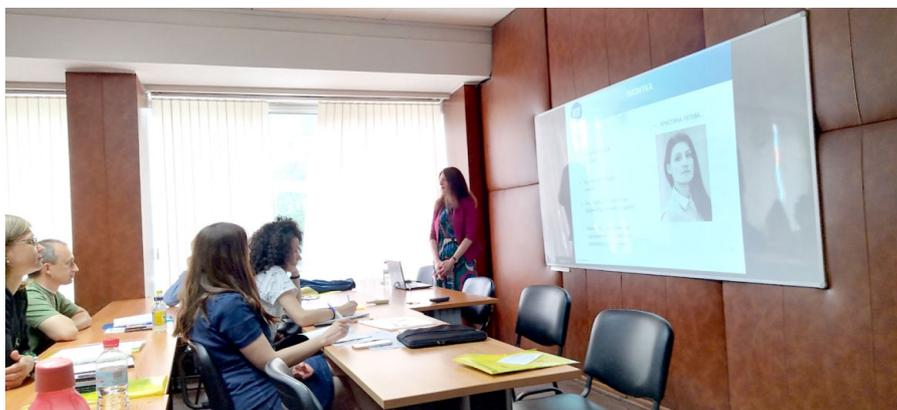
Това е една изключително важна тема за фирмите от хранителния бранш и интересът към нея расте непрекъснато.

Сензорните оценки на храни и напитки са едни от първите, с които потребителят свързва тяхното качество и са водещи в неговия избор.

Обучението се проведе на два модула – теория и практика.

С изключително внимание участниците в курса слушаха лекциите на инж. Кристина Петева за:

- \* Органолептичният анализ на продуктите в ХВП – същност и значение;
- \* Физиологичните аспекти на сензорното оценяване – видове, устройства и механизъм на действие на основните усещания
- \* Фактори, влияещи върху оценките на изследваните продукти



- \* Методи и стандартни тестове в сензорния анализ, приложение, процедура и обработка на резултатите.

Темите за : Организация на дегустационния процес – общи изисквания, видове, изисквания към процедурата за провеждане, Подбор и подготовка на дегустатори – етапи, същност и Специ-

фични източници на грешки при сензорните оценявания предизвикаха голям интерес.

На курса присъстваха специалисти от различни браншове на ХВП, инспектори от БАБХ, научни работници от Институт по овощарство – гр. Пловдив и др.

С изключителен интерес участниците очакваха практическата част на курса.

Практическите упражнения се проведоха в модерна лаборатория по сензорен анализ в София. С кратка презентация инж. Кристина Петева запозна присъстващите специалисти по различните въпроси с практическа насоченост на Сензорния анализ. В първия модул на практическата част : Теоретични основи на сензорния анализ, бяха предста-

на стр. **7**





# ОТНОВО КУРС ПО СЕНЗОРЕН АНАЛИЗ

от стр. 6

вени темите за възприемане на цветовете, разграничаване на аромати, разпознаване на основни вкусове.

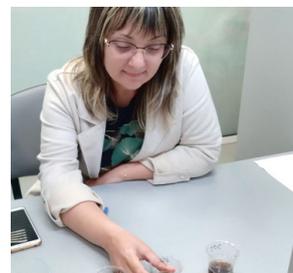
Във втория модул на тема: Методики и ISO стандарти за провеждане на сензорен анализ бяха разяснени триъгълното изпитване, ранговото класиране, сравнението по двойки.

Накрая курсистите проведоха, по Методика за провеждане на сензорен анализ с необучени оценители, органолептичен анализ на шоколад, на месни продукти, на сирене, плодове, на безалко-



холни напитки, на различни видове кисели млека и др. На участниците в курса бяха издадени сертификати за участие в курса.

Благодарим на инж. Кристина Петева и нейните колеги за съдействието и отличната организация на упражненията в лабораторията.



Съюзът по хранителна промишленост ще продължи провеждането на този вид обучения за сензорен анализ на храни и напитки, защото към тях се проявява голям интерес. Ако имате желание да обучите вашия персонал по посочената тема, моля обърнете се към нас. Ще организираме специално за вашите специалисти и продукти курса по органолептичен анализ.



## Българското кисело мляко вече е със защитено наименование за произход

Българското кисело мляко вече е вписано в европейския Регистър на защитените наименования за произход и защитените географски указания. Това съобщил министърът на земеделието и храните Кирил Вътев, който участва в заседанието на Съвета на ЕС по земеделие и рибарство в Брюксел.

„Този традиционен български продукт ни прославя по света заради полезните си свойства и с включването му в регистъра като защитено наименование за произход допълнително се създават условия за неговото популяризиране“, заяви министър Вътев.

Той посочи, че регистрацията ще даде на преработвателите конкурентно предимство на пазара, а за потребителите ще има допълнителна гаранция за произхода и качеството. „Това допълнително създава предпоставки за производството на продукти с високо качество и добавена стойност“, каза министърът на земеделието и храните.

Регистърът се допълва с наименование, публикувано в Регламент за изпълнение (ЕС) 2023/1531 на ЕК за вписване на наименование в регистъра „Българско кисело мляко / Bulgarsko kiselo mlyako“ в Официалния вестник на ЕС.

Инициативата е на групата производители Сдружение „Български традиционни млечни про-



дукти“. Заявлението бе изпратено от Министерство на земеделието и храните до Европейската комисия през февруари 2021 г. Вписването в европейския регистър е в резултат от съвместни усилия и сътрудничеството между сдружението и МЗХ в целия процес по кандидатстване - изготвяне на заявлението за регистрация и придружителната документация, търсене и подбор на доказателствени материали, както и отразяване на коментарите и препоръките на ЕК.

„Българско кисело мляко“ е вторият български продукт, регистриран като защитено наименование за произход на европейско ниво след „Странджански манов мед“/„Манов мед от Странджа“. Сред европейските схеми за качество защитените наименования за произход обозначават продукти, при които е налице най-тясна причинно-следствена връзка между географския район на производство на продукта, с присъщите му природни и човешки фактори и качеството и характеристиките на въпросния продукт. При „Българско кисело мляко“ очертаният географския район

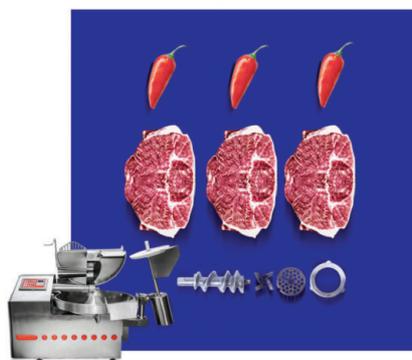
на производство е територията на Република България, а суровината, която се използва, е българско мляко – краве, овче, биволско, козе или смесено.

След влизане в сила на регламента само производителите, които произвеждат в съответствие с одобрената продуктова спецификация и това е удостоверено от контролиращо лице – сертифицираща фирма, могат да използват регистрираното наименование, означението „защитено наименование за произход“ или абривиатурата му, както и специалния символ (лого) на ЕС, с който се обозначават тези продукти. За целта следва да са преминали процедура по одобрение от МЗХ и да са вписани в регистъра на производителите на дадения продукт на уебсайта на министерството.

Продуктите със защитени географски означения са вид интелектуална собственост и поради това се ползват с особено висока степен на закрила от неправомерна употреба на наименованието, включително посредством двустранни търговски споразумения между ЕС и трети страни.



МЕСОМАНИЯ



БУЛПЕК



08-11  
НОЕМВРИ  
2023



СВЕТЪТ НА  
МЛЯКОТО



ИНТЕРФУД  
& ДРИНК



MEATMANIA

THE WORLD  
OF MILK

BULPEK

INTERFOOD  
& DRINK

WINE  
&  
SPIRITS  
SHOW



# Компресори за хранително-вкусовата промишленост

Невидимото често може да бъде най-опасно. Въздухът влиза в контакт с храните и с повърхностите, без дори да го осъзнаваме. Поради тази причина въздухът като цяло и по-специално сгъстеният въздух трябва да бъде обработван внимателно в предприятията от хранително-вкусовия сектор.

Околният въздух, който се подава в компресорите, може да не е толкова чист, за колкото се смята – той обикновено съдържа известни количества вода, масло и бактерии. Затова е от съществено значение да се следи качеството и безопасността на използвания сгъстен въздух. Неговото качество не зависи само от параметрите на подавания въздух, но и от характеристиките на използваните машини и тръбопроводи, системата за стерилизация, резервоара за съхранение, точките на филтриране, входните и изходните точки и др.

Замърсеният сгъстен въздух може да окаже въздействие върху органолептичните свойства и срока на годност на продукта, повлиявайки на цялостното му качество и безопасност. Поради тази причина е изключително важно да се спазват стандарти за ограничаване на замърсители като частици, масло, вода, патогенни микроорганизми и други газове. За да се контролира замърсяването по време на процеса, стандартите трябва да специфицират и необходимостта от осигуряване на подходяща работна среда.

## ПРИЛОЖЕНИЯ

Сгъстеният въздух може да се използва за преместване на храни и съставки по продължение на поточната линия. Например, прахообразни продукти често се изместват чрез тръби, изпускащи сгъстен въздух. В допълнение сгъстеният въздух може да се използва и за задвижване на регулиращи вентили и други пневматични системи при автоматизираното сортиране на продукти.

Друго приложение на сгъстения въздух в хранително-вкусовата промишленост е за белене и рязане на продукти, като плодове и зеленчуци. Струя компресиран въздух премахва обелката от продукта ефективно и чисто. Сгъстеният въздух може да се използва и за отстраняване на черупки или обелки от ядки. Сгъстен въздух под високо налягане може да се използва и за рязане на хранителни продукти.

Кексове, пайове, бисквити и други печива могат да бъдат запълнени чрез сгъстен въздух, така че течният пълнеж да бъде разпределен равномерно.

Сгъстен въздух може да се използва за смесване на сухи хранителни продукти като зърнени закус-

ки. Това е ефективен и чист начин за смесване, който е същевременно и достатъчно щадящ, че да не доведе до повреждане на продукта. Някои предприятия използват сгъстен въздух за замразяване на продуктите.

Издвнното формование може да се приложи за създаването на опаковки за хранителни продукти чрез компресор. Стъклото или пластмасата се загряват в матрица, след което се използва сгъстен въздух под високо налягане, който принуждава материала да приеме съответната форма. След това получената опаковка се охлажда, често със сгъстен въздух, и матрицата се отстранява.

Компресираният въздух може да се използва за почистване на опаковки преди пълненето им с продукти. Това може да включва кенове, бутилки и др. Сгъстеният въздух може да намери приложение и за вакуумното запечатване на пакети след пълненето им. С помощта на сгъстен въздух може да се премахнат остатъците от хранителни продукти по поточната линия. Това е често срещана практика в пекарните, където сгъстен въздух се използва за почистване на трохи от оборудването и печивата.

## ПРЕДИЗВИКАТЕЛСТВА

Влагата е основен проблем за безопасността при използването на сгъстен въздух. Компресираният въздух трябва да бъде изсушен добре, за да се отстрани влагата, която в противен случай може да доведе до микробиален растеж в тръбните елементи на компресора. При използването на сгъстения въздух тези замърсители ще попаднат върху хранителните продукти или опаковките. Съдържащият излишно количество влага сгъстен въздух може да причини микробиален растеж.

Компресорите трябва да използват филтри, за да се гарантира, че маслените частици се отстраняват от въздуха. Те трябва да бъдат премахнати във възможно най-висока степен. В случая на сгъстен въздух, който влиза в директен контакт с храните, допустимото количество маслена пара е  $0,01 \text{ mg/m}^3$ .

Сгъстеният въздух може да съдържа и твърди частици, които могат да доведат до замърсяване, ако бъдат пренесени върху хранителните продукти. Те могат да бъдат частици от покритието на роторите, компресора или други вътрешни механизми. Прах и други частици също постъпват по естествен път в компресора и трябва да бъдат отстранени чрез филтри.

**Източник: Инженеринг ревю (със съкращения)**



## Мероприятия на СХП до края на 2023 г.

| №   | Мероприятия  | Дата и място                                |
|-----|--|---|
| 1.  | Тридневен курс □Вътрешен одит на HACCP система, етикетиране и енергийната стойност   | 07 до 09.06.2023 г.,<br>гр. София, проведен |
| 2.  | Общо събрание на СХП   | 08.06.2023 г.,<br>гр. София, проведено      |
| 3.  | Национален двудневен научно-практически курс „Сензорен анализ и дегустация на храни и напитки“   | 13 и 14.06.2023 г.,<br>гр. София, проведен  |
| 4.  | Пътуващ семинар Анталия, Турция  | 16 до 23.06.2023 г.,<br>проведен            |
| 5.  | Тридневен курс<br>„Вътрешен одит на HACCP система, етикетиране и енергийната стойност“   | 11 до 13.09.2023 г.,<br>гр. София           |
| 6.  | Пътуващ семинар в Гърция, Олимпийска ривиера   | 20 до 24.09. 2023 г                         |
| 7.  | Обучение за техник-технолог по качеството на храни и напитки   | 25 до 29.09. 2023 г,<br>гр. София           |
| 8.  | Обучение за техник-технолог, Спец. „Пр-во на хляб, хлебни и сладкарски изделия“  | 02 до 06.10.2023 г.,<br>гр. София           |
| 9.  | Посещение на международното изложение за храни „Ануга“, Германия   | 07 до 11.10.2023 г.                         |
| 10. | Обучение за техник-технолог, Спец. „Производство на месо, месни продукти и риба“   | 16 до 20.10.2023 г.,<br>гр. София           |
| 11. | Тридневен курс<br>„Вътрешен одит на HACCP система, етикетиране и енергийната стойност“   | 18 до 20.10.2023 г.,<br>гр. София           |
| 12. | Обучение за техник-технолог,<br>Спец. „Пр- во и преработка на мляко и млечни продукти“   | 23 до 27.10.2023 г.,<br>гр. София           |
| 13. | Шестнадесета национална младежка научно- практическа конференция с международно участие „Иновациите в хранително-вкусовата промишленост - проблеми и перспективи“ .                        | 25.10.2023 г.,<br>гр. Пловдив               |
| 14. | Национален двудневен научно-практически курс „Сензорен анализ и дегустация на храни и напитки“   | 02 и 03.11.2023 г.,<br>гр. София            |
| 15. | Участие на СХП с щанд на изложението Месомания   | 08 до 11.11.2023 г.,<br>гр. София           |
| 16. | Четиринадесети национален симпозиум с международно участие “Европейски и световни предизвикателства за българските производители на храни и напитки“                                       | 09.11.2023 г.,<br>гр. София                 |
| 16. | Обучение за „Лаборант в ХВП“   | 13 до 17.11.2023 г.,<br>гр. София           |
| 17. | Ден на хранително-вкусовата промишленост в България и XX Национална научно-практическа конференция с международно участие на тема: „Хранителната индустрия в България - настояще и бъдеще“ | 16.11.2023 г.,<br>гр. София                 |
| 18. | Тридневен курс „Вътрешен одит на HACCP система, етикетиране и енергийната стойност“  | 28 до 30.11.2023 г.,<br>гр. София           |
| 19. | Бизнес пътуване до Бразилия и Аржентина  | <b>21.11. - 03.12.2023</b>                  |





# СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

## ПОКАНА ЗА НАЦИОНАЛЕН ПЕТДНЕВЕН ПЪТУВАЩ СЕМИНАР ГЪРЦИЯ, Олимпийска ривиера, първа линия, хотел 5\*

20 - 24 септември 2023 година

**ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА СИСТЕМИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТТА НА ХРАНИТЕ**  
- FSSC 22000/ISO 22002, Codex Alimentarius, СИСТЕМА НАССР - ИНТЕНЗИВЕН КУРС. Етикетирание, енергийна стойност на храните

- 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

**Цел на курса:** Запознаване на участниците с НАССР системата, одитирането ѝ, управлението на документи. Представяне на стандарта FSSC 22000/ISO 22002, който съдържа изискванията на 2 стандарта: ISO 22000 и ISO 22002-1. Този 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.

### ПРОГРАМА

**20.09.2023** - Отпътуване от София в 7:00 ч. от Ал. Невски. След обяд пристигане и настаняване в хотел DION PALACE RESORT & SPA 5\*. Свободно време или ползване на spa centre на хотела. Откриване на семинара в конференционната зала на хотела. Вечеря. Нощувка.

**21.09.2023** - Закуска на блок маса. Семинарни занятия. За останалите - свободно време. По желание - Полудневна екскурзия до Литохоро и най-красивия манастир „Св. Дионисий“. Свободно време. Посещение на църквата „Св. Николай“, манастира „Св. Дионисий Олимпийски - чудотворец“. Връщане в хотела. Вечеря. Нощувка.

**22.09.2023** - Закуска. Свободен ден за плаж или целодневна екскурзия по желание до природния феномен МЕТЕОРА с уникалните скални манастири: „Св. Преображение Господне“, „Свети Стефан“ - единствения женски манастир от семейството на Метеора. Посещение на работилницата за изработка на автентични икони и сувенири с беседа на български



Курсът е предназначен за собственици на фирми, управители, мениджъри, производствени и търговски директори на предприятия, координатори и специалисти от производствени отдели, представители на органите за контрол от различните министерства, БАБХ, научни звена, заведения, мениджъри по качеството и други специалисти от предприятия в ХВП и производители на земеделски продукти, както и за опаковки, опаковъчни материали, машини и апарати за ХВП, складове за храни, специалисти от вериги хотели и ресторанти, консултантски фирми и др. На всеки участник ще бъде издаден СЕРТИФИКАТ за успешно завършен курс за вътрешен одитор на НАССР система. Занятията ще се провеждат в залите на хотела.

**Използвайте този шанс през официалните почивни дни в България и направете за вас и вашите специалисти погарък, като съчетаете чудесната почивка в топла Гърция и околностите със знанията и опита на експертите!** В пътуването могат да вземат участие ваши близки, приятели и роднини, тъй като в програмата е отделено достатъчно време за почивка и туристическа програма на изключително атрактивна цена!

език. На връщане посещение на лековитите извори с параклиса на „Св. Параскева“ и изворите на Афродита в долината Темпи. Връщане в хотела. Вечеря. Нощувка.

**23.09.2023** - Закуска. Свободен ден. Закриване на семинара. Вечеря. Нощувка.

**24.09.2023** - Закуска. Отпътуване за България. Финален шопинг преди границата. Пристигане в София вечерта.

### Необходими документи и СРОКОВЕ

- Заявка-договор, ксерокопии от лична карта или международен паспорт и внесен депозит от 200 лева до 08.08.2023 г. на сметката на туроператора.

- Останалата сума се внася най-късно до 30.08.2023 г.

**Сумите се внасят по сметката на ДжиДжи Холидейз.** Не се начислява ДДС.

IBAN : BG87UBBS80021029048315

BIC КОДА: UBBS BGSF - ОББ АД - гр. САНДАНСКИ  
Сумите могат да се внесат и в брой в офиса на СХП или да се изпратят с пощенски запис на адрес София, ул. „Раковски“108, офис 408, ет.4 за Соня Митева Бургуджиева

За контакти: СХП - инж. Соня Бургуджиева  
тел. 02 987 47 44, 0888 72 24 82  
е mail: ufi\_sb@abv.bg

### Информация и цени

Цена за един човек в двойна стая - 655 лв.

Дете до 12 г. в стая с 2 възрастни - 335 лв.

Дете до 5,99 г. в стая с 2 възрастни - 220 лв.

Дете до 11,99 г. в стая с 2 възрастни - 480 лв.

Доплащане за самостоятелна стая - 310 лв.

### Пакетната цена включва:

- Транспорт с комфортен автобус
- 4 нощувки със закуски и вечери в хотел DION PALACE RESORT & SPA 5\*
- Ползване на спа центъра на хотела
- Пътни, входни и магистрални такси
- Медицинска застраховка за целия период на стойност 2000 евро
- Такса за участие в семинара, учебни материали и сертификати
- Екскурзоводско обслужване и водач от туроператора

### Пакетната цена не включва:

- Допълнителни екскурзии за мин. 25 души:
- Целодневна екскурзия до Метеора и изворите на Афродита - 30 евро
- Полудневна екскурзия до Литохоро и манастир „Свети Дионисий“ - 10 евро
- Забележка: от 01.01.2018 в Гърция има „градска такса“ - за 4\*/5 \* хотели - 4.00 евро на стая на ден! Таксата се заплаща на рецепцията на хотела, лично от гостите му.





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

**25 - 29.09.2023 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. Желаетелите 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 физико-химични и микробиологични показатели на храни и напитки, ръководители и служители, отговорни за изграждане и поддържане на системите за управление на качеството и безопасността на храните, складове за храни, специалисти от хотели и ресторанти, консултантски фирми и др.

Първият модул на обучението ще се проведе на **25, 26, 27, 28 и 29 септември 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 25.09.2023 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 25.09. 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 18.09.2023 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 Бурлуджиева Сумите се превеждат по сметка на СХП: Юробанк България“, ФЦ София Окръг, ВИС код: BPBIBGSF **IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01**

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





# СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ



Покана за национален тридневен научно-практически курс  
11, 12 и 13 септември 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
- 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 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, поддръжане и одитиране на НАССР системата.

Курсът е предназначен за ръководители на фирми и служители, които отговарят за изграждане и/или поддръжане 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 владееене на материала от всеки участник, като успешно преминалите курса получават **сертификат за успешно завършено обучение.**

Заявка за участие се изпраща до **04.09.2023 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](mailto: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 **11.09.2023 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 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 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**

**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, BIC код: BPBIBGSS 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](mailto:ufi_sb@abv.bg)





## ТЪЖНА ВЕСТ

### ПОЧИНА

# Проф. д-р Йордан Тодоров Гогов, д.в.м. (1945 – 2023)



Напусна ни изключителният професионалист, притежаващ дългогодишен научен, експертен, преподавателски и практически опит в областта на хранителната промишленост, ветеринарно-санитарната експертиза и безопасността на храните проф. Йордан Гогов.

Изгубихме ценен преподавател във Факултет „Ветеринарна медицина“ към Лесотехнически университет, София, професор в Националния диагностичен научноизследователски ветеринарномедицински институт „Проф. д-р Г. Павлов“, София и в Националния референтен център по безопасност на храните.

Автор и рецензент е на стотици статии в авторитетни списания и дългогодишен член на редколегиата на професионалните списания за храни и ветеринарна медицина. Вярваме, че достойният му професионален и житейски път и високите нравствени качества на проф. Гогов ще оставят дълбока следа във всички сфери на обществения живот, до които той се е докоснал.

Повече от 20 години проф. Гогов беше лектор, водещ и модератор на множество курсове, семинари, конференции и обучения, организирани от Съюза по хранителна промишленост. Неговата безрезервна помощ беше изключителна подкрепа в дейността на

Съюза. Винаги готов да ни консултира и да поеме следващи наши обучения, проф. Гогов печелеше много приятели и почитатели от работещите специалисти в хранителния бранш! Неговата кончина е шок за хората, които го познаваха.

Той беше опитният и мъдър съветник в работата на целия екип на СХП. Детайлното му познаване на проблемите в бранша ни помагаша в трудни моменти. Дълбоката му експертиза ни даваше увереност да вървим напред. Стици са обученията на СХП, които се водеха под неговото ръководство. Курсистите го обичаха, вярваха му, търсеха го за съвет. Беше компетентният модератор на десетки семинари, кръгли маси, дискуссионни форуми и конференции на Съюза. Едни от най-интересните заглавия в сп. „Храната на 21 век“ носят неговото авторство.

Но той не беше просто колега. Беше приятел – всеотдаен, приветлив, толерантен, чията ръка винаги оставаше протегната към нас за подкрепа.

**Липсваш ни много, приятелю!  
Ще те носим в сърцата си като светъл пример! Мястото ти на лоялен, опитен и коректен партньор в Съюза по хранителна промишленост остава запазено завинаги за теб!**

**Ти не си си отишъл от нас. Ти си тук – в сърцата ни, в мислите ни, в спомените ни. А светлият пример, който остави, ще мотивира делата ни.**

**Почивай в мир, приятелю!**



# Десетки страници от историята на СХП се дължат на проф. Йордан Гогов - незамениният колега и приятел

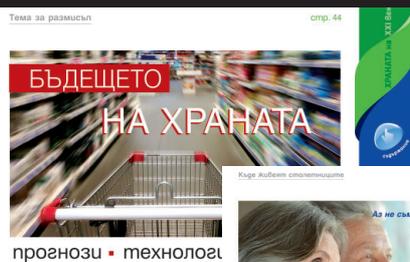
## ЛЕКТОРЪТ



## МОДЕРАТОРЪТ



## АВТОРЪТ



През последните години в резултат на възникналите и развиващите се биоинженерни икономики световен мащаб се поставят редица въпроси относно как да се организира храната.



Въпреки редица непълноти в научните изследвания по темата, въпреки



Един от най-интересните теми в историята на човечеството е дълголетието. От сравнението си хората и сега да разгледаме някои хора живеят по-дълго от останалите и какви са причините за това.



От дълбока древност хайверът е не особена личност сред насекомите, а лакомство за с Крайбрежен риболов. През годините неговата слава на вкусен и изключително деликатесен продукт се разпространява в различни региони на



Учените да търсят формула, която да хвърли мост между любителите на месото и неговите яросни промишленици.



**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.

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



Съюз по хранителна  
промишленост

