

Министър Танева: Повишаваме мерките за биосигурност в стопанствата, за да запазим производството на свинско месо



София бе домакин на годишната среща на Постоянната експертна група за Африканска чума по свинете в Европа

„Стопаните, които искат да продължат да отглеждат свине, ще трябва да спазват определени мерки за биосигурност. Те ще бъдат разделени в 3 категории – индустриални ферми, фамилни ферми и лични стопанства. Разграничителната линия ще бъдат

на стр. **2**

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Продължават семинарите по актуални проблеми за фирмите от ХВП

4

Четиридневно бизнес-пътуване до Истанбул, Турция

6

Как да изберем качествен пчелен мед и да го съхраняваме правилно

10

XII национална конференция „Иновации в хранително-вкусовата промишленост - проблеми и перспективи“

13

Покана за професионални обучения за придобиване на Професионална квалификация по професията „Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост“

14

Предстои Десети национален симпозиум „Европейски и световни предизвикателства за българските производители на храни и напитки“

15

Експерт по хранителни отравяния изброява 6 храни, които не яде

16

Фирми, представени в броя



РВС-РУСЕ-СОФИЯ-ПЛОВДИВ

на стр. **3**



на стр. **5**



ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

на стр. **7**



на стр. **8**



на стр. **11**



на стр. **12**



на стр. **12**



Министър Танева: Повишаваме мерките за биосигурност в стопанствата, за да запазим производството на свинско месо

от стр. 1

нормите за размера на стопанствата. За всяка от категориите се подготвят нови мерки и нива за биосигурност, ползвайки добрите практики от Европа“.

Това съобщи министърът на земеделието, храните и горите Десислава Танева по време на 14-ата годишна среща на Постоянната експертна група за Африканска чума по свинете в Европа, която се проведе в София. Тя допълни, че с цел надграждане на мерките, ще се открият няколко целеви приема по Програмата за развитие на селските райони (2014-2020 г.):

- Мярка 6.3 – за малките стопанства,
- Мярка 4.1 - за големите стопанства,
- за личните ще има съвсем облекчени изисквания.

„Регистрацията на животновъдни обекти ще бъде административно облекчена, но при стриктно спазване на условията за биосигурност. Развъдната дейност ще бъде разрешена за фамилни ферми с високо ниво и обем на тези мерки“, обясни министърът.

Тя каза още, че се работи и в посока прилагане на трайни мерки по отношение на дезинфекция и проверки на багаж по граничните пунктове. Репопулацията на домашни прасета може да започне най-рано от септември следващата година при новите мерки, които ще бъдат приети.

Министър Десислава Танева бе категорична, че за да има в страната ни производство на свинско месо и секторът да продължи да бъде конкурентоспособен, трябва да се променят условията в посока повишаване на



мерките за биосигурност.

Тя призова потребителите да купуват месо с доказан произход. Земеделският министър уточни, че се изготвя стратегия за изкореняване на заболяването, за да може мерките, които ще се предприемат, да бъдат заложени в законодателството.

Министър Десислава Танева обясни, че от началото на годината са регистрирани 35 огнища на Африканска чума по свинете. За целия месец август са регистрирани 5 при домашна свиня, като 2 от тях са при източнобалкански свине.

„Интензитетът на заболяването значително намаля, като последното регистрирано огнище в тип „лично стопанство“ е от 16 август“, обобща министърът на земеделието. Тя допълни, че за тази година има 57 регистрирани случая при дивата свиня.

„За ограничаване и ликвидиране на заболяването строго се прилагат обичайните мерки за дива и за домашна свиня, които са

разписани в Стратегията за борба с АЧС на Европейския съюз от 2015 г.“, категорична бе министър Танева.

Тя благодари на еврокомисаря по здравеопазване и безопасност на храните Витянис Андрюкайтис и генералния директор на Световната организация по здравеопазване на животните (ОИЕ) Моник Елоит за съдействието им за справяне с болестта у нас.

Комисар Андрюкайтис посочи, че Европейската комисия подготвя документ за АЧС, който ще бъде представен за одобрение от страна на всички държави членки в рамките на Съвет на ЕС по земеделие и рибарство. Той изтъкна важността да се спре разпространението на болестта и необходимостта от изкореняването ѝ. По думите му е важно всички да действат заедно и в унисон - органите на изпълнителната власт, земеделските производители и научните среди.

на стр. 3





Министър Танева: Повишаваме мерките за биосигурност в стопанствата, за да запазим производството на свинско месо

от стр. 2

Еврокомисар Андриякайтис отбеляза, че е горд с лидерските качества на министър Танева за предприетите действия спрямо болестта и отбеляза опита, който България е натрупала по отношение борбата с АЧС. Той изрази удовлетворение за това, че на събитието участват министри и заместник-министри от повече от 20 страни, включително и балкански държави. Според него това е ясен знак за засиленото сътрудничество не само между държавите - членки на ЕС, но и други евро-

пейски страни, които по един или друг начин са засегнати от болестта АЧС.

От своя страна, Моник Елоит изтъкна, важността на стриктното спазване на мерките за борба със заболяването, предвид липсата на ваксина.

Изпълнителният директор на Българската агенция по безопасност на храните д-р Дамян Илиев също подчерта, че прилагането на мерките и подкрепата на цялата общественост са единственият начин да се пребори страната ни със заболяването.



РВС - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>

e-mail: rvs_sofia@abv.bg

София, кв. Кръстова вада, ул. Хага №5

тел.: 0893322017; 0888322090



ТРАДИЦИЯ • ТОЧНОСТ • СИГУРНОСТ!

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

Сертификат № 55 ЛИ Валиден до 22.03.2020 г.

РВС - РУСЕ

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

e-mail: office@rvs-ruse.com

Русе, ул. Марица № 3

тел.: 0899899289; 0886 137 832

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.





Продължават семинарите по актуалните проблеми за фирмите от хранителния бранш

В изпълнение на програмата за своята дейност за 2019 год., след края на летните отпуски, Съюзът по хранителна промишленост организира и провежда в началото на м. септември 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, гр. София, участници от цялата страна отново с голям интерес слушаха лекциите на инж. Кирил Нинчев и проф. Йордан Гогов и вземаха активно участие в практическите упражнения.

Темите за разработването и внедряването 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 обяс-

нени 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 етикетиранието и изчисляване на енергийната стойност са винаги на дневен ред,

на стр. **5**





Продължават семинарите по актуалните проблеми за фирмите от хранителния бранш

от стр. 4

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, за да бъдете максимално информирани за цялата дейност.

Доверете се на опита!



КОНТРОЛ НА ВРЕДНИТЕ НАСЕКОМИ И ГРИЗАЧИ

www.garantpest.com

- Фирмата работи с препарати и помощни средства на реномирани европейски компании
- Разполагаме със специалисти по пест контрол, придържащи се към принципите на НАССР
- Фирмата е внедрила и прилага системи за управление на качеството EN ISO 9001:2008, ISO 14001:2004 и BS OHSAS 18001:2007
- Член на Българската асоциация по пест контрол ВАРС и Европейската конфедерация



Абонаментни договори за пест контрол на производствени

НАШИ КЛИЕНТИ в областта на ХВП



ТЪРГОВСКИ ПАРТНЬОРИ



02/ 831 90 73

02/ 831 48 96

office@garantpest.com

София, бул. "Сливница" 213, вх.5, ап.2

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна промишленост





Четиридневно бизнес-пътуване Истанбул, Турция

с посещение едновременно на три изложения за
храни и всичко, свързано с храните



За втора година под това мото премина четиридневното бизнес-пътуване в Турция - гр. Истанбул, организирано от Съюза по хранителна промишленост в началото на м. септември.

Една от целите на пътуването беше посещение едновременно на три изложения за храни и всичко, свързано с храните и напитките.

Това са едни от големите изложения за храни, напитки и опаковки в Турция, с участието на над 1000 изложители от 130 държави в три изложбени центъра.

Международното изложение за храни WorldFood Istanbul е ефективен инструмент за увеличаване на продажбите, промотиране на продуктите и привличане на нови клиенти чрез осъществяване на директен контакт с голям брой представители от търговски вериги и фирми на едро, заинтересовани от закупуване на хранителни продукти.

Вече 27 години WorldFood Istanbul е мястото за среща на международните производители на храни и напитки и ключовите купувачи в Турция. Това е идеалното място за чуждестранните фирми да изследват турския хранителен сектор, да се свържат с важни индустриални фигури и купувачи и да промотират своите продукти на вълнуващ нов пазар. Като B2B събитие, WorldFood Istanbul е идеалната платформа за увеличаване на продажбите и привличане на нови клиенти в сектор за внос на хранителни стоки в размер на 1 млрд. долара.



Вносът постоянно се увеличава в Турция през последното десетилетие. Новите обществени тенденции, като по-натоварения начин на живот, урбанизацията и по-високите средни доходи, променят начина, по който турците купуват и ядат храни и напитки, увеличавайки възможностите за износ на чуждестранни фирми.

на стр. **7**



Четириднешно бизнес-пътуване Истанбул, Турция

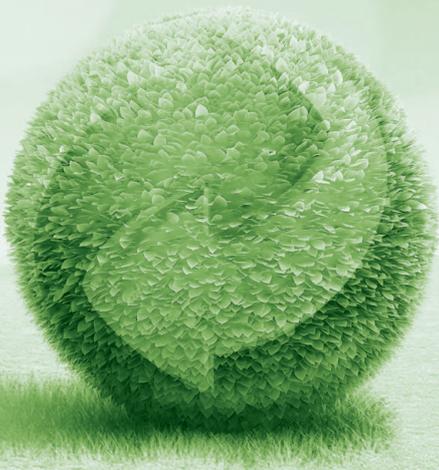
с посещение едновременно на три изложения за
храни и всичко, свързано с храните

от стр. 6

С голяма професионална аудитория от търговци на дребно, търговци на едро, специализирани вносителите и много други играчи на храни и напитки, WorldFood Istanbul е най-доброто място за B2B трансакции.

Изложителите на WorldFood Istanbul са сред най-добрите производители на храни и напитки в света, обхващащи огромен набор от сектори и ниши.

Чрез изложение в WorldFood компаниите получават шанса да се срещнат с купувачи от цяла Турция и от широкия свят, да установят нови сделки и да увеличат продажбите си на страхотен пазар.



**ДАЙ НА БИЗНЕСА СИ
ЗЕЛЕНА СВЕТИНА!**

**РЕЦИКЛИРАЙ С
ЕКОПАК**

ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ОПОЛЗОТВОРЯВАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ОТ ОПАКОВКИ

За контакти:
„Екопак България“ АД, 1784 София, бул. "Цариградско шосе" 60
тел.: 02 / 40 19 100, 40 19 106, 40 19 108; факс: 02 / 40 19 101
email: sales@ecopack.bg, www.ecopack.bg



Изложителите на WorldFood Istanbul представят цялата индустрия на храни и напитки, включително всички основни сектори, както и специфични ниши. Това включва хранителни продукти, продукти за храни и напитки, транспортни съоразения и екологични стоки. С такова предлагане на продукти не е чудно, че шоуто привлича хиляди професионални посетители всяка година за възможности за безпроблемна продажба и работа в мрежа. Тази година посетителите бяха над 25 000.

на стр. **8**





Четириднешно бизнес-пътуване Истанбул, Турция

с посещение едновременно на три изложения за
храни и всичко, свързано с храните

от стр. 7

Участници в изложението бяха местни и чужди фирми - производители в бранша. Съюзът по хранителна промишленост организира това посещение, за да могат производителите на сладкарски, хлебни изделия, алкохолни и безалкохолни напитки, месни и млечни продукти, консерви, риба и рибни продукти, растителни масла и маслопродукти, добавки, готови храни, органични продукти, технологии за хладилни инсталации, опаковки, опаковъчни материали, машини за ХВП, ресторанти и др. да се запознаят с най-новото, предлагано в световен мащаб в тези браншове от хранителната промишленост и да обменят опит със свои колеги в Турция и други държави.

Освен посещенията на изложението, по време на пътуването остана време и за богата туристическа програма.

Посещението на град Истанбул отново остави в участниците спомена за един космополитен град.

През дългата си и сложна история Истанбул остава известен като "Перлата на света". Редица древни цивилизации и култури са оставили следа в културното богатство на града – йонийци, римляни, византийци и османци, но великолепието и наследството завещано на поколенията от османските султани не може да се сравни с нищо. Днес поради уникалното си местоположение е сочен като един от най-красивите градове в света.

Обиколка на Стария Истанбул: Хиподрума, Еги-



петския обелиск, Змиевидната колона, Колоната на Константин, Синята джамия "Султан Ахмед", султанския дворец "Топ капъ", желязната църква "Света София", обиколка на Златния Рог, посещение на уникалния по своята красота дворец "Долмабахче" – района Бешикташ, новата европейска част, пре-

на стр. 9

ВИТРИНИ ЗА ЗРЕЕНЕ НА МЕСО

EST. 2014
DRY AGER
SUPERIOR BEEF

NOVO

МИНИ ВИТРИНИ
(за 20 кг)

Tea trading

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

Примобел плюс Паприка зехтинова марината



Създадена за хубав гланц - за специалитети, презентирани във витрини. Нанася се лесно и безпроблемно. Съставките гарантират дълга трайност и свежест на месото без промяна!

- плодова - люта на чушки и лук
- за скара, грил и печено говеждо, свинско и птиче месо



тел./ факс: 974 50 01, 979 07 51, GSM: 0888 915 249, 0888 560 120, e-mail: teatrading@abv.bg, www.teatrading.eu

WIBERG
на стр. 9





Четириднешно бизнес-пътуване Истанбул, Турция

с посещение едновременно на три изложения за
храни и всичко, свързано с храните

от стр. 8

минаване по въжениа мост над Босфора, разглеждане на Азиатската част и много други обекти, бяха посетени от участниците в пътуването.

Вечерите в рибен ресторант, в традиционно заведение с ориенталска програма и вечерята на кораб с нощна обиколка на Босфора донесоха много положителни емоции на групата. Българска музика и народни хора огласяха залите на заведенията.

По време на пътуването и кратката чудесна почивка в неповторимия град Истанбул и околностите се зародиха нови запознанства с колеги от цялата страна, през цялото време се дискутираше бизнес информация, сподели се опит на добри практики във фирмите и желанието за бизнес-партньорство и приятелство между тях.

Съюзът по хранителна промишленост продължава да организира и провежда пътуващите семинари в чужбина и посещения на големи изложения на хранителната промишленост до края на 2019 г. и през следващата 2020 година.



*Не се колебайте да се запишете
за участие в тези така
интересни, полезни и
атрактивни пътувания!*





Как да изберем качествен пчелен мед и да го съхраняваме правилно

Всеки има нужда от пчелен мед – възрастни, деца, здрави хора и хора със здравословни и проблеми. Но знаем ли как да изберем истински, висококачествен пчелен мед? Ето някои тайни.

Как да изберем висококачествен мед и да го различим от фалшивия

За да се проявят изцяло полезните свойства на меда, той трябва да е натурален, т.е. направен от пчелите, без човешка „намеса“. За съжаление е невъзможно да се провери меда за автентичност у дома. Само лабораторните тестове могат да установят качествата на пчелния мед.

Кои са признаците на нискокачествения мед?

Прекомерното количество захар.

Прекомерното количество захар показва, че пчелите не са произвели мед от нектар от цветя, дървета и цъфтящи растения, а от захарен сироп. Друг белег е липсата на полезни елементи и витамини. Това предполага, че медът е бил загряван над 40 °С – това е пагубно за всички полезни вещества в меда.

Защо се прави това? Някои безскрупулни продавачи загряват меда, така че той да стане течен и да изглежда пресен, а не произведен през миналата година. Ако обаче не се спазват температурните условия, всички ползи от меда изчезват – той преминава от категорията „полезни“ в категорията „просто сладко“.

Високото съдържание на вода.

Водата в меда трябва да бъде не повече от 13-20%. Ако количеството ѝ е по-голямо, това означава, че медът е незрял, т.е. изваден е от пчелните пити предсрочно.



но. Високото водно съдържание на незрелия мед е пречка за дългото му съхранение и – качеството му ще се влоши доста бързо.

Ако нямате възможност да направите лабораторно изследване на меда, обърнете внимание на нашите съвети. Надяваме се да ви помогнат да различите фалшивия от истинския пчелен мед.

Как да изберем мед при покупка

Предлагаме ви да използвате следните методи за проверка на качеството на меда:

Мирисът е приятен.

Помиришете меда – пчелният мед, произведен от нектара на растенията, има специфична, приятна миризма. Този, получен от захарен сироп, няма силен меден аромат.

Вкус – истинският мед предизвиква леко гъделичкане в гърлото.

Вкусете меда. След лъжица

мед ще почувствате леко гъделичкане в гърлото, стипчивост. Вкусът трябва да е сладък, без никакъв намек за киселина. Ако усетите киселинност или миризма на ферментация, не купувайте. Най-вероятно медът ферментира.

Кристализация – добрият мед кристализира.

Не забравяйте, че само прясно изваденият мед може да бъде течен. В рамките на 1-2 месеца всички видове мед, с изключение на акациевия, кристализират. Кристализацията е нормален процес. Ако ви предлагат течен мед в края на есента или зимата, замислете се – най-вероятно това няма да е пресен, а просто разтопен при висока температура мед.

Вискозитет – хубавият мед се „увива“ около лъжицата.

Течният мед трябва да бъде достатъчно вискозен. Ако купувате мед в плътно затворен буркан, просто го наклонете на една страна

на стр. **11**



Как да изберем качествен пчелен мед и да го съхраняваме правилно

от стр. 10

на. Медът трябва да се стича плавно. Ако можете, извадете меда с лъжица – висококачественият мед ще се отцеди от лъжицата бавно, а фалшивият – бързо и на капки. Добрият мед се “увива” около лъжицата, докато фалшивият няма такова свойство.

Истинският мед попива в кожата.

Вземете малко мед и го разтрийте леко между пръстите си. Висококачественият пчелен мед ще попи в кожата ви, а този, в който има ненужни добавки, ще се превърне в бучка.

Хомогенност – качественият мед е еднороден.

Погледнете внимателно буркана с мед – там не бива да има разноцветни ивици и различни слоеве. Добрият мед, дори след кристализацията, ще бъде еднороден и хомогенен.

Плътност и тегло на меда

Плътността на меда е 1,41-1,51 г/см³, а тази на водата е 1 г/см³, така че медът е по-тежък от водата. Поради тази причина в буркан от 0,5 л не трябва да има 500 г, а около 750 г мед, в литър – 1,5 кг и т.н. Претеглете буркана с мед, извадете теглото на буркана и вижте какво се получава. Ако масата на меда се окаже по-малка, това означава, че е бил разреден с вода.

Причината може да е и в ниското качество на продукта: медът е изваден предсрочно, той все още е незрял, следователно има високо водно съдържание. Ако медът тежи повече, отколкото трябва да бъде, тогава най-вероятно към него са добавени „тайните“ съставки: брашно, нишесте или захар.

Попива ли в хартия?

Веднага след закупуването можете да проверите качеството на меда по друг начин. Вземете малко количество мед и го капнете на



хартия. Медът с високо съдържание на вода ще започне да се абсорбира в хартията почти веднага. Но от висококачествения мед следа върху хартията ще започне да се появява едва след 5-7 минути.

Как да съхранявате пчелен мед у дома?

Медът, за разлика от повечето продукти, може да се съхранява

на стр. 12

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	Ширина (възможни варианти):	- 5,6 см
- до 100 см ²	0.60 лв/см ²		- 8,8 см
- до 200 см ²	0.50 лв/см ²		- 11,8 см
- над 200 см ²	0.40 лв/см ²		- 18 см
Лого на първа страница, което препраща към рекламата		+ 10 лв.	Височина (по желание)
Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“		- 50% от тарифата за реклама	
Фиксирано място		+ 10%	За контакти:
ОТСТЪПКИ			София 1000
За членове на СХП	10%		ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408
При авансово плащане за 1 г.	20%		тел./факс: 02/ 987 47 44
При авансово плащане за 6 м.	10%		e-mail: ufi_sb@abv.bg
При авансово плащане за 3 м.	5%		

Сумите се превеждат по сметката на СХП: „Юробанк България“ ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBG5F; IBAN: BG05BPBI 7942 1019 1562 01

ХЛЕБОПРОИЗВОДСТВО И СЛАДКАРСТВО

Хлебопроизводство и сладкарство ЕООД - гр.Троян

Производство на хляб и хлебни изделия, козунаци и погачи

гр.Троян, п.к. 5600
ул. "Ген.Карцов" № 387
факс: 0670/6 25 18
e-mail: troyahleb@abv.bg
тел. за заявки: 0670/6 27 62
моб. тел..0884 851478



Как да изберем качествен пчелен мед и да го съхраняваме правилно

от стр. 11

дълго време, без да губи полезните си свойства. За това обаче трябва да му осигурите необходимите условия.

Температура на съхранение на меда.

Температурата на съхранение на меда не трябва да надвишава диапазона от -5°C до 20°C . Само при тези условия качеството на меда няма да пострада.

Влажност по време на съхранение на мед.

Оптималната влажност за нормалното запазване на меда е 58-66%. При по-висока влажност медът започва да абсорбира влагата от околния въздух. Ако нивото на влажност падне под 58%, тогава започва обратният процес – изпаряването на влагата от меда. И двете се отразяват отрицателно върху качеството.

Съдът за съхранение на меда не бива да е метален.

Силно нежелателно е да съхранявате мед във всякакви метални съдове. Пчелният мед може да



влезе в химическа реакция с метала, което не само ще доведе до промяна във вкуса, но и може да причини отравяне.

Не поставяйте мед в съдове, изработени от пластмаса и глина.

Ако са направени от нискокачествен материал, пчелният мед може да влезе в реакция с тях. Най-добре е да държите мед в

стъклен буркан със стегнат капак.

Пазете от силна слънчева светлина.

В меда, под въздействието на слънчевата светлина, витамините и хранителните вещества започват да се разграждат, което отнема от хранителната му стойност. Само вкусът и цветът остават непроменени. За да предотвратите това, съхранявайте съдовете с пчелен мед на място, където слънцето не прониква.

Мартин В. Иванов,
Агроновини

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



**СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ
ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ в БЪЛГАРИЯ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ
УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ**

със съдействието на: ● Сдружение “Териториална организация на НТС с Дом на техниката Пловдив”



- Регионален научно-технически съюз по хранителна промишленост – гр. Пловдив
- Съюз на изобретателите в България

о р г а н и з и р а т

**XII национална научно-практическа конференция с международно участие
ИНОВАЦИИ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА
ПРОМИШЛЕНОСТ – ПРОБЛЕМИ И ПЕРСПЕКТИВИ**

30 октомври 2019 г., Университет по хранителни технологии, гр. Пловдив,
бул. “Марица” № 26, в аудитория Хоризонт, бл. 2

ТЕМИ:

- Основни тенденции в развитието на иновациите в хранителната индустрия.
- Индуриалната собственост като елемент на иновационния процес - нови гъвкави инструменти за бъдещето развитие на политиката на качеството. Регистрация на защитени географски означения и храни с традиционно специфичен характер. Стандартите за храни – възможност за гарантиране на качествени продукти на пазара.
- Интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните ISO 9001:2015-новата версия на ISO 9001:2008, стандарти за търговия с хранителни продукти - BRC, IFS и др.
- Хранителните добавки и добавки в храни – законодателни изисквания.
- Опаковките на храните – най-новите изисквания.
- Възможности за подпомагане на бизнеса от програми и проекти. Финансиране и субсидиране на иновационни проекти.
- Иновациите в ХВП – споделяне на опит от водещи фирми и научни звена.
- Разработки на нови продукти на млади учени и студенти в областта на ХВП.

ПРОГРАМА:

- 9:00-10,00** Регистрация
- 10:00** Откриване на конференцията
- 10,00-17,00 Презентации на тема:**
- Иновациите в хранително-вкусовата промишленост – проблеми и перспективи.Регистриране на нови продукти и защита от нелоялна конкуренция на новите продукти
 - Основни тенденции в развитието на иновациите в хранителната индустрия
 - Индуриалната собственост като елемент на иновационния процес - нови гъвкави инструменти за бъдещето развитие на политиката на качеството. Регистрация на защитени географски означения и храни с традиционно специфичен характер.
 - Хранителни добавки и добавки в храни – регулиране и съвременни законодателни изисквания.
 - Етикетирание, пускане на пазара и контрол върху хранителните добавки съгл. Наредба №47/2004 на МЗ и Директива 2002/46/ЕО, граничен контрол
 - Интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните ISO 9001:2015 новата версия на ISO 9001:2008, стандарти за търговия с хранителни продукти BRC, IFS и др.
 - Хранителните добавки и добавки в храни – законодателни изисквания
 - Възможности за подпомагане на бизнеса от програми и проекти. Финансиране и субсидиране на иновационни проекти
 - Иновациите в ХВП – споделяне на опит от водещи фирми и научни звена
 - Разработки на нови продукти на млади учени и студенти в областта на ХВП
 - Официален контрол – най-новите изисквания
 - Кръгла маса - въпроси към лекторите
 - Закриване и раздаване на сертификатите

Такса за участие: 60 лв. без ДДС. За членове на СХП - 50 лв. без ДДС. Научни работници, преподаватели, аспиранти, студенти, ученици, БАБХ не плащат такса.

ТАКСАТА се превежда по сметка на СХП:

„Юробанк България“ ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBGSGF, IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

ЗА КОНТАКТИ: СХП - София, ул. Раковски 108, оф. 408
инж. Бургуджиева, GSM 0888 722 482; e-mail: ufi_sb@abv.bg





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

ПОКАНА за ПРОФЕСИОНАЛНИ ОБУЧЕНИЯ

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

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

**28.10 -
01.11.2019 г.**

**специалност „Зърносъхранение, зърнопреработка
и производство на фуражи“ (трета квалификационна степен)**

**21.10 -
25.10.2019 г.**

Според Закона за храните, чл 23. (2) (Нова - ДВ, бр. 102 от 2003 г., в сила от 1.01.2005 г.) във всеки обект за производство на храни трябва да работи лице, назначено по трудов договор, което притежава висше или **средно специално образование в областта на хранителната промишленост или има придобита квалификация в същата област** по Закона за занаятите. Не се изисква назначаване на специалист, ако лицето по чл. 14, ал. 1, т. 6 отговаря на това условие.

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

Целта на обучението е специалистите от тези браншове за по-кратко време да придобият Свидетелство за завършено професионално обучение. Поради това, че програмата по това обучение е заложена с 960 часа теория и практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно (тип самостоятелна форма), **като за целта са планирани 2 модула по 5 дни**, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс - теория и практика.

На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготви за явяване на държавен изпит пред комисия.

- Трета квалификационна степен се равнява на завършен 13 клас на професионална гимназия.
- Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията.
- Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.

- Обученията се провеждат 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 или 10 клас на професионална гимназия.

Присъствието на първия модул на всички желаещи за участие в обучението е задължително. Датите за втория модул ще бъдат определени по време на първия модул.

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

Броят на участниците във всеки от курсовете не трябва да бъде повече от 10 човека и по-малко от 5 човека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс за обучение.

Заявки за участие, с копие от платено нареждане, се изпращат по ел.път или по поща на адрес:

Съюз по хранителна промишленост
София 1000,
ул. „Раковски“ 108, оф. 408

Тел./факс: 02/ 987 47 44
GSM: 0888 72 24 82
e-mail: ufi_sb@abv.bg
Инж. Соня Бургуджиева

Записването и за двата курса става по реда на пристигане на заявките!

Курсът за специалност „Производство на месо, месни продукти и риба“ ще започне на 28.10.2019 г. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката, гр. София, ул. „Г.С.Раковски“ 108, 5 етаж, зала № 503.

Курсът за специалност „Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи“ ще започне на 21.10.2019 г. Заниманията ще се провеждат в гр. Добрич, ул. Димитър Петков №4 ет. 2

Цената за един участник е 550 лева и в нея са включени всички разходи по провеждането на обучението - теория и практика, учебни материали, разходи за Държавния изпит и издаване на Свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация, кафе-паузи и закуски **на първия модул.**

В цената на курсовете не е включен хотелът.

Сумите се превеждат по банковата сметка на Съюза по хранителна промишленост:

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

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





**СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ
ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ В БЪЛГАРИЯ,**

ПОКАНА ЗА ДЕСЕТИ НАЦИОНАЛЕН СИМПОЗИУМ С МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ

**”Европейски и световни предизвикателства за
българските производители на храни и напитки”**

23 - 24 октомври 2019 г. в Дом на науката и техниката, София, ул. “Г. Раковски” 108, Зала 4

Т Е М И:

- * ИНТЕГРИРАНИ СИСТЕМИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА КАЧЕСТВОТО И БЕЗОПАСНОСТТА НА ХРАНИТЕ
- * НОВИ ВЕРСИИ НА ISO 9001 И ISO 22 000
- * СТАНДАРТИ ЗА ТЪРГОВИЯ С ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ- BRC, IFS И ДР.
- * ДОБАВКИ В ХРАНИТЕ И ХРАНИТЕЛНИТЕ ДОБАВКИ - ЗАКОНОДАТЕЛНИ ИЗИСКВАНИЯ
- * ЕТИКЕТИРАНЕ И ЕНЕРГИЙНА СТОЙНОСТ НА ХРАНИТЕ
- * ОПАКОВКИ ЗА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ
- * АКТУАЛНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОФИЦИАЛНИЯ КОНТРОЛ НА ХРАНИТЕ

П Р О Г Р А М А

23 октомври - сряда

- * Добавки в храните и хранителни добавки – регулиране и съвременни законодателни изисквания. Изисквания при внос от трети страни в България. *Лектор: от Дирекция „Граничен контрол”, БАБХ*
- * Най-новите изисквания към опаковките за храни и напитки. Актуална информация. *Лектор: инж. Майя Стойчева, ИЦ Алмитест*
- * Законодателство, регламентиращо изискванията към етикетирание на храните и представяне на хранителната информация - нови аспекти при етикетирание на храни.
- * Енергийната стойност на храните – нормативни изисквания за определянето ѝ.
- * Обучение и практически упражнения на тема етикетирание и енергийна стойност. *Лектор: Проф. Йордан Гогов*
- * Обмен на информация между участващите фирми, представяне на изготвените етикети и изчислени енергийни стойности от представители на различните групи

18,30 - Вечеря с колеги по желание

24 октомври - четвъртък

- * **Преглед на интегрирани системи за управление на качеството и безопасността на храните: нови версии на ISO 9001 и ISO 22000.**
- * Стандарти за търговия с храни: BRC, IFS и др. *Лектори: Надежда Василева и инж. Кирил Нинчев, външни одитори*
- * Как да защитим системата си за самоконтрол пред контролните органи? *Лектор от БАБХ*
- * Кръгла маса с въпроси към лекторите в симпозиума
- * Закриване на семинара и раздаване на сертификатите

УКАЗАНИЯ ЗА УЧАСТИЕ

1. Таксата за участие е **80** лв. без ДДС.
- * За редовни членове на СХП таксата за участие е **60** лв. без ДДС
- * Инспектори от БАБХ, научни работници, преподаватели от учебни заведения, аспиранти, студенти и ученици не плащат такса за участие.

В таксата са включени материалите за участниците, кафе-паузи, закуска.

Сумите се превежда по сметката на Съюз по хранителна промишленост

„Юробанк България”, ФЦ София Окръг

BIC код: BPVIBGSF, IBAN: BG 05BPVI 7942 1019 1562 01

ЗА КОНТАКТИ: инж. Бургуджиева - GSM 0888 72 24 82; e-mail: ufi_sb@abv.bg





Експерт по хранителни отравяния изброява 6 храни, които не яде

След като е работил над 20 години по съдебни дела за хранителни отравяния, Бил Марлър просто спира да яде определени храни.

Ето кои са храните, които е изключил от менюто си, след като е спечелил 600 милиона долара за клиенти със случаи на хранителни инфекции. Опитът му го е убедил, че тези храни „просто не си струват риска“.

1. Сурови стриди

Марлър казва, че в последните пет години е виждал повече хранителни заболявания, свързани с морски мекотели, отколкото в предишните две десетилетия. Винашникът: затоплящите се води. Нагриването на световния океан води до увеличаване на микробите, които поглъщат консуматорите на сурови стриди.

2. Предварително нарязани и измити плодове и зеленчуци

Марлър казва, че бяга от тях „като от чума“. Удобството може да е хубаво нещо, но през колкото повече ръце минава храната, това означава по-голям шанс за замърсяване и рискът не си струва.

3. Сурови кълнове

Огнищата на зарази в кълновете са изключително често срещани в последните две десетилетия.

Най-честите случаи са на салмонела и E. coli.

„Случаите са прекалено много, за да бъдат пренебрегнати. Това са продукти, които не консумирам изобщо.“

4. Полусуrowо месо

Съжаляваме, готвачи: не ни предлагайте пържолата „алангле“.

Според Марлър месото трябва да се нагрее поне до 160 градуса в дълбочина, за да се убият всички болестотворните бактерии и микроорганизми.

5. Сурови яйца (домашна майонеза и пр.)

За онези от вас, които помнят епидемията от салмонела през 80-те и 90-те години, това се разбира от само себе си. Според Марлър шансът да получите хранително отравяне от сурови яйца днес е много по-нисък, отколкото преди 20 години, но все пак той предпочита да не рискува.

6. Непастъоризирано мляко и сокове

Все повече нараства движението, което насърчава хората да пият „сурово“ мляко, обяснявайки, че пастъоризирането намалява хранителната стойност. Марлър казва, че пастъоризирането не е опасно – „суровите“ напитки могат да бъдат опасни – възможността от замърсяване с бактерии, вируси и паразити е много по-голяма, когато е пропусната най-елементарната мярка за сигурност.

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.



Shutterstock

