

## ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ на Съюза по хранителна промишленост за 2019 г.



Отчетното събрание на СХП се проведе във време на извънредна обстановка заради епидемията от корона вирус. Но отчетът бе за миналата година, когато всички мероприятия се провеждаха по план. Въпреки извънредното положение, работещите в хранителната индустрия не спряха за миг своята дейност, за да осигуряват храната на народа. Затова ние с гордост отново можем да отбележим всички успехи и постижения, завоювани от Съюза през изминалата 2019 г. и с оптимизъм да погледнем към бъдещето развитие на организацията.

ХВП винаги е имала важно място в развитието на страната. По данни на НСИ в предприятията от бранша работят 73 404 души. По данни на ЕВРОСТАТ стойността на произведената продукция е 4 110 млн. евро, официално регистрираните предприятия са 5383 бр., а оборотът им е 4661.5 млн. евро. ХВП дава голяма част от брутна добавена стойност на страната и е най-големият от всички отрасли в България.

на стр. **2**

### ТЕМИТЕ В БРОЯ



СХП проведе тридневен научно-практически курс „Въвеждане и вътрешни одитори на HACCP системата и етикетирание и определяне енергийната стойност на храните“

**8**

Подготвихме още кадри по специалност „Техник-технолог по качеството на храни и напитки“

**9**

Как ще купуваме храни директно от фермата

**10**

Кръгла маса на тема „Стъпка по стъпка по пътя от фермата до трапезата“

**12**

Покана за обучение по специалност „Производство на месо, месни продукти и риба“

**13**

Покана за обучение по специалност Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи“

**14**

Предстои курс за вътрешни одитори на HACCP система

**15**

Кой няма право да яде диня

**16**

Броколите са полезни, но не посягайте към тях, ако...

**16**

### Фирми, представени в броя



РВС-РУСЕ-СОФИЯ-ПЛОВДИВ

на стр. **4**



на стр. **7**



на стр. **10**



на стр. **10**

# ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ на Съюза по хранителна промишленост

от стр. 2

През 2019 г. усилията на УС на Съюза бяха отново насочени към изпълнението на приетите насоки на предишното събрание и целите в устава:

- \* научно-техническа дейност;
- \* работа с научни и учебни звена;
- \* укрепване организационната дейност на съюза;
- \* издателска дейност.

## НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКА ДЕЙНОСТ

През отчетния период СХП много успешно продължи започнатата програма във връзка с Научно-техническата дейност на Съюза. Отново бяха организирани и проведени на високо професионално ниво редица семинари и курсове с активното участие на много специалисти от хранителната промишленост в България.

Във връзка с непрекъснатото излизане на нови нормативни документи и изискванията към фирмите СХП организира целогодишно семинари и курсове за обучение по различни теми.

Въпреки отдавна изтеклия срок за внедряване на Системи за контрол и управление на безопасността на продукцията интересът на българските фирми към темите, свързани с контрола и управлението на качеството и безопасността в ХП беше голям.

**Курсове за обучение на тема “Актуални проблеми на ХВП, свързани с Европейското законодателство”, “Системи за контрол и управление на качеството в ХП – Система НАССР” и “Вътрешни одитори на Система НАССР” бяха проведени през месеците януари, февруари, април, септември, ноември и декември 2019 г.**

Участниците в тези курсове и семинари бяха запознати със съвременния подход на Европейския съюз за осигуряване безопасността на храни и напитки, Закона за храните в България, изискванията на системата НАССР и практическите стъпки за изграждане на НАССР план, връзката с ДПП и ДХП. Всяко обучение завършва с тест за усвоените знания и връчване на Сертификат за успешно завършен курс. Подготовката на специалистите от фирмите от хранителната верига за Вътрешни одитори на системата НАССР протичаше в запознаването им с най-важните принципи, свързани с одита, овладяване на основните техники за ефективно провеждане на вътрешните одити като вид проверочна /верификационна/ дейност при поддържане на НАССР системата и оценка на нейната ефективност.

На семинарите присъстваха ръководители на фирми и служители, внедряващи системи за управ-



ление на качеството, анализ на опасностите и контрол на критичните точки, здравословни и безопасни условия на труд, представители на ръководството по качество, инспектори от Българска агенция за безопасност на храните в София и страната. **Броят на участниците в тези курсове е над 150 човека.**

Тук е мястото отново да отбележим заслугите на лекторите на тези курсове - г-жа Надежда Василева, проф. Йордан Гогов, инж. Кирил Нинчев и др.

**От 20 до 24 февруари 2019 г. Съюзът по хранителна промишленост участва за пети път със самостоятелен щанд в Международен панаир – гр.Пловдив на изложението ФУУДТЕХ.**

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

По време на изложението на Пловдивския панаир на 22.02.2019 г. беше проведена от Съюза по хранителна промишленост Осма Национална младежка научно-практическа конференция с международно участие на тема: “Актуални проблеми на хранително-вкусовата индустрия според най-съвременните изисквания на българската и европейска нормативна уредба, Хранителни добавки и добавки в храни, Етикетирание, енергийна стойност на храните, Нови продукти в хранителната индустрия”. И тази година

на стр. 3

# ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ

## на Съюза по хранителна промишленост

от стр. 2

организаторите се погрижиха да ни осигурят по-голяма зала за провеждане на конференцията, която едва успя да побере желаещите около 140 човека, за което безкрайно им благодарим.

Голяма роля за успешното организиране и провеждане на конференцията бе фактът, че тя се проведе не в София, а в провинцията, в гр. Пловдив – стратегически разположен град, заобиколен от много селища, в които активно работят предприятия от хранителния бранш.

Конференцията се проведе с изключителната подкрепа на МЗХГ, Българската агенция по безопасност на храните, ФНТС, Дом на техниката – град Пловдив, Университет по хранителни технологии – гр. Пловдив, ИККХ – гр. Пловдив, Професионална гимназия по хранителни технологии и техника – гр. Пловдив и много други ведомства и организации, за което най-сърдечно им благодарим.

Изказваме нашите благодарности и към преподавателите, докторантите, студентите и др. техни колеги от УХТ и хранителните гимназии, които отделиха от ценното си време и присъстваха на конференцията през целия ден, като подкрепяха своите докторанти и студенти по време на изнасяне на докладите и научните съобщения.

**При голям интерес в края на октомври 2019 год. бе проведен Десети национален симпозиум с международно участие “Европейски и световни предизвикателства за българските производители на храни и напитки”.** В симпозиума участваха много специалисти и експерти от ХВП и научни работници от цялата страна.

Изключително добре подготвени лектори запознаха участниците, над 80 човека, със стандартите, създадени и прилагани от търговските вериги в Европейския съюз – BRC, IFS, на които трябва да

отговарят българските хранителни продукти за търговия в различните европейски държави, производствените и търговските стандарти в хранителната индустрия и еврофинансирането, които са гаранция за конкурентоспособност на българските храни на световния пазар. Форумът даде отговор как фирмите да защитят системата си за самоконтрол пред контролните органи и още много отговори, с което се даде възможност за по-ефективна реализация и търговия на хранителните продукти и суровините за тях.

Представители на държавните ведомства отговориха на въпроси на участниците.

И този форум завърши с много нова информация за участниците, разменена актуална информация от хранителния бранш и нови приятели.

**В края на октомври 2019 г. Съюзът по хранителна промишленост организира провеждането на конференцията “Иновациите в хранително-вкусовата промишленост – проблеми и перспективи”** за дванадесети път, поради изключителния интерес към нейната тематика от предните години. Конференцията се организира с цел да се поднесе актуална информация за начините за внедряване и производство на нови продукти и технологии, конкурентоспособни както в България, така и на международния пазар.

На 30 октомври в Университет по хранителни технологии, гр. Пловдив, аудитория “Хоризонт” бе препълнена с желаещи да присъстват на конференцията. Съвсем нова, модерна зала, оборудвана с всичко необходимо за провеждане на форум от такава величина, зала “Хоризонт” предразположи участниците за ефективна и пълноценна работа.

В научната конференция взеха участие над 160 представители на фирми от бранша, млади научни работници от научните институти в страната и чужбина, от сродни организации на СХП в Европа, много студенти от Университета по хранителна промишленост – гр. Пловдив, ученици от техникумите по ХВП и др. Повече от 90% от присъстващите на конференцията бяха младежи до 35-годишна възраст.

Над 140 млади специалисти с голям интерес слушаха презентациите на българските и чужди докладчици на конференцията.

Много умело младите колеги прикриваха обхвалото ги вълнение във връзка с първото им представяне пред публика. Най-развълнувани бяха учениците от 12 клас на Професионална гимназия по хранителни технологии и техника, гр. Пловдив. Ос-



на стр. 4

# ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ на Съюза по хранителна промишленост

от стр. 3

вен устната презентация те трябваше да демонстрират на живо лабораторни анализи за „Определяне на нежелани вещества в кисело мляко и напитки“. Облечени в бели престилки, въоръжени с лабораторната техника от гимназията, най-малките участници успяха да приковат до края на своите презентации погледите и вниманието на всички присъстващи.

Бъдещите специалисти от България, Казахстан, Молдова и Украйна, Косово, Италия и Испания взеха участие в разгорялата се оживена дискусия в края на конференцията. Благодарности на преподавателите от УХТ - проф. Алексиева, доц Милкова, доц. Иванова, гл.ас. Бухалова и др. ,които отделиха време от напрегнатото си ежедневие, за да подготвят бъдещите специалисти и лично да присъстват с тях на конференцията.

**На 29 май 2019 г. Съюзът по хранителна промишленост организира и проведе поредната**

**единадесета Кръгла маса под мотото “Качеството на храните – мит или реалност”.**

Качеството на продукцията е основен дълг на производителите на храни и най-сигурният гарант за просперитета на бранша. Информациите, свързани с качество на храните, заливат непрекъснато всички медии с верни и неверни твърдения, недоказани обвинения към производителите, а понякога и с откровени хули. В тази връзка Съюзът по хранителна промишленост реши да акцентира на тази тема на поредната си, станала вече традиционна, кръгла маса. В голямата зала на Дома на науката и техниката в София си дадоха среща представители на много предприятия от хранителната индустрия, браншови структури, контролни органи и изпълнителна власт, за да срещнат позициите си по най-наболените теми в бранша. Единадесетата Национална кръгла маса под наслов “Качеството на храните - мит или реалност” събра над 120 души, които заедно обсъди-

на стр. **5**

## РВС - СОФИЯ

<http://www.rvs.bg>

e-mail: [rvs\\_sofia@abv.bg](mailto: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](mailto: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**

*Сертификат № 55 ЛИ Валиген до 22.03.2020 г.*

## 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.



# ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ на Съюза по хранителна промишленост

от стр. 4

ха редица актуални за хранителната индустрия теми. Кръглата маса бе открита от д-р Светла Чамова, председател на Съюза по хранителна промишленост

Програмата на Кръглата маса беше толкова наситена, че е трудно да се изброят всички теми, залягнали в нея. След презентациите, последва дискусия по темата.

Поредната Кръгла маса, проведена от СХП е история. Предложенията и мненията, обсъждани на нея бяха изпратени официално до всички ведомства, които имат отношение към проблема - Министерски съвет, Народни събрание, четири министерства, държавни агенции и др.

Най-искрено благодарим на спонсорите на кръглата маса!

По инициатива на ветераните на СХП с активното участие на СХП през 2002 г. бе възстановен традиционният Ден на хранително-вкусовата промишленост в България. Възобновен и обогатен от СХП в последните 16 години, този своеобразен празник на всички, които се грижат на трапезата ни да има вкусни и безопасни храни и напитки, става все по наситен със съдържание.

**Отново в края на м. ноември чествахме традиционния Ден на хранително-вкусовата промишленост в България!** Отново зала "Европа" на Парк-хотел "Москва" се оказа тясна за желаещите, над 300 човека, да присъстват на форума!

Празникът бе съпроводен и от поредната Шестнадесетата научно-практическа конференция с международно участие на тема: "Бъдещето на храната".

Представители на бизнеса, на различните министерства, на БСК, на институти и научни организации, учени, политици, ученици и студенти от областта на хранително-вкусовата промишленост уважиха с присъствието си този голям форум. Официални гости на празника бяха: зам.-министърът на земеделието, храните и горите доц. д-р Янко Иванов, зам.-председателя на ФНТС инж. Лилия Смедарчина. Между официалните гости бяха и изпълнителните директори на всички браншови организации от хранителната индустрия, председателят на НТС – гр. Пловдив и много други.

Празникът бе открит от Председателя на УС на Съюз по хранителна промишленост д-р Светла Чамова, която с топли думи приветства многобройните участници в този голям и важен форум. „Вярваме, че днешните дискусии, както и предложенията, които ще очакваме да постъпят до края на годината от

страна на браншовите организации и компаниите в сектора, на представителите на научните среди и ключовите ни партньори по веригата на формиране на добавена стойност, ще ни помогнат още в началото на 2020 да заявим пред институциите своята визия и очаквания в по-голяма изчерпателност.

Отново искам да Ви честитя празника на хранителната индустрия в България!

Нека през 2020 година да се храним балансирано, според собствените ни предпочитания и с удоволствие от добрата храна!"

След това д-р Светла Чамова даде думата на зам.-министъра на земеделието, храните и горите доц. д-р Янко Иванов, който поздрави участниците в конференцията от свое име и от името на министъра на земеделието, храните и горите Десислава Танева.

След това инж. Лилия Смедарчина - зам.председател на ФНТС, приветства присъстващите и връчи федеративни награди и почетни грамоти на индивидуални членове на СХП.

Бяха раздадени следните награди:

#### Златна значка на ФНТС

1. Инж. Магдалена Денчева
2. Инж. Здравка Стилова
3. Инж. Маргарита Братанова
4. Инж. Марияна Юнгарева
5. Инж. Румен Велинов

#### Златен медал „Инж. Михаил Момчилов“

1. Д-р Светла Владимирова Чамова
2. Инж. Борка Методиева Божилова
3. Михаил Велков

#### Златен медал „Проф. д-р Асен Златаров“

1. Доц. Минчо Доков
2. Проф. Йордан Гогов

#### Звание „Почетен член на ФНТС“

1. Инж. Соня Бургуджиева

По време на официалната церемония по случай Деня на хранително-вкусовата промишленост зам.-министър Янко Иванов връчи наградите от станалия вече традиционен национален конкурс "Хранително-вкусовата промишленост в България – нови продукти и технологии 2019 г." Той поздрави представителите на науката и бизнеса, както и потребителите, като им пожела да продължат успешно развитието на хранителната индустрия в България.

Участниците в конкурса и тази година бяха рекорден брой - 32. Конкурсът няма състезателен характер. Той е учреден от СХП, за да се подпомогнат фирмите да представят пред голяма аудитория и пред медиите, на Деня на ХВП, своите най-нови про-

на стр. 6





# ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ

## на Съюза по хранителна промишленост

от стр. 5

дукти и технологии в областта на хранителната индустрия.

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

Благодарим най-сърдечно на тези, които спомогнаха да се осъществи този Ден на ХВП по този грандиозен начин! Ето част от техните имена: "БЕЛЛА – България", "РВС Русе-София- Пловдив", "Максим Деница" ЕООД, "ТЮФ Рейнланд България" ЕООД, "Елиаз-Добреви и сие", Дерони ООД, "Хлебопроизводство и сладкарство" ЕООД, "Дюсена" ООД, FPI, ИЛ "Алименти- Омнилаб", "Ивтони Шопов" ЕООД, ИЛ "АЛМИ ТЕСТ", Кока Кола - ССНВС – България, "Милмекс" ООД, БИЛЛА-България, Мултизим, Благополучие Яневи и Сие, Нигал 7 ЕООД, Юнийк – фууд ЕООД и други фирми и организации.

През изминалата година много хора, фирми, организации и ведомства не пестяха сили, знания и опит, за да се развива дейността на СХП и този така важен за българската икономика отрасъл – хранителна индустрия. На най-дейните съмишленици и партньори на Съюза бяха връчени благодарствени грамоти и плакети от д-р Светла Чамова.

Празникът продължи с провеждането на Шестнадесетата научно-практическа конференция с международно участие на тема "Бъдещето на храната". Проблемите и начините за решаването им бяха разгледани от компетентни наши и чужди специалисти в презентации и постерни доклади.

С изключителен интерес участниците изслушаха презентациите на лекторите от чужбина и България.

**Съюзът по хранителна промишленост съгласно приетата програма за действие за 2019 г. продължи с голям успех да организира и провежда пътувания с различна цел в чужбина.**

Тази форма на пътуващи семинари се приема изключително добре от работещите в бранша, затова и ние продължихме тези пътувания.

През месец октомври, за поредна година, партньорите на Съюза по хранителна промишленост от Германия, Фууд Процесинг Инициативе /FPI/ в лицето на изп. директор г-н Норберт Райхл ни поканиха и бяха домакини по време на посещението ни на изложението Ануга 2019, която навърши 100 г. от своето създаване и е най-голямото и най-важното световно изложение на храни и напитки в Кьолн.

Съюзът по хранителна промишленост организира това посещение и за фирми от България, като

група над 30 човека посетиха град Кьолн и останаха удивени от всичко, представено на това грандиозно изложение.

С всяка следваща година броят на българските фирми - участници в изложението, расте (този път те бяха над 106), като някои от тях се явиха обединени и сравнително по-лесно забележими.

Председателят на УС на СХП д-р Светла Чамова и гл.секретар инж. Соня Бургуджиева проведоха редица срещи с чужди производители на храни и напитки и с организации, сродни на СХП.

През 1921 година е следващото изложение. Да си пожелаем отново да бъдем там и повече български фирми да участват в този грандиозен форум като изложители.

**През м.февруари 2019 г. проведохме едно чудесно пътешествие до Сингапур, Куала Лумпур и о-в Бали.**

**В края на м. април, в почивните дни за Великден, бе организиран петдневен пътуващ семинар от Съюза по хранителна промишленост в Гърция.** Участниците успяха да съчетаят чудесната почивка в топла Гърция със знанията и опита на експертите!

Отново нови запознанства с колеги от цялата страна и обмен на бизнес информация съпътстваха цялото пътуване.

**Национален осемдневен пътуващ семинар-почивка бе организиран от Съюза по хранителна промишленост в началото на м. юни в Анталия, гр. Сиде – перлата на Турция.**

**В началото на м. септември за втора година бяха посетени едновременно три изложения за храни и всичко, свързано с храните. Това четиридневно бизнес-пътуване в Турция, гр. Истанбул отново бе организирано от Съюза по хранителна промишленост.**

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

**В края на септември 2019 г. Съюзът по хранителна промишленост организира забележително шестдневно пътуване до най-известните библейски и исторически места в Израел и Йордания.** Участниците в пътуването, около 50 човека, успяха да видят и да се запознаят с едни от най-известните в света географски и исторически забележителности на Израел и Йордания.

**В края на ноември и началото на декември 2019 г. Съюзът по хранителна промишленост организира туристическо пътуване до две мал-**

на стр. **7**



# ОТЧЕТНО СЪБРАНИЕ

## на Съюза по хранителна промишленост

от стр. 6

ко познати страни в Индокитай – Камбоджа и Виетнам. В тези единадесет незабравими дни представителите на хранителния бранш в България се запознаха със световноизвестни исторически забележителности и имаха възможност да се докоснат до начина на производство на хранителните продукти в двете страни и начина им на приготвяне.

СХП и през тази година продължи да организира и провежда пътуващите семинари в чужбина, но след световната пандемия от Ковид 19, тези пътувания се осъществяват все по-трудно.

Можем да констатираме факта, че в семинарите и курсовете, организирани от СХП, досега са преминали повече от 6 500 човека.

И през този отчетен период ръководството на Съюза непрекъснато се обръщаше за съдействие към членовете на УС. Като най-активни в своята помощ към дейността на СХП можем да посочим: инж. Майя Стойчева, проф. Георги Сомов, Атанас Урджанов, Надежда Василева, инж. Жана Величкова, Стаменка Дамянова, инж. Марияна Юнгарева, които въпреки своята изключителна заетост в пряката си дейност, винаги се отзоваваха с готовност на молбата за помощ и участие в мероприятията на Съюза.

Съюзът по хранителна промишленост притежава Лицензия от НАПОО, която вече включва 38 различни професии със 76 специалности от хранително-вкусовата промишленост и други области от икономиката на страната. **През отчетния период Центърът за професионално обучение на СХП отново успешно продължи своята дейност.**

През 2019 г. бяха обучени около 130 човека по различни специалности, включени в Лицензията на Съюза. С гордост можем да заявим, че популярността на Съюз по хранителна промишленост през годините расте все повече. Едно от доказателствата за

това е отново предложението на БИЛЛА БЪЛГАРИЯ за продължаване на професионалната квалификация на своите служители и през 2019 г.

В своята работа Съюзът винаги се е стремил да популяризира постиженията на научните дейци, работещи в областта на ХВП. Изключително ползотворно е сътрудничеството и взаимодействието ни със специалисти и научни работници от УХТ - гр. Пловдив, Тракийски университет - гр. Стара Загора, Селскостопанската академия, Института за криобиология и хранителни технологии - гр. София, Национален център по обществено здраве и анализи, Институт за качество и контрол на храните - гр. Пловдив и др.

Във връзка с укрепване организационното състояние на СХП, можем да кажем следното: През отчетния период продължава изключителния интерес от страна на специалистите към членството в нашия Съюз. Трябва да отбележим, че броят на индивидуалните ни членове расте и в момента в Съюза членуват около 550 редовно отчетени индивидуални членове и около 50 колективни.

**В изпълнение на записаните в устава на Съюза цели и задачи приоритет в дейността на СХП през отчетния период бе по-нататъшното разширяване на издателската работа,** която включваше следните основни задачи:

1. Издаване на месечен Бюлетин на СХП с актуална информация и списание „Храната на 21 век“;
2. Издаване на каталози, брошури и др.

Благодарим на членовете на УС на СХП, на всички наши колеги, специалисти и сътрудници за усърдието, което проявяваха през цялата година за утвърждаване престижа на СХП и оформянето му като една организация, изключително полезна за отрасъла хранителна промишленост.

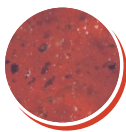
### Примолио Текс Мекс

зехтинова марината



Предпазва месото от окисление и посивяване. Устойчива на високи температури. Чрез кремообразната си консистенция се запеля за месото и го защитава от нежелана промяна на цвета! За трайни месни специалитети, предлагани от витрина!

- вкус на зехтин, силен
- вкус на чушки
- за стекове, печено месо на късове и зеленчуци



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

**WIBERG**

## ASTEUS Willy

### СТЕК ГРИЛОВЕ

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



www.teatrading.eu





# Продължават семинарите по актуални проблеми за фирмите от хранителния бранш и по време на пандемията

**В изпълнение на програмата за своята дейност за 2020 г. Съюзът по хранителна промишленост организира и проведе в началото на септември национален тридневен научно-практически курс „Въвеждане и вътрешни одитори на HACCP системата и етикетирание и определяне енергийната стойност на храните”**

След няколко месеца спазване на карантината във връзка с КОВИД-19 в България и спиране на всички присъствени форми на обучение, Съюзът по хранителна промишленост възобнови провеждането на различни видове присъствени мероприятия и обучителни курсове при строго спазване на законово установената заетост на местата от общия капацитет на залите и на въведените противоепидемични мерки.

В продължение на три дни в зала на Дома на техниката - гр. София, участници от цялата страна отново с голям интерес слушаха лекциите на г-жа Надежда Василева и проф. Йордан Гогов и вземаха активно участие в практическите упражнения. Темите за разработването и внедряването на Системи за управление на безопасността на храните, основани на анализ на опасностите и контрол на



критичните точки, одитирането й, управлението на документи бяха подробно обяснени от лектора. Представен бе стандартът FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000 и ISO 22002-1. ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните (чл. 39 от Преходните и заключителни разпоредби).

Практическите упражнения по време на семинара се очакваха с голям интерес. Участниците бяха разделени на групи по специалности за по-голяма ефективност и в помощ на конкретните им дейности.

Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране

на HACCP системата. Проблемите по етикетиранието и изчисляване на енергийната стойност са винаги на дневен ред, затова трябва да се решават от добре обучени специалисти. Това успяваме да постигнем на тези курсове, за да си тръгнат от тук хора, готови да направят сами своя етикет и да изчислят енергийната му стойност.

В края на курса участниците попълниха тест за оценка на познание и владение на материала, като успешно преминалите курса получиха сертификата 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.**







## ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ 2020

# СХП проведе курс за специалност “Техник-технолог по качеството на храни и напитки”

В началото на септември започна курсът за професия “Техник-технолог по качеството на храни и напитки”, специалност “Техник-технолог по качеството на храни и напитки”.

Този курс се провежда по-рядко, но темите, изучавани в него са изключително важни и интересни за работата на специалистите в ранителния бранш:

Класически и инструментални физикохимични и физични методи за анализ на храни, Биохимия на храните, Технологичен контрол върху химическия състав и физикохимичните свойства на суровини, полуфабрикати, добавки и продукти от хранително-вкусовата промишленост, Технологии в хранително-вкусовата промишленост, Системи за управление на безопас-



ността на храните – въвеждане и вътрешен одит /НАССР/БДС-ISO, 22000:2006, Codex Alimentarius, ISO 19001 и ISO 22003, Български и европейски нормативни документи, взети предвид при разработването на системите за управление на качеството, условията на труд и безопасността на хранителните продукти и много други.

Курсът е предназначен за спе-



циалисти, 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.

Много внимателно участниците в курса слушаха лекциите на едни от най-добрите преподаватели в България по темите – инж. Стефан Глухарев, проф. Йордан Гогов и др.

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

## Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

<b>На вътрешна страница</b>		<b>ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:</b>
- до 50 см <sup>2</sup>	0.70 лв/см <sup>2</sup>	<b>Ширина</b> (възможни варианти):
- до 100 см <sup>2</sup>	0.60 лв/см <sup>2</sup>	- 5,6 см
- до 200 см <sup>2</sup>	0.50 лв/см <sup>2</sup>	- 8,8 см
- над 200 см <sup>2</sup>	0.40 лв/см <sup>2</sup>	- 11,8 см
<b>Лого на първа страница,</b> което препраща към рекламата	+ 10 лв.	- 18 см
<b>Текстови материал,</b> обозначен с „платено съобщение“	- 50% от тарифата за реклама	<b>Височина</b> (по желание) - максимум - 24 см
<b>Фиксирано място</b>	+ 10%	<b>За контакти:</b> София 1000 ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408 тел./факс: 02/ 987 47 44
<b>ОТСТЪПКИ</b>		
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: BPBIBG5F; IBAN: BG05BPVI 7942 1019 1562 01





## Как ще купуваме храни директно от фермата

Земеделското министерство предлага правила за производителите



Нови правила за производителите, които искат да продават директно стоката си, предлага земеделското министерство.

Продуктите, които ще се предлагат по този начин, са сурово мляко, пчелен мед и пчелни продукти, яйца от кокошки, пъдпъдъци и шрауси, прясна и охладена морска и сладководна риба, прясно месо от птици и зайци, заклани във фермата, както и отстрелян едър и дребен дивеч или месо от едър и дребен дивеч.

Това предвижда нова Наредба за изискванията за директни доставки от производителя на малки количества първични продукти и храни от животински произход, качена за обществено обсъждане.

Прясна риба например ще мо-

же да се купува директно от лодката, на кейови пристанища, от лодкостоянки и от рибовъдни стопанства. Разрешени за директна продажба са до 30% от годишния улов на прясна и охладена морска и сладководна риба, но не повече от 5000 кг годишно.

Директни доставки да могат да се правят от производители до магазини и преработвателни обекти в рамките на административната област и съседните по регистрация.

Има обаче ограничение на количествата, които могат да се предлагат директно. При яйца от кокошки и пъдпъдъци таванът е 1000 броя седмично, а при шраусовите яйца - 40 броя седмично. Яйцата трябва да бъдат доставе-

ни на потребителя най-късно до 28 дни, след като са снесени.

Пчеларите пък могат да предлагат до 2 тона мед годишно, а таванът за млечните продукти е до 73 000 кг сурово мляко на година. За дивеча е предвидено ограничение до 10 броя годишно за едър и до 50 броя за дребен.

Директна доставка на дивечово месо се извършва със специализирани транспортни средства или специално оборудвани контейнери така, че температурата на цялото месо да не надвишава 7°C за месо от едър дивеч и 4°C за месо от дребен дивеч.

Месото не се замразява, пише още в наредбата. В документа са описани и изискванията към обектите, където ще се обработват различните продукти, както и местата, където ще могат да се предлагат продуктите.

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

ЗА АКРЕДИТАЦИЯ

АЛМИ ТЕСТ

ИЗПИТВАТЕЛЕН ЦЕНТЪР

АЛМИ ТЕСТ

ИЗПИТВАТЕЛЕН ЦЕНТЪР

АЛМИ ТЕСТ

ИЗПИТВАТЕЛЕН ЦЕНТЪР

АЛМИ ТЕСТ

ИЗПИТВАТЕЛЕН ЦЕНТЪР

АЛМИ ТЕСТ

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





## МЕСОМАНИЯ



## СВЕТЪТ НА МЛЯКОТО



## БУЛПЕК



## САЛОН НА ВИНОТО



[food-exhibitions.bg](http://food-exhibitions.bg)

## ИНТЕРФУД & ДРИНК



4 - 7  
НОЕМВРИ  
2020

ИНТЕР  
ЕКСПО  
ЦЕНТЪР

международни изложения  
[food-exhibitions.bg](http://food-exhibitions.bg)

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна  
промишленост





## СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ ПРИ ФНТС ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ В БЪЛГАРИЯ ИНСТИТУТ ЗА АГРОСТРАТЕГИИ И ИНОВАЦИИ

### ПОКАНА

Уважаеми колеги, Стратегията „От фермата до трапезата“ е ключов елемент от Европейския зелен пакт, очертаващ пътя, по който до 2050 г. Европа ще се превърне в първия климатично неутрален континент. Тя представлява нов комплексен подход към значението, което отдават европейците на устойчивостта и има за цел изграждането на устойчиви хранителни вериги, които да работят в интерес на потребителите, производителите, климата и околната среда. Стратегията обхваща цялата продоволствена верига (системата за производство, доставка и потребление на храни) и изгражда рамка за серия от предстоящи законодателни и незаконодателни предложения, с които да бъде реализирана амбицията на ЕС за превръщане на европейските храни - вече доказан еталон за безопасност и качество, и в световен стандарт за устойчивост.

**В тази връзка, Съюзът по хранителна промишленост организира Кръгла маса с международно участие на тема:**

### СТЪПКА ПО СЪПКА ПО ПЪТЯ „ОТ ФЕРМАТА ДО ТРАПЕЗАТА“

**8 октомври 2020 г. (четвъртък) от 10,00 часа в зала №4, II етаж в Дом на науката и техниката, София, ул. „Г. С Раковски“ № 108.**

Новите амбиции на ЕС за преход към устойчиви системи в сектора на селското стопанство и хранително-вкусовата промишленост и тяхната реализация безспорно поставят нови предизвикателства, но също така и предоставят нови възможности за продължаващото конкурентоспособно и устойчиво развитие на индустрията за производство на храни и напитки в страната.

Организиранят от СХП, в партньорство с Института за агростратегии и иновации, дискуссионен форум предоставя възможност на участниците: да се запознаят в по-голяма конкретика със стратегията и произтичащите от нея ангажменти и действия на европейско и национално ниво; да повишат информираността си за създадените и предстоящите възможности за подкрепа в прехода към устойчиви хранителни системи; да почерпят познания от опита на други европейски държави в кръговата трансформация и активно да се включат с мнения и въпроси в обсъжданията. Обект на дискусиата ще бъде и взаимодействието между отделните звена в хранителната верига с компетентните власти, ролята на държавните институции във формирането и отстояването на национално отговорни позиции в процеса на обсъждане и приемане на европейските инициативи по Стратегията и за реализирането на ефективни инструменти в подкрепа на индустрията в осъществяването на прехода към устойчиво производство и потребление на храни.

В кръглата маса ще вземат участие експерти от компетентните министерства и държавни ведомства, специалисти от научни институти, браншови организации, ръководители на големи фирми, потребителски и работодателски организации и представители на медиите.

Всички мнения и предложения от кръглата маса, ще бъдат обобщени и изпратени официално до ведомствата, които имат отношение към обсъждането и реализирането на заложените в Стратегията от „Фермата до трапезата“ цели, дейности и ангажменти.

#### ПРОЕКТ НА ПРОГРАМА

**9:30 - 10:00 - Регистрация и кафе за добре дошли**

**10:00 - 10:10 - Откриване:**

- Светлана Боянова, председател на Институт за агростратегии и иновации - EIT Food Hub България
- д-р Светла Чамова, председател на Съюз по хранителна промишленост при ФНТС

**10:10 - 10:50 - Въведение: Стратегията „От фермата до трапезата“; Стратегическият план по ОСП в България**

- инж. Жана Величкова, изп. директор на Асоциацията на производителите на безалкохолни напитки в България
- Яна Иванова, изп. директор на сдружение „Храни и напитки България“
- Светлана Боянова, председател на Институт за агростратегии и иновации - EIT Food Hub България

**10:50 - 11:20 - Новото голямо предизвикателство пред стратегическите документи Q&A интерактивна дискусия с публиката - модератор Светлана Боянова**

- Д-р Димитър Димитров, държавен експерт, дирекция „Политики по агрохранителната верига“ - МЗХГ
- Д-р Евгени Макавеев, директор дирекция „Комуникация на риска, обучение и Контактен център“, Център за оценка на риска по хранителната верига
- инж. Жана Величкова, изп. директор на АПБНБ
- Яна Иванова, изп. директор на сдружение „Храни и напитки България“

**11:20 - 12:00 - EIT Food - Водещата инициатива за иновации в храните на Европа - мисия и дейности**

- Светлана Боянова, председател на Институт за агростратегии и иновации - EIT Food Hub България
- EIT Food - towards innovative and sustainable food system in Europe
- Q&A интерактивна дискусия

**12:00 - 13:00 - Обяд**

**13:00 - 13:30 - Мястото на храните в Иновационната стратегия за интелигентна специализация**

- Желяз Енев, директор дирекция „Икономическа политика“, МИ

**13:30 - 14:00 - Farm to Fork: Кръгова икономика**

- Примерът на Нидерландия - tbc
- Представител на Институт Кръгова Икономика - tbc

**14:00 - 14:30 - EIT Food Innovation Prizes опитът на победителите**

- Александра Велкова, Atlas Agro Science - Иновации в управлението на отпадъците и земеделието чрез кръгова икономика

**14:30 - 15:30 Национална програма за предотвратяване и намаляване на загубите на храни**

- Дискусия с модератор Жана Величкова
- Цанка Миланова, изп. директор на БХБ
  - Д-р Стоилко Апостолов, Фондация БИОСЕЛЕНА, проект „Твоята храна“

**15:30 - 16:00 - EIT Food Hub Networking**

*Настоящата програма подлежи на промени, моля да проверявате за актуалната програма на сайта на Съюза по хранителна промишленост - [www.ufi-bg.com](http://www.ufi-bg.com) и на Института за агростратегии и иновации - [www.agroinnovations.bg](http://www.agroinnovations.bg)*

**Участието в кръглата маса е без такса!**

**Моля, направете вашата заявка за участие до 5.10.2020 г. на адрес:**

СХП: София 1000, ул. Раковски 108, оф. 408; Тел./факс: 02 987 47 44, GSM: 0888 72 24 82; e-mail: [ufi\\_sb@abv.bg](mailto:ufi_sb@abv.bg)





## СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ - СОФИЯ

**ПОКАНА за ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ**  
за придобиване на Професионална квалификация по професията  
**ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ****специалност**  
**ПРОИЗВОДСТВО НА МЕСО, МЕСНИ ПРОДУКТИ И РИБА**  
(трета квалификационна степен)  
**26 - 30 октомври 2020 год.**

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на новия Закон за храните, Съюзът по хранителна промишленост към ФНТС организира това обучение. Според Закона за храните трябва:

Чл. 13. (1) В обект за производство на храни трябва да работи поне едно лице, наето по трудов договор, което има:

1. висше или средно специално образование в областта на хранително-вкусовата промишленост, или

2. професионална квалификация по специалност в областта на хранително-вкусовата промишленост в съответствие с изискванията на Закона за професионалното образование и обучение, или

3. висше образование по специалност от професионално направление „Ветеринарна медицина“, или

4. висше образование по специалност от професионално направление „медицина“ или „фармация“, когато обектът е за производство на хранителни добавки, храни, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и храни по глава трета, раздел II.

(2) Наемане на лице по трудов договор не се изисква, когато обектът се управлява от бизнес оператор, който отговаря на поне едно от изискванията по ал. 1.

Ние ви предлагаме професионално обучение с ускорен курс по т. 2, при следните условия:

СХП има издадена Лицензия от НАПОО за провеждане на обучение по посочените специалности. Целта на обучението е специалистите от тези браншове за по-кратко време да придобият Свидетелство за завършено професионално обучение. Поради това, че програмата по това обучение е заложена с 960 часа теория и практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно (тип самостоятелна форма), като за целта са планирани два модула по пет 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 подготвите за явяване на държавен изпит пред комисия.

- Трета квалификационна степен се равнява на завършен 13 клас на професионална гимназия.
- Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията.

- Държавните изпити по теория и практика на професията се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.
- Обучението се провежда от квалифицирани преподаватели по специалността
- Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация по образец на МОН.

Желаещите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование или 10 клас на професионална гимназия.

**Първият модул на обучението ще се проведе на 26, 27, 28, 29 и 30 октомври 2020 г. Тогава ще бъдат съобщени и другите дати за теорията и практиката на следващия модул.**

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

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

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

**Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!**

Курсът ще започне на 26.10.2020 г. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката, гр. София, ул. "Г.С. Раковски" 108, 5 етаж, зала № 503 при стриктно спазване на епидемичните условия! Регистрацията на участниците е на 26.10.2020 г. от 9,30 до 10,00 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.

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.

По време на обучението курсистите могат да ползват хотел "Славянска беседа" - тел. 02 988 04 41; хотел "Хемус" - тел. 02 816 50 00 и др. по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите за спане на посочения телефон. В цената на курса не е включен хотела.

Заявки за участие с копие от платено нареждане се изпращат по ел. път или по пощата най-късно до 20 октомври 2020 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

Инж. Соня Бургуджиева





# П О К А Н А

## ЗА ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ ПО ПРОФЕСИЯТА “ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ В ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ”

### СПЕЦИАЛНОСТ

#### “Зърносъхранение, зърнопреработка и производство на фуражи” (трета квалификационна степен)

**от 19.10. до 23.10.2020 г. - град ДОБРИЧ**

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 ъѳ.

(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 два модула по 5 дни, на които водещи специалисти от бранша ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде даден учебен материал, от който трябва да се подготви за явяване на държавен изпит пред комисия.

- Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията за валидиране знанията на участниците.
- 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.
- Завършеното професионално обучение с придобиване на степен на професионална квалификация се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация по образец на МОН.

**Цената за един участник е 550 лева** и в нея са включени всички разходи по обучението – теория и практика, учебни материали, разходи за държавен изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс, кафе-паузи и закуски. Цената не включва хотел.

**Желаещите за участие задължително трябва да имат завършено средно образование или 10 клас на професионална гимназия.**

Броят на участниците не трябва да е повече от 12 и по-малко от 6 души. За останалите желаещи ще се организира следващ курс за обучение. Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!

Първият модул на обучението ще се проведе на 19, 20, 21, 22 и 23 октомври 2020 г. в гр. Добрич, ул. Димитър Петков № 4 ет. 2 Тогава ще бъдат определени датите за практиката в следващия модул и за Държавния изпит. Присъствието на I модул в обучението е задължително.

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

Регистрацията на участниците е на **19.10.2020 г. от 10,00 до 11,00 часа**

#### **Заявки за участие, с копие от платежно нареждане, се изпращат 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 сметката на СХП:**  
„Юробанк България”, ФЦ София Окръг  
BIC код: BPBIBGSF  
IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят най-късно до 12. 10. 2020 г.

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





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**  
14, 15 и 16 октомври 2020 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 проследимостта 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 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 се провежда с максимален брой участници - 12, при строго спазване на мерките за безопасност!!! За останалите желаещи ще се проведе следващ курс!**

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 познание 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 енер-

гийната 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, 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: ВРВВБГСФ  
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 09.10. 2020 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 14.10.2020 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).





## Кой няма право да яде диня

За мнозина от нас похапването на диня е неразривна част от лятото. Този сладък плод е любим и на децата, и на възрастните.

Водата представлява 92% от масата на динята. Интересен факт е, че дори семките на динята са богати на белтъчини и мазнини и от тях се прави растително масло. Динята е богата на витамини А, С, големи дози калий, калций, желязо, бета каротин и фибри.

Обаче употребата на дини, която не се контролира или дозира, е изпълнена с различни опасности, включително метаболитни нарушения, развитие на артериална хипертония, атеросклероза.

Според диетолозите, оптималното количество диня, което възрастният може безопасно да яде, не трябва да надвишава 150 грама на ден. Излишъкът е свързан с рисковете от развитие на опасни за здравето условия.

Причината е, че с динята в организма навлизат захари, които



бързо се абсорбират и допринасят за рязко повишаване на нивата на кръвната захар, причинявайки възпалителен ефект.

Също така дините като плодове, съдържащи много течност, са противопоказани за хора с нарушения на водно-солевия метаболизъм. По същата причина те трябва да се използват с изключително

внимание от хора със сърдечно-съдови заболявания, бъбречна недостатъчност и склонност към оток.

Хората над 50-60 години, страдащи от артериална хипертония, захарен диабет, атеросклероза, проблеми с кръвообращението и бъбречни заболявания, не трябва да ядат дини в големи количества.

## Броколите са полезни, но не посягайте към тях, ако...

Броколите са много популярен зеленчук. И не напразно, тъй като съдържат много полезни елементи и витамини. Но струва ли си да ядем броколи всеки ден особено, след като този продукт може да бъде и вреден.

Броколи съдържа витамини К и С, те са и добър източник на фолиева киселина, каротенодия, ка-



лий, фибри. Редовната им консумация може да помогне за укрепване на имунната система, подобряване на състоянието на кожата и косата. Но този зеленчук може да бъде вреден, ако ядете твърде много от него.

Прекомерната консумация на броколи може да причини лошо храносмилане, гадене и други стомашно-чревни проблеми. Затова не трябва да ядете повече от 300 г на ден.

Също така в момента на рязане на броколи веществото сулфурофан се образува в зеленчука, то служи като естествена защита срещу вредители. За повечето хора не е опасно, защото се отстранява от кръвта само за няколко часа. Но хора с висока химическа чувствителност е по-добре да не злоупот-

ребяват с такива продукти.

Тези, които имат проблеми с имунната система, заболявания на черния дроб и щитовидната жлеза също е по-добре да избягват този зеленчук. Той може да провокира нови симптоми или да влоши общото състояние на организма.

### Бюлетен Хранителна и питейна промишленост

Издание на Съюз по хранителна  
промишленост към ФНТС

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

СХП не носи отговорност  
за съдържанието на публикуваните реклами.

