

Съюз по
хранителна
промишленост
към ФНТС



София 1000,
ул. Раковски 108 офис 408
тел.: 02 987 47 44,
e-mail: ufi_sb@abv.bg

П О К А Н А

Уважаеми колеги,

Управителният съвет на Съюза по хранителна промишленост към ФНТС на основание чл.26 от закона за ЮЛНСЦ, във връзка с чл.21.1 от Устава на сдружението, свиква Общо събрание, което ще се проведе на 17.06.2025 г. (вторник) от 10,30 ч в Национален дом за наука и техника, София, ул. "Г.С. Раковски" 108, ет. 2, зала № 3 при следния дневен ред:

1. Приемане отчета за дейността на Управителния съвет за 2024 г. и годишния финансов отчет.
2. Приемане отчета на Контролния съвет за 2024 г.
3. Приемане бюджета на Съюза за 2025 г.
4. Приемане на Програма на Съюза за 2025 г.
5. Избор на делегати за Общото събрание на ФНТС, което ще се проведе през юни 2025 г.

В Общото събрание на Съюза трябва да участват:

- по един член от редовно отчетените колективни членове на СХП, фирми и браншови организации, до 2024 г.;
- всички редовно отчетени индивидуални членове на СХП до 2024 г.;
- членовете на УС и КС на СХП.

Най-учтиво Ви каним да вземете участие в отчетното събрание и във вземането на решения за подобряване на бъдещата ни дейност!

След официалната част ще има обяд за всички делегати и гости на Събранието.

Моля, заявете своето участие до 11 юни 2025 г.
на тел.: 02 987 47 44, GSM: 0888 722482
инж. Бургуджиева, e-mail: ufi_sb@abv.bg

Председател
на УС на СХП:
д-р Светла Чамова

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Ден на отворените врати
в УХТ за бъдещите кандидат-
студенти и финал на
националния конкурс „Млади
изследователи 2025“

2

Проведе се курс IFS и BRC

5

Професионално обучение

7

Десетдневно бизнес-пътуване
със Съюза по хранителна
промишленост до Ню Йорк -
Лас Вегас - Лос Анджелис

8

Включете се в националния
бизнес-форум „Храните - вкус,
качество или реалност“

12

Покана за национален
двудневен научно-
практически курс „Сензорен
анализ и дегустация на храни
и напитки“

13

Предстои професионално
обучение за придобиване
на квалификация по
професията „Лаборант“

14

СХП организира нов курс за
вътрешни одитори на НАССР
система

15

Гергьовден - традиции и
обичаи

16



Ден на отворените врати в УХТ за бъдещите кандидат-студенти & финал на националния конкурс „Млади изследователи 2025”



В незабравим празник за младите хора се превърна Денят на отворените врати в Университета по хранителни технологии - Пловдив. Стоици ученици от над 40 училища от страната видяха материалната база на висшето училище и условията, при които се провежда обучението в него. Учениците се запознаха и с дейността на факултетите, където могат да продължат образованието си.

Денят на отворените врати в УХТ се провежда по традиция в края на април. Всички желаещи да продължат образованието си в УХТ бяха добре дошли в университета, където имаха възможност да посетят катедри и лаборатории, за да видят къде и как се провежда обучението, а също и да обсъдят с преподавателите специалностите, към които имат интерес.

Два часа преди старта на форума студенти на трите факул-

тета – Технологичен, Технически и Стопански, започнаха да се подготвят за участието си и за посрещането на многобройните гости. От ранни зори дворът се препълни с ученици, преподаватели и директори, дошли да разгледат висшето училище и да участват в най-голямото у нас ученическо състезание „Млади изследователи“.

В разположени в двора на университета шатри бяха демонстрирани нови решения в областта на зелените технологии и роботиката. Бяха представени последните тенденции в областта на хранителната индустрия, безотпадните технологии, здравословните храни и напитки. Сред атрактивните продукти, приготвени от студентите вниманието привличаха сладолед с ферментирали гъби, кейк със сладки картофи, слънчогледово олио с

босилек и риган, кашкавал с лавандула, дюлев пестил за сирена, пастърма от говеждо и конско месо, нови видове бира и вино с подправки.

“Нашият университет е сред най-важните образователни центрове в страната в областта на хранителната и биотехнологичната индустрия и туризма. Обучението тук се извършва в модерно оборудвани учебни и научни лаборатории, които всеки от вас днес може да разгледа. Науката за храните винаги е била и ще бъде актуална тема в обществото, тъй като е пряко свързана с качеството на живот на човека”, заяви в приветствието си ректорът на УХТ проф. Галин Иванов. Той насърчи младите хора да продължат образованието си в Университета по хранителни технологии,

на стр. **3**





Ден на отворените врати в УХТ за бъдещите кандидат-студенти финал на националния конкурс „Млади изследователи 2025”

от стр. 2

тъй като всички, които го завършат, изграждат успешни кариери. “От тази учебна година стартира обучението в няколко нови бакалавърски специалности Кафе, чай и бариста; Козметика и дерматология; Екотехнологии и продоволствена сигурност; Детско и юношеско хранене; Мехатроника, роботика и изкуствен интелект; Опаковане и логистика”, допълни още проф. Иванов.

Гости на събитието бяха представителите на местната власт, браншови организации и бизнес. Съюзът по хранителна промишленост бе представен от инж. Соня Бургуджиева, Главен секретар.

Големи вълнения предизвика и финалът на четвъртото ученическо състезание “Млади изследователи”. В тазгодишната надпреварата участваха 107 отбора с над 250 членове. Те бяха поздравени от министъра на туризма Мирослав Боршош и кмета на Пловдив Костадин Димитров.

В Деня на отворените врати се проведе и финалът на Националния конкурс „Млади изследо-



ватели 2025”, в който се състезават ученици от 10-ти до 12-ти клас. „Конкурсът „Млади изследователи“ освен че открива млади таланти, създава предпоставки за мотивация на младите и създава възможности да се инвестира в тяхното бъдеще.

„Щастлив съм да видя толкова много млади хора, които вече са избрали своя път за развитие. Туризмът е много интересен и важен отрасъл и ви уверявам, че перспективите пред него са големи и вие може да постигнете много успехи“, заяви министър Боршош. Кметът Костадин Димитров

добави, че Пловдив се превръща в център на винения туризъм.

Темите бяха много разнообразни – свързани с традиционната българска кухня, старите рецепти, както и нови храни и напитки, натурални компоненти, анализи на храни и напитки. Участниците работиха в сферата на кулинарния туризъм, българските празници и фестивали, както и в развитието на туристическите дестинации.

Спечелилите призовите места получиха парични награди. Класирането на зрелостниците се признава и за оценка от кандидат-студентски изпит и с нея те имат възможност да се запишат в УХТ.

Отборите в направление храни и напитки бяха разделени в две поднаправления поради големия брой участници. Призовите места заеха темите „Здравословна ли е традиционната българска кухня?“, разработена от ученици от 11 клас на СУ „Езарх Антим Първи“- Казанлък, и



на стр. 4



Ден на отворените врати в УХТ за бъдещите кандидат-студенти финал на националния конкурс „Млади изследователи 2025”

от стр. 3

„Квасена – Магията на живата закваска в модерната пекарна“, разработена от единадесетокласници на ПГХТ – Пазарджик. В направление „Екология и зелени технологии“ най-високо оценена бе темата „Вторият живот на лавандулата: Иновативни решения за отпадъците от лавандулово масло“, разработена от ученици от 11 клас на ППМГ „Добри Чинтулов“ - Сливен, а в направлението „Мехатронни системи“ - „Разработване на високо-ефективен автомобил-прототип с електрическа батерия, участващ в състезанието Shell eco marathon“, представена от единадесетокласници на ПГ СГСТ „Никола Вапцаров“ – Чепеларе. В направление „Икономика и предприемачество“ на първо място се класира разработката „Интелигентен хладилник NUTRICOOL“, представена от ученици на НПП „Димитър Талев“ – Гоце Делчев, а в направлението „Туризм, ХоРеКа, кулинарен мениджмънт и кетъринг“ спечели темата „Ин-



телигентни хотели“, разработена от дванадесетокласниците на ПГИТ „Алеко Константинов“ – Велинград.

Съюзът по хранителна промишленост отново, за четвърти път, бе поканен от организаторите да отличи със свой приз някои от представените презентации. Много бяхме затруднени в този избор, защото наистина всички теми бяха представени на много високо ниво от учениците. От името на Съюза бяха отличени следните четири презентации и връчени от инж. Бургуджиева почетни дипломи и награди на:

1. АНТОНИЯ ЯНЧЕВА И ЦВЕТА КОЦЕВА – 11 клас с ментори Мариела Йорданова и Габриела Михайлова от професионална гимназия по хранително-вкусови технологии „Проф. д-р Георги Павлов“ – гр. София с презентацията „ТАЙНАТА НА БЪЛГАРСКОТО КИСЕЛО МЛЯКО: ТРАДИЦИЯ, НАУКА И ЗДРАВЕ“

2. РОСИЦА СУЛТАНОВА И ДАРИЯ ПЕТКОВА - 10 клас с ментор инж. Васка Каравасилева от Професионална гимназия по хранителни технологии и техника - гр.Пловдив с презентацията „ЗАМЪРСИТЕЛИ ПО ХРАНИТЕЛНАТА ВЕРИГА“

3. КАТЯ ДОБРЕВА И МАРИНА ГЕНЧЕВА – 11 клас с ментори Йорданка Халачева и Елисавета Чаушева от Професионална гимназия по химични и хранителни технологии - гр. Пазарджик с презентацията „КВАСЕНА - магията на живата закваска в модерната пекарна“

4. ДИМИТЪР АХМЕДОВ И ПРЕСЛАВА СТОЯНОВА – 11а клас с ментор Александра Врачанска от Профилирана гимназия „Д-р Иван Панов“ – Берковица с презентацията „БЕРКОВСКО МАЛИНОВО ВИНО“

*Честито
на победителите!
Успех, бъдещи наши
колеги!*





КУРС IFS и BRC

В края на март в София бе организиран и проведен отново националният двудневен научно-практически курс на изключително интересни и важни за хранителния бранш теми:

IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD) - ISSUE 8
МЕЖДУНАРОДЕН СТАНДАРТ ЗА ХРАНИТЕ, ВЕРСИЯ 8
BRC-GLOBAL - STANDARD FOR FOOD SAFETY, ISSUE 9
/ГЛОБАЛЕН СТАНДАРТ ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ, ВЕРСИЯ 9

В продължение на два дни в зала на Дома на техниката, гр. София, участници от цялата страна отново с голям интерес слушаха лекциите на инж. Константин Кръстев – ръководител на Органа за Сертификация на Системи за Управление Водещ одитор BRC, FSSC, ISO 22000 ТЮФ Рейнланд България ЕООД, като вземаха активно участие в практическите упражнения. Отлично владеещ материала той отдели голямо внимание на темите за стандартите IFS и BRC, за което безкрайно му благодарим.

IFS Food е предназначен за оценяване на системите на доставчиците на търговските вериги, които произвеждат под т. нар. „частни“ търговски марки (private labels) или марки на търговски вериги. Той е приложим за всички фази на обработката на храните, след излизането им от фермата.



IFS се поддържа от немските и френските вериги – Metro Group, Carrefour, REWE (BILLA и Penny), Kaufland, Lidl, Plus, EDEKA, Coop, ALDI, Auchan и др. IFS е одобрен от Глобалната инициатива за безопасност на храните (Global Food Safety Initiative – GFSI).

Големите търговски вериги в страната искат допълнителна сигурност, че не продават опасни храни. Затова от началото на 2009 г. всички техните доставчици трябва да имат въведен стандарт за безопасност IFS Food.

Въвеждането на стандарта е доказателство за по-добър вътрешен ред във фирмата и за наличие на системен контрол върху процесите, свързани с качество то и безопасността на храните.

Изискванията на IFS интегрират изискванията от HACCP, ISO 9001 и други специфични процедури и се оценяват чрез фиксирана схема от проверки на отделни компоненти от системата за управление. Стандартът поставя строги



правила по отношение на провеждане, оценяване и докладване на резултатите от одита. В стандарта са регламентирани и изискванията към сертифициращите органи и одиторите. Всяка организация, произвеждаща под търговската марка на големите вериги подлежи на одит за съответствие с IFS.

Стандартът дава възможност за степенуване на фирмите, покрити минимални изисквания да бъдат определени в базово ниво – покриващи 75% от изискванията и фирми от високо ниво, които покриват 95% от изискванията. Тези оценки стимулират фирмите, желаещи да покажат „най-добра практика“ в бранша. Докладите и получените резултати от одитите са достъпни и могат да се видят на одиторския портал на IFS.

Сертификацията по IFS е потвърждение за компетентността и



на стр. 6





КУРС IFS и BRC

от стр. 5

добрия имидж на компанията, помага на производителите, притежателите на търговски марки и на търговските вериги да отговорят на всички изисквания на законодателството и разбира се е гаранция за безопасността на здравето на потребителите.

BRC стандартите са пакет от четири водещи в индустрията технически норми:

- ★ Global Standard for Food Safety (за безопасност на храните)
- ★ Global Standard for Consumer Products (за потребителските стоки)
- ★ Global Standard for Packaging and Packaging Materials (за

опаковането и материалите за опаковки)

- ★ Global Standard for Storage and Distribution (за съхранението и дистрибуцията)

Първоначално разработена в отговор на нуждите на членовете на Британския консорциум на търговците на дребно (British Retail Consortium), стандартите придобиват известност в световен мащаб. Сертифициране по BRC стандарт чрез одит от трета независима страна дава увереност у клиентите и производителите за способността и компетентността на доставчиците и намалява необходимостта търговците и производителите да извършват свои собстве-

ни проверки, което води до намаляване на разходите за всички.

Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за тяхната работа в производството и продажбата на продуктите.

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



ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ХРАНИТЕЛНО-ВКУСОВИ ТЕХНОЛОГИИ

„Проф. д-р Георги Павлов” - гр. София



гр. София, район „Илинден”, кв. “Захарна фабрика”, ул. „Хайдут Сидер” №10
Тел.: 02/ 8221374, e-mail: info-2206411@edu.mon.bg, www. pghvt-gpavlov.org

УЧИЛИЩЕТО ПРЕДЛАГА:

- Учебни занятия на 1 смяна;
- Защитени специалности и специалности с очакван недостиг;
- Обновени и модерни класни стаи, кабинети, лаборатория, физкултурен салон, фитнес, спортно игрище;
- Практика в реални проиводствени условия във водещи фирми



Училището работи по иновативен проект, свързан с хранителни технологии и по проект ЕРАЗЪМ+ за практически обучение по професиите в Северна Италия.

РЕАЛИЗАЦИЯ НА ЗАВЪРШИЛИТЕ:

- Технологи
- Оператори на машини
- Специалисти по качеството
- Управители на фирми



СПЕЦИАЛНОСТИ:



Производство на захар и захарни изделия



Производство на месо, месни продукти и риба



Производство и преработка на мляко и млечни продукти



СЛЕД ЗАВЪРШЕН VII КЛАС:

ПРОФЕСИЯ: ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ, ОПЕРАТОР В ХРАНИТЕЛНО- ВКУСОВАТА ПРОМИШЛЕНОСТ
С разширено и без разширено изучаване на английски език

КЛАСИРАНЕ И ЗАПИСВАНЕ

Класи - ране	Подаване на документи	Записване
I етап	08–10.07.2025	15–17.07.2025
II етап	–	22–24.07.2025
III етап	28–29.07.2025	31.07.2025
IV етап	04–05.08.2025	07–06.08.2025

НЕОБХОДИМИ ДОКУМЕНТИ:

- Свидетелство за завършено основно образование;
- Служебна бележка за резултатите от външното оценяване;
- Медицинско свидетелство;
- Заявление за участие в класирането, което може да се подаде по интернет или на място в ПГХВТ.



ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ

Съюзът по хранителна промишленост продължи и през 2025 г. провеждането на обучителни курсове за професионално обучение по различни специалности.

В края месец март се организира и започна поредният курс за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост“ по специалност “Производство и преработка на мляко и млечни продукти” (трета квалификационна степен) по поръчка на работодатели.

С голям интерес и внимание участниците в курса слушаха лекциите на отлично подготвените преподаватели инж. Марияна Юнгарева, инж. Юнгарев и др. Отново поредния курс, организиран от СХП, бе проведен на изключително високо ниво.

По време на модула по практика участниците имаха възможност да посетят семейна мандра за производство на сирене и кашкавал от овче и краве мляко в село Алдомировци.

Безкрайно сме благодарни за оказаното съдействие от страна на домакините, за топлото посрещане, за изключително полезната презентация, изнесена от инж. Юнгарев. Демонстрираните практики на живо за изработването на сирене и кашкавал в производствени условия допринесоха за връзката в обучението между теоретичните знания и истинското производство.



Всички участници попълниха изпитните тестове, а ние им пожелаваме успех на държавните изпити по теория и практика.

Нови приятелства и разменени координати, споделени нови технологии и начини на производство на млечни продукти.

Надяваме се, че след обуче-



нието авторитетът на Съюза като обучаваща организация е нараснал.

Продължаваме провеждането на курсове за професионално обучение и за в бъдеще, така че заповядайте при нас, ако се нуждаете от повишаване на квалификацията на персонала!

Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии

СГХСТ предлага:

- Напълно реновирана сграда, 4 учебни работилници с най-съвременен технологично оборудване, модерен компютърен кабинет, нова спортна площадка;
- Практики и стажове в най-добрите фирми в столицата;
- Възможност за участия в състезания, кръжоци, проекти, клубове по интереси, фолклорен състав, спортни турнири;

Гимназията притежава **АКРЕДИТАЦИЯ** по Програма ЕРАЗЪМ+, осигуряваща ежегодни стажове в различни страни на ЕС до 2027г.!

Завършилите ученици получават:

- Диплома за средно образование;
- Свидетелство за втора или трета степен на професионална квалификация;
- Облекчени условия за прием в УХТ, Пловдив;

Ще бъдат подготвени да стартират собствен бизнес или да работят като специалисти във всички фирми от сектора!



ПРИЕМ след 7 клас		
3 специалности с разширено изучаване на чужд език:	Балообразуване:	
	НВО:	Свидетелство:
• Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия, санглийски и немски език	3 БЕЛ + Мат	БЕЛ + БЗО
• Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия, санглийски и испански език	3 БЕЛ + Мат	БЕЛ + БЗО
• Декорация на сладкарски изделия, с английски и немски език;	3 БЕЛ + Мат	БЕЛ + ИИ



София, 1373, ул. Суходолска 12
www.sghst.com тел. 02/8221096
 или +359 887538288



**Десетдневно бизнес-пътване със
Съюз по хранителна промишленост**

**Полезно
& приятно**

Ню Йорк - Лас Вегас - Лос Анджелис

В края на м. март бе организирано десетдневно бизнес пътуване от Съюза по хранителна промишленост до САЩ: Ню Йорк – Лас Вегас – Лос Анджелис.

След една година, изпълнена с денонощен труд и много напрежение, решаване на проблеми в офиса и вкъщи, участниците в пътуването успяха да отдушнат и съберат нови сили за следващата 2025 г. в тези прекрасни и колоритни градове в Америка!

На това пътуване те имаха възможност в присъствие на колеги от хранителния бранш от цяла България, за нови запознанства и споделяне на добри производствени практики и информация между специалисти.



Първият ден ден започна с посещение на Ню Йорк - най-големият град в САЩ. Той е изключително богат на забележителности, музеи, паркове и атракции. Посетихме най-известните от тях - Статуята на свободата, Небесната обсерватория на Empire State Building, многобройните театри на Broadway, Times Square, Rockefeller Center, Крайслер билдинг, ООН, катедралата "Св. Патрик" на Пето авеню, Музеят на изкуствата

Metropolitan, Guggenheim Museum, Central Park и много други. Впечатлени от този интересен град, участниците очакваха следващите посещения.

До Лас Вегас летяхме със самолет и след трансфера от летището бяхме настанени в хотел в центъра на града. На следващия ден имахме обзорна екскурзия в "Града на хазарта" – запознахме се с всичко, което сме

на стр. **9**





Десетдневно бизнес-пътване със Съюз по хранителна промишленост



Ню Йорк - Лас Вегас - Лос Анджелис

от стр. 8

виждали по филмите за американската мафия - хотелите, казината и невероятните светлини шоуа. Разгледахме най-атрактивните хотели и казина. Вечерта посетихме шоу спектакъл в един от огромните хотели в града. Незабравими спомени ще останат от екскурзията до Гранд Каньон.

Отпътувахме сутринта от Лас



Вегас, като по пътя се отбихме за Хувър Дам. Това е стоманобетонна дъгова гравитационна язовирна стена с водоелектрическа централа, построена в каньон на река Колорадо, на границата между американските щати Ари-

зона и Невада. Останалата част от деня прекарахме в Природния парк Гранд Каньон. На негова територия се намира Гранд Каньон, един от най-дълбоките каньони в света, разположен на река Колорадо, дълъг 320 км и

дълбок 1800 м на места. Времето не беше хубаво, но никой не очакваше, че там ще завали сняг, което не се е случвало години наред в Лас Вегас.

на стр. 10

Полезно & приятно

Десетдневно бизнес-пътване със Съюз по хранителна промишленост

Ню Йорк - Лас Вегас - Лос Анджелис

от стр. 9

В космополитния град Лос Анджелис бяхме на края на пътуването, в който възможностите за отдих, развлечения и културни мероприятия са безкрайни. По време на обзорната екскурзия на Лос Анджелис посетихме прекрасните плажове на Санта Моника; Бевърли Хилс с къщите на звездите и емблематичният розов хотел Бевърли Хилс, най-скъпата търговска улица в света Родео Драйв; Холивуд - център на киностудия и кинозвезди, превърнал се в синоним на американското кино и ТВ индустрия - Алеята на славата, Китайския театър Граумън и театър „Долби“, където се връчват наградите на Филмовата Академия „Оскар“.

По време на посещението на Hollywood Universal Studios със специален трамвай и беседа се запознахме с правенето на хо-



ливудските продукции, специалните ефекти, както и видяхме в реални размери героите и декорите от популярни филми.

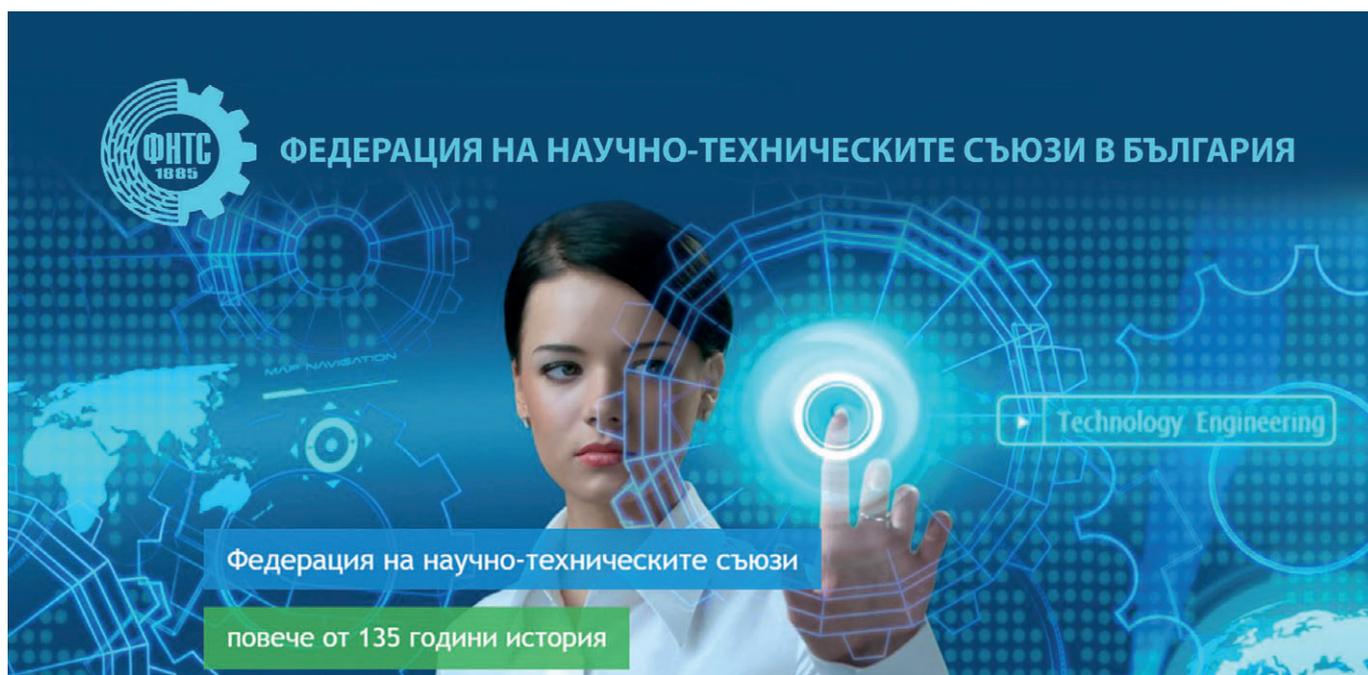
Така мечтаните дестинации за много туристи и уникалните забележителности за нас са вече реалност. Настанени в чудесни хотелски комплекси, участни-

ците успеха наистина да съчетаят чудесната почивка с нови запознанства с колеги от цялата страна и обмен на бизнес информация, съпътстваща цялото пътуване.

Съюзът по хранителна промишленост продължава да организира и провежда пътуващите семинари в чужбина и посещения на големи изложения на хранителната промишленост до края на тази 2025 г.

Очакваме ви да вземете участие в тези така интересни, полезни и атрактивни пътувания!





ИСКАТЕ ЛИ ДА ОТГОВОРИТЕ НА ПРЕДИЗВИКАТЕЛСТВАТА НА ВРЕМЕТО?

ПОТЪРСЕТЕ ФНТС ЗА:

Научно-технически конференции, симпозиуми,
изложби и други прояви.

Професионално образование, обучение и
специализирани курсове.

Ползване на конферетни и изложбени зали,
симулантна и офис техника.

ДОВЕРЕТЕ СЕ НА ПРОФЕСИОНАЛИЗМА И КОМПЕТЕНТНОСТТА НИ!

КОНТАКТИ: София 1000, ул. "Г.С.Раковски" 108,
www.fnts.bg, 029877230, 0878703669



Преглядащо



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ
ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ В БЪЛГАРИЯ

П О К А Н А

Уважаеми колеги, качеството на хранителните продукти е основен приоритет в сферата на хранителната индустрия и гарантира в значителна степен успешното функциониране на бранша. Принос за осигуряване на качеството имат всички звена в хранителната верига. Поради това Съюзът по хранителна промишленост за седемнадесети пореден път организира Национален бизнес-форум

ХРАНИТЕ - ВКУС, КАЧЕСТВО ИЛИ РЕАЛНОСТ

**който ще се проведе на 24 юни 2025 г. (вторник) от 10,00 часа
в зала №3, II етаж в Дом на науката и техниката, София, ул. „Г. С Раковски“ № 108**

Целта на кръглата маса е да бъдат дискутирани актуалните проблеми в областта на качеството на храните от гледна точка на производители, преработватели, търговци и потребители, както и на контролните и сертифициращи органи в страната.

Обект на дискусиата ще бъде и взаимодействието между отделните звена в хранителната верига с компетентните власти, ролята на държавните институции за стимулиране на производството на български храни и напитки, за защитата на добросъвестните производители и борбата с нелегалните производители и вносители на храни и напитки.

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

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

ОСНОВНИ ТЕМАТИЧНИ НАПРАВЛЕНИЯ ЗА ДИСКУСИЯТА:

Панел А. **Устойчиво: за бизнеса, за храната, за хората, за земята**

- I. Най-важното, което можем да направим за устойчиво развитие
- II. Методи и обучение за устойчиво развитие
- III. Качеството на храните - отговорност към потребителя или начин за увеличаване на продажбите
 - Връзката между производителите и потребителите на храни;
 - Ролята на държавните институции в борбата с фалшификациите и измамите;

Поканени да участват: МЗХ, БАБХ, МИИ, УХТ, проф. Донка Байкова, проф. Елка Василева, доц. Нина Типова, проф. Даниела Иванова - УНСС; инж. Константин Кръстев - ТЮФ Рейнланд България, Андрей Велчев и др.

Панел В **Фермерски и занаятчийски храни**

- I. Законодателство и нови наредби
- II. Качество на фермерските и занаятчийските храни
- III. Предизвикателства и нови тенденции в развитието на занаятите
- IV. Сътрудничество между занаятчийски и големи производители - възможности и предизвикателства
- V. Първа пилотна програма за обучение по Занаятчийско сиренарство на авторски екип: HRC Culinary Academy, инж. Гергана Кабаиванова, Цветан Димитров и MasterChef Мария Жекова;

Поканени да участват: МЗХ, БАБХ, УХТ, инж. Гергана Кабаиванова от „Фондация Пендара“, Сдружение за модерна търговия, HRC Culinary Academy и Цветан Димитров (експерт по занаятчийски сирена), представители на бизнеса, Андрей Велчев, Яна Иванова, Кирил Вџев и др.

ПРОГРАМА:

- **Откриване** на форума от д-р Светла Чамова - председател на СХП.
- **Презентации** на специалисти, становища на експерти от различните ведомства и министерства, браншови съюзи, потребителски организации, институти, консултантски фирми
- **Дискусия** между участниците по разглежданата тема.
- **Анализ** на направените предложения и изготвяне на заключение от проведената дискусия на кръглата маса с последващо уведомяване и съдействие от институциите за успешно решаване на проблемите, свързани с качеството на храните. Всички мнения и предложения от форума ще бъдат обобщени и изпратени официално до ведомствата, които имат отношение към проблема с качеството на храните.

Участието във форума е без такса!

Моля, направете вашата заявка за участие до 19. 06. 2025 г. на адрес: Съюз по хранителна промишленост, София 1000, ул. Раковски 108, офис 408; тел.: 02/ 987 47 44
GSM: 0888 /72 24 82; e-mail: ufi_sb@abv.bg

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна
промишленост





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

Покана за национален двудневен научно-практически курс

СЕНЗОРЕН АНАЛИЗ И ДЕГУСТАЦИЯ НА ХРАНИ И НАПИТКИ

4-5 юни 2025 г., София

ПРИ СТРОГО СПАЗВАНЕ НА МЕРКИТЕ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ВЪВ ВРЪЗКА С COVID-19

Целта на курса по органолептичен анализ е да запознае участниците от фирмите с методологията на органолептичния анализ, с неговото място и роля при оценка качеството на различни хранителни продукти. Курсистите ще получат знания относно основните тестове за определяне на сензорната чувствителност на оценителите за външен вид, мирис, консистенция и вкус, с организацията на задължителните дегустационни процеси, със стандартни методи за оценка, обработка и интерпретация на резултатите от анализа.

Чрез получените знания те ще могат компетентно и обективно да правят органолептична оценка в процеса на производство и реализация, както и да прилагат най-подходящи стандартни тестове за проучване на потребителското мнение за съществуващи и нови продукти на пазара.

Провеждат се и практически упражнения по органолептичен анализ на храни и напитки от различни браншове на хранително-вкусовата промишленост, обединени по направления.

ПРОГРАМА НА КУРСА

I модул - Теория "Сензорен анализ"

1. Органолептичен анализ на продуктите в ХВП - същност и значение.
2. Физиологични аспекти на сензорното оценяване - видове, устройства и механизъм на действие на основните усещания. Фактори, влияещи върху оценките на изследваните продукти.
3. Методи и стандартни тестове в сензорния анализ, приложение, процедура и обработка на резултатите.
4. Организация на дегустационния процес - общи изисквания, видове, изисквания към процедурата за провеждане.
5. Подбор и подготовка на дегустатори - етапи, същност. Специфични източници на грешки при сензорните оценявания.

II модул - Практически упражнения "Сензорен анализ"

1. Тестване на дегустаторите по отношение на праговете на усещане и разпознаване на четирите основни вкуса сладко, кисело, горчиво и солено.
2. Тестове за определяне чувствителността на сетивата за зрение и обоняние.
3. Органолептична оценка на продукти от ХВП в следните направления:
 - 3.1. Органолептичен анализ на хляб и хлебни и сладкарски изделия.
 - 3.2. Органолептичен анализ на месо и месни продукти.
 - 3.3. Органолептичен анализ на мляко и млечни продукти.
 - 3.4. Органолептичен анализ на плодове и зеленчуци и продукти, получени от тях.
 - 3.5. Органолептичен анализ на основни групи напитки: студени /безалкохолни и минерални води; топли - различни видове кафе и чай.
 - 3.6. Органолептичен анализ на полуфабрикати, готови ястия и десерти, произведени в заведения за хранене и кетъринг фирми.

Практическите упражнения се провеждат в най-новата и модерна лаборатория по сензорен анализ в София.

След завършване на курса на участниците се издава сертификат за успешно завършен курс.

УКАЗАНИЯ

1. Заявката за участие се изпраща в срок до **28. 05. 2025 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 **300 лв. без ДДС, 360 лв. с ДДС.** За редовни членове на СХП таксата за участие е **280 лв. без ДДС, 336 лв. с ДДС**

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

3. Регистрацията на участниците за **София** е на 04.06.2025 г. от 9,00 до 9,45 часа в Дом на техниката, гр. София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, ет. 4, офис 408

1 ден – от 10,00 - 17,00 часа с кафе-пауза (11,00-11,15) и обедна почивка (12,30-13,00).

2 ден – занятията започват от 9,00 и завършват в 16.00 часа в лаборатория, с две кафе-паузи (11,00-11,15; 15,00-15,15 ч); обедна почивка (12,30-13,00)

Сумите се превеждат по сметка:

Съюз по хранителна промишленост
"Юробанк България" ФЦ София Окръг
BIC код: BPBIBGSF
IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

За контакти: Съюз по хранителна промишленост
София 1000, ул. Раковски 108, офис 408
Тел/Факс: (02) 987 47 44 инж. Бургуджиева, GSM
0888 72 24 82, e-mail: ufi_sb@abv.bg





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ КЪМ ФНТС

П О К А Н А

за професионално обучение за придобиване на
професионална квалификация по професията „Лаборант“

СПЕЦИАЛНОСТ

Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства (трета квалификационна степен)

от 23 юни до 27 юни 2025 г.

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на Закона за храните и поради големия интерес от страна на фирмите в този бранш, Съюзът по хранителна промишленост организира това обучение за Лаборант в ХВП.

СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочената специалност. Целта на обучението е специалистите от хранително-вкусовата промишленост за по-кратко време да придобият Свидетелство за завършено професионално обучение по тази специалност. Поради това, че програмата по обучението е заложена с 960 часа, от които 480 часа теория и 480 часа практика, (6 месеца), СХП Ви предлага обучението да се проведе заочно, като за целта са планирани 2 модула по 5 дни, на които водещи специалисти ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подготви за явяване на държавен изпит пред комисия. Обучението включва следните основни теми:

ОБЩА ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА:

ЗБУТ, хигиена на храните, микробиология и др.

СПЕЦИФИЧНА ЗАДЪЛЖИТЕЛНА ПРОФЕСИОНАЛНА ПОДГОТОВКА:

- Класически химикоаналитични (мокри) методи за анализ на храни
- Инструментални физикохимични и физични методи за анализ на храни
- Органична химия
- Специализирани програмни продукти за математико-статистическа обработка на аналитичните резултати
- Технологичен контрол върху химическия състав и физикохимичните свойства на суровини, полуфабрикати, добавки и продукти от хранително-вкусовата промишленост
- Технологии в хранително-вкусовата промишленост

Курсът е предназначен за специалисти и лаборанти, 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 и др. Пълният курс на обучението дава възможност за придобиване на степен на професионална квалификация по професията „ЛАБОРАНТ“ и специалност „Технологичен и микробиологичен контрол в хранително-вкусови производства“.

- 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.
- 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.

Обучението ще се организира съобразно бранша, в който работят кандидатите за курса.

Първият модул на обучението (теория) ще се проведе на 23, 24, 25, 26 и 27 юни 2025 г. в Дом на техниката в София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, 1 етаж, зала № 109. Тогава ще бъдат съобщени и другите дати за теорията и практиката на следващия модул.

- Присъствието на първия модул е задължително.
- Продължителността на обучение е пет дни по 8 часа.
- Програмата включва теоретическа и практическа подготовка по различните модули.
- Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 12 и по-малко от 6 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 23.06.2025 г. от 10 ч. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката - София, ул. „Г.С.Раковски“ № 108, 1 етаж, зала № 109. Регистрацията на участниците е на 23.06.2025 г. от 9,00 до 9,45 часа в офис 408, 4 етаж, а откриването на курса е от 10,00 ч. същия ден.

Цената за един участник е 650 лева (не се начислява ДДС) и в нея са включени всички разходи по провеждането на обучението - теория в зала и практика в заводски и учебни лаборатории, учебни материали, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация, кафе-паузи и закуски за първия модул.

Курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“ - тел. 02/ 988-04-41 по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите на посочения телефон. В цената на курса **не е** включен хотелът.

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 сметка: Съюз по хранителна промишленост

„Юробанк България“, ФЦ София Окръг, ВИС 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. 06. 2025 г.** Таксите могат да се внесат и в деня на регистрацията, но само след предварителна уговорка.





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ



Покана за национален тридневен научно-практически курс
10, 11 и 12 юни 2025 г., София, Дом на техниката

ВЪВЕЖДАНЕ и ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ НА НАССР СИСТЕМА

Codex Alimentarius - ISO 22000 и нова версия, FSSC 22000/ISO 22002/ISO 19011/2018 и ISO 22005

ЕТИКЕТИРАНЕ, ОПРЕДЕЛЯНЕ ЕНЕРГИЙНАТА СТОЙНОСТ НА ХРАНИТЕ

ТЕМИ:

- Основни принципи на НАССР системата - разработване, въвеждане и одитиране. Основни изисквания на Codex Alimentarius
- Вътрешен одит на системите за управление на безопасността на храните - по изискванията на FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification),
- Общи принципи и прилагане на законодателството (R - 178/2002) на ЕС в областта за осигуряване на проследимост на храните
- Етикетирането на храните - подробно разясняване на изискванията на новия Регламент 1169/2011 за етикетирането 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 етикетирането на хранителни продукти, определяне на енергийната стойност и запознаване на участниците с НАССР системата, одитирането ѝ, управлението на документи. Представяне на стандарта FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), който съдържа изисквания на два стандарта: ISO 22000, ISO 22002-1. ISO 22000 съдържа изисквания към разработването, внедряването и сертифицирането на система за управление на безопасността на храните и е част от нормативните изисквания на Закона за храните (чл.39 от Преходните и заключителни разпоредби). ISO 22002-1 съдържа изисквания за изпълнението на базовите програми - предпоставки, които са обект на т. 7.2 от системата за управление на безопасността на храните. Този нов международен стандарт е създаден, за да отговори на изискванията за право на продажба и доставки в големите търговски вериги. Сертифицирането по този стандарт може напълно да замени сертификатите, които се изискват досега от веригите: IFS Version 6, BRC Food.

Сертификатите за съответствие с FSSC 22000 се приемат от големите търговски вериги, напр. METRO и др. Подготовката на специалисти от фирмите от хранителната верига по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на НАССР системата.

Курсът е предназначен за ръководители на фирми и служители, които отговарят за изграждане и/или поддържане на системите и документацията за управление на безопасността и качеството на храните във фирми и предприятия, които произвеждат и продават храни и напитки, складове за храни, специализирани от вериги хотели и ресторанти, консултантски фирми.

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

Заявка за участие се изпраща до **30.05.2025 г.**, а след потвърждение от страна на организаторите се изпраща копие от платежното нареждане за преведена такса. Приемат се и заявки по телефон или факс, както и чрез e-mail: ufi_sb@abv.bg. Таксата за участие е **300 лв. без ДДС, 360 лв. с ДДС.** За редовни членове на СХП таксата е **280 лв. без ДДС, 336 лв. с ДДС.** В нея са включени материалите за участниците, сертификати.

Регистрацията на участниците е на **10.06.2025 г. от 9,00 до 9,45 часа** на 4 етаж, офис 408. Занятията се провеждат в зала № 109 на 1 етаж, Дом на техниката, ул. "Г. С. Раковски" 108, София

ПРОГРАМА НА КУРСА - Основни теми

I. Нормативни изисквания за етикетирането на храните, най-новите изисквания на Регламент 1169/2011, изисквания за определяне енергийната стойност на храните.

Ако не знаете КАК да оформите етикета на вашия продукт и имате много неизвестни, тук е мястото да ги споделите с експертите, като изработите с тяхна помощ вашия етикет и изчислите енергийната стойност на вашия продукт. На този семинар ще имате възможност да разберете как става това, а не да използвате стойности от чужди етикети за подобни продукти. Упражнения - групова работа.

II. Изисквания на базовите програми - предпоставки за осигуряване на хигиена и безопасност във фирма, произвеждаща храни във връзка с изискванията на FSSC 22000. Актуализация на методите и верификация

III. Основни изисквания и въведение в ISO 22000:2018
1. Основи на системите за управление на безопасността на храните (СУБХ). Хранителна верига.

2. ISO 22000:2018. Принципи и практика. Необходима документация.

IV. Осигуряване проследимостта на храните

Лекция и упражнения - групова работа

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

1. Теория на одитите, видове одити.

2. Изисквания към провеждане и документиране на одити.

Резултати от одити.

3. Разработване на документи и одитиране на разработени документ

4. Упражнения - групова работа

Всяка от посочените методични единици включва презентация, последвана от разработване и демонстриране на примери, възлагане на задачи и представяне и оценка на резултатите.

Лектор: Надежда Василева – сеньор одитор по качество и безопасност

1 ден - 10,00-17,00 часа с кафе-пауза (11,00-11,15) и обедна почивка (12,30-13,00). **2 и 3 ден** занятията започват от 9,00 и завършват в 17,00 часа, с две кафе-паузи (11,00-11,15; 15,00-15,15 ч); обедна почивка (12,30 -13,00).

Сумите се превеждат по сметка: Съюз по хранителна промишленост „Юробанк България“, ФЦ София Окръг, ВИС код: BPBIBGSF
IBAN: BG 05BWPB1 7942 1019 1562 01

За контакти: СХП - София 1000, ул. Раковски 108, офис 408
Тел.: 02 987 47 44, инж. Бургуджиева, GSM 0888 72 24 82;
e-mail: ufi_sb@abv.bg





ГЕРГЬОВДЕН *традиции и обичаи*

6 май е известен като Гергьовден и е сред най-почитаните български пролетни празници. В някои народни песни се казва, че е „по-личен и от Великден”. На този ден православната църква чества великомъченик св. Георги Победоносец. Той е патрон на българската войска, затова 6 май е почитан като Ден на храбростта и българската армия и е официален празник за страната ни.

Св. Георги е роден в Кападокия, Мала Азия. Заради воинските си способности бил удостоен с военен чин трибун. Светецът ревностно проповядвал християнската вяра и затова бил затворен в тъмница и посечен през 305 г. До гроба му се заселил змей, който опустошавал земите, владеел водите и всеки ден искал човешка жертва, за да ги пусне на хората. Когато дошъл ред на царската дъщеря, св. Георги убил змея с копието си. Затова светецът се почита като пръв змееборец. На иконите е въоръжен с копие, яхнал бял кон, а прободеният змей се гърчи в краката му. Св. Георги е покровител на овчарите, нивите, стадата и растителността.

Гергьовден е свързан с много и разнообразни обреди и обичаи.

Рано сутрин, още преди изгрев слънце, жени, моми и деца берат цветя и лековити билки, от които правят венци и китки. С венците украсяват прозорците и вратите на къщите, а китките връзват на котлите за мляко, ношвите и печеното агне. Смята се, че в навечерието на Гергьовден растителността и водата дават здраве и плодovitост. Затова има обичай рано сутрин всички да се търкалят по росните ливади, да се къпят в реки и извори.

С Гергьовден започва лятната паша. Рано сутринта се прави обредно извеждане на стадата на

първа паша, като животните се подкарват със зелена пръчка. Овчарите издояват обредно първото мляко в котле, украсено с билки и цветя, вързани с червен конец. Издояването се прави през сребърна невестинска гривна или гергьовско кравайче.

Коленето на агне в чест на свети Георги е задължително във всеки дом. Определеното за курбан агне се окичва с венец от цветя и билки, набрани сутринта и завързани с червен конец, за да прогонва злите и нечисти сили. Животното се коли при огнището вкъщи, в кошарата или до източната стена на къщата. С кръвта му майките правят кръстен знак по челата и бузите на децата, за да бъдат здрави. Бележи се и прагът на вратата, за да се отпъдят магиите и болестите. Агнето винаги се пече цяло, а след празника костите му се заравят в мравуняк „да се въдят овцете като мравки” или се хвърлят в реката „да тече млякото като вода”.

За празника се приготвят и специални обредни хлябове. Тестото се замесва в чисти нощви, а месачките са пременени в нови ризи, закичени с китка с червен конец. Хлябове са големи, кръгли. Украсата най-често изобразява овчарска гега, овчар, кошара с овце, кучета. Гергьовското агне и хлябовете се осветяват.

Празничната трапеза обикно-

вено е обща за цялото село и се прави на зелено. На нея освен печеното агне и хлябовете се нареждат прясно издоено мляко, квасено мляко, сирене, пресен чесън. Трапезата е придружена с песни, музика, танци, устройват се борби и състезания.



Традиционни са гергьовските люлки, които се връзват на зелено дърво. Вярва се, че колкото по-високо се люлеят, толкова по-високи ще пораснат посевите.

Ако на Гергьовден завали, дъждът се посреща с радост. Според народна поговорка “на Гергьовден всяка капка дъжд е жълтица”. С празника са свързани и някои забрани: от Великден до Гергьовден нищо не се дава назаем, “за да не изхвъркне берекетът от къщата”.

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.

**Честит празник на всички именници!
Нека бъдат здрави и много обичани!**

