

МЗХ ще разработи текстовете на законопроекта за веригата на доставки на земеделски продукти и храни с бранша



Подобряване на правилата за доставките по хранителната верига и гарантиране на справедливо разпределение на добавената стойност между участниците в нея е основната цел на подготвяния законопроект за веригата за доставки на земеделски продукти и храни.

Идейната концепция е разработена на общественото обсъждане на консултацияния документ, с който стартира официално работата по законопроекта. Това стана ясно от думите на министъра на земеделието и храните Кирил Вълчев по време на работна среща в МЗХ с представители на браншови организации на производители, преработвателни

и търговци, която е част от процеса по разработването на проекта на Закон за веригата за доставки на земеделски продукти и храни.

Получени са бележки от 10 организации и предстои разработване на самите текстове на закона, като в процеса ще участват и

на стр. **2**

ТЕМИТЕ В БРОЯ



Съюзът по хранителна промишленост продължава провеждането на курсове за професионално обучение по различни специалности и през тази година

3

Софийската гимназия по хлебни и сладкарски технологии отпразнува своят 70-годишен юбилей

6

СХП организира посещение на световния форум ALIMENTARIA - най-голямото в Испания международно изложение за храни и напитки

8

В средата на април ще се проведе професионално обучение „Производство на алкохолни и безалкохолни напитки“

13

Предстои нов курс за вътрешни одитори на НАССР система

14

Полезно и вкусно:
За спанака

15



МЗХ ще разработи текстовете на законопроекта за веригата на доставки на земеделски продукти и храни с бранша

от стр. 1

представителите на бранша. Всеки, който е част от тази верига, знае, че в нея има дисбаланс, посочи още министърът. Той информира за изготвения от ЕК документ „Non Paper“, с който се определят краткосрочни, средносрочни и дългосрочни мерки за възстановяване на баланса по агрохранителната верига в унисон с целите на подготвяния проектозакон.

Изпълняваме ангажимента, който сме поели, да разработим и обсъдим такъв документ, припомни от своя страна и заместник-министърът на земеделието и храните Александър Йоцев, като вече има напредък по идейния проект, предвид на това, че по агрохранителната верига има много и различни детайли, които следва внимателно да се анализират и разпишат. Той даде пример със сделките между първич-

ните производители, т. нар. първи продавачи и първите купувачи по агрохранителната верига, които са ключови за реализацията.

Документът следва да се приведе в съгласие с новия документ на Комисията, като този процес ще тече паралелно, посочи още заместник-министърът.

Законопроектът няма да увреди интересите на никоя от заинтересованите страни, увери министър Вътев, като смисълът и целта му е да защити интересите на производителите. В хода на дискусиите стана ясно, че с документа се търси постигане на баланс и прозрачност в търговските отношения между различните оператори. Цели се също подобряване на проследимостта и информираността, в това число и за потребителя. Насърчава се и прилагането на добри търговски практики с оглед повишава-

не на ефективността и конкурентоспособността на земеделското производство и производството на храни при спазването на правилата за конкуренция. От бранша поставиха въпроса и темата за сдружаването, като част от решението на голяма част от проблемите. Министър Вътев припомни, че няма среща, на която тази тема да не се поставя като ключова за земеделския сектор у нас, доколкото външната конкуренция на нашия пазар е добре организирана в кооперативи. Той посочи, че това са дългосрочни процеси, които са в ход и изискват проактивност от страна на всички по веригата.

Имате пълната ни подкрепа, посочиха представители на организации на производители на земеделска продукция от Българска аграрна камара, Браншовата камара „Плодове и зеленчуци“ и Националната асоциация на млекопреработвателите Светлана Боянова, Цветан Цеков и Георги Хаджийски. Те потвърдиха категоричните си адмирации за изготвянето на проектозакон. Останалите участници, представители на хранителната индустрия и търговския бранш, потвърдиха готовността си да участват в процеса на обсъждане на текстовете на проекта.

На срещата стана ясно, че предстои обсъждане на необходимостта от отделяне на част от текстовете в Закон за изменение и допълнение на Закона за защита на конкуренцията, където водеща институция ще бъде Комисията за защита на конкуренцията.

МЗХ

Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

На вътрешна страница		ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРЕТА:
- до 50 см ²	0.70 лв/см ²	Ширина (възможни варианти):
- до 100 см ²	0.60 лв/см ²	- 5,6 см
- до 200 см ²	0.50 лв/см ²	- 8,8 см
- над 200 см ²	0.40 лв/см ²	- 11,8 см
Лого на първа страница, което препраща към рекламната	+ 10 лв.	- 18 см
Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“	- 50% от тарифата за реклама	Височина (по желание)
Фиксирано място	+ 10%	- максимум - 24 см
ОТСТЪПКИ		За контакти:
За членове на СХП	10%	София 1000
При авансово плащане за 1 г.	20%	ул. "Г. С. Раковски" 108, офис 408
При авансово плащане за 6 м.	10%	тел./факс: 02/ 987 47 44
При авансово плащане за 3 м.	5%	e-mail: ufi_sb@abv.bg

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





КУРСОВЕ И ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ 2024

В изпълнение на програмата за своята дейност за 2024 г. Съюзът по хранителна промишленост стартира през м. февруари поредния курс за професия „Техник-технолог в хранителната промишленост,” по специалност “Производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия” (трета квалификационна степен).

Участниците в курса слушаха с голямо внимание лекциите на отлично подготвените лектори – инж. Ружа Панева, инж. Блага Генева по теория, инж. Станка Захариева и инж. Стайков по практика и др. Всички тестове по отделните модули бяха попълнени без грешка, което за нас е показател за добрата професионална подготовка, която получават специалистите в тези курсове.

Курсистите участваха активно в практическите упражнения по хлебарство и сладкарство в специализираните работилници на Софийска гимназия по хлебни и сладкарски технологии – гр.

Съюзът по хранителна промишленост продължи провеждането на курсове за професионално обучение по различни специалности и обучителни семинари през новата 2024 г.



София, под ръководството на квалифицираните преподаватели от гимназията. Тук е мястото да благодарим на ръководството

на гимназията, в лицето на директора г-жа Рени Гилова за предоставената ни база за обучение, която изключително много се доближава да работната среда, в която работят фирмите - производители на тези изделия.

През м. юли те ще се явят на държавните изпити по теория и практика, като до тогава имат самостоятелна подготовка по специалността и вярваме, че ще ги издържат с висок успех.

Надяваме се с тези наши обучения, макар и малко, да допренесем за производството на вкусни, качествени и безопасни храни в България от отлично подготвените специалисти.

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.

Лицензията на Съюза включва 38 професии и 76 специалности – I, II и III степен.

на стр. **4**

Ако желаете да обучите персонала на вашата фирма, да подобрите професионалната си квалификация и да придобиете документ по образец на МОН за завършените обучения, моля, обърнете се към нас:

**Център за професионално обучение към
Съюза по хранителна промишленост –
тел. 02 / 987 47 44.**

Поканите и датите за следващите професионални обучения по различните специалности може да намерите на страницата на Съюза по хранителна промишленост

www.ufi-bg.com



КУРСОВЕ И ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ 2024

от стр. 3

През месец март бяха организирани и проведени отново Национални двудневни научно-практически курсове в гр. София и гр. Добрич на изключително интересни и важни за хранителния бранш теми, а именно:

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, и в зала в Дома на техниката в гр. Добрич 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 и инж. Кирил Нинчев, като вземаха активно участие в практическите упражнения.

Отлично владеещите материала инж. Кръстев и инж. Нинчев отделиха голямо внимание на темите за стандартите IFS и BRC,



за което безкрайно им 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. Този стандарт 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 техни 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, които са свързани с качеството и безопасността на храните.

Изискванията на IFS интегрират изисквания 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 изисквания 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 сте-



на стр. 5





КУРСОВЕ И ПРОФЕСИОНАЛНО ОБУЧЕНИЕ 2024

от стр. 4

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

опаковането и материалите за опаковки)

- ★ Global Standard for Storage and Distribution (за съхранение 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 от това търговците и производителите да извършват свои собствени 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.



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



СХП продължава да организира курсове, семинари, конференции и други форуми и през 2024 год., 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.





Софийската гимназия по хлебни и сладкарски технологии отпразнува своята 70 годишнина

На 20 март в Централния военен клуб бивши и настоящи ученици, колеги и приятели отбелязаха 70-годишния юбилей на СГХСТ!



Управителният съвет на Съюза по хранителна промишленост изпрати Поздравителен



адрес на юбилярите по случай 70-годишнината от създаването на Софийската гимназия по

хлебни и сладкарски технологии.

В него се казва:

Основана през 1954 год. като техникум с хлебопроизводствен профил, вече седемдесет години СГХСТ подготвя висококвалифицирани средни кадри, които активно дават своя принос за развитието на българската хранителна и питейна индустрия у нас.

Вие, учителите от СГХСТ, обичате работата си, но още повече обичате своите ученици. В основата на вашите професионални успехи стои амбицията непрекъснато да се усъвършенствате, за да бъдете най-добрите! И това е факт. Направленията, по които работите, проектите, които защитавате и внедрявате, са непрекъснат процес. Традиция за СГХСТ е да обучавате прекрасни млади хора, да развивате техните качества в избраните специалности и ги правите конкурентоспособни и успяващи в модерното ни общество. Успехите им са реална оценка за вашия труд.

Съюзът по хранителна промишленост винаги е бил и е отворен за партньорство с Вас! Благодарим за активното партньорство и изключителната подкрепа на дейността на СХП за развитие на научно-техническата мисъл в областта на хранителната и питейната индустрия в България!

Уважаема г-жо Гигова,

Желаем на Вас и всички ваши колеги много здраве, успехи в личния живот, стабилно развитие в нелекия им път като преподаватели, просперитет на българската хранителна наука и все така активно отстояване на интересите на Хранителната промишленост в България.



Софийската гимназия по хлебни и сладкарски технологии отпразнува своята 70 годишнина

от стр. 6

За този дълъг период от време съдбите на много хора са били свързани с училището. Всеки е оставил частица от себе си в него, а всички тези спомени, разочарования и надежди са изградили неговата дългогодишна история. Никой не е по-голям от хляба – тази мъдрост събира в себе си моралното отношение към хляба, дълбокото преклонение на народа ни към хляба. Хлябът заема почетно място на трапезата и му придава символичен смисъл. Хлябът се идентифицира със живота – той не е просто храна, а е празник на човешката душа.

В своето съществуване училището е преминало през различни периоди, с него са свързани съдбите на много хора, но едно остава неизменно – духът му и съзнанието за принадлежност към едно голямо семейство на всички, които са работили или учили в него.

Празничната програма докосна умовете и сърцата на всички, предлагайки им цветна палитра, съчетаваща разказ за историята и успехите на гимназията с музикални, танцови и поетични изяви на неговите възпитаници и гости, вълнуващи поздравии от приятели и колеги!

Юбилеят се превърна в мил празник, споменът за който дълго ще носим в сърцата си!



ЧЕСТИТ ЮБИЛЕЙ, КОЛЕГИ!

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна
промишленост





Alimentaria

НАЙ-ГОЛЯМОТО МЕЖДУНАРОДНО ИЗЛОЖЕНИЕ
ЗА ХРАНИ И НАПИТКИ В ИСПАНИЯ

От 16 до 20 март Съюзът по хранителна промишленост организира за фирми от България посещение на световното изложение Алиментария в гр. Барселона - Испания



Група над 45 човека посетиха град Барселона и останаха удивени от всичко, представено на това грандиозно изложение. С активната подкрепа на представителството на Алиментария за България в Барселона, ни беше предоставена възможност за безплатен вход в изложението, за което сме безкрайно благодарни на г-н Васил Щумбов.

Алиментария - Барселона е най-голямото в Испания и едно от най-престижните световни търговски изложения за храни и напитки. Разположено на площ от 100 000 кв.м, ежегодно в него участват над 3800 фирми от 65 страни. В международните павилиони, изложители от цял свят имат отличната възможност да представят своите продукти, да



открият нови пазари или да консолидират или увеличат присъствието си на тях.

България също бе представена от български фирми - участници в изложението, някои от тях се явиха обединени и сравнително по-лесно забеле-

на стр. **9**





Alimentaria

НАЙ-ГОЛЯМОТО МЕЖДУНАРОДНО ИЗЛОЖЕНИЕ ЗА ХРАНИ И НАПИТКИ В ИСПАНИЯ

от стр. 8

жими. Останалите пък предпочетоха да се представят самостоятелно и вече си имат кръг от заинтересовани потребители.

Изложението Alimentaria 2024 е пресечна точка на традициите и хранителните иновации.

Участие в изложението взе и Асоциация „Традиционни български консерви“, която залага



на традиции, първокласен вкус и иновации в представянето на българските производители.

Затова и производителите на традиционни български консерви заложиха на представяне „3 в 1“ - на отличителния вкус на плодовете и зеленчуците от слънчевата ни страна, приготвени по традиционни рецепти в модерни и високотехнологични фабрики. Всички индикатори за успех на международните пазари са налице. На колективния щанд на България продукцията си представят „Дерони“ - Стара

на стр. 10





Alimentaria

НАЙ-ГОЛЯМОТО МЕЖДУНАРОДНО ИЗЛОЖЕНИЕ ЗА ХРАНИ И НАПИТКИ В ИСПАНИЯ

от стр. 9

Загора, „Джем и Джем“, „ФРУКТО - СЛИВЕН“, „ТОПС ХОНИ“.

Българският щанд бе в центъра на сектор „Консерви“ и грабваше посетителите с модерна визия и с изключително богата гама от продукти на изложителите. Българското колективно участие се организира от Асоциация „Традиционни български консерви“, с подкрепата на Министерството на земеделието и храните и Държавен фонд „Земеделие“.

Участието на ALIMENTARIA



е много важно за българските фирми заради възможността да стъпят на нови пазари и ниши в сектора на консервираните традиционни хранителни продукти.

Бяха проведени множество бизнес срещи, разпределени между целодневен график за дежурстии за професионалисти и ценители на преработени плодове и зеленчуци. Повече от 350 сесии, включително презентации, кръгли маси, конгреси и демонстрации с участието на близо 700 експерти от най-високо ниво бяха част от програмата на изложението.

Барселона - омагьосващият европейски град

Посещението на групата от Съюза по хранителна промишленост бе съпроводено и от туристическа програма, която



на стр. 11





Alimentaria

НАЙ-ГОЛЯМОТО МЕЖДУНАРОДНО ИЗЛОЖЕНИЕ ЗА ХРАНИ И НАПИТКИ В ИСПАНИЯ

от стр. 10

включваше разглеждането на най-емблематичните места на този космополитен град.

Барселона е столицата на автономна област Каталуня и вторият по големина град в Испания. Историята на Барселона може да се разгледа из целия град.

Най-старите райони са разположени в близост до морето, включително и пазарната зона,



разположена в готическия квартал. От другата страна на главния булевард Ла Рамбла е известният квартал Равал. До 80-те години на XX век това е бил бедняшки квартал, а днес там може да намерите скъпи бутици и заведения.

Най-емблематичните за града забележителности са Саграда Фамилия - една от най-уникалните сгради в света, Санта Мария дел Мар - най-красивата

на стр. 12



Alimentaria

НАЙ-ГОЛЯМОТО МЕЖДУНАРОДНО ИЗЛОЖЕНИЕ ЗА ХРАНИ И НАПИТКИ В ИСПАНИЯ

от стр. 11

църква и вероятно най-добрата каталунска готическа постройка, паркът Гюел - градина с архитектурни елементи, проектирана от великия испански архитект Антонио Гауди, Ла Педрера или Каса Мила - отново дело на Гауди, Аквариума на Барселона, стадионът Ноу Камп и др.

Барселона има средиземноморски климат, с топла зима, което я прави приятна за посещение дори и в зимните месеци.

Отново нови запознанства с колеги от цялата страна и обмен на бизнес информация съпътстваха 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 2024 година.

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

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна промишленост





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ ПРИ ФНТС СОФИЯ

Покана за професионално обучение за придобиване на професионална квалификация по професията
„Техник-технолог в хранително-вкусовата промишленост“

СПЕЦИАЛНОСТ

ПРОИЗВОДСТВО НА АЛКОХОЛНИ И БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ

(трета квалификационна степен)

15 - 19 април 2024 г.

Поради големия интерес от страна на фирмите в този бранш, обучението се организира от Съюз по хранителна промишленост към ФНТС отново, за да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на Закона за храните:

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

СХП има издадена Лицензия от НАППО за провеждане на обучение по посочените специалности. Целта на обучението е специалистите от тези браншове за по-кратко време да придобият свидетелство за завършено професионално обучение. Поради това, че програмата по обучението е заложена с 960 часа, от които 480 часа теория и 480 часа практика, (6 месеца), СХП Ви предлага обучението да се проведе **задочно в 2 модула**, на които водещи специалисти ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал за подготовка за явяване на държавен изпит.

- 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 15, 16, 17, 18 и 19 април 2024 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 на всички желаещи за участие в обучението 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 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 15.04.2024 г. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката, гр. София, ул. „Г. С. Раковски“ 108, 1 етаж, зала № 109. Регистрацията на участниците е на 15.04.2024 г. от 9,00 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 590 лева и в нея са включени всички разходи по провеждането на обучението - теория и практика, учебни материали, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация, кафе-паузи и закуски на първия модул. Курсът се формира по реда на постъпващите заявки.

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 на посочения телефон. В цената на курса не е включен хотелът.

Заявки за участие, с копие от платено нареждане се изпращат най-късно до 09. 04. 2024 г. на адрес:

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

Сумите се превеждат по сметка:

Съюз по хранителна промишленост
„Юробанк България“ ФЦ София Окръг, ВИС код: BVPBGSF
IBAN: BG 05BVPB 7942 1019 1562 01

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





СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ



Покана за национален двудневен научно-практически курс
23 и 24 април 2024 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, специалисти от вериги хотели и ресторанти, консултантски фирми.

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

Заявка за участие се изпраща до **17.04.2024 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 **280 лв. без ДДС, 336 лв. с ДДС**. За редовни членове на СХП таксата е **250 лв. без ДДС, 300 лв. с ДДС**. В нея са включени материалите за участниците, сертификати.

Регистрацията на участниците е на **23.04.2024 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 позобни продукти. Упражнения - групова работа.

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

III. Основни изисквания и въвеждане в ISO 22000:2018

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

Сумите се превеждат по сметка: Съюз по хранителна промишленост „Юробанк България“, ФЦ София Окръг, BIC код: BPBIBGSG IBAN: BG 05BPB1 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





ЗА СПАНАКА

Сладникавият спанак присъства на масата ни все по-често, целогодишно, във вид и форма каквито въображението ни роди. Продължаваме да го съчетаваме с кисело мляко и сирене, което не е най-доброто от гледна точка на усвояването на желязото от него, но се научихме да го ядем и суров.

**ПОЛЕЗНО
И ВКУСНО**

Модите в кулинарията не винаги идват с положителен знак, но случаят със спанака е друг, защото той е и вкусен, и полезен. Ако вкусното и полезното са на мода, ние ще я подкрепим с две ръце и с колкото се може повече апетитни рецепти. И с някои интересни факти, които със сигурност ще ви бъде любопитно да прочетете.

Спанакът произхожда от... древна Персия. Не се знае нито кой, нито кога го е занесъл в Индия, но оттам растението стига до Китай през VII век, където и до днес спанакът е познат като „персийския зеленчук“. За сметка на това е известно, че в Европа той стига благодарение на сарацините. През 827 г. те го донасят в Сицилия, откъдето започва постепенното му разпространение на нашия континент през следващите векове.

Интересен факт е, че сочните му зелени листа не са се използвали само за храна.

През Средновековието зеленият пигмент, извлечан от листата на спанака, бил използван като боя в рисуването. В този ред на мисли, модерното напоследък боядисване на великденски яйца с естествени багрила е добре забравена стара традиция от преди няколко века.

Великденският пост, впрочем, е една от причините спанакът да

стане популярен на трапезата на европейците. Пролетта традиционно е период от годината, когато прясната храната е оскъдна. За спанака обаче климатът по това време е най-благоприятен и той се оказва спасението по време не религиозното ограничение.

Спасителен е и за ранените френски войници с кръвоизливи по време на Първата световна война. Възстановителният процес при тях включвал консумацията на вино, смесено със сок от спанак – заради неговите кръвосъсирващи свойства.

СПАНАЧЕНА МАНИЯ

САЩ полудяват по спанака покрай популярния комиксов герой „Попай“. Неговият създател Елзи Крислър Сегар всъщност бил вегетарианец. За да популяризира знанието за ползите от консумацията на зеленчуци, той решава да вдъхне необикновени сили на своя персонаж чрез спа-



нака. Идеята му се оказва гениална. През 30-те години на миналия век консумацията на спанак в САЩ нараства с 33%. В Кристал Сити, Тексас, дори вдигат статуя на Попай Моряка през 1937 г. и до днес твърдят, че това е столицата на спанака. Всяка година през ноември там се организира тематичен фестивал.

Че тези листа не дават необикновени сили, се знае отдавна. Въпреки това ценните му хранителни качества са неоспорими. Той е отличен източник на витамин К, А, В2, В6, Е, С, магнезий, желязо, калций, калий, както и на диетични фибри. Половин чаша сготвен спанак осигурява 10% от дневните нужди на организма от желязо. Богат е и на фосфор, витамин В1, цинк. В него се съдържат от ценните омега-3 мас-



на стр. **16**





ЗА СПАНАКА

от стр. 15

тни киселини, както и куп други полезни микроелементи, които се грижат за здравето и тонуса ни.

Видимият и осезаем резултат от консумацията на спанак е гладка, мека и без дефекти кожа, по-добро зрение, по-здрави кости, по-силни мускули, кръвно налягане в здравословни граници. Редовната консумация на спанак предпазва от развитие на диабет и някои видове рак, както и от дегенеративни процеси по кожата, свързани с възрастта.

НАЙ-ДОБРИЯТ СПАНАК Е ПРЕСНИЯТ



Всичко за безценните качества на спанака е вярно с едно малко уточнение – ако се консумира пресен. След откъсването на листата, те са годни за консумация в рамките на 10-14 дни. С всеки ден обаче витамините и минералите в тях намаляват. На осмия ден те вече са наполовина. Затова, ако искате да съхраните спанак за по-дълго, замразяването е най-добрият вариант. Почистете, измийте и подсушете листата и ги замразете цели и сурови.

Между другото, суровият спанак ще ви даде най-много от ценните си витамини. Компромисен вариант е сваряването или краткото му задушаване.

Интересен факт е, че съответният спанак има по-ниски нива

на витамин С и фолиева киселина, но гък по-високи на витамин А и желязо в сравнение със суровия. Това дава известни възможности за кулинарни интерпретации спрямо търсения ефект.

И още нещо – той потиска глад и в същото време съдържа едва 23 калории на 100 г. Което донякъде обяснява и добрата форма на Попай.

ВКУСНИ ПРЕДИЗВИКАТЕЛСТВА СЪС СПАНАК

Под вегетариански дюнер много хора разбират стандартния дюнер, но без месо или гък с фалафели. Нашата домашна версия е далеч от тази представа. В арабската питка завиваме задушен спанак, пресни домати и моцарела. Получава се свежа и засищаща закуска, с която да се подкрепите, когато гладът настъпи, без да отивате в нездравословни крайности. В него няма нищо пържено или вредно, така че можете да го предложите и на децата.

В салатата със спанак и портокал има познати продукти – бейби спанак, сварен нахут, орехови ядки, но представени по нетрадиционен начин заради добавката от запечено сирене халуми и парченца портокал. Разбира се, трябва да има някакъв свързващ елемент между тези толкова различни съставки. В случая това е леко пикантен, но и сладникав дресинг, в който ще усетите нотки пресен джинджифил, омекотен от лъжица мед. За специален случай или просто така, за да се поглезите без повод. Трябва да умеем да си доставяме малки радости в ежедневието, нали!



Една чаша смути с авокадо, морков и спанак за закуска и буквално ще излетите. След тази бомба от витамини и минерали няма сила на света, която да ви спре да се справите с всички предизвикателства, които денят ви е подготвил. В него, освен авокадото, моркова и спанак, има и ябълка, лимон, пресен джинджифил, магданоз и леноно семе. Заедно те се грижат за доброто ви общо състояние и тонус, а за леноното семе и джинджифила стомахът ви ще е особено благодарен. Благодарение на зрялото авокадо смутито действа не само енергизиращо, но и засища.

Бюлетин 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.

