

XVI НАЦИОНАЛЕН БИЗНЕС ФОРУМ

ХРАНИТЕ - ВКУС, КАЧЕСТВО ИЛИ РЕАЛНОСТ

На 26.06.2024 г. в София в Дом на техниката Съюзът по хранителна промишленост проведе шестнадесетия национален бизнес форум под наслов „Храните - вкус, качество или реалност“.

И тази година интересът към този форум беше изключително голям. Това може би се дължи на интересните теми, заложени в Програмата на форума и участие на лектори, водещи като специалисти в съответните области на хранителния бранш.

на стр. 2



ТЕМИТЕ В БРОЯ

В Световния ден на храната - 16 октомври УХТ събира работодатели на „Дни на кариерата - кариерен навигатор“

7

БДС за киселото мляко до края на месеца отпада

9

Месото, което потребителите ще предпочитат все повече

11

Предстои курс за въвеждане и вътрешни одитори на НАССР система

12

В края на септември започва професионално обучение по специалност „Контрол на качеството и безопасност на храни и напитки“

13

Очаквайте през есента и обучение на тема „Производство и преработка на мляко и млечни продукти“

14

Кои храни са с най-много съдържание на магнезий?

15



XVI НАЦИОНАЛЕН БИЗНЕС ФОРУМ

ХРАНИТЕ - ВКУС, КАЧЕСТВО ИЛИ РЕАЛНОСТ

от стр. 1

Форумът бе открит от председателя на Съюза по хранителна промишленост и ветеринарен лекар д-р Светла Чамова. В своето експозе д-р Чамова акцентира върху необходимостта политиците да се съобразяват с професионалния бизнес „в тази най-голяма индустрия в света - хранително-вкусовата промишленост“, а да не определят какво ще слагаме на масата си. Спря се накратко и на динамично променящата се среда както в бизнес климата, така и в самото производство на храни и напитки, породено от нови техно-



логии и бързо развиваща се хранителна наука. В този контекст тя подчертва, че на потребителите трябва да им се обясняват новостите в хранителната индустрия „Защото на пазара има добра храна. Но за да кажеш че една храна е добра, ти трябва да я познаваш, да знаеш как тя ти действа, да знаеш всичко за нея...“ Тя се спря на различните възможностите за добиване на

информация и подчертва, че „*Мисията на Съюза по хранителна промишленост е да бъде надежден доставчик на информация*“.

Интригуващото заглавие на форума определено бе оправдано от темите, заложени в двата панела на събитието „Новите геномни технологии“ и „Опаковките днес и утре“.

на стр. 3





XVI НАЦИОНАЛЕН БИЗНЕС ФОРУМ

от стр. 2

ХРАНИТЕ - ВКУС, КАЧЕСТВО ИЛИ РЕАЛНОСТ



Първият модул бе по темата „Новите геномни технологии“

Форумът продължи под вештото ръководство на д-р Милена Кръсткова, главен редактор на сп. „Ветеринарна медицина“. Начало на дискусиите постави проф. Иван Атанасов, директор на Агробиоинститута към ССА, който направи кратък преглед на развитието и разликите между генномодифицирани организми и генетично редактиране.

Темата предизвика сериозна дискусия, в която наред с проф. д-р Донка Байкова, Кирил

Вътев, бивш министър на МЗХ и д-р Мадлен Василева от ЦОРХВ участваха активно и хора от залата. Когато темата бе разширена от д-р инж. Светла Николова от сдружение „Агролинк“ към възможностите и предизвикателствата на новите геномни техники пред бизнеса и земеделските производители в разговора се включиха още специалисти и представители на бизнеса. Така първият панел надхвърли с много времето си, което подчертава важността на темата не само за бизнеса по хранителната верига, но и за потребителите.

Вторият модул бе по тема, която също е актуална в полезрението на хранителната и питейна индустрия - „Опаковките на храни и напитки“

Модератор тук бе инж. Жана Величкова, изп. директор на Асоциацията на производителите на безалкохолни напитки в България и член на УС на СХП, но дискусията бе подхран-

на стр. 4





XVI НАЦИОНАЛЕН БИЗНЕС ФОРУМ

ХРАНИТЕ - ВКУС, КАЧЕСТВО ИЛИ РЕАЛНОСТ

от стр. 3

вана и от експозетата на Елеонора Юрукова от МОСВ, д-р Димитър Димитров от МЗХ, Цветанка Тодорова, председател на УС на Браншова асоциация „Полимери“, инж. Майя Стойчева от ИЦ „Алмитест“, проф. Стефан Стефанов от УХТ, Илияна Павлова от БСК и др. И тук бяха предизвикани доста спорове, особено като се има предвид приетият в ЕС нов



Регламент за опаковките, който не е влязъл в сила, но вече провокира много реакции както от производителите на храни и напитки, така и от търговците в тази сфера.

Активното участие на присъстващите в дискусиите през двата панела на форума определено показва, че не само е намерена върната форма за провеждане на подобни срещи по актуални теми, но и колко са необходими и полезни подобни форуми както за тези, които създават и прилагат нормативните изисквания, така и за онези,

на стр. 5



XVI НАЦИОНАЛЕН БИЗНЕС ФОРУМ

ХРАНИТЕ - ВКУС, КАЧЕСТВО ИЛИ РЕАЛНОСТ



от стр. 4

които трябва да съобразят бизнеса си с тях, а също и за масовия потребител, защото всички в крайна сметка ползваме хrани и напитки.

Определено може да се каже, че това бe поредният ефективен форум, организиран от Съюза по хранителна промишленост.

В голямата зала на Дома на науката и техниката в София си дадоха среща представители на

на стр. 6





XVI НАЦИОНАЛЕН БИЗНЕС ФОРУМ

ХРАНИТЕ - ВКУС, КАЧЕСТВО ИЛИ РЕАЛНОСТ



от стр. 5

много предприятия от хранителната индустрия, браншови структури, контролни органи и изпълнителна власт, за да срещнат позициите си по най-наболелите теми в бранша.

Шестнадесетият бизнес форум събра над 80 души, които заедно обсъдиха редица актуални за хранителната индустрия теми.

Целта на форума бе да бъдат

дискутиирани 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.

Последвалата гореща дискусия по изложените теми засегна много важни и актуални проблеми, отнасящи се за производителите на хrани в България.

Поредният бизнес-форум,

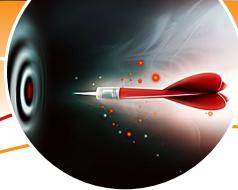
проведен от Съюза по хранителна промишленост, е вече история.

Предложението и мненията, обсъждани на него, ще се обобщят и изпратят официално до всички ведомства, които имат отношение към проблема - Министерски съвет, Народно събрание, четири министерства, държавни агенции и др.

Искрено се надяваме, че предложението ще бъдат разгледани от заинтересованите институции и министерства и много въпроси ще намерят своя отговор.



Чай-искрено благодарим на спонсорите на Кръглата маса, които спомогнаха участниците във форума да подкрепят на обяд своите сили, за да могат да участват още по-активно в дискусиите!



В Световния ден на храната – 16 октомври: УХТ събира работодатели на „Дни на кариерата - кариерен навигатор”

За първи път в Университета по хранителни технологии в Пловдив ще се проведе изложение на работодателите „Дни на кариерата - кариерен навигатор”. Организира се на 16 октомври 2024 г. в двора на висшето училище, а датата не е избрана случайно, това е световният ден на храната, каза проф. Георги Костов, зам.-ректор по учебната дейност и академичен състав. Затова и партньор на проявата е Съюзът по хранителна промишленост.

Кариерен навигатор

16 октомври 2024 г. 12 март 2025 г.

Хранителни технологии

Икономика

IT & Инженеринг

Туризъм

Чуждоезиково обучение

Години

3 000 студенти

Създаваме професионалисти

Уникален профил на обучение със специалности от целия спектър на хранителната индустрия

„Желанието на екипа на ректора на УХТ проф. Галин Иванов е това събитие да стане традиционно за университета, следващият Кариерен навигатор е планиран за 12 март 2025 г. Правим го с твърдата увереност, че така гарантираме сигурна реализацията на нашите студенти на пазара на труда, защото изложението е един от начините нашите студенти да се свържат с потенциалния си работодател още по време на следването си.“ посочи доц. Десислава Вангелова, функционален де-

кан по студентска дейност и продължаващо обучение.

Университетът по хранителни технологии в Пловдив е с уникален профил на обучение. Тук са застъпени всички специалности от целия спектър на хранителната индустрия. Освен кадри за хранителните технологии и туризма тук се подготвят специалисти в икономиката, инженеринга и информационните технологии. По най-съвременни-

на стр. 8



В Световния ден на храната – 16 октомври: УХТ събира работодатели на „Дни на кариерата - кариерен навигатор”

от стр. 7

те европейски стандарти се обучават повече от 3000 студенти. От тях над 80% имат отлична професионална реализация у нас и в чужбина.

Целта на кариерния навигатор е да помогне на бъдещите специалисти да си отговорят на важни въпроси като „Какъв ще стана?”, „Къде е най-добрата сфера за моето развитие?” и „Кое е моето призвание?”. Четвъртокурсниците ще могат за открити стажове и реализация по специалност. Студентите ще могат да се срещнат с работодатели, да обсъдят обхвата за кариерно развитие.

На експозицията български и международни компании и организации ще представят своята дейност и ще имат възможността да осъществяват директен контакт със студентите.

Новият формат “Дни на кариерата – кариерен навигатор” е ориентиран към представителите от всички области на хранителната индустрия. По време на изложението в неформална обстановка работодателите ще представят своите дейности, ще предложат стажантски и стипендиантски програми, както и възможности за кариерно развитие на младите специалисти. Бизнес организациите от

своя страна имат опция за предварителна среща със студенти (Warm-up) или за съвместна дейност след събитието.

И в двата дни, в които се организира изложението, е предвиден Networking финал за участващи компании от 14 до 16 ч с възможност за дегустация на продукти, произведени в университета.

От УХТ са отправили покана за участие в изложението и към професионални училища и профилирани гимназии от региона, в които се подготвят кадри за хранително-вкусовата индустрия.

При интерес за участие в събитието
моля попълнете анкетата

<https://forms.gle/Xk7J1uVXYjz19Q7EA>

или ни пишете на
Projects@UFT-Plovdiv.bg.

Ще се свържем с вас!





БДС за киселото мляко до края на месеца отпада.

Какво го отличава от гръцкия йогурт?

България стои много добре на пазара на млечни продукти в световен мащаб. Това притеснява европейските производители. Това каза изпълнителният директор на “Ел Би Булгарикум“ Живко Живков в предаването ”Денят на фокус“ на Радио “Фокус“.



Признание за качеството на българската продукция са много добриятите дългосрочни договори с редица страни от Азия и Европа, посочи той. “В България има много добри ферми, които произвеждат качествено и здраво мляко, което стига до потребителя не само в България, но и в чужбина. Редица мандри спокойно могат да се конкурират, дори да изпреварят много от продуктите в Западна Европа и в света“, категоричен бе Живков.

През последните години са инвестиирани много европейски средства в оборудване и в селекция на стадата, посочи той. “Хората разбраха, че със стабилна работа и с добри условия могат да произвеждат качествена продукция, което увеличи и млеконадоя, съответно и пазарите, които ние търсим. Стадата продължават да се увеличават, на фон на повсеместната криза. Чест прави на хората, които се занимават с това, че продължават да поддържат високо качество“, допълни Живко Живков.

Изпълнителният директор на “Ел Би Булгарикум“ отбелзя, че срокът на годност при различните видове млечни продукти се оп-

ределя от начина на производство и най-вече от състава на вложеното мляко.

“С изчистени елементи и съставки на млякото срокът на годност след опаковането на киселото мляко е между 20 и 22 дни и 12-14 дни за прясното мляко. Това са срокове, в които хората могат да разчитат, че се запазват вкусовите и здравословните качества на продуктите. Най-важен е съставът на млякото. Всички подсладители, емулгатори и стабилизатори водят до увеличаване на срока на живот на бактериите, които да поддържат живи клетките в млякото“, обясни Живко Живков.

Срокът на годност на прясното мляко след отварянето му е около три-четири дни, а при киселото е малко по-дълъгъ.

Пастъризацията е термичен процес, който води до увеличаване на годността на млякото и до неговата безопасност чрез понижаване или унищожаване на микроорганизмите в сировото мляко. При класическата пастъризация се използват температури около 85 градуса, докато при УНТ технологията температурата достига до и над 100 градуса.

”Предимството на първия вариант е, че се запазват част от хранителните вещества, като витамини, протеини, лактози, докато при УНТ технологията значително се увеличава трайността, но намаляват животворните организми в млякото“, обясни Живко Живков.

Погрешно се счита, че значително по-дългият срок на трайност на българското кисело мляко в сравнение с преди десетилетия е свързан с понижаване на качеството му, отбелзя той.

”Истината е, че трайността на млечните продукти е свързана със значително подобрената хигиена на производство и съхранение на продуктите. Съвременните хигиенни изисквания предлагат елиминиране на т. нар. страннична микрофлора, като дрожди, спори, плесени, които в миналото не са били изолирани“, обясни Живков.

За разлика от другите видове йогути, закваската на българските кисели млека се състои само от два бактериални вида – *Lactobacillus bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*.

на стр. 10



БДС за киселото мляко до края на месеца отпада.

Какво го отличава от гръцкия йогурт?

от стр. 9

”За разлика от гръцкия йогурт, например, в технологията на българското мляко липсват процеси на отцеждане и сгъстяване и по този начин в нашето мляко се съхранява концентрацията на нискомолекулните субстанции, като свободни аминокиселини, пептиди, калций, магнезий, фосфори. Това отличава българското кисело мляко“, посочи Живков.

Разнообразието в цените на млечните продукти е толкова голямо, колкото и разнообразието и в предлаганата продукция. „Наличието на чисто мляко или на добавки формират цен-



ната. В момента сме свидетели на истинска криза в набавяне-

то на истинско мляко като сиров продукт“, призна Живко Живков.

Сухото мляко в млечните продукти остава голям проблем, призна Живков. „Пазарът на сухото мляко е отворен и по никакъв начин не може да бъде регулиран и забранен вносът. Предприятието, което аз управлявам, не използва сухо мляко и така ще бъде, докато съм ръководител там“, категоричен бе Живков.

Изпълнителният директор на „Ел Би Булгариум“ обяви, че до края на месеца „Български държавен стандарт“ за киселото мляко отпада.

“Всички, които искат да гарантират качество, трябва да издават сертификат, че са защитен продукт – това е новото понятие на БДС. По този начин ще защитим нашето географско понятие не само на нашия пазар, но основно в Европа и в света“, обясни той.

Тарифа за реклама в бюлетин ХРАНИТЕЛНА и ПИТЕЙНА ПРОМИШЛЕНОСТ

На вътрешна страница

- до 50 см ²	0.70 лв./см ²
- до 100 см ²	0.60 лв./см ²
- до 200 см ²	0.50 лв./см ²
- над 200 см ²	0.40 лв./см ²

Лого на първа страница, което препраща към рекламиата

+ 10 лв.

Текстови материал, обозначен с „платено съобщение“

- 50% от тарифата
за реклама

Фиксирано място

+ 10%

ОТСЪТПКИ

За членове на СХП	10%
При авансово плащане за 1 г.	20%
При авансово плащане за 6 м.	10%
При авансово плащане за 3 м.	5%

ПАРАМЕТРИ НА РЕКЛАМНИТЕ КАРТИ:

Ширина (възможни варианти):
- 5,6 см
- 8,8 см
- 11,8 см
- 18 см

Височина (по желание)
- максимум - 24 см

За контакти:

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

Сумите се превеждат по сметката на СХП:

„Юробанк България“ ФЦ София Окръг

БИС код: BPBIBGSF; IBAN: BG05BPBI 7942 1019 1562 01





Месото, което потребителите ще предпочитат все повече

Изборът през следващите няколко години ще бъде мотивиран от опасенията за човешкото здраве, въздействието върху околната среда и хуманното отношение към животните

Нов доклад на Организацията по прехрана и земеделие на Обединените нации (ФАО) за селскостопанските перспективи за периода 2024-2033 г. прогнозира ръст на потреблението на птиче, свинско, говеждо и овче мясо на световния пазар съответно с 15%, 11%, 10% и 15% до 2032 г. Очакванията са интересът към птичето мясо да се увеличава за сметка на другите меса, като за това има няколко допринасящи фактора, съобщава Agriland.

Говедовъди губят животни и търпят загуби заради заразна болест

Ръстът на потреблението като цяло ще бъде продиктуван от нарастващото потребление в страните със среден доход. Поради икономическия растеж, урбанизацията и растежа на индустрията за бързо хранене в тези страни през следващото десетилетие се очакват по-значителни промени в избора на мясо за потребителите, се казва в доклада, публикуван в първите дни на юли.

Предпочитанията към вида мясо през следващите няколко години ще бъдат мотивирани от опасенията за човешкото здраве, въздействието върху околната среда и хуманното отношение към животните. В страните с високи доходи те ще подтикват към избора на домашни птици, тъй като отглеждането им има най-малък въглероден отпечатък.

В някои случаи тези промени в предпочтенията могат да доведат до свиване на консумаци-



ята на мясо на глава от населението, се посочва в доклада. Такъв е случаят в ЕС, за който се предвижда текуща замяна на говеждо и свинско мясо с птиче.

Глобалното увеличение на протеина от консумацията на птиче мясо като дял от общия протеин от мясо е основната характеристика на растежа на консумацията на мясо. Очаква се тази тенденция да продължи. Това се дължи на няколко фактора, по-специално на по-ниската цена на птичето мясо в сравнение с други видове мясо и че то съдържа „здравословна комбинация“ от протеини и ниско съдържание на мазнини, според доклада на ФАО.

Търсене на мясо на световния пазар

Най-значителен ръст на вносно мясо ще има в Африка, която ще представлява 78% от допълнителния внос на всички видове мясо. Азия, с изключение на Китай, е друг бързо развиващ се регион за внос на мясо. Глобалното производство на мясо ще се движи

главно от растежа на птичето мясо и значително увеличение на производството на свинско мясо, като се приеме, че продължава възстановяването от големите огнища на африканска чума по свинете в Азия, включително Китай.

Продължаващото намаляване на вноса на мясо в Китай се очаква да бъде компенсирано от нарастващото търсене от страните със среден доход в Азия, които преминават към диети, включващи повече животински продукти, и страните с ниски доходи и висок растеж на населението. Междудувременно се предвижда повечето региони да намалят приема на говеждо мясо с изключение на Азиатско-тихоокеанския регион, където се очаква потреблението на глава от населението да нарасне.

Овчето мясо остава основен източник на протеин за много потребители, особено в Близкия изток и Северна Африка. Въпреки че настъпват известни промени в глобалните диетични модели, приносът на овчето мясо се очаква да остане стабилен.

Източник: АГРИ.БГ



Предстоящо

СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ



Покана за национален двудневен научно-практически курс
11, 12 и 13 септември 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 22000-1 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. МЕТРО 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 фирмии и предприятия, които произвеждат и продават хани и напитки, складове за хани, специалисти от вериги хотели и ресторантни, 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 **04.09.2024 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 **320 лв. без ДДС, 384 лв. с ДДС**. За редовни членове на СХП таксата е **300 лв. без ДДС, 360 лв. с ДДС**. В нея са включени материалите за участниците, сертификати.

Регистрацията на участниците е на **11.09.2024 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 хани 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 – сенър одитор по качество и безопасност, инж. Кирил Нинчев - външен одитор

1 ден - 10,00-17,00 часа с кафе-пауза (11,00-11,15) и обедна почивка (12,30-13,00). 2 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 05BPBVI 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

НАЧАЛО



ПРЕДИШНА



СЛЕДВАЩА



Съюз по хранителна промишленост





Съюз по хранителна промишленост

Покана за професионално обучение

за придобиване на професионална квалификация по професията

ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ ПО КАЧЕСТВО НА ХРАНИ И НАПИТКИ

специалност

КОНТРОЛ НА КАЧЕСТВОТО И БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИ И НАПИТКИ

(трета квалификационна степен)

30.09 - 04.10.2024 г., Дом на техниката, София

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на новия Закон за храните и поради големия интерес от страна на фирмите за тази специалност, Съюзът по хранителна промишленост към ФНТС организира това обучение. Според Закона за храните трябва:

Чл. 13. (1) В обект за производство на хани 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, хани, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и хани по глава трета, раздел II.
- (2) Наемане на лице по трудов договор не се изисква, когато обектът се управлява от бизнес оператор, който отговаря на поне едно от изискванията по ал. 1.

СХП има издадена Лицензия от НАПОО за провеждане на обучение по посочените специалности. Целта на обучението е специалистите от тези браншове за по-кратко време да придобият свидетелство за завършено професионално обучение. Поради това, че програмата по това обучение е заложена с 960 часа, от които 480 часа теория и 480 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани 2 модула по 5 дни, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал, от който трябва да се подгответе за явяване на държавен изпит пред комисия.

Обучението включва следните основни теми:

■ Обща задължителна професионална подготовка - ЗБУТ, икономика, фирмено дело, микробиология, процеси и апарати и др.

■ Специфична задължителна професионална подготовка:

Класически химикоаналитични (мокри) методи за анализ на хани

Инструментални физикохимични и физични методи за анализ на хани

Биохимия на храните

Специализирани програмни продукти за математико-статистическа обработка на аналитичните резултати.

Технологичен контрол върху химическия състав и физикохимичните свойства на сировини, полуфабрикати, добавки и продукти от ХВП

Технологии в хранително-вкусовата промишленост

Системи за управление на безопасността на ханите - въвеждане и вътрешен одит /НАССР, БДС-ISO, 22000:2018,Codex Alimentarius, ISO 19011, БДС-ISO 9001:2015

Български и европейски нормативни документи, взети предвид при разработването на системите за управление на качеството, условията на труд и безопасността на хранителните продукти

Професионалното обучение завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията. Държавните изпити се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията. Завършеното професионално обучение се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация по образец на МОН. **Желаещите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование. Обучението ще се организира съобразно бранша, в който работят кандидатите за курса.**

Курсът е предназначен за работещи в лабораториите за контрол на различните физикохимични и микробиологични показатели на хани и напитки, ръководители и служители, отговорни за изграждане и поддръжане на системите за управление на качеството и безопасността на ханите, складове за хани, специалисти от хотели и ресторантни, консултантски фирми и др.

Първият модул на обучението ще се проведе на **30.09 и 1, 2, 3 и 4 октомври 2024 г.** в Дом на техниката, София - ул. „Г. Раковски“ 108, ет.1, зала 109. Тогава ще бъдат съобщени и другите дати за теория и практика на следващия модул. **Присъствието на I модул е задължително.** Продължителността на обучение е **5 дни по 8 часа.** Програмата включва теоретическа и практическа подготовка. Броят на участниците в курса не трябва да бъде повече от 8 и по-малко от 5 человека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс. **Записването става по реда на пристигане на заявките!**

Курсът ще започне на **30.09.2024 г.** от 10,00 ч. Заниманията ще се провеждат Дом на техниката, София - ул. „Г. Раковски“ 108, ет.1, зала 109. Регистрацията на участниците е на **30.09. 2024 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 **620 лв.** (не се начислява ДДС) и в нея са включени всички разходи по провеждане на обучението - теория и практика, учебни материали, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс, кафе-паузи. По време на обучението курсистите могат да ползват хотел „Славянска беседа“- тел. 02/ 988 04 41 по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите за спане на посочения телефон. В цената не е включен хотелт.

Заявки за участие с копие от платежно нареждане се изпращат до **35.09.2024 г.** 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 на СХП: Юробанк

България“, ФЦ София Окръг, ВИС код: BPBIBGSF

IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01

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



СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

Покана за професионално обучение за придобиване на професионална квалификация по професията „Техник-технолог по качеството на хrани и напитки“, специалност

Производство и преработка на мляко и млечни продукти

(трета квалификационна степен)

4 - 8 ноември 2024 г., Дом на техниката, София

За да се подпомогнат производителите да изпълнят изискванията на новия Закон за храните и поради големия интерес от страна на фирмите за тази специалност, Съюзът по хранителна промишленост към ФНТС организира това обучение. Според Закона за храните трябва:

Чл. 13. (1) В обект за производство на хrани 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, хrани, предназначени за употреба при интензивно мускулно натоварване, и хrани 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 НАППО за провеждане на обучение по посочените специалности. Целта на обучението е специалистите от тези браншове за по-кратко време да придобият свидетелство за завършено професионално обучение. Поради това, че програмата по това обучение е заложена с 480 часа, от които 220 часа теория и 260 часа практика, или това означава 6 месеца, СХП Ви предлага обучението да се проведе задочно, като за целта са планирани **2 модула**, на които водещи специалисти от тези браншове ще ви запознаят с основните теми от образователния курс. **Първият модул е само теория - 5-дневен, а вторият - практика и държавен изпит по теория и практика.** На всеки участник ще бъде раздаден учебен материал и програма, от които трябва да се подгответе за явяване на държавен изпит пред комисия за валидиране на неговите знания.

СУМИТЕ СЕ ПРЕВЕЖДАТ ПО СМЕТКА:

Съюз по хранителна промишленост
„Юробанк България“, ФЦ София Окръг,
БИС код: BPBIBGSF,

IBAN: BG 05BPBVI 7942 1019 1562 01.

Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят най-късно до 30.09.2024 г.

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

Професионалното обучение за придобиване на професионална квалификация завършва с полагане на държавен изпит по теория и практика на професията. Държавните изпити се провеждат по национални изпитни програми в съответствие с държавните образователни изисквания за придобиване на квалификация по професията.

Обучението се провежда от квалифицирани преподаватели по специалността. Завършеното професионално обучение се удостоверява със свидетелство за професионална квалификация по образец на МОН.

Желаещите за участие в обучението задължително трябва да имат завършено средно образование.

Първият модул на обучението ще се проведе на 4, 5, 6, 7 и 8 ноември 2024 г. в Дом на техниката в София, ул. "Г.С. Раковски" № 108, 1 ет., зала № 109. Тогава ще бъде съобщена и датата за втория модул. Регистрацията е на 4 етаж, офис 408.

Присъствието на I 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 человека и по-малко от 5 человека. За останалите желаещи ще се организира следващ курс за обучение. **Записването в курса става по реда на пристигане на заявките!**

Курсът ще започне на 4 ноември 2024 г. Заниманията ще се провеждат в Дом на техниката - София, ул. "Г.С.Раковски" 108, 1 етаж, зала № 109. Регистрацията на участниците е на 04.11.2024 г. от 9,00 до 10,00 часа в офис 408, 4 етаж, а отварянето на курса е от 10,00 ч. същия ден.

Цената за един участник е 620 лева, освободена от ДДС и в нея са включени всички разходи по провеждане на обучението - теория и практика, учебни материали, материали за практическите занятия, разходи за държавния изпит и издаване на свидетелствата за завършен курс за професионална квалификация, кафе-паузи.

По време на обучението курсистите могат да ползват хотел "Славянска беседа" - тел. 02/ 988 04 41 по предварителна заявка. Участниците сами правят резервациите за спане на посочения телефон. В цената на курса не е включен хотелът.

ЗАЯВКИ ЗА УЧАСТИЕ С КОПИЕ ОТ ПЛАТЕЖНО НАРЕЖДАНЕ СЕ ИЗПРАЩАТ НА АДРЕС:

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





КОИ ХРАНИ СА С НАЙ-МНОГО СЪДЪРЖАНИЕ НА МАГНЕЗИЙ?



Магнезият участва в протеиновия синтез, мускулната и нервната функции, контрола на кръвната захар и регулирането на кръвното налягане.

Синтезът на РНК и ДНК, както и развитието на костната система са пряко свързани с магнезия. Дефицитът на минерала е често срещан, поради което се предлага във фармацевтичната мрежа богато разнообразие от хранителни добавки и медикаменти, които да допринесат за набавяне на нужния магнезий, докато повишените нива на минерала са по-скоро изключение, поради което едва ли ще допуснете грешка, ако увеличите приема на храни, богати на магнезий.

Някои специалисти препоръчват добавянето на храни със съдържание на магнезий към дневното меню при наличие на симптоми, сочещи дефицит на минерала, или на застрашените от магнезиев дефицит групи, без да се прави изследване на концентрацията му в кръвта. Причината за тази препоръка е трудната оценка на магнезиевия статус, която е изключително несигурна, ако се измерва само се rumната концентрация на магнезий, макар това да е практиката. Само 1% от магнезия се намира в кръвта, докато 99% от магнезия в тялото се намира в костите и меките тъкани.

С участието си в повече от 300 ензимни системи, които регулират различни биохимични реакции в тялото, магнезият е сред ключовите за здравето минерали, чиито дефицит води до сериозна дисфункция на много тъкани и органи в тялото.



ЗАСТРАШЕНИ ОТ МАГНЕЗИЕВ ДЕФИЦИТ ГРУПИ

- Хронично болни пациенти, приемащи лекарства, които намаляват усвояването на магнезий от червата или увеличават загубите от тялото.
- Диагностицираните с диабет тип 2.
- Пациентите, страдащи от стомашно-чревни заболявания като ентерит, хронична диария, целиакия и др.
- Хора с алкохолна зависимост и свързаните с прекомерната употреба на алкохол здравословни проблеми.
- Хората в напреднала възраст и др.

За всички тях се препоръчва приемът на магнезий или повишената консумация на храни, богати на магнезий.



ХРАНИ С ВИСОКО СЪДЪРЖАНИЕ НА МАГНЕЗИЙ

Тъй като магнезиевият дефицит с напредването си води до сериозни здравословни проблеми като дисфункция на сърдечно-съдовата и нервната системи и дори до припадъци и други сериозни отклонения в неврологичния статус, се препоръчва консу-

мацията на храни, възможно най-богати на магнезий, за да се гарантира, че тялото няма да изпитва дефицит. Сред най-богатите на магнезий храни са:

ЯДКИ



Ядките са не само щедър източник на магнезий, но се грижат и за подобряване на цялостното здравословно състояние. Съдържанието на магнезий в тях не е еднакво. Най-богати са тиквени ядки – около 150 mg на порция, макар да съумете да доставите на тялото си необходимите количества магнезий и с консумацията на семена от чия, кашу и бадеми.

БОБ



Богат на белтъчини и беден на калории, бобът е препоръчван на стр. 16



КОИ ХРАНИ СА С НАЙ-МНОГО СЪДЪРЖАНИЕ НА МАГНЕЗИЙ?

от стр. 15

като част от всяка диета за тънка талия и добро здраве. Количеството магнезий, което доставя, зависи от сорта и вида му, като обикновено снабдява тялото с от 40 до 70 mg магнезий. Най-богат на магнезий е черният боб.

ХЛЯБ И ТЕСТЕНИ ХРАНИ



Макар хлябът да не се слави като най-удачния избор в грижата за тънката талия, ако е пълнозърнест и с цели зърна, той е идеален за здравето, тъй като съдържанието на фибри в него благоприятства доброто цялостното състояние на организма. Естествено, не се препоръчва белият хляб, а многозърнестият, както и киноа – чудесен източник на магнезий за вашето здраве – около 120 mg магнезий в чаша от свареното киноа.

МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ



Макар да са известни като хранителни продукти, доставя-

щи на тялото щедри дози калций, млечните продукти са богати и на магнезий. Съдържанието на ценния минерал в киселото мляко достига впечатляващите 50 mg, което е значително количество в продукт, известен като източник на калций.

СПАНАК



Ниско калоричен, вкусен и съдържащ до 150 mg магнезий, спанакът е най-богатият на минерала сред листните зеленчуци. Една чаша варен спанак доставя на тялото около 40% магнезий от референтния дневен прием.

АВОКАДО



Сред първенците по съдържание на магнезий сред плодовете е авокадото. Само един плод доставя на тялото около 60 mg от минерала. Като добавим и че е богат на ценни мазнини, не е учудващо защо се хапва с такова удоволствие от загрижените за здравето и фигурата си.

БАНАНИТЕ



Те също са ценен плод, съдържащ отлични количества магнезий – само един от тях доставя на тялото около 40 mg магнезий при това по вкусен начин, зато сме сигурни, че обичате бананите.



И все пак, ако трябва да изброим 5-те най-богати на магнезий храни, май ще изброяваме почти само ядки – започваме с тиквените семки, следвани от бадеми, спанак, кашу, фъстъци. Имайте предвид обаче, че ядките са калорични и внимавайте с количествата, които поднасяте на трапезата си.

Статията има само информативен характер и не замества лекарска консултация.

Източник: Актуално.бг



СХП не носи отговорност за съдържанието на публикуваните реклами.