



*СХП ви желае здраве,  
успехи и благоденствие  
през Новата година!*

## Министрите на земеделието на България и Германия и кметът на Берлин откриха българския щанд на Зелена седмица 2024

Министърът на земеделието и храните Кирил Вџтев, федералният министър за прехраната и земеделието на Германия Джем Йоздемир и управляващият кмет на Берлин Кай Вегнер откриха българския щанд на Зелена седмица 2024. България се представя за 33-ти път с щанд от 143 кв. м на най-голямото в све-

та международно изложение в областта на хранително-вкусовата промишленост.

Министър Йоздемир разгледа изложените традиционни български храни - млечни и месни продукти, вина и плодови напитки, мед, продукти от етерични

на стр. **2**

### ТЕМИТЕ В БРОЯ



Проф. Галин Иванов  
е новият ректор на УХТ

**2**

СХП проведе национален  
двудневен научно-  
практически курс

**4**

Как премина 13-дневното  
бизнес-пътуване със  
Съюза по хранителна  
промишленост

**6**

Работна група изготви  
два варианта на концепция  
и структура на нов Закон за  
ветеринарномедицинската  
дейност

**11**

Предстои обучение по  
специалност „Производство  
на алкохолни и  
безалкохолни напитки“

**13**

През март ще се проведе  
професионално обучение по  
специалност „Производство  
и преработка на мляко и  
млечни продукти“

**14**

Покана за национален  
двудневен научно-  
практически курс за  
вътрешни одитори

**15**

Австрия, Франция и Италия  
с остра позиция срещу  
лабораторно отгледаното  
месо

**16**



## Министрите на земеделието на България и Германия и кметът на Берлин откриха българския щанд на Зелена седмица 2024

от стр. 1

масла, биопродукти, конфитюри и подправки, като особено внимание обръна на пчелния мед, питата и шарената сол и пожела успех на министър Въртев и българските производители.

В официалното откриване на българския щанд участваха още президентът на Асоциацията на германските фермери Йоахим Руквид, председателят на Федералната асоциация на германската хранително-вкусова промишленост д-р Кристиан фон Бьотихер, изпълнителният директор на Панаир Берлин д-р Марио Тобиас.

Изложението дава възможност на 11-те българските изложители да разнообразят възможностите за износ и да представят



родните продукти пред над 300 000 посетители от над 60 страни.

В българската делегация участват заместник-министрите на земеделието и храните инж. Мирослав Маринов, Таня Георгиева и доц. Деян Стратев, народните

представители Даниел Петров и Кръстьо Врачев, изпълнителният директор на Държавен фонд „Земеделие“ Георги Тахов и изпълнителният директор на БАБХ д-р Светлозар Патарински.

МЗХ

## Проф. Галин Иванов е новият ректор на УХТ

Проф. Галин Иванов е новият ректор на Университета по хранителни технологии – Пловдив. За него своята подкрепа дадоха 130 от членовете на Общото събрание, което се проведе днес, а за опонента му – академик Атанас Павлов – 36. Общо гласуваха 171 души, действителните бюлетини бяха 169.

Благодаря за подкрепата и доверието, голямото доверие означава големи очаквания и отговорности, заяви проф. Иванов. След това изрази своята признателност към акад. Павлов за толерантната кампания и го уве-



ри, че за в бъдеще ще се разчита на неговата експертиза, а неговите идеи ще бъдат ползвани. Той заяви, че в работата си като

ректор ще се вслушва в критиките, ще търси консенсуса, ще залага на диалога и екипния стил. Всички предизвикателства могат да бъдат преодолени, когато работим заедно, затова избрах тази дума за мото на мандатната си програма, добави той.

Първият поздрав към новоизбраният ректор отправи настоящият – проф. Пламен Моллов. „Едва ли мога да бъда щастлив днес, че спечели човек от моя екип. Той заслужава напълно честта да получи нашето

на стр. 3





## Проф. Галин Иванов е новият ректор на УХТ

от стр. 2

доверие и аз съм абсолютно сигурен, че следващото поколение млади преподаватели и учени, подготвени професионалисти, ще формират заедно отличен екип“, заяви той. Пожела им успех и вдъхновение не за един, а за два мандата напред.

Акад. Павлов честити на новия ректор и пожела да бъде на висотата на очакванията на колегите.

В своята мандатна програма проф. Иванов акцентира на повишаване качеството на обучението на студентите и адаптиране на действащите учебни програма към потребностите на пазара на труда. Създаване на необходимите условия за издигане престижа и самочувствието на членовете на академичния състав. Осигуряване на условия, стимулиращи участие на младите учени в на-



учни форуми. Той предвижда да разшири обхвата на външното финансиране чрез механизма на публично-частните партньорства, както и развитие на връзките с бизнеса. Проф. Иванов изтъкна ролята на Центъра по компетентност „Агрохранителни системи и биоикономика“, който предстои да бъде изграден за повишаване качеството на научните изследвания в университета. Също така

подчерта значението на стартирането на Институт за системни иновации в храните и виното към УХТ.

Като досегашен зам.-ректор по научна и международна дейност, посочи необходимостта от разширяване на сътрудничеството с престижни международни организации и да се развива мобилността на академичния състав. УХТ трябва да се отваря навън и така да се утвърждава брандът на университета и да го превърне в модерен и европейски.

УХТ е уникален, защото храната е свързана с националната сигурност и с благоденствието на обществото, заяви той.

Новоизбраният ректор подчерта, че за него приемствеността е ключът към устойчивостта. В това се е убедил от работата си в различни ресори с трима досегашни ректори. В края на своето представяне обеща спокойна и сигурна атмосфера, които са трамплинът за развитието на университета.

Преди гласуването двамата претенденти представиха мандатните си програми, а след това повече от час отговаряха на въпроси.

Работата на общото събрание продължи с избора на членове на Академичния съвет.

*Проф. Галин Иванов е на 49 г. Той е зам.-ректор по научна и международна дейност в екипа на проф. Моллов и ръководител на катедра „Технология на млякото и млечните продукти“.*

*През 2003 г. придобива образователната и научна степен „доктор“, а през 2016 г. - научната степен „доктор на науките“.*

*През 2004 г. става асистент, а през 2005 г. главен асистент към катедра „Технология на млякото и млечните продукти“. От 2010 г. е доцент последователно в катедри „Консервиране и хладилна технология“ и „Технология на млякото и млечните продукти“, а от 2021 г. е професор.*

*Декан е на Технологичен факултет при УХТ за мандат 2016-2019 г. Член е на Академичния съвет (от 2012 г.) и на Факултетния съвет на Технологичен факултет (от 2008 г.).*

*Проф. Иванов е специализирал в Университет АЕРЕС (Алмере, Нидерландия), в Университет на Бон (Германия), Университет 18 март в Чанаккале, Турция и в Технологичен университет на Западна Померания, Полша. В периода 2016-2019 г. е извеждал лекции в Университета на Западна Македония (Флорина, Гърция). Съдейства за развитието на двустранните отношения и сключването на договори за сътрудничество между УХТ и университети от Холандия, Гърция, Турция и Казахстан.*

*Проф. Иванов има над 100 научни публикации, участник е в над 10 научни проекта. Бил е научен ръководител на 7 докторанти, един от които чуждестранен и над 50 дипломанти.*





## Национален двудневен научно-практически курс

*През месец декември беше организиран и проведен национален 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 и вземаха активно участие в практическите упражнения.

Отлично владеещият материала инж. Кръстев 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. Този стандарт е приложим за всички фази на об-



работката 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.

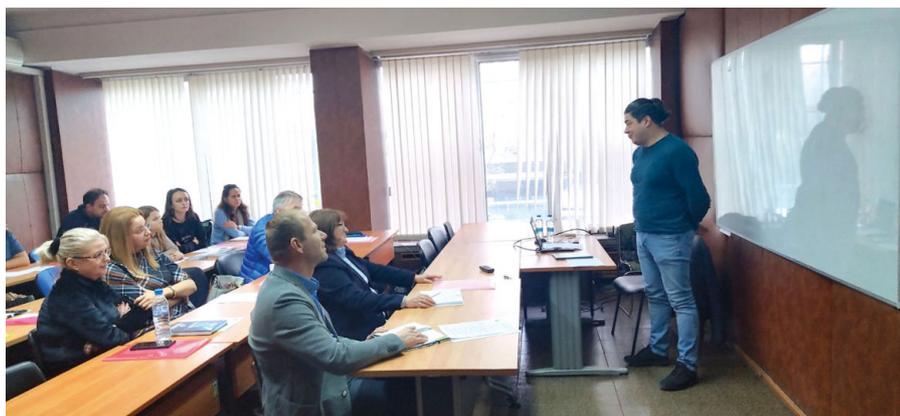
IFS е одобрен от Глобалната инициатива за безопасност на храните (Global Food Safety Initiative – GFSI).

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, 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 про-



на стр. **5**





## Национален двудневен научно-практически курс

от стр. 4

веждане, 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 степенуване 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.

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 производи-

телите 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.

**Съюзът по хранителна промишленост продължава да организира курсове, семинари, конференции и други форуми и през 2024 г., които ще бъдат изключително полезни за работещите в хранителния бранш.**

Моля, следете обявите в сайта на Съюза [www.ufi-bg.com](http://www.ufi-bg.com)

за да бъдете максимално информирани за цялата дейност.





Тринадесетдневно бизнес-пътване със  
Съюз по хранителна промишленост

ПОЛЕЗНО И  
ПРИЯТНО

# Бразилия

Водопадите Игуасу

# Аржентина

Парагвай

# Уругвай



## и предколедна Румъния

*В края на ноември бе организирано тринадесетдневно бизнес пътуване от Съюза по хранителна промишленост до Бразилия, водопадите Игуасу, Аржентина, Уругвай и Парагвай.*

*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 2024 г. с това чудесно пътуване.*

След дългите полети първият ден започна с обзорна екскурзия на Рио де Жанейро: разглеждане на централната част на града „Театро мунисипал”, кметството,

„Банко ду Бразил”, ултрамодерната катедрала с форма на пирамида, Националната библиотека - един истински архитектурен шедевър, кафене „Ко-

ломбо”, Самбадро - пътят по който преминава Карнавалът на Рио де Жанейро от 1984 г. до сега

на стр. **7**



## Тринадесетдневно бизнес-пътване със Съюз по хранителна промишленост



от стр. 6

и др. Продължаваме покрай най-известния стадион в света Маракана към Захарната глава - куполовидната скала, която пази входа за Guanabara Bay и е част от планината Корковадо - една от най-значимите природни забележителности на Рио. Изкачване до хълма Урка с първия кабинков лифт на 215 м височина над Рио, откъдето се вижда цялата брегова ивица. Изкачване с втория кабинков лифт до връхната точка на Захарната глава на 395 м, откъдето се открива невероятна гледка към Рио.

Следващите дни бяха посетени планината Сера де Кариока, която е част от Националния парк Тиджука - най-големият градски парк в света, където на хълма Корковадо е разположена статуята на Исус Христос Изку-



пителя, един от най-известните монументи в света. Изкачване до статуята със зъбчата железница, катереща се сред гъста тропическа растителност по склоновете на планината; известните пла-

на стр. 8





## Тринадесетдневно бизнес-пътване със Съюз по хранителна промишленост

от стр. 7

жове на Рио; музикален клуб с изпълнение на живо на един от най-популярните стилове “босанова”. Екскурзия до Петрополис, където се намира бившата резиденция на двамата бразилски императори Педро I и Педро II. Екскурзия до Тропически остров с кораб. Разходка из залива Сепетива, където освен невероятно красивата природа, могат да се видят делфини, големи рибни пасажии, папагали, костенурки и скатове. Спиране за плуване, след което се продължава към острова. Най-голямо впечатление остави за участниците Националният парк Игуасу (UNESCO), част от който са водопадите, простиращи се на широчина 2,7 км. Това природно чудо е известно със спиращи дъха гледки и изу-



мителни панорами от аржентинска страна, където се намират 3/4 от това приказно явление. В зависимост от нивото на водите на река Игуасу, броят на малките и големи водопади, намиращи се сред разкошна тропическа растителност, варира от 150 до 300.

С нетърпение очаквахме полета до Буенос Айрес - аржен-

на стр. 9





# Тринадесетдневно бизнес-пътване със Съюз по хранителна промишленост



кателен с огромните си паркове. Тук беше посетена типична ферма на гаучос (аргентински каубои), където бяхме посрещнати със специален обяд с креолска скара. Различни видове меса, приготвени по местна рецепта, ухаеха по време на тяхното приготвяне.

тинската столица. Обзорната туристическата обиколка на града по известните булеварди Санта Фе и 9 юли, с разглеждане на площад де Майо, сградата на правителството, Националния конгрес, театър “Колумб”, Обелиска - символ на града, катедралата, квартал “Реколета”, пристанището “Мадеро”, кварталите Сан Телмо и Ла Бока, разходка по Каминито - родното място на тангото и улицата на емигрантите, парка Палермо и др. оставиха незабравими спомени. Изключително красив град, чист, зелен и невероятно привле-



Фиеста Гауча е незабравимо изживяване с много вино, песни, танци и състезания на кон. Имаше възможност да се запознаем с местния бит и обичаи и да се насладим и на шоу - демонстрация на ловкостта на гаучото.

на стр. 10





## Тринадесетдневно бизнес-пътване със Съюз по хранителна промишленост

от стр. 9

Посещение на някои от многобройните тематични музеи в Буенос Айрес и живописния пазар за плодове и зеленчуци, разходка с корабче до островите по делтата на река Парана - любимо място сред природата. Целодневната екскурзия до Монтевидео - столицата на Уругвай и Парагвай - откриха нови



представи за тези градове за участниците.

Така мечтаната дестинация за много туристи и нейната уникална природа за нас е вече реалност. Настанени в чудесни хотелски комплекси, участниците успяха наистина да съчетаят чудесната почивка с нови запознанства с колеги от цялата страна и обмен на бизнес информация, съпътстваща цялото пътуване.



*По желание на наши членове, преди Коледа организирахме и проведохме пътуване под названието: Предколедно очарование в Румъния: Букурещ - Синая - Брашов*

По време на Коледа няма начин да сбъркате празника в Румъния - гирляндите, червените панделки, златните и сребърните топки по дръвчета, миризмата на

канела, сладкиши и греяно вино. Всичко е, както повелява традицията, хората опитват едно, опитват второ и така тълпата се движи бавно и тържествено. Коледата тук започва още в началото на ноември и продължава колкото се може по-дълго...

Приятни емоции и нови запоз-



нанства с колеги съпътстваха участниците през цялото време.

*СХП продължава да организира и провежда пътуващи семинари в чужбина и посещения на големи изложения на хранителната промишленост до края на 2024 година.*

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

## Работна група с участие на професионалните организации от бранша изготви два варианта на концепция и структура на нов Закон за



## ветеринарномедицинската дейност

„Законът за ветеринарномедицинската дейност трябва да бъде така променен, че да носи добавена стойност по отношение на досега действащото законодателство, да е съобразен с всички нови регулации и да удовлетворява всички интереси по продуктовата верига, свързани с ветеринарномедицинската дейност“. Това подчерта зам.-министърът на земеделието и храните Александър Йоцев при откриването на заседание на Работната група, създадена от министъра на земеделието и храните за изготвяне на напълно нов проект на Закон за ветеринарномедицинската дейност. Дейността на работната група, в която са включени представители на професионалните ветеринарномедицински организации и научната общност, стартира през август 2023 г. със събиране на идейни концепции и предложения. През ноември 2023 г. беше проведена техническа среща, на която бяха набелязани времевите рамки и насоки за работа по проектодокумента и беше поет ангажимент дирекция „Политики по агрохранителната верига“ на МЗХ да обобщи предложенията и изготви два варианта на концепция и структура на проектодокумента до февруари 2024 г. Към момента ангажиментът е изпълнен и са изготвени два варианта за структуриране на законодателството, регулиращо ветеринарномедицинската дейност, които бяха представени на заседанието.

В първия вариант се предлага обединяване на законодателството в един общ закон, чиято структура включва обща част, която да регламентира хоризонталните ветеринарно-медицински дейности и основна част, която да съдържа отделни глави със специфични разпоредби по отношение вертикалните ветеринарномедицински дейности, националните мерки и дерогации, в това число по отношение на контрола на здравеопазването на животните; защита и хуманно отношение към животните; ветеринарни лекарствени продукти и инвитро диагностични ветеринарномедицински средства; обезвреждане, съхранение, транспортиране и унищожаване на странични животински продукти; граничен ветеринарномедицински контрол и административнонаказателни разпоредби.

Вторият вариант предвижда разработване на нов Закон за ветеринарномедицинската дейност, който да съдържа изисквания към органите за управление, финансиране, упражняване на ветеринарномедицинска професия, ветеринарномедицинска наука, както и условия и ред за упражняване на ветеринарномедицинска практика и осъществяване на ветеринарномедицинската дейност във висшите училища, като отделните специфични разпоредби остават уредени в отделни закони: Закон за здравеопазване на животните и зоонози; Закон за хуманното отношение към животните; Закон за страничните животински продукти и Закон за ветеринарните лекарствени продукти. Всеки отделен закон съдържа общи положения, включващи мерки за контрол, условия и ред на прилагането му и административнонаказателни разпоредби.

След обсъждане на предимствата и недостатъците на двата варианта работната група избра разработването на закона съобразно първия вариант на концепция. „Вариантът, който работната група подкрепи, е за създаване на изцяло нов рамков закон по отношение на цялото останало законодателство в сектора“, подчерта доц. д-р Илиян Костов, директор на дирекция „Политики по агрохранителната верига“. „В него ще следва да залегнат приоритетите и целите на рамковия регламент на ЕС за здравеопазването на животните, като изцяло бъде променена досегашната структура на закона и бъде съобразена със структурата и обновената визия на европейското и национално законодателство в сектора“, посочи още д-р Костов.

Одобреният вариант ще бъде представен в Комисията по земеделие, храни и гори в Народното събрание, след което ще бъде изготвена и актуализация на цялостната предварителна оценка на въздействието, която да бъде изпратена за становище до дирекция „Модернизация на администрацията“ в Министерски съвет до края на март т.г., така че през април да стартира изготвянето на самия проектозакон с хоризонт на финализиране до октомври 2024 г. и представянето му за обществено обсъждане.

МЗХ





INTERNATIONAL FAIR  
PLOVDIV, BULGARIA



# food tech

20-24  
FEBRUARY 2024

INTERNATIONAL  
EXHIBITION OF

FOOD AND DRINKS, PACKAGING,  
MACHINERY AND TECHNOLOGIES



[www.fair.bg](http://www.fair.bg)



# 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)

1-5 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 1, 2, 3, 4 и 5 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 01.04.2024 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 01.04.2024 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 580 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 платежно нареждане се изпращат най-късно до 26. 03. 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: BPBIBGSF  
IBAN: BG 05BPBI 7942 1019 1562 01



## СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕННОСТ

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

## Производство и преработка на мляко и млечни продукти

(трета квалификационна степен)

18 - 22 март 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 храни трябва да работи поне едно лице, наето по трудов договор, което има:

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

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

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

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

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

СХП има издадена Лицензия от 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 подготвите за явяване на държавен изпит пред комисия за валидиране на неговите знания.

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 18, 19, 20, 21 и 22 март 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 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 18 март 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 18.03.2024 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, 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.

**СУМИТЕ СЕ ПРЕВЕЖДАТ ПО СМЕТКА:**

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

**Копие от платежното нареждане и заявката с имената на участниците трябва да се изпратят най-късно до 11.03.2024 г.**

**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





# СЪЮЗ ПО ХРАНИТЕЛНА ПРОМИШЛЕНОСТ

Покана за национален двудневен научно-практически курс за

## ВЪТРЕШНИ ОДИТОРИ

### 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

**6 и 7 март 2024 г., гр. София**

#### ТЕМИ:

- Вътрешен одит на системите за управление на безопасността на храните по изискванията на FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification), ver.6
- Запознаване със стандартите IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD) ver.8 и BRC-GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY ver.9

#### ЦЕЛ НА КУРСА:

Представяне на стандарта FSSC 22000/ISO 22002 (Food Safety System Certification),

Този нов международен стандарт е създаден, за да отговори на изискванията за право на продажба и доставки в големите търговски вериги. Сертификатите за съответствие с FSSC 22000 се приемат от големите търговски вериги, напр. METRO и др. Подготовката на специалисти по горепосочените дейности е необходима за етапите на внедряване, поддържане и одитиране на системата за управление на качество и безопасност.

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.

#### ПРОГРАМА НА КУРСА:

*Основни теми*

- I. Изисквания на базовите програми - предпоставки за осигуряване на хигиена и безопасност във фирма, произвеждаща храни във връзка с изискванията на стандарти за безопасност на храни.**
- II. Основни изисквания и въведение в ISO 22000:2005**
  1. Основи на системите за управление на безопасността на храните (СУБХ). Хранителна верига.
- III. Осигуряване проследимостта на храните**

Лекция и упражнения - групово работа

#### IV. 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 - групово работа

#### V. Изисквания и процедури за IFS и BRC-стандартите

**Лектор: инж. Константин Кръстев** - Ръководител на Органа за Сертификация на Системи за Управление, Водещ одитор BRC, FSSC, ISO 22000 ТЮФ Рейнланд България ЕООД

#### УКАЗАНИЯ:

1. Заявка за участие се изпраща в срок **до 1.03.2024 г.** заедно с копие от платено нареждане за преведена такса на адрес: София 1000, ул. Раковски 108, офис 408, Съюз по хранителна промишленост.
    - Приемат се и заявки по телефон, факс и e-mail: ufi\_sb@abv.bg
  2. Такса за участие: **290 лв. без ДДС.** Таксите по банков път се превеждат с ДДС.
    - За членове на СХП таксата за участие е 270 лв. без ДДС.
    - В таксата са включени материалите за участниците, кафе-паузи и закуски, сертификати.
  3. Регистрацията на участниците е на 6.03.24 г. от 9,00 до 9,45 ч на 4 етаж, офис 408. Занятията се провеждат в зала 109 на 1 етаж, Дом на техниката, ул. "Г.С.Раковски" 108 София
- 1 ден:** от 10,00 до 17,00 часа с кафе-пауза (11,00-11,15) и обедна почивка (12,30-13,00).  
**2 ден:** от 9,00 до 17,00 часа, с две кафе-паузи (11,00-11,15; 15,00-15,15 ч) и 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 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





## Австрия, Франция и Италия с остра позиция срещу лабораторно отгледаното месо

Виена, Париж и Рим, заедно с девет други страни от ЕС, са готови да влязат в диалог, че месото, отгледано в лаборатория, е заплаха за „истинските методи за производство на храна“.

Месото, отгледано в лаборатория, „не представлява устойчива алтернатива на първичното селскостопанско производство“ и повдига етични, икономически, социални и здравни въпроси, които „са от съществено значение за бъдещото общество“, се посочва в становището, което ще бъде обсъдено на среща на министрите на земеделието от ЕС.



„Тези практики представляват заплаха за подходите, базирани на първичните ферми и методите за оригинално производство на храни, които са в самото сърце на европейския модел на земеделие“, се казва в документа.

Въпреки че заглавието на темата в дневния ред е „Ролята на ОСП за запазване на висококачествено и първично производство на храни във фермите“, основната цел са „практиките за производство на храни, базирани на клетки“.

Бележката е съставена от делегациите на Австрия, Франция и Италия и е подкрепена от тези от Чехия, Кипър, Гърция, Унгария, Люксембург, Литва, Малта,



Румъния и Словакия. Позицията на 12-те страни може да създаде разрыв в Съвета

„Идентифицирането на отгледаното в лаборатория месо като заплаха изглежда силно преувеличено и преждевременно“, каза един дипломат пред Euractiv.

„Това е сектор, който все още не съществува, в този момент става дума за иновации в лаборатория. Потискането на това сега само възпрепятства вида иновации, които са точно необходими за устойчивостта“, допълва още той.

Понастоящем в Европа не се предлага месо на клетъчна основа и разрешението може да дойде само след оценка от Европейския орган за безопасност на храните (EFSA), съгласно разпоредбите на така наречения Регламент за новите храни.

Засега дванадесетте държави не искат промяна на правилата, но те призовават за „вземане под внимание на тези въпроси и резултатите от дискусиите, които ще се проведат с държавите-членки и европейското гражданско общество, преди да се вземат

решения за разрешаване на пазара“.

Досега Италия беше най-гласният противник на лабораторно отгледаното месо, предлагайки и одобрявайки национална забрана за продажбата на продукти от клетъчно земеделие. В момента мярката е под контрол на ЕС за възможно нарушение на правилата на единния пазар.

Холандия е в челните редици на производството на клетъчно месо, надграждайки изследванията на професора от университета в Маастрихт Марк Пост, който през 2013 г. представи на обществеността първия хамбургер, създаден в лаборатория.

**Агрозона**

Бюлетин  
**Хранителна и питейна  
промишленост**  
Издание на Съюз по хранителна  
промишленост към ФНТС

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

СХП не носи отговорност  
за съдържанието на публикуваните реклами.

