

PLAN DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE

COD: HACCPES-PRA-01

Societatea: **CRAMELE RECAȘ SA**

CUI: **RO1854176**

Domeniu: **HoReCa**

Perioada: **01.01.2025 – 31.12.2025**

1. Scop

Scopul prezentului plan este prevenirea, reducerea și gestionarea risipei alimentare în cadrul unității CRAMELE RECAȘ SA, prin aplicarea unor măsuri concrete și adaptate activității desfășurate, în conformitate cu prevederile Legii nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare și ale actelor normative subsecvente.

Societatea urmărește utilizarea eficientă a resurselor alimentare, menținerea produselor în circuitul consumului uman cât mai mult timp posibil, reducerea pierderilor generate în procesul operațional și gestionarea corectă a deșeurilor rezultate.

2. Domeniu de aplicare

Prezentul plan se aplică tuturor activităților desfășurate în cadrul unității și acoperă întreg fluxul operațional.

Planul vizează recepția materiilor prime, depozitarea, manipularea, procesul de preparare, servirea către client, precum și gestionarea produselor rămase și a resturilor alimentare.

Acesta se aplică întregului personal implicat în activitățile cu produse alimentare.

3. Baza legală

Prezentul plan este elaborat în conformitate cu Legea nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare, republicată, și H.G. nr. 51/2019 privind aprobarea normelor metodologice de aplicare.

Aplicarea planului respectă principiul ierarhiei risipei alimentare, care presupune prevenirea apariției surplusului, valorificarea produselor pentru consum uman și, în ultimă instanță, eliminarea acestora.

4. Identificarea surselor de risipă alimentară

În cadrul unității CRAMELE RECAȘ SA, risipa alimentară apare în principal la nivelul materiilor prime și al resturilor alimentare.

Pierderile sunt generate de resturile rămase în farfurie în urma consumului clienților, precum și de pierderile tehnologice apărute în procesul de preparare și manipulare a produselor.

Aceste surse sunt analizate periodic pentru reducerea impactului asupra activității.

5. Măsuri de diminuare a risipei alimentare

5.1 Planificarea și aprovizionarea

Societatea realizează aprovizionarea în mod controlat, în funcție de necesarul real de consum și de fluxul de clienți.

Cantitățile de materii prime sunt stabilite astfel încât să acopere necesarul operațional, evitând acumularea de stocuri excesive.

5.2 Controlul recepției

Produsele sunt verificate la recepție din punct de vedere al calității, integrității și termenului de valabilitate.

Produsele neconforme sunt refuzate sau returnate furnizorului.

5.3 Aplicarea principiului FIFO

În cadrul unității se aplică principiul FIFO, astfel încât produsele recepționate anterior să fie utilizate cu prioritate.

Se realizează rotația stocurilor și verificarea constantă a termenelor de valabilitate.

5.4 Depozitarea corectă

Produsele alimentare sunt depozitate în condiții corespunzătoare de temperatură, igienă și separare pe categorii.

Se asigură păstrarea acestora în condiții optime pentru prevenirea degradării.

5.5 Optimizarea procesului de producție

Prepararea produselor se realizează în funcție de cererea reală, evitând producerea în exces.

Se urmărește reducerea pierderilor tehnologice și utilizarea eficientă a materiilor prime.

5.6 Reducerea risipei la consum

Clienților li se oferă posibilitatea de a lua la pachet produsele neconsumate.

Această măsură contribuie la reducerea resturilor alimentare.

5.7 Valorificarea produselor

Produsele rămase care sunt sigure pentru consum sunt utilizate intern de către angajați.

Această măsură contribuie la reducerea cantității de produse eliminate.

5.8 Instruirea personalului

Personalul este instruit periodic privind prevenirea risipei alimentare, manipularea corectă a produselor și respectarea fluxului tehnologic.

6. Gestionarea produselor neconforme și expirate

Produsele neconforme sunt identificate, separate și eliminate conform procedurilor interne sau returnate furnizorului, după caz.

7. Gestionarea deșeurilor pe sortimente

În cadrul unității, deșeurile sunt colectate separat pe categorii.

Deșeurile alimentare sunt colectate separat de cele menajere și sunt gestionate prin colectare separată și eliminare conform legislației.

De asemenea, se asigură valorificarea produselor prin consum intern și reducerea cantităților eliminate.

8. Monitorizare și evidență

Societatea ține evidența produselor eliminate, consumate intern și a cauzelor care au generat risipa alimentară.

Datele sunt analizate periodic pentru îmbunătățirea activității.

9. Responsabilități

Administratorul societății este responsabil de implementarea planului.

Responsabilul desemnat coordonează aplicarea acestuia.

Personalul are obligația de a respecta măsurile stabilite.

10. Revizuirea planului

Planul se revizuieste anual sau ori de câte ori apar modificări în activitate sau legislație.