

PLAN DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE

(în conformitate cu legislația în vigoare)

Baza legală

Prezentul plan este elaborat în conformitate cu prevederile:

- Legea nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare
 - HG nr. 51/2019 pentru aprobarea normelor metodologice de aplicare
-

2. Obiectiv

Reducerea risipei alimentare prin aplicarea **ierarhiei de prevenire a risipei**, conform legislației:

1. prevenire
 2. reutilizare pentru consum uman
 3. reutilizare pentru alte destinații
 4. valorificare
 5. eliminare (ultimă opțiune)
-

3. Identificarea surselor de risipă

În cadrul unității CASA MATEI, risipa poate apărea în:

- aprovizionare
 - depozitare
 - procesare/preparare
 - distribuție/servire
-

4. Măsuri de prevenire (PRIORITARE conform legii)

Conform art. din lege, operatorul aplică măsuri de prevenire:

- planificarea eficientă a aprovizionării
 - reducerea stocurilor excedentare
 - utilizarea produselor aproape de expirare
 - adaptarea meniului în funcție de stocuri
 - diversificarea porțiilor oferite clienților
-

5. Măsuri de reutilizare pentru consum uman

În conformitate cu HG 51/2019:

- redistribuirea preparatelor sigure către consumatori
 - oferirea posibilității de „la pachet”
 - utilizarea alimentelor în alte preparate (în condiții de siguranță alimentară)
-

6. Măsuri de reutilizare pentru alte destinații

- utilizarea resturilor alimentare pentru hrana animalelor (unde este permis)
 - direcționarea către operatori autorizați
-

7. Măsuri de valorificare

- compostarea deșeurilor biodegradabile
 - predarea către firme autorizate pentru valorificare
-

8. Eliminarea deșeurilor

Eliminarea se realizează doar după epuizarea etapelor anterioare, conform legislației privind protecția mediului.

9. Monitorizare și raportare

- evidența cantităților de alimente gestionate
 - evidența risipei alimentare
 - analiza periodică a eficienței măsurilor
-

10. Responsabilități

- operatorul economic (CASA MATEI) implementează planul
 - personalul este instruit privind aplicarea măsurilor
 - desemnarea unei persoane responsabile
-

11. Angajament

Operatorul economic își asumă aplicarea principiilor de prevenire a risipei alimentare și respectarea cadrului legal în vigoare.

Se implementează procedurile zilnice, cu regulile de bază și modalitățile de control

Procedură zilnică:

- verificarea stocurilor dimineața
- identificarea produselor aproape de expirare
- adaptarea meniului zilnic

- utilizarea ingredientelor prioritare
 - notarea risipei la finalul zilei
-

Reguli de bază:

- aplicarea FIFO (primul intrat – primul ieșit)
 - utilizarea integrală a ingredientelor
 - porții adaptate cererii
 - comunicare între bucătărie și servire
-

Control:

- verificare săptămânală
 - analiză lunară a risipei
 - ajustare meniu și aprovizionare
-