

S.C ALESSIA STAR SRL	Manual HACCP PLAN ANUAL DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE	COD: HACCP COD RA-01
		Ediția: 1 / Rev: 0 15.01.2025

PLAN ANUAL DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE – 2025

Unitate: SC ALESSIA STAR SRL

Domeniu: ALIMENTATIE PUBLICA

CUI: RO16553368

Perioada: 1 ianuarie 2025 – 31 decembrie 2025

1. SCOP

Aționarea la sursă prin limitarea producerii de alimente în exces în fiecare etapă din lanțul de aprovizionare cu alimente (și anume, producție, prelucrare, distribuție și consum) Atunci când apare un surplus de alimente, cea mai bună destinație care asigură valorificarea la maximum a resurselor de alimente comestibile este redistribuirea acestora pentru consumul uman.

Reducerea risipei alimentare prin planificarea producției și aprovizionării, gestionarea corectă a stocurilor, instruirea angajaților și facilitarea preluării produselor neconsumate de către clienți, în conformitate cu **Legea nr. 217/2016 și Comunicarea Comisiei 2017/361/01-Ghidul UE privind donarea de alimente**

2. OBIECTIVE

1. Utilizarea eficientă a resurselor și limitarea pierderilor
2. Aplicarea sistemului FIFO în toate depozitele din secțiile de producție
3. Informarea și responsabilizarea angajaților privind reducerea risipei
4. Facilitarea consumatorilor de a lua alimentele neconsumate în condiții sigure
5. Monitorizarea și raportarea risipei pentru ajustarea producției

3. MĂSURI IMPLEMENTATE/RESPONSABILITĂȚI

Nr. crt	Obiectiv	Măsură/ cerință	Măsuri de prevenire/descriere implementare	Stadiu implementare	Proceduri documentate/HACCP	Responsabili
1	Utilizarea eficientă a resurselor și limitarea pierderilor	Planificarea și utilizarea eficientă a resurselor	Aprovizionare în funcție de vânzări - Producție ajustată la cerere - Monitorizare stocuri și termene valabilitate	Implementat	PG 01/02/03- recepția/depozitarea/eliberarea materiilor prime	Administrator Coordonator echipă siguranța alimentelor/echipa sig aliment.
2	Informarea și responsabilizarea angajaților privind reducerea risipei	Comunicare internă	Instruire anuală a angajaților privind reducerea risipei Proces-verbal de instruire + semnături angajați	Implementat	Plan anual de instruire nr. 02 din 15.01.2025	Coordonator echipă siguranța alimentelor

SOCIETATEA COMERCIALA
 ALESSIA STAR
 S.R.L.
 U.I. RO 16553368
 C. 333/697/2025
 SIF

S.C ALESSIA STAR SRL	Manual HACCP PLAN ANUAL DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE	COD: HACCP COD RA-01
		Ediția: 1 / Rev: 0 15.01.2025

3	Aplicarea sistemului FIFO în toate depozitele din secțiile de producție	Asigurarea controlului asupra calității și conformității materiilor prime și materialelor eliberate din depozite.	Respectare principiul FIFO (first in first out) adică alimentele mai vechi se vor folosi cu prioritate. -rotația produselor conform termenelor de valabilitate Etichetare și monitorizare produse (data producției + termen valabilitate)	Implementat	PG 011-trasabilitatea și asigurarea continuității lanțului frigorific Registru aplicarea FIFO – ANEXA 2 Proces-verbal instruire angajați – ANEXA 3	Coordonator echipă siguranța alimentelor/echipă siguranța alimentelor.
4	Facilitarea preluării alimentelor de către clienți	Preluarea alimentelor neconsumate de clienți în condiții igienice	Informarea clienților că pot solicita produsele rămase la pachet - Ambalarea în condiții igienice, fără cost suplimentar	Implementat	PG-010 igiena/comportament personal Procedura de ambalare igienică gratuită – ANEXA 4	Coordonator echipă siguranța alimentelor/atribuții echipă siguranța alimentelor.
5	Colectare separată a deșeurilor alimentare.	Separarea deșeurilor pe categorii (organic, reciclabil) Colectarea uleiului uzat și predarea operatorilor autorizați - Eliminare conform legislației	Colectare/depozitare/eliminare cf Reg CE 1069/2009	Implementat	PG 08-evacuare deșeuri	Coordonator echipă siguranța alimentelor/atribuții specifice echipă siguranța alimentelor.

4. În anul 2025, nu au fost realizate transferuri de alimente către operatori receptori.

5. Concluzii

Implementarea măsurilor prevăzute în acest plan asigură:

a-reducerea risipei alimentare

b-utilizarea eficientă a resurselor

c-responsabilizarea personalului

d-facilitarea consumatorilor de a prelua produsele neconsumate în conformitate cu Legea nr. 217/2016 și Comunicarea Comisiei 2017/361/01-Ghidul UE privind donarea de alimente

Data: 15.01.2025

Semnătura administratorului: _____

Ștampilă: _____

