

PLAN DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE

1. Datele unității

Denumirea unității: S.C ROTI FOOD EXPRESS S.R.L

Sediul / punctul de lucru: Calea 13 Septembrie, Nr.101, Bl.97, AP.3, ET.1

Domeniul de activitate: HORECA

Administrator / Responsabil: BALAUTA MARIAN IULIAN

Data întocmirii planului: _____

2. Scopul planului

Prezentul plan are ca scop prevenirea și reducerea risipei alimentare prin gestionarea eficientă a stocurilor, depozitarea corectă a produselor alimentare și valorificarea acestora înainte de expirarea termenului de valabilitate.

3. Domeniul de aplicare

Planul se aplică tuturor activităților desfășurate în cadrul unității care implică recepția, depozitarea, manipularea, prepararea și comercializarea produselor alimentare.

4. Măsuri pentru prevenirea risipei alimentare

Pentru reducerea risipei alimentare, unitatea aplică următoarele măsuri:

- aprovizionarea cu produse alimentare se face în funcție de necesarul estimat;
- verificarea stocurilor existente înainte de efectuarea comenzilor;
- verificarea periodică a termenelor de valabilitate ale produselor;
- utilizarea principiului FIFO (primul intrat – primul ieșit);
- depozitarea corectă a produselor alimentare conform cerințelor de temperatură și igienă;

- manipularea corespunzătoare a produselor pentru prevenirea deteriorării acestora;
 - monitorizarea periodică a produselor cu termen de valabilitate apropiat.
-

5. Măsuri pentru valorificarea produselor alimentare

Produsele alimentare aflate aproape de expirarea termenului de valabilitate pot fi valorificate prin:

- reducerea prețului pentru vânzare rapidă;
 - utilizarea acestora în procesul de preparare a produselor alimentare, dacă sunt sigure pentru consum;
 - donarea către organizații sau instituții autorizate, conform legislației în vigoare.
-

6. Gestionarea deșeurilor alimentare

Produsele alimentare care nu mai pot fi valorificate pentru consum vor fi eliminate conform procedurilor legale privind gestionarea deșeurilor, prin colectare separată și predare către operatori autorizați.

7. Instruirea personalului

Personalul unității este instruit cu privire la:

- respectarea regulilor de depozitare a produselor alimentare;
 - verificarea termenelor de valabilitate;
 - aplicarea măsurilor de prevenire a risipei alimentare.
-

8. Monitorizarea și revizuirea planului

Responsabilul unității va monitoriza aplicarea prezentului plan și va dispune măsuri de îmbunătățire atunci când este necesar.

Planul se revizuieste periodic sau ori de câte ori apar modificări în activitatea unității.

Administrator / Responsabil

Nume și prenume: BĂLAUDA MARIAN IUCIAN

Semnătura: _____

Data: 31.03.2026.



