

PROCEDURĂ PRIVIND DIMINUAREA RISIPEI ALIMENTARE

1. Scop

Prezenta procedură stabilește măsurile pentru prevenirea și reducerea risipei alimentare în cadrul unității, în conformitate cu Legea nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare, modificată prin Legea nr. 49/2024; H.G. nr. 51/2019 pentru aprobarea Normelor metodologice, modificată prin H.G. nr. 955/2024 .

2. Domeniu de aplicare

Se aplică tuturor activităților desfășurate în restaurant:

- recepție
- depozitare
- preparare
- servire și livrare

3. Definiții

- **Risipa alimentară** – alimente destinate consumului uman care devin deșeuri.
- **Produse aproape de expirare** – produse care se apropie de data limită de consum .

4. Responsabilități

- **Manager unitate** și responsabil HACCP– asigură implementarea procedurii
- monitorizează și ține evidențele
- **Personalul din bucatarie** – respectă regulile de manipulare și depozitare

5. Măsurile de prevenire a risipei alimentare

5.1. Planificare și aprovizionare

- Achiziția se face pe baza necesarului și evidența nr de mese ocupate
- Evitarea supra-stocării
- Monitorizarea termenelor de valabilitate

5.2. Depozitare

- Respectarea condițiilor de temperatură și igienă
- Aplicarea principiului **FIFO** (primul intrat – primul ieșit)
- Etichetarea corectă a produselor

• **5.3. Preparare**

- Respectarea rețetelor
- Utilizarea integrală a ingredientelor (unde este posibil)
- Adaptarea porțiilor la cererea reală
- Reducerea pierderilor tehnologice
- Măsuri de colectare separată a deșeurilor alimentare, pe categorii, în vederea reciclării/valorificării/eliminării conform ierarhiei deșeurilor și legislației specifice în vigoare; e)măsuri prin care vor facilita consumatorilor finali.

5.4. Servire

- Restaurantul pune la dispozitie ambalaje de unica folosinta astfel incat clientii pot lua acasa ceea ce ramane de la masa.

7. Evidență și raportare

Societatea va avea un registru de risipă alimentară si se vor inregistra: cantități ,tip produse ,cauze (expirare, deteriorare etc.) ,raportare periodică internă.

8. Monitorizare și control

- Verificarea zilnica a stocurilor
- Inventare
- Analiza cauzelor risipei și măsuri corective

9. Instruirea personalului

- Training periodic privind:
 - manipularea alimentelor
 - reducerea risipei
 - igienă

Aprobat

Restaurant Limon