

Raportare anuală a măsurilor luate pentru reducerea risipei alimentare

(Conf. Legii nr. 217/17.11.2016, HG.nr. 51/2019 si HG nr.955/2024)

Pentru intervalul 1 ianuarie – 31 decembrie 2025

1. Implementarea unei strategii de gestionare a porțiilor și de planificare a meniurilor, astfel încât să minimizăm surplusul de alimente care ajunge la gunoi.
2. Utilizarea unor ambalaje biodegradabile pentru transportul și livrarea alimentelor (utilizarea unor pungi din hârtie, care sunt complet biodegradabile și reduc poluarea, boluri de unică folosință din materiale reciclabile/biodegradabile si pahare din carton biodegradabile, etc) , reducând astfel impactul negativ asupra mediului.
3. Educarea angajaților și instruirea cel puțin anuală a acestora despre importanța reducerii risipei și a reciclării
4. Informarea clienților să ia acasă, gratuit și în condiții corespunzătoare de ambalare, mâncarea neconsumată la finalul mesei — se menționează această opțiune în mod clar și vizibil în meniu.
5. Evidența stocurilor într-un fișier — pentru a face diferența dintre un produs valorificat și unul aruncat. Un stoc bine gestionat înseamnă comenzi calibrate pe cererea reală, rotația corectă a produselor în depozit și monitorizarea termenelor de valabilitate înainte ca acestea să devină o problemă, prin realizarea unui sistem de monitorizare FIFO „primul intrat - primul ieșit” a stocurilor de marfă/materii prime. Practic, înseamnă că știm în orice moment ce avem, cât mai avem și cât mai avem timp să valorificăm.
6. Colectare separată a tuturor deșeurilor alimentare, pe categorii, în vederea reciclării/valorificării/eliminării conform ierarhiei deșeurilor și a legislației specifice în vigoare.

30.03.2026

[Type here]

PROCEDURI DE SIGURANTA ALIMENTARA SC OZKARDES SRL	PROCEDURA : MASURI PENTRU DIMINUAREA RISIPEI ALIMENTARE
--	--

Procedura : Masurile Privind diminuarea risipei alimentare

Conf.Legii nr. 217/17.11.2016

La fel ca în multe alte țări si in Romania risipa alimentară reprezintă o problemă tot mai accentuată, atât la nivel individual, cât și la nivel industrial, afectând mediul și economia. Potrivit datelor, o cantitate considerabilă de alimente ajunge la gunoi, chiar dacă acestea sunt încă consumabile. O serie de legi și măsuri au fost implementate: prevenirea sau combaterea risipei alimentare, însă soluțiile depind de colaborarea dintre consumatori, producători și industria HoReCa. În acest context, este esențial ca oamenii să se concentreze pe cauze, efecte și soluții pentru a diminua risipa alimentară și impactul asupra mediului.

Risipa alimentară, prin definiție, se referă la alimentele care sunt produse, dar nu sunt consumate și ajung să fie aruncate, deși ar putea fi încă utilizate sau redistribuite. Aceasta listă include alimentele care se pierd de-a lungul lanțului de aprovizionare, de la producție și procesare, până la distribuție și consum.

În industria HoReCa, risipa alimentară poate proveni din prepararea în exces, din gestionarea necorespunzătoare a stocurilor, din porții prea mari sau din alimente neconsumate de clienți.

Risipa alimentara reprezintă o problemă semnificativă, având un impact major asupra economiei, mediului și societății. În medie, un român aruncă anual aprximativ 129 de kilograme de alimente, iar milioane de tone de produse alimentare sunt irosite în fiecare zi.

La nivel european, UE a adoptat o serie de măsuri pentru combaterea risipei alimentare, conform angajamentului său de a reduce risipa cu 50% până în 2030, în conformitate cu Agenda 2030 pentru Dezvoltare Durabilă a ONU. Aceste măsuri se centrează pe îmbunătățirea gestionării resurselor alimentare, promovarea reutilizării și reciclării și sprijinirea inovațiilor în acest domeniu.

Măsurile de prevenire pentru diminuarea risipei alimentare se adresează operatorilor economici din cadrul fiecărei verigi a lanțului agroalimentar.

Pentru activitățile de prelucrare/procesare operatorii economici au obligația să întreprindă următoarele măsuri de prevenire și reducere a risipei alimentare' potrivit art. 2 alin. (2) lit. a) din lege) astfel:

- măsuri de planificare, reutilizare a subproduselor care promovează utilizarea eficientă a resurselor, precum și stabilirea planului de diminuare a risipei de alimente;
- măsuri de cercetare.dezvoltare-inovare;
- măsuri de tehnologizare / retehnologizare a procesului de producție / prelucrare / procesare în vederea minimizării pierderilor; - metode inovative de tratare a alimentelor; - adaptarea producției la condițiile de piață, cerere-ofertă;

[Type here]

PROCEDURI DE SIGURANTA ALIMENTARA SC OZKARDES SRL	PROCEDURA : MASURI PENTRU DIMINUAREA RISIPEI ALIMENTARE
--	--

-măsurile privind transferul cu titlu gratuit al alimentelor către operatorii receptori și consumatorii finali;

-măsurile pentru direcționarea produselor agroalimentare devenite improprie consumului uman sau animal în vederea valorificării lor prin transformare în compost, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 1.069/2009.

-măsurile pentru direcționarea produselor agroalimentare devenite improprie consumului uman sau animal în vederea valorificării lor prin transformare în biogaz, conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 1.069/2009 și ale Regulamentului (UE) nr. 142/2011;

-realizarea a minimum o comunicare anuală internă cu angajații privind obiectivul de reducere a risipei de alimente.

Pentru depozitare, distribuție, comercializare, operatorii economici au obligația să întreprindă măsuri de prevenire și reducere a risipei alimentare. potrivit art. 2 alin. (2) lit. a) din lege. astfel:

-măsurile de planificare, reutilizare a subproduselor sau alte instrumente economice care promovează utilizarea eficientă a resurselor, precum și stabilirea planului de diminuare a risipei de alimente;

-realizarea și monitorizarea unui sistem FIFO "primul intrat - primul ieșit" pentru stocurile de marfă;

-măsurile pentru utilizarea și consumul produselor agroalimentare în hrana animalelor, până la expirarea termenului de valabilitate a acestora, cu respectarea legislației sanitare veterinare în domeniul nutriției animale; - colaborarea cu consumatorii și înțelegerea nevoilor acestora;

-realizarea a minimum o comunicare anuală internă cu angajații privind obiectivul de reducere a risipei de alimente;

-măsurile privind transferul, cu titlu gratuit al alimentelor către operatorii receptori și consumatorii finali.

Pentru sectorul serviciilor de alimentație publică, operatorii economici au obligația să întreprindă măsuri de prevenire și reducere a risipei alimentare, potrivit art. 2 alin. (2) lit. a) din lege. astfel:

-măsurile de planificare sau alte instrumente economice care promovează utilizarea eficientă a resurselor, precum și stabilirea planului de diminuare a risipei de alimente;

-realizarea a minimum o comunicare anuală internă cu angajații privind obiectivul de reducere a risipei de alimente;

-realizarea unui sistem de monitorizare FIFO "primul intrat - primul ieșit" a stocurilor de marfă/materii prime; ,

[Type here]

PROCEDURI DE SIGURANTA ALIMENTARA SC OZKARDES SRL	PROCEDURA : MASURI PENTRU DIMINUAREA RISIPEI ALIMENTARE
--	--

- „măsuri de colectare separată a deșeurilor alimentare, pe categorii, în vederea reciclării/vaforificării/eliminării conform ierarhiei deșeurilor și legislației specifice în vigoare;
- măsuri prin care vor facilita consumatorilor finali să ia, fără costuri suplimentare și în condiții corespunzătoare de ambalare, alimentele pe care nu le-au consumat, la finalul meselor servite, și vor informa despre această posibilitate, în mod clar și vizibil, în meniu;
- măsuri privind transferul cu titlu gratuit al alimentelor către operatorii receptori și consumatorii finali.

Orice aliment poate face obiectul donării doar dacă este adecvat consumului uman și respectă cerințele legislative privind siguranța alimentelor și pe cele cu privire la informații despre aliment la care trebuie să aibă acces consumatorii sau în funcție de situație, un alt operator din domeniul alimentar.

Realizarea și monitorizarea unui sistem FIFO, trasabilitate, retragere, rechemare

Operatorii din domeniul alimentar ce desfășoară activități de prelucrare/procesare, depozitare, distribuție, comercializare, activități pentru sectorul de alimentație publică trebuie să aplice un sistem de monitorizare a stocurilor de alimente bazat pe principiul FIFO (primul intrat - primul ieșit), cu respectarea cerințelor privind asigurarea trasabilității și să se asigure că toate alimentele din aceeași categorie la care data limită de consum/data durabilității minimale este mai aproape de expirare, sunt utilizate primele.

Chiar dacă alimentele sunt destinate donării, toți operatorii din domeniul alimentar implicați într-o astfel de activitate trebuie să asigure trasabilitatea. Aceștia trebuie să păstreze evidențe privind furnizorii produselor alimentare pe care le primesc și evidențe referitoare la beneficiarii produselor, iar aceste evidențe se păstrează minim 3 ani. Cu toate acestea, dacă produsele alimentare sunt destinate consumatorului final nu este necesară o evidență a beneficiarilor dar trebuie pastrate informații care să cuprindă cel puțin tipul produsului redistribuit, cantitatea de produs redistribuită, data-limită de consum/data durabilității minimale și data redistribuirii.

Operatorii implicați în donarea alimentelor trebuie să dispună de proceduri de retragere și rechemare necesare pentru situațiile în care se identifică o problemă legată de siguranța alimentară.

Categoriile de alimente care pot face obiectul donării și condițiile privind donarea.

PROCEDURI DE SIGURANTA ALIMENTARA SC OZKARDES SRL	PROCEDURA : MASURI PENTRU DIMINUAREA RISIPEI ALIMENTARE
---	--

Operatorii din domeniul alimentar pot să transfere produse alimentare în scopul donării, către consumatorul final sau către operatori receptori (ex. cantine sociale, etc.), la rândul lor operatori din domeniul alimentar înregistrați/autorizați sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, astfel:

Pentru produsele alimentare la care se aplică de către producător „o dată limită de consum” respectiv se utilizează sintagma „a se consuma până la /expiră la”, transferul trebuie să se realizeze înainte de expirarea datei limită de consum.

În această categorie intră alimentele foarte perisabile microbiologic (exemplu: carne și produse din carne refrigerate, produse pescărești și de acvacultură refrigerate, alimente specifice de catering, etc.), motiv pentru care astfel de alimente pot prezenta un pericol pentru sănătatea consumatorului după expirarea datei limită de consum, deoarece nu prezintă siguranță și în consecință nu este permisă donarea lor după această dată.

Cei care donează astfel de alimente trebuie să se asigure că durata de valabilitate rămasă până la expirarea datei limită de consum este suficientă pentru a permite redistribuirea și utilizarea în condiții de siguranță de către consumatorul final.

Produsele alimentare aflate în ultima zi a datei limită de consum pot fi transferate către cantinele sociale, unde trebuie supuse tratamentului termic prin gătire, în aceeași zi.

Pentru produsele alimentare la care se aplică de către producător „o dată a durabilității minime” respectiv mențiunea „a se consuma de preferință înainte de”, donarea alimentelor se poate realiza până la data respectivă dar și după acea dată, cu condiția ca alimentele respective să poată fi consumate în condiții de siguranță. În această categorie intră alimentele cu termen mare de valabilitate, cum ar fi conservele de carne/pește/mixte de carne și legume/de legume (în general alimentele ambalate în recipiente ermetice), alimente de origine animală congelate (carne, pește, produse compuse cum ar fi pizza) anumite salamuri uscate, produse conservate din legume și fructe și produse din cereale, etc. Astfel de alimente redistribuite prin donare pot fi consumate și după data durabilității minime fără să fie afectată siguranța consumatorilor, cu condiția ca anterior redistribuirii prin donare să fi beneficiat de evaluare în oricare etapă a lanțului de aprovizionare, spre exemplu acestea se pot utiliza la prelucrarea altor alimente la nivelul cantinelor sociale sau pot fi donate ca atare către consumatorul final cu condiția ca ele să fie sigure pentru sănătatea populației. Operatorul din sectorul alimentar sub a cărui responsabilitate se află astfel de alimente este responsabil de siguranța lor, iar pentru a putea fi distribuite după data stabilită de sintagma „a se consuma de preferință înainte de” evaluarea trebuie făcută de la caz la caz. Data durabilității minime acordată de producător nu trebuie modificată deoarece consumatorul final trebuie să aibă acces la informația cu privire la faptul că produsul respectiv a depășit data stabilită de sintagma „a se consuma de preferință înainte de”

c) Pentru produsele alimentare care sunt scutite de indicarea datei durabilității minime, donarea se poate realiza în orice moment, după evaluarea calitativa menționată mai sus. În această

[Type here]

PROCEDURI DE SIGURANTA ALIMENTARA SC OZKARDES SRL	PROCEDURA : MASURI PENTRU DIMINUAREA RISIPEI ALIMENTARE
--	--

categorie intră fructele și legumele proaspete, sarea, oțetul, zahărul în stare solidă etc. Menționăm faptul că în temeiul Legii 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare, băuturile alcoolice sunt excluse de la donare.

În toate situațiile menționate la literele a) b) și c) descrise anterior, răspunderea pentru informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare este a operatorului sub a căru denumire sau denumire comercială se comercializează produsul alimentar. Pentru cele 3 categorii de alimente de la literele a), b) și c) descrise anterior este permisă donarea celor cu defecte de prezentare, ambalare sau alte defecte, cu condiția ca siguranța produsului să nu fie afectată. În orice etapă a procesului de donare a alimentelor trebuie respectate cerințele de igienă pentru a se evita contaminarea acestora, iar orice aliment care prezintă semne de alterare sau pentru care există alte indicii că nu este sigur pentru consumul uman, nu trebuie să facă obiectul donării.

Operatorii economici au obligația de a transfera cu titlu gratuit produsele către consumatorul final sau către operatorul receptor, în baza unui contract cadru, după cum urmează:

- pentru produsele alimentare prevăzute la lit. a) transferul se realizează înainte de data limită de consum;
- pentru produsele alimentare prevăzute la lit. b) transferul se poate realiza și după data durabilității minime;
- pentru produsele alimentare prevăzute la lit. c) transferul se poate realiza în orice moment.

Unitățile de alimentație publică de tipul restaurante, restaurante cu autoservire, cofetării, patiserii, plăcintării, simigării, covrigării, case de comenzi, cantine-restaurant și altele asemenea transferă cu titlu gratuit alimente gătite / preparate / transformate către operatorii receptori și către consumatorii finali, potrivit lit. a., cu respectarea cerințelor privind trasabilitatea acestora și după ce evaluează dacă acestea nu dăunează sănătății și sunt adecvate consumului uman.

Operatorii economici care transferă cu titlu gratuit alimente către consumatorul final trebuie să întocmească, ori de câte ori este cazul, și să mențină documente cu privire la produsele alimentare redistribuite. Documentele trebuie să cuprindă cel puțin date despre tipul produsului redistribuit, cantitatea de produs redistribuită, data-limită de consum, data durabilității minime, data redistribuirii, numărul de consumatori finali către care a fost redistribuit. Este interzis transferul cu titlu gratuit al produselor alimentare după data limită de consum.

Produsele alimentare aflate în ultima zi a datei limită de consum pot face obiectul transferului cu titlu gratuit către cantine sociale sau alte obiective de alimentație publică, doar dacă sunt supuse tratamentului termic, respectiv gătite / preparate / transformate, în aceeași zi.

Direcționarea subproduselor de origine animală nedestinate consumului uman se va desfășura conform prevederilor Regulamentului (CE) nr. 1.069/2009 (SNCU).

[Type here]

PROCEDURI DE SIGURANTA ALIMENTARA SC OZKARDES SRL	PROCEDURA : MASURI PENTRU DIMINUAREA RISIPEI ALIMENTARE
--	--

Nu pot face obiectul transferului cu titlu gratuit produsele de origine animală sau nonanimală care au fost declarate / clasificate ca improprii consumului uman de către autoritățile abilitate, respectiv operatorul din domeniul alimentar, precum și produsele descrise la art. 8 -10 din Regulamentul (CE) nr. 1.069/2009 (SNCU).

Produsele alimentare care nu sunt comercializate din cauza unor aspecte de prezentare, defecte de ambalare sau alte defecte care nu afectează siguranța alimentelor fac obiectul transferului cu titlu gratuit numai după efectuarea unei evaluări detaliate, pe fiecare tip de produs, pentru a se asigura că acestea pot fi consumate în condiții de siguranță. Evaluarea se va realiza de către operatorul economic donator și se consemnează în contractul cadru încheiat la momentul transferului cu titlu gratuit.

Pentru produsele alimentare care au fost încadrate în categoria 3, conform Regulamentului (CE) nr.1.069/2009 (SNCU) ca produse nedestinate consumului uman și în sensul celor stabilite la alin. (3) este interzisă reintroducerea acestora în lanțul agroalimentar.

(5) Operatorii economici au obligația de a întreprinde măsuri pentru eliminarea și utilizarea subproduselor de origine animală și a produselor derivate, materiale de categoria 3, potrivit prevederilor Regulamentului (CE) nr. 1.069/2009, precum și ale Regulamentului (UE) nr. 142/2011, în condițiile prevăzute la art. 2 alin. (2) lit. j) din lege.

Înainte de a dispune neutralizarea deșeurilor generate, este obligatorie implementarea a cel puțin două măsuri, acțiuni de prevenire și reducere a risipei de alimente, din prezentele norme metodologice.

În vederea includerii pe lista operatorilor receptori, aceștia vor depune la Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale, în scris sau online, o cerere al cărei model este prevăzut în anexa nr. 3, însoțită în mod obligatoriu de copia documentului de înregistrare/autorizare sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor.

Constatarea contravențiilor și aplicarea sancțiunilor pentru încălcarea dispozițiilor din lege se realizează de către inspectorii ai Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și de către reprezentanți ai Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale și ai structurilor teritoriale ale acestuia cu atribuții de inspecție.

Industria HoReCa poate implementa soluții inteligente împotriva risipei alimentare. Una dintre principalele modalități de reducere a risipei în industria HoReCa este prin implementarea unor strategii de gestionare a porțiilor și de planificare a meniurilor, astfel încât să se minimizeze surplusul de alimente care ajunge la gunoi. De asemenea, colaborarea cu organizații caritabile pentru redistribuirea surplusului alimentar este o soluție eficientă.

Utilizarea unor ambalaje biodegradabile este esențială pentru reducerea impactului asupra mediului. Pentru transportul și livrarea alimentelor, pot fi folosite pungi și sacoșe sustenabile, care

[Type here]

PROCEDURI DE SIGURANTA ALIMENTARA SC OZKARDES SRL	PROCEDURA : MASURI PENTRU DIMINUAREA RISIPEI ALIMENTARE
--	--

sunt prietenoase cu mediul și contribuie la reducerea deșeurilor din plastic. O idee minunată este și utilizarea unor pungi din hârtie, care sunt complet biodegradabile și reduc poluarea cauzată de plasticul tradițional.

De asemenea, utilizarea unor caserole de unică folosință, alături de boluri de unică folosință din materiale reciclabile sau biodegradabile poate contribui semnificativ la scăderea cantității de deșeuri generate. În final, paharele din carton sunt o alternativă excelentă la cele din plastic, fiind complet biodegradabile și reducând astfel impactul negativ asupra mediului.

Pe lângă măsurile prezentate anterior, inițiativele de reciclare și reducerea poluării sunt esențiale în combaterea risipei alimentare. Implementarea unor sisteme de reciclare eficiente pentru ambalaje și deșeuri alimentare poate contribui la valorificarea resurselor și la reducerea impactului negativ asupra mediului. În plus, educarea angajaților și a consumatorilor despre importanța reducerii risipei și a reciclării poate promova comportamente sustenabile în industrie.

În concluzie, reducerea risipei alimentare este vitală pentru un viitor sustenabil, iar industria HoReCa este un factor cheie care poate contribui la această schimbare.

[Type here]

PROCEDURI DE SIGURANTA ALIMENTARA SC OZKARDES SRL	PROCEDURA : MASURI PENTRU DIMINUAREA RISIPEI ALIMENTARE
--	--