

PLAN DE DIMINUARE A RISIPEI ALIMENTARE

(conform Legii nr. 217/2016 și HG nr. 955/2024)

1. Date generale operator economic

- Denumire: **PERLA HARGHITEI SA**
- Sediul: Com. Sâncrăieni, Str. Gării, Nr. 600, Jud. Harghita
- CUI: RO505623
- Domeniu de activitate: Îmbuteliere apă minerală naturală
- Cod CAEN: 1107 – Producția de băuturi răcoritoare; producția de ape minerale și alte ape îmbuteliate
- Responsabil plan risipă alimentară: Albert Izabella
- Data elaborării: 30/03/2026

2. Scopul planului

Prezentul plan are ca scop prevenirea și reducerea risipei alimentare în cadrul activităților de producție, depozitare și distribuție a apei minerale, conform legislației în vigoare.

3. Domeniul de aplicare

Planul se aplică toate departamentele implicate în procesul de producție, depozitare și distribuție a apei minerale, precum și pentru echipa de management responsabilă cu sustenabilitatea și conformitatea legislativă.

4. Definiții relevante

- Risipa de alimente – toate alimentele produse pentru consum uman care se pierd sau sunt aruncate pe traseul parcurs de la locul de producție până la consum;
- Consumatorul final - ultimul consumator al unui produs alimentar care nu folosește produsul ca parte a unei operații sau activități din domeniul de activitate al unei întreprinderi cu profil alimentar - conform art. 3 din Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European și al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și a cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentelor și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare, cu modificările ulterioare;
- Produs neconform: produs care nu respectă standardele de calitate.

5. Factorii generali care contribuie la risipa alimentară sunt:

- Planificare inadecvată a producției, care generează supraproducție, lipsă de cerere pentru anumite produse în anumite perioade ale anului;
- Standarde de calitate ridicate ale producătorului, produse și ambalaje cu defecte (ex. Etichetare inestetică, ambalaj necorespunzător, etc);
- Factorul uman – operatori iresponsabili;
- Depozitare/transport inadecvat în toate etapele lanțului alimentar;
- Probleme de gestionare a stocurilor în toate etapele lanțului alimentar;
- Prezentare standardizată sau la dimensiuni limitate, respectiv dificultatea anticipării consumului de către clienți ale produselor comercializate în sectorul HORECA;
- Neînțelegeri cu privire la semnificația „expiră la” și „a se consuma de preferință până la”, etichete cu date care duc la creșterea cantităților de alimente risipite;
- Planificarea nepotrivită de cumpărături de alimente și promoțiile precum „cumpărați unul și obțineți unul gratuit” poate duce la achiziționarea inutilă în cantități prea mari.

6. Măsuri de prevenire a risipei

- **Planificarea producției:**

Planificarea zilnică a producției pe baza targetului prescris și a comenzilor existente, astfel încât să se evite supraproducția sortimentelor cu rulaj scăzut.

- **Controlul produsului neconform:**

Respectarea procedurilor interne referitoare la procesul de producție și controlul produsului neconform.

- **Factorul uman:**

Instruirea periodică a personalului din cadrul departamentelor de producție și logistică, privind conduita corespunzătoare pentru a preveni risipa alimentară.

- **Condiții adecvate de depozitare și transport:**

- Spațiile de depozitare din cadrul unității sunt amenajate în așa fel, încât să asigure o depozitare corespunzătoare pentru îndeplinirea condițiilor specificate în standarde de firmă, sunt curate, răcoroase, ferite de îngheț și de razele solare, cu temperaturi cuprinse între 5 – 25 °C;
- Aplicarea principiului FIFO la livrarea produselor – întotdeauna vor fi livrate mai întâi produsele cu data de fabricație cea mai veche;
- Produsul finit se transportă în vehicule curate, în condiții care să asigure integritatea ambalajelor și păstrarea calității produselor;
- Respectarea condițiilor de depozitare este obligatorie pe parcursul transportului, pentru menținerea caracteristicilor specifice ale produselor.
 - **Gestionarea stocurilor:**
 - La depozitarea / încărcarea tuturor produselor se respectă principiul rotirii stocurilor: produsele cele mai vechi sunt folosite/consumate mai repede decât cele nou achiziționate/produse recent (principiul FIFO);
 - Efectuarea inventarelor periodice a loturilor de produse existente.

- **Gamă de sortimente diversificată:**

Portofoliul larg de produse în diferite ambalaje și categorii poate îndeplini nevoile specifice ale consumatorilor din toate categoriile de consumatori, astfel încât să prevină risipa alimentară inutilă.

- **Educarea consumatorilor:**

Platformele de social media, pagina web, diferite campanii publicitare oferă oportunități pentru educarea consumatorului. În cadrul acestor activități consumatorii pot fi îndrumați pentru a înțelege și a lua măsuri individuale pentru a preveni risipa alimentară.

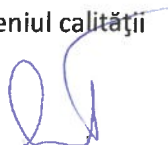
7. Revizuirea planului

Planul se revizuieste:

- la modificări semnificative ale procesului

Întocmit,

Specialist în domeniul calității
Albert Izabella



Aprobat,

Director general
Neagu Mihai

