

**INTERFOOD PROCESSING SRL**

CUI: 14380180 | Nr. Reg. Com.: J2002000027221

*Strada Industriilor, Nr. 32, Bratuleni, Judet Iasi*

---

# **Planul anual**

## **privind masurile adoptate pentru**

## **prevenirea si reducerea risipei alimentare**

Anul 2025

### **Legislatie aplicabila:**

*Legea nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare, republicata, cu modificarile si completarile ulterioare*

*HG nr. 51/2019 privind normele metodologice, cu modificarile aduse prin HG nr. 955/2024*

Data: 30.03.2026

Aprobat: GUNBEYI IBRAHIM

Functie: Administrotor

## I. Date de identificare a operatorului economic

---

Camp	Date
Denumire operator	<b>INTERFOOD PROCESSINGSRL</b>
Cod unic de inregistrare (CUI)	14380180
Nr. de inmatriculare	J2002000027221
Sediu social	Strada Industriilor, Nr. 32, Bratuleni, Judet Iasi
Cod CAEN principal	1011 – Productia sii comercializarea carnilor
Sector de activitate	Industria alimentara
Numar locatii operationale	O unitate de productie – Fabrica MADO
Tip preparare	Productie in unitate proprie: produse congelate, produse refrigerate
Materii prime	60% refrigerate, 10% congelate, 30% produse refrigerate
Sistem calitate	Program de siguranta alimentara – HACCP, program FSCC 2200, Program autocontrol, proceduri, fise de monitorizare
Contract donatii	Contract activ cu Asociatia Banca Regionala pentru Alimente Roman

## II. Context si profil de risc privind risipa alimentara

---

**Interfood Processing SRL** opereaza o fabrica de industrie alimentara, structurata pe 4 sectii distincte de productie, astfel:

- Sectia 1 – Sectie de condimentare a carnilor de pui
- Sectia 2 – Sectia de preparare a produselor panotate
- Sectia 3 – Sectia de panificatie congelate
- Sectia 4 - Sectie de sosuri

Datorita acestui flux operational, riscul de risipa la nivel de produse finite preparate este redus. Principalele vulnerabilitati se afla la nivelul materiilor prime – in special produsele refrigerate sau in PCC, asa cum sunt definite in programul de siguranta alimentara.

### **Principalele cauze identificate ale pierderilor:**

- Eroare umana in gestionarea comenzilor;
- Expirarea produselor din stoc, in special produsele refrigerate;
- Nerespectarea conditiilor de receptie si pastrare in acord cu programele de siguranta alimentara
- Lipsa cereri pe anumite perioade pentru anumite produse realizate

### **Caracteristici relevante ale activitatii:**

- Aprovizionare zilnica pentru materii prime refrigerate;
- Aprovizionare saptamanala/bilunara pentru materii prime congelate
- Aprovizionare lunara pentru materii prime “uscate” si ambalaje
- Estimari de vanzari bazate pe istoricul zilelor saptamanii, conditii meteo si evenimente speciale;
- Evidenta stocurilor centralizata la nivel de firma
- Structura de personale:  
Personal direct productiv, supervizori, directori de departamente

### **Identificarea si gestionarea produselor cu risc de expirare**

In cadrul fiecarei sectii de productie, produsele cu risc de expirare sunt identificate zilnic, pe baza termenului de valabilitate, a vitezei de rotatie a stocurilor si a planurilor de productie.

Evaluarea se realizeaza de catre personalul specializat in aplicare si monitorizarea planului de siguranta alimentara.

Produsele identificate ca avand risc de expirare sunt gestionate prioritar, prin aplicarea succesiva a masurilor prevazute de legislatia privind diminuarea risipei alimentare, respectiv: ajustarea comenzilor si a volumului de productie, sau transferul cu titlu gratuit catre operatori receptori, dupa caz.

De asemenea, produsele identificate sunt prioritizate in functie de termenul de valabilitate si de volumul stocului existent, in vederea aplicarii rapide a masurilor corespunzatoare si evitarii pierderilor.

Procesul de identificare si gestionare este integrat in activitatile operationale zilnice si face obiectul verificarilor interne periodice.

### III. Ierarhia masurilor de prevenire si reducere a risipei alimentare

Conform art. 2 alin. (2) din Legea nr. 217/2016 si art. 3 alin. (5) din Normele metodologice (HG 955/2024), operatorii din sectorul HoReCa implementeaza urmatoarea ierarhie obligatorie de masuri:

#### a) Masuri de responsabilizare si prevenire (prioritate maxima)

Planificarea productiei pe baza estimarilor de vanzari (istoric, numar de comenzi, volumul comenzilor, zile libere, etc.)

Implementarea si monitorizarea sistemului FIFO pentru toate stocurile

Instruirea anuala a personalului privind reducerea risipei alimentare

Ajustarea comenzilor de aprovizionare in functie de rulaj si sezonalitate

Proceduri interne HACCP si de siguranta alimentara.

#### b) Vanzare la pret redus a produselor aproape de expirare

Aplicarea reducerilor de pret la finalul programului de lucru, in functie de disponibilitatea produselor eligibile, catre terti si catre personalul propriu

#### c) Transfer gratuit catre operatori receptori (donatii)

Contract activ cu Asociatia Banca Regionala pentru Alimente Roman

Volum estimativ: ~100 kg produs/luna

Valoare estimativa: 500 – 1.000 lei/luna /fabrica

Transfer realizat inainte de data-limita de consum, conform art. 3 alin. (4) lit. a) din Legea nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare

#### d)–j) Masuri reziduale (aplicabile in situatii exceptionale)

Directionarea produselor impropriei consumului uman: hranire animale, compostare, biogaz

Inainte de neutralizare, se procedeaza la implementarea a cel putin 2 masuri din lit. a)–g) (art. 2 alin. (3) din Legea 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare)

#### IV. Plan de masuri – Obiective, actiuni si responsabilitati

**Obiectiv general** - Reducerea cantitatii de produse alimentare pierdute sau expirate la nivelul intregii fabrici, prin implementarea sistematica a masurilor de prevenire si reducere a risipei alimentare, monitorizarea continua a indicatorilor relevanti si imbunatatirea permanenta a proceselor operationale.

##### 4.1 Planificarea productiei si dimensionarea stocurilor

Obiectiv	Masuri de realizare	Indicator masurabil	Responsabil	Termen	Baza legala
Reducerea pierderilor din suprastocare si expirare	Mentinerea si imbunatatirea planului/planurilor de productie / sectii / total fabrica	Reducerea procentului de produse expirate fata de anul anterior	Responsabil HACCP / Director productie	Permanent	Art. 3 alin. (5) lit. a) HG 955/2024
Optimizare aprovizionare	Ajustarea cantitatilor comandate saptamanal (congelate, refrigerate, uscate) in functie de planul de productie	Nr. bucati / kg, expirate / luna	Responsabil HACCP / Director productie	Saptamanal	Art. 3 alin. (5) lit. a) HG 955/2024
Evidenta centralizata a stocurilor	Continuarea monitorizarii stocurilor la nivel de sectii, centralizat pe fabrica;	Proceduri interine si fise de monitorizare	Responsabil HACCP / Director productie	Lunar	Art. 2 alin. (4) Legea 217/2016

## 4.2 Implementarea si monitorizarea sistemului FIFO

Obiectiv	Masuri de realizare	Indicator masurabil	Responsabil	Termen	Baza legala
Aplicarea corecta a principiului FIFO	Verificarea zilnica a rotatiei stocurilor de materii prieme si produse finite, conform principiului FIFO (primul intrat – primul iesit)	Numar redus de abateri FIFO constatate la verificarile interne lunare	Responsabil HACCP	Zilnic	Art. 3 alin. (5) lit. c) HG 955/2024
Procedurarea FIFO	Existenta actualizata a procedurilor interne scrise privind rotatia stocurilor, inclusiv instructiuni specifice fiecarei sectii	Proceduri interne FIFO aprobate si aplicate	Responsabil HACCP	Zilnic / Saptamanal	Art. 3 alin. (5) lit. c) HG 955/2024
Verificare manageriala	Inspectie lunara a procedurilor si fiselor de monitorizare	Checklist lunar completat pentru fiecare sectie	Director Productie	Lunar	Art. 3 alin. (5) lit. c) HG 955/2024

### 4.3 Valorificarea produselor aproape de expirare – vanzare la pret redus

Obiectiv	Masuri de realizare	Indicator masurabil	Responsabil	Termen	Baza legala
Reducerea deseurilor prin vanzare accelerata	Aplicarea reducerilor de pret pentru produsele eligibile	Cantitate (kg) produse vandute la pret redus / luna	Propune responsabilul HACCP, aproba Directorul	Saptamanal / Lunar	Art. 2 alin. (2) lit. b) Legea 217/2016; Art. 4 HG 955/2024
Raportare interna reduceri	Inregistrarea lunara a cantitatilor si valorilor vandute la pret redus	Raport lunar reduceri pret – toate locatiile	Responsabil HACCP	Lunar / Trimetrial	Art. 2 alin. (4) Legea 217/2016

### Mecanism decizional privind gestionarea produselor

Deciziile privind aplicarea masurilor de reducere a risipei alimentare, inclusiv vanzarea la pret redus, transferul cu titlu gratuit sau eliminarea produselor, sunt luate la nivelul departamentului de siguranta alimentara in functie de situatia concreta a stocurilor si de termenele de valabilitate.

Deciziile sunt fundamentate pe datele operationale disponibile si pe respectarea ierarhiei masurilor prevazute de legislatia aplicabila.

### 4.4 Transfer cu titlu gratuit – Donatii catre Asociația Banca Regionala pentru Alimente Roman

**INTERFOOD PROCESSING SRL** are contract activ cu **Asociația Banca Regionala pentru Alimente Roman**. Donatiile se realizeaza conform art. 2 alin. (2) lit. c), art. 3 si art. 6 din Legea nr. 217/2016, precum si art. 5 alin. (3) din HG 955/2024, care prevede explicit ca unitatile de alimentatie publica transfera cu titlu gratuit alimente gatite/preparate/transformate.

Obiectiv	Masuri de realizare	Indicator masurabil	Responsabil	Termen	Baza legala
Mentinerea si extinderea donatiilor	Continuarea donatiilor catre Asociatia Banca Regionala pentru Alimente Roman; explorarea posibilitatii cresterii frecventei predarilor	Cantitate donata (kg) / luna / locatie; Valoare donata (lei) / luna	Responsabil HACCP Director	Permanent	Art. 2 alin. (2) lit. c) si art. 6 Legea 217/2016; Art. 5 alin. (3) HG 955/2024
Documentarea donatiilor	Intocmirea documentelor pentru fiecare transfer: tip produs, cantitate, data-limita de consum, data redistribuirii, nr. beneficiari (art. 5 alin. (7) HG 955/2024)	Documente de transfer completate pentru donatii	Responsabil HACCP si Contabilitate	La fiecare donatie	Art. 5 alin. (6)-(7) HG 955/2024
Pastrarea evidentei 3 ani	Arhivarea tuturor documentelor de transfer pentru o perioada de minimum 3 ani	Arhiva completa si accesibila la control	Responsabil administrativ	Permanent	Art. 15 HG 955/2024

#### 4.5 Gestionarea deseurilor alimentare

Obiectiv	Masuri de realizare	Indicator masurabil	Responsabil	Termen	Baza legala
Colectare separata deseuri alimentare	Colectarea separata a deseurilor alimentare pe categorii, in vederea reciclarii/valorificarii conform ierarhiei deseurilor	Sistem de colectare separat pe sectii de productie	Responsabil HACCP	In desafasurare	Art. 3 alin. (5) lit. d) HG 955/2024; OUG 92/2021

Eliminare corecta produse expirate	Produsele expirate sunt clasificate ca deseuri alimentare si eliminate conform OUG nr. 92/2021; se respecta obligatia a cel putin 2 masuri anterioare inainte de neutralizare	Fise de deseuri completate	Responsabil HACCP	Permanent	Art. 2 alin. (3) Legea 217/2016; Art. 9-10 HG 955/2024
------------------------------------	---	----------------------------	-------------------	-----------	--

#### V. Instruirea si responsabilizarea personalului

Conform art. 2 alin. (7) din Legea nr. 217/2016 si art. 3 alin. (5) lit. b) din HG 955/2024, operatorii economici implementeaza masuri de informare si responsabilizare pentru salariati privind diminuarea risipei alimentare, cu cel putin o comunicare anuala interna.

Obiectiv	Masuri de realizare	Indicator masurabil	Responsabil	Termen	Baza legala
Comunicare anuala – risipa alimentara	Organizarea cel putin a unui modul de instruire anual dedicat prevenirii risipei alimentare: FIFO, gestionarea corecta a stocurilor, proceduri de donatii, inregistrarea pierderilor	Proces-verbal de instruire semnat de toti angajatii; minim 1 sesiune/an	Director / Responsabil HACCP	Minim o data/an	Art. 2 alin. (7) Legea 217/2016; Art. 3 alin. (5) lit. b) HG 955/2024
Integrarea in programul HACCP existent	Includerea tematicii risipei alimentare in sesiunile de instruire	Tematica risipa alimentara inclusa in planul de instruire HACCP 2025	Director / Responsabil HACCP	Permanent	Art. 3 alin. (5) lit. b) HG 955/2024

	HACCP pentru personalul nou angajat si la reinnoire anuala				
Informarea consumatorilor	Afisarea vizibila la punctele de vanzare cu privire la prevenirea risipei alimentare	Afisaj/mentiune in cu privire la prevenirea risipei alimentare	Management	In curs de implementare	Art. 2 alin. (10) Legea 217/2016; Art. 3 alin. (5) lit. e) HG 955/2024

## VI. Comunicare interna si externa

---

### 6.1 Comunicare interna

- Situatiile privind pierderile alimentare, produsele expirate, cantitatile valorificate la pret redus si produsele transferate cu titlu gratuit sunt analizate periodic, in cadrul sedintelor operationale organizate la nivelde sectii si la nivelul fabricii;
- Analiza are ca scop identificarea cauzelor care genereaza pierderi (inclusiv erori de estimare, nerespectarea rotatiei stocurilor sau fluctuatii ale cererii), precum si stabilirea masurilor corective si preventive necesare;
- Concluziile analizelor sunt utilizate pentru imbunatatirea continua a proceselor interne si pentru optimizarea gestionarii stocurilor.

### 6.2 Comunicare externa

- Publicarea prezentului Plan pe pagina de internet a INTERFOOD PROCESSING SRL, conform art. 2 alin. (5) din Legea 217/2016;

## VII. Sinteza – Conformitate

<b>Cerinta legala (Legea 217/2016 + HG 955/2024)</b>	<b>Status INTERFOOD PROCESSING SRL / Masuri implementate</b>
Masuri de responsabilizare si prevenire	DA – Plan de productie, FIFO, estimari cerere, HACCP
Vanzare la pret redus	DA – Aplicarea reducerilor de pret in functie de disponibilitatea produselor eligibile
Transfer gratuit / donatii	DA – Contract activ Asociatia Banca Regionala pentru Alimente Roman, ~ 100 kg/luna
Min. 2 masuri inainte de neutralizare	DA – Preturi reduse + donatii implementate
Instruire personal	DA
Sistem FIFO	DA - Aplicat operational la nivel de sectii de productie, la nivel de fabrica, procedura scrisa
Colectare separata deseuri	DA – Aplicat operational la nivel de sectii, fabrica, procedura scrisa.

**Aprobat,**

**INTERFOOD PROCESSING SRL**

Numele si prenumele: GUNBEYI IBRAHIM

Functia: Administrator

Data: 30.03.2026