




Monitorizarea risipei alimentare la nivelul

**STAȚIUNII DE CERCETARE-DEZVOLTARE AGRICOLĂ
TULCEA**

P.O. –

Revizia 0

Stațiunea de Cercetare Dezvoltare Agricolă Tulcea 	Procedură de sistem Monitorizarea risipei alimentare la nivelul SCDA Tulcea	Editia: I
		Revizia: 1
	Cod:	Pag. 2/14
		Exemplar nr. 1

1. Lista responsabililor cu elaborarea, verificarea și aprobarea ediției sau după caz, a reviziei în cadrul ediției procedurii operaționale

	Elemente privind responsabilii/ operațiunea	Numele și prenumele	Funcția	Data	Semnătura
	1	2	3	4	5
1.1.	Elaborat	Cezar Virgil HĂTNEAN	Secretar științific		
1.2.	Verificat	Valeriu IOAN	Secretariatul tehnic al Comisiei de Monitorizare		
1.3.	Avizat	Valentina PROCOP	Președintele Comisiei de Monitorizare		
1.4.	Aprobat	Valentina PROCOP	Director		

2. Situația edițiilor și a reviziilor în cadrul edițiilor procedurii operaționale

	Ediția/ revizia în cadrul ediției	Componenta revizuită	Modalitatea reviziei	Data de la care se aplică prevederile ediției sau reviziei ediției
	1	2	3	4
2.1.	Ediția 1			
2.2.	Revizia 1			
2.3.	Revizia 2			


3. Scop

Prezenta procedură stabilește modul de monitorizare, evidență, centralizare și raportare a cantităților de produse agroalimentare care pot intra în sfera risipei alimentare, precum și măsurile operative ce se dispun pentru prevenirea și reducerea acesteia la nivelul Stațiunii de Cercetare-Dezvoltare Agricolă Tulcea.

4. Domeniu de aplicare

Procedura se aplică tuturor activităților din cadrul unității care pot genera risipă alimentară, respectiv:

- producție agricolă vegetală;
- recoltare;
- sortare și condiționare;
- depozitare;
- valorificare/comercializare;
- redirecționarea produselor nevalorificate pe piața principală.

Stațiunea de Cercetare Dezvoltare Agricolă Tulcea 	Procedură de sistem Monitorizarea risipei alimentare la nivelul SCDA Tulcea	Editia: I
		Revizia: 1
	Cod:	Pag. 3/14
		Exemplar nr. 1

Procedura se aplică pentru produsele agricole destinate consumului uman, rezultate din activitatea unității.

5. Legislație

Procedura se întocmește în conformitate cu:

- Legea nr. 217/2016 privind diminuarea risipei alimentare, republicată, cu modificările și completările ulterioare;
- HG nr. 51/2019 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Legii nr. 217/2016, cu modificările și completările ulterioare;
- HG nr. 955/2024 privind modificarea anexei la HG nr. 51/2019;
- celelalte reglementări incidente privind siguranța alimentelor, gestiunea stocurilor și evidența internă.

6. Definiții

În sensul prezentei proceduri, termenii de mai jos au următorul înțeles:

- **risipă alimentară** – situația în care produsele/alimentele ies din circuitul consumului uman din cauza degradării, alterării, deteriorării sau imposibilității valorificării potrivit destinației inițiale, în condițiile legii;
- **pierderi tehnologice/fiziologice** – pierderi inerente procesului de producție, recoltare, manipulare sau depozitare, care nu se confundă automat cu risipa alimentară și se evidențiază distinct, în măsura în care rezultă din procese normale și inevitabile;
- **produs neconform comercial** – produs sigur pentru consum, dar care nu îndeplinește standardele comerciale de calibru, aspect, formă ori prezentare;
- **monitorizare** – activitatea de urmărire periodică a cantităților produse, valorificate, stocate, redirecționate și pierdute;
- **registru de monitorizare a risipei alimentare** – documentul intern în care se înscriu datele cantitative și măsurile dispuse.

7. Principii

Monitorizarea risipei alimentare se realizează cu respectarea următoarelor principii:

- prevenirea are prioritate față de eliminare;
- produsele destinate consumului uman se valorifică cu prioritate pentru consum uman;
- evidența se ține distinct, clar și verificabil;
- deciziile privind redirecționarea produselor se documentează;
- responsabilitățile sunt stabilite nominal.


8. Responsabilități:

8.1. Directorul unității

- aprobă procedura;
- desemnează prin decizie persoana responsabilă cu monitorizarea risipei alimentare;
- analizează rapoartele periodice și dispune măsuri.

8.2. Responsabilul cu monitorizarea risipei alimentare

- coordonează aplicarea procedurii;

Stațiunea de Cercetare Dezvoltare Agricolă Tulcea 	Procedură de sistem Monitorizarea risipei alimentare la nivelul SCDA Tulcea	Editia: I
		Revizia: 1
	Cod:	Pag. 4/14
		Exemplar nr. 1

- centralizează datele primite de la compartimente;
- întocmește situațiile lunare/trimestriale/anuale;
- propune măsuri de prevenire și reducere a risipei.
- urmărește indicatorii specifici de monitorizare a risipei alimentare și propune obiective anuale de reducere;
- întocmește analiza comparativă anuală privind evoluția cantităților valorificate, redirecționate și pierdute.

8.3. Directorul adjunct tehnic

- urmărește cantitățile recoltate;
- raportează pierderile constatate în câmp, la recoltare și la sortare;
- propune măsuri operative pentru diminuarea pierderilor.

8.4. Gestionarul

- monitorizează cantitățile introduse în depozit, ieșirile și pierderile la depozitare;
- urmărește condițiile de temperatură, umiditate și ventilație;
- semnalează imediat orice risc de depreciere.

8.5. Persoana care gestionează valorificarea

- urmărește cantitățile valorificate;
- identifică produsele care nu mai pot fi valorificate pe piața principală;
- propune valorificarea alternativă, conform ierarhiei legale.

9. Documente utilizate

În aplicarea procedurii se folosesc, după caz:

- registrul de monitorizare a risipei alimentare;
- fișe/situații de producție;
- note de constatare a pierderilor;
- fișe de magazie / evidență stocuri;
- procese-verbale de sortare / declasare / redirecționare;
- rapoarte periodice de monitorizare;
- raport anual privind măsurile de prevenire și reducere a risipei alimentare.


10. Modul de desfășurare a monitorizării

10.1. Identificarea punctelor de risc

Identificarea punctelor de risc reprezintă etapa prin care unitatea stabilește, pe întregul flux de obținere, manipulare, păstrare și valorificare a produselor agricole, acele momente, operațiuni și împrejurări în care există posibilitatea apariției unor pierderi cantitative sau calitative ce pot conduce la diminuarea valorii produselor ori, după caz, la imposibilitatea valorificării acestora pentru consum uman.

Monitorizarea se realizează pe întregul flux de activitate, respectiv:

- producție;
- recoltare;

Stațiunea de Cercetare Dezvoltare Agricolă Tulcea 	Procedură de sistem Monitorizarea risipei alimentare la nivelul SCDA Tulcea	Editia: I
		Revizia: 1
	Cod:	Pag. 5/14
		Exemplar nr. 1

- transport intern;
- sortare;
- depozitare;
- comercializare/valorificare.

În cadrul fiecărei etape se identifică și se analizează acei factori care pot determina:

- a. scăderea cantității de produs obținut;
- b. degradarea calității produsului;
- c. afectarea aspectului comercial;
- d. imposibilitatea păstrării în condiții corespunzătoare;
- e. imposibilitatea valorificării la timp;
- f. transformarea produsului din marfă valorificabilă în produs depreciat, nevandabil sau destinat altor utilizări.

a) Producție

În etapa de producție se urmăresc riscurile care pot afecta produsul încă din faza de formare și dezvoltare, înainte de recoltare. Această etapă este importantă deoarece multe pierderi nu apar brusc la depozitare sau la vânzare, ci își au originea în câmp, ca urmare a unor factori naturali, biologici sau tehnologici.

Se au în vedere, în principal:

- condițiile meteorologice nefavorabile, cum ar fi seceta, excesul de umiditate, grindina, înghețul târziu, arșița sau oscilațiile mari de temperatură, care pot reduce producția ori pot afecta calitatea produsului;
- atacul de boli și dăunători, care poate provoca deprecierea parțială sau totală a culturii, scăderea rezistenței la păstrare ori neconformarea produsului pentru consum;
- deficiențe tehnologice, precum aplicarea necorespunzătoare a tratamentelor, fertilizarea dezechilibrată, alegerea necorespunzătoare a momentului unor lucrări;
- neuniformitatea producției, care poate conduce ulterior la dificultăți de sortare și valorificare.


În această etapă, punctul de risc constă în faptul că produsul poate fi compromis total sau parțial încă înainte de recoltare, ori poate ajunge la maturitate cu defecte care îi reduc semnificativ valoarea economică și comercială.

b) Recoltare

Etapa recoltării este una dintre cele mai sensibile, întrucât produsul poate suferi pierderi atât cantitative, cât și calitative, prin executarea necorespunzătoare a lucrărilor sau prin alegerea greșită a momentului de recoltare.

Se urmăresc în special:

- momentul recoltării, pentru a se evita recoltarea prea timpurie sau prea târzie, ambele putând afecta calitatea și capacitatea de păstrare;
- modul de executare a recoltării, inclusiv reglarea utilajelor și manipularea produselor, pentru a preveni tăieri, loviri, zdrobiri, fisuri sau alte deteriorări mecanice;
- condițiile de mediu în momentul recoltării;

Stațiunea de Cercetare Dezvoltare Agricolă Tulcea 	Procedură de sistem Monitorizarea risipei alimentare la nivelul SCDA Tulcea	Editia: I
		Revizia: 1
	Cod:	Pag. 6/14
		Exemplar nr. 1

Riscul specific acestei etape constă în apariția unor pierderi imediate ori în generarea unor defecte care nu se manifestă complet pe loc, dar care reduc durata de păstrare și afectează valorificarea ulterioară.

c) Transport intern

Transportul intern privește deplasarea produselor de la locul recoltării către spațiile de sortare, condiționare sau depozitare. Deși este o etapă intermediară, ea poate genera pierderi importante dacă nu este gestionată corespunzător.

Se urmărește:

- modul de încărcare și descărcare, pentru a evita comprimarea, căderea sau lovirea produselor;
- tipul recipientelor, lăzilor, remorcilor sau ambalajelor utilizate, astfel încât acestea să nu favorizeze degradarea;
- durata transportului și staționarea produselor în mijloacele de transport, mai ales în condiții de temperatură ridicată sau umiditate;
- starea mijloacelor de transport, inclusiv curățenia și adecvarea acestora pentru produsele transportate.

Punctul de risc constă în deteriorarea mecanică și în alterarea produselor ca urmare a manipulării repetate sau a menținerii lor în condiții improprie până la introducerea în spațiile de depozitare ori procesare.

d) Sortare

Sortarea este etapa în care produsele sunt separate pe categorii de calitate, mărime, stare fitosanitară ori destinație. Dacă această operațiune nu este efectuată corect, există riscul ca produsele bune să fie amestecate cu cele depreciate sau ca produsele încă valorificabile să fie eliminate nejustificat din circuitul comercial.


În această etapă se urmăresc:

- criteriile de sortare aplicate, pentru a fi clare, unitare și adaptate tipului de produs;
- separarea produselor sănătoase de cele afectate, pentru a preveni contaminarea ori accelerarea degradării;
- identificarea produselor neconforme comercial, dar încă apte pentru consum, care pot fi valorificate pe alte segmente de piață;
- manipularea în timpul sortării, pentru a evita producerea de noi deteriorări.

Riscul aici nu privește doar pierderea fizică a produsului, ci și pierderea valorii sale economice, atunci când un produs care ar fi putut fi valorificat într-o formă alternativă este eliminat din circuit din lipsa unei triări corecte.

e) Depozitare

Depozitarea reprezintă una dintre cele mai importante etape din perspectiva monitorizării risipei alimentare, deoarece aici produsele rămân o perioadă mai lungă de timp și sunt expuse unor factori de risc permanenți.

Stațiunea de Cercetare Dezvoltare Agricolă Tulcea 	Procedură de sistem Monitorizarea risipei alimentare la nivelul SCDA Tulcea	Editia: I
		Revizia: 1
	Cod:	Pag. 7/14
		Exemplar nr. 1

Se urmăresc în principal:

- temperatura, pentru a fi menținută în limitele adecvate tipului de produs;
- umiditatea, întrucât atât excesul, cât și insuficiența pot afecta starea produselor;
- ventilația și circulația aerului, necesare pentru evitarea condensului și a focarelor de degradare;
- modul de așezare și stivuire a produselor, pentru a preveni presarea, zdrobirea sau blocarea circulației aerului;
- igiena spațiului de depozitare, pentru a reduce riscul de boli, mucegaiuri, infestări ori contaminări;
- monitorizarea periodică a stării produselor, pentru a depista din timp eventualele focare de alterare;
- în cazul depozitului de cartof, temperatura și umiditatea se monitorizează periodic, cu consemnarea valorilor într-o evidență scrisă;
- loturile cu risc de degradare se identifică distinct, se marchează și se urmăresc separat, în vederea valorificării ori redirectionării cu prioritate.

Punctul de risc în această etapă constă în degradarea treptată a produselor, uneori pe loturi întinse, dacă nu sunt respectate condițiile tehnice de păstrare sau dacă problemele apărute nu sunt identificate la timp.

f) Comercializare / valorificare

În etapa de comercializare sau valorificare se urmăresc riscurile legate nu doar de starea fizică a produsului, ci și de posibilitatea efectivă de a-l introduce pe piață în timp util și în condiții care să permită vânzarea.

Se au în vedere:


- existența și stabilitatea canalelor de desfacere;
- cererea de pe piață și corelarea acesteia cu cantitățile disponibile;
- respectarea cerințelor comerciale privind calibrul, aspect, ambalare, etichetare sau prezentare;
- termenul oportun de valorificare, deoarece întârzierea poate transforma un produs comercializabil într-unul greu sau imposibil de vândut;
- identificarea alternativelor de valorificare, pentru produsele care nu mai pot fi vândute pe piața principală, dar sunt încă apte pentru consum ori alte destinații permise de lege.

Riscul specific acestei etape este ca produsul să nu mai poată fi vândut neapărat pentru că este impropriu consumului, ci pentru că nu mai corespunde exigențelor comerciale sau nu mai există piață de desfacere la momentul respectiv. În lipsa unei reacții rapide, produsul poate ajunge să se degradeze și să intre efectiv în sfera risipei alimentare.

10.2. Cauze generale urmărite la toate etapele

Pentru fiecare etapă din flux, unitatea urmărește acele cauze care pot genera pierderi ori risipă alimentară, cum sunt:

- condițiile meteorologice nefavorabile;
- atacul de boli și dăunători;
- executarea necorespunzătoare a lucrărilor;

Stațiunea de Cercetare Dezvoltare Agricolă Tulcea 	Procedură de sistem Monitorizarea risipei alimentare la nivelul SCDA Tulcea	Editia: I
		Revizia: 1
	Cod:	Pag. 8/14
		Exemplar nr. 1

- deteriorările mecanice;
- manipularea defectuoasă;
- condițiile improprii de depozitare;
- întârzierile în valorificare;
- lipsa pieței de desfacere;
- neconformitățile comerciale;
- lipsa unor măsuri operative de redirecționare sau valorificare alternativă.

Identificarea acestor cauze permite unității să distingă între:

- pierderile inerente și greu evitabile;
- pierderile generate de disfuncționalități interne;
- situațiile ce pot fi prevenite prin măsuri organizatorice, tehnice sau comerciale.

La nivelul unității, în funcție de specificul activității, se urmăresc în mod deosebit situațiile privind apariția putregaiurilor în depozit, neconformitățile comerciale de calibr, supraproducția în raport cu cererea și dificultățile de valorificare în timp util.

10.3. Înregistrarea datelor

Înregistrarea datelor reprezintă operațiunea prin care unitatea consemnează, în mod sistematic și verificabil, informațiile referitoare la cantitățile de produse agricole obținute, valorificate, depozitate, redirecționate sau pierdute, precum și împrejurările în care au apărut eventualele pierderi.

Această etapă este esențială pentru monitorizarea risipei alimentare, întrucât permite stabilirea, pe baze reale și documentate, a traseului fiecărei cantități de produs, de la obținere până la valorificarea finală sau, după caz, până la constatarea degradării ori imposibilității de utilizare pentru consum uman.


Înregistrarea datelor are rolul de a asigura:

- evidența clară a cantităților rezultate din activitatea unității;
- urmărirea modului în care aceste cantități sunt utilizate sau valorificate;
- identificarea diferențelor dintre cantitatea obținută și cantitatea efectiv valorificată;
- determinarea cauzelor care au condus la pierderi sau degradări;
- fundamentarea măsurilor de prevenire și reducere a risipei alimentare;
- existența unei evidențe interne verificabile, care să poată fi susținută prin documente justificative.

Pentru fiecare cultură sau produs, datele se înscriu distinct în registrul de monitorizare a risipei alimentare, astfel încât să poată fi urmărită separat situația fiecărui tip de produs. Evidența trebuie să fie suficient de clară pentru a permite, la orice moment, identificarea cantităților intrate în circuit, a cantităților ieșite din circuit și a eventualelor pierderi.

a. Cantitatea totală obținută

Prin cantitate totală obținută se înțelege cantitatea de produs rezultată din procesul de producție agricolă, exprimată în unități de măsură adecvate naturii produsului, de regulă kilograme, tone, bucăți sau alte unități relevante.

Stațiunea de Cercetare Dezvoltare Agricolă Tulcea 	Procedură de sistem Monitorizarea risipei alimentare la nivelul SCDA Tulcea	Editia: I
		Revizia: 1
	Cod:	Pag. 9/14
		Exemplar nr. 1

Această rubrică are rolul de a consemna masa totală a produsului obținut pentru fiecare cultură, soi, lot sau categorie urmărită, constituind punctul de plecare pentru întreaga monitorizare ulterioară.

Fără stabilirea cantității totale obținute nu se poate determina în mod corect ce parte a fost valorificată, ce parte a rămas în stoc, ce parte a fost redirecționată și ce parte a fost pierdută ori degradată.

În practică, această cantitate poate rezulta din:

- datele din evidențele de gestiune întocmite la unitate;
- bonuri de cântar, note de recepție, centralizatoare de producție/sortare/calibrare;
- alte documente interne care atestă cantitatea recoltată sau preluată în gestiune.

Consemnarea cantității totale obținute trebuie să fie făcută cu precizie și să fie susținută de documente primare, pentru a evita aproximările nejustificate sau discrepanțele dintre evidențele operative și cele centralizate.

b. Cantitatea valorificată pentru consumul uman

Prin cantitate valorificată pentru consum uman se înțelege cantitatea de produs care a fost livrată, vândută sau pusă în circuitul destinat consumului uman, în condiții conforme destinației sale.

Această rubrică reflectă partea din producție care și-a atins scopul principal, respectiv valorificarea ca produs destinat consumului uman. Înregistrarea distinctă a acestei cantități este necesară pentru a evidenția în ce măsură producția obținută a fost folosită conform destinației avute în vedere.

În această categorie se înscriu, după caz:

- cantitățile vândute direct;
- cantitățile livrate către beneficiari sau clienți;
- cantitățile predate în baza documentelor de ieșire din gestiune pentru consum uman;
- alte cantități introduse legal și efectiv în circuitul de consum uman.


Datele se preiau din documentele de valorificare, cum ar fi:

- avize de însoțire a mărfii;
- facturi;
- documente de ieșire din gestiune;
- situații centralizatoare de vânzări/livrări.

Importanța acestei rubrici constă în faptul că ea permite compararea producției totale cu producția valorificată și oferă o imagine clară asupra eficienței economice și operaționale a fluxului de valorificare.

c. Cantitate rămasă în stoc

Prin cantitate rămasă în stoc se înțelege cantitatea de produs care, la data înregistrării, nu a fost încă valorificată, redirecționată sau pierdută și se află în continuare în gestiunea unității, în vederea valorificării ulterioare.

Stațiunea de Cercetare Dezvoltare Agricolă Tulcea 	Procedură de sistem Monitorizarea risipei alimentare la nivelul SCDA Tulcea	Editia: I
		Revizia: 1
	Cod:	Pag. 10/14
		Exemplar nr. 1

Această rubrică este importantă deoarece stocul reprezintă zona în care se poate produce, în timp, transformarea unor produse valorificabile în produse depreciate, dacă nu sunt monitorizate corespunzător condițiile de păstrare și ritmul de valorificare.

Înregistrarea stocului trebuie să arate clar:

- ce cantitate mai există fizic;
- unde este localizată aceasta;
- la ce dată este consemnat stocul;
- dacă produsul este încă valorificabil pentru consum uman.

Datele privind stocurile se preiau, de regulă, din:

- fișele de magazie;
- inventarele periodice;
- notele de intrare-recepție și ieșire.

Consemnarea corectă a stocului permite unității să intervină la timp atunci când există riscul ca anumite loturi să se degradeze sau să nu mai poată fi valorificate în termen util.

d. Cantitatea redirecționată

Prin cantitate redirecționată se înțelege cantitatea de produs care nu a fost valorificată pe circuitul comercial principal destinat consumului uman, dar care a fost orientată către o altă destinație permisă, în vederea evitării risipei alimentare.

Această rubrică este necesară pentru a reflecta situațiile în care produsul, deși nu mai poate fi comercializat în forma sau pe piața inițială, nu este abandonat și nu este considerat automat pierdere, ci este utilizat printr-o soluție alternativă permisă.

În funcție de situația concretă și de cadrul legal aplicabil, redirecționarea poate privi:

- valorificarea pe segmente alternative de piață;
- cedarea sau transferul către alte entități îndreptățite;
- utilizarea în alte scopuri permise de reglementările incidente;
- alte forme de redistribuire sau valorificare alternativă.


Înregistrarea acestei cantități este foarte importantă, pentru că ea dovedește faptul că unitatea a întreprins măsuri active de prevenire a risipei și nu a tratat produsul nevândut ca pe o pierdere inevitabilă.

Datele pot fi preluate din:

- procese-verbale de redirecționare;
- avize de predare/livrare;
- documente de transfer;
- situații aprobate intern privind redestinația produselor.

e. Cantitate pierdută/degradată

Prin cantitate pierdută sau degradată se înțelege cantitatea de produs care nu mai poate fi valorificată pentru consum uman ca urmare a alterării, deteriorării, contaminării, deprecierei avansate sau a altor cauze care îi afectează în mod semnificativ utilizarea inițială.

Stațiunea de Cercetare Dezvoltare Agricolă Tulcea 	Procedură de sistem Monitorizarea risipei alimentare la nivelul SCDA Tulcea	Editia: I
		Revizia: 1
	Cod:	Pag. 11/14
		Exemplar nr. 1

Această rubrică trebuie completată cu maximă rigoare, deoarece ea reflectă efectiv zona în care pot apărea pierderi relevante din perspectiva risipei alimentare.

Consemnarea acestei cantități nu trebuie făcută estimativ sau generic, ci pe baza unor constatări reale, întemeiate pe documente și pe verificarea stării produselor.

Cantitatea pierdută/degradată poate apărea, de exemplu, prin:

- alterare în depozit;
- atac de boli sau dăunători;
- loviri, zdrobiri sau deteriorări mecanice;
- îngheț, umezeală excesivă, temperaturi improprii;
- depășirea perioadei optime de valorificare;
- lipsa unei reacții operative la apariția unor probleme.

Datele trebuie susținute prin documente precum:

- note de constatare;
- procese-verbale de degradare/declasare;
- rapoarte ale responsabilului de depozit sau fermei;
- documente de inventariere;
- alte înscrisuri justificative.

Este recomandat ca această rubrică să fie completată numai după verificarea concretă a situației, pentru a face distincție între produsul încă valorificabil, produsul redirecționabil și produsul efectiv compromis.

10.4. Clasificarea cantităților

Cantitățile constatate se clasifică astfel:

- a) produse valorificabile pentru consum uman;
- b) produse valorificabile la preț redus / piață secundară;
- c) produse redirecționabile către alte destinații permise de lege;
- d) produse degradate/pierdute, încadrate ca risipă alimentară, după caz.


10.5. Frecvența monitorizării

- în perioada de recoltare: ori de câte ori există operațiuni de recoltare/sortare;
- în perioada de depozitare: cel puțin săptămânal pentru stocuri, iar pentru depozitul de cartof, monitorizarea temperaturii și umidității se realizează zilnic, cu evidență scrisă;
- la valorificare: la fiecare livrare sau redirecționare;
- centralizare: lunar;
- analiză managerială: trimestrial și anual.

10.6. Măsuri la constatarea unui risc de risipă

Când se constată existența unui risc de depreciere ori imposibilitate de valorificare, responsabilul de depozit/fermă informează de îndată responsabilul cu monitorizarea risipei și conducerea unității, în vederea dispunerii uneia sau mai multor măsuri, în ordinea priorității:

- valorificare accelerată;
- valorificare la preț redus;
- redirecționare către alte utilizări permise de lege;
- alte măsuri prevăzute de legislația aplicabilă.

Stațiunea de Cercetare Dezvoltare Agricolă Tulcea 	Procedură de sistem Monitorizarea risipei alimentare la nivelul SCDA Tulcea	Editia: I
		Revizia: 1
	Cod:	Pag. 12/14
		Exemplar nr. 1

10.7. Indicatorsi specifici de monitorizare și măsuri operaționale

În aplicarea prezentei proceduri, monitorizarea risipei alimentare se realizează și prin urmărirea unor indicatori specifici, calculați periodic, în vederea evaluării eficienței măsurilor de prevenire, reducerii cantităților pierdute și îmbunătățirii continue a activității.

Indicatorii minimi urmăriți la nivelul unității sunt:

- cantitatea totală gestionată, pe produs/cultură;
- cantitatea valorificată pentru consum uman;
- cantitatea rămasă în stoc;
- cantitatea redirecționată către utilizări alternative permise de lege;
- cantitatea pierdută/degradată;
- gradul de valorificare;
- rata risipei alimentare;
- obiectivul anual de reducere a risipei alimentare.

Indicatorii se determină lunar, se centralizează trimestrial și se analizează anual.

Personalul implicat în producție, recoltare, transport intern, sortare, depozitare și valorificare este instruit periodic cu privire la prevenirea deteriorărilor mecanice, manipularea corespunzătoare a produselor, respectarea condițiilor de depozitare, identificarea timpurie a semnelor de degradare și măsurile necesare pentru limitarea risipei alimentare.

În situația în care se constată existența unor loturi cu risc de degradare, acestea se identifică distinct, se marchează corespunzător și, pe cât posibil, se depozitează separat de loturile conforme. Pentru aceste loturi se dispun, cu prioritate, măsuri de verificare mai frecventă, sortare suplimentară, valorificare accelerată ori redirecționare, după caz.

În evidența operativă se înscriu cu prioritate pierderile constatate efectiv, pe baza verificărilor și a documentelor justificative. În rapoartele centralizatoare și în analiza anuală se pot utiliza și pierderi estimate, atunci când acestea sunt justificate prin date obiective și pot fi susținute prin observații și evidențe interne.


În situația în care unitatea identifică produse apte pentru consum uman, dar care nu mai pot fi valorificate pe piața principală, se poate analiza posibilitatea transferului gratuit, cu respectarea prevederilor legale aplicabile. Măsura se propune de responsabilul cu monitorizarea risipei alimentare, se documentează corespunzător și se aplică numai cu aprobarea conducerii unității.

Raportul anual va include și o analiză comparativă față de perioada precedentă, cu evidențierea evoluției cantităților gestionate, valorificate, redirecționate și pierdute, precum și a eficienței măsurilor aplicate. Analiza comparativă anuală constituie baza pentru stabilirea obiectivelor de reducere a risipei alimentare pentru anul următor.”

10.8. Centralizarea și raportarea

Responsabilul cu monitorizarea risipei alimentare întocmește:

- situații lunare de monitorizare;
- sinteze trimestriale;
- raportul anual privind cantitățile și măsurile întreprinse.

Stațiunea de Cercetare Dezvoltare Agricolă Tulcea 	Procedură de sistem Monitorizarea risipei alimentare la nivelul SCDA Tulcea	Editia: I
		Revizia: 1
	Cod:	Pag. 13/14
		Exemplar nr. 1

Raportul anual va cuprinde cel puțin:

- cantitatea totală produsă;
- cantitatea valorificată;
- cantitatea redirecționată;
- cantitatea pierdută;
- procentul estimat al risipei;
- cauzele principale;
- măsurile aplicate;
- propuneri de îmbunătățire pentru anul următor;
- gradul de valorificare;
- obiectivul anual de reducere a risipei alimentare;
- analiza comparativă față de perioada precedentă;

11. Registrul de monitorizare a risipei alimentare

Se instituie la nivelul unității un registru de monitorizare, ținut în format letric și/sau electronic.

Model minimal de rubrici:


1. Nr. crt.
2. Data
3. Produs/cultură
4. Cantitate produsă (kg/t)
5. Cantitate valorificată (kg/t)
6. Cantitate rămasă în stoc (kg/t)
7. Cantitate redirecționată (kg/t)
8. Cantitate pierdută/degradată (kg/t)
9. Cauza
10. Încadrare (pierdere tehnologică / neconform comercial / risipă alimentară)
11. Măsura dispusă
12. Responsabil
13. Observații

12. Măsurile de control intern

Pentru reducerea risipei alimentare, unitatea aplică următoarele măsuri minime:

- Planificarea producției în funcție de posibilitățile de valorificare și de cererea estimată;
- sortare și clasificare rapidă a produselor;
- respectarea parametrilor de depozitare;
- rotația stocurilor după principiul FIFO;
- valorificarea prioritara a loturilor cu risc de depreciere;
- instruirea periodică a personalului implicat în recoltare manipulare, sortare și depozitare;
- documentarea fiecărei măsuri de redirecționare sau declasare;
- analiză periodică a cauzelor de pierdere.

13. Neconformități și măsuri corective

Stațiunea de Cercetare Dezvoltare Agricolă Tulcea 	Procedură de sistem Monitorizarea risipei alimentare la nivelul SCDA Tulcea	Editia: I
		Revizia: 1
	Cod:	Pag. 14/14
		Exemplar nr. 1

În cazul constatării unor deficiențe în aplicarea procedurii, conducerea unității dispune măsuri corective, care pot viza:

- completarea documentelor lipsă;
- revizuirea fluxului de monitorizare;
- instruirea personalului implicat;
- îmbunătățirea condițiilor de depozitare;
- stabilirea unor responsabilități suplimentare.

14. Analiza comparativă anuală

Raportul anual va include o analiză comparativă față de perioada precedentă cu evidențierea evoluției cantităților produse, valorificate, redirecționate și pierdute. Analiza va urmări eficiența măsurilor aplicate și va sta la baza stabilirii obiectivelor de reducere a risipei alimentare pentru anul următor.

15. Dispoziții finale

Prezenta procedură intră în vigoare la data aprobării de către directorul unității și se aplică până la revizuire.

Procedura se revizuieste:

- anual;
- ori de câte ori intervin modificări legislative;
- ori de câte ori analiza internă evidențiază necesitatea actualizării.