

# Masz za dużo jedzenia?

## Włóż je do lodówki i podziel się z potrzebującymi!

### Regulamin korzystania z lodówki społecznej

1. Ze społecznej lodówki może korzystać każdy, kto tego potrzebuje.
2. Jedzenie ze społecznej lodówki bierzesz na własną odpowiedzialność.
3. Nie bierz wszystkiego – dziel się jedzeniem z innymi potrzebującymi.
4. Wkładaj do lodówki tylko jedzenie przydatne do spożycia z aktualną datą ważności.
5. Potrawy płynne, półpłynne i podobne umieść w szczelnym słoiku/pojemniku tak, aby przy ich wyjmowaniu nic się nie rozlało.
6. Produkty o charakterystycznym zapachu wkładaj do szczelnych opakowań.
7. Jeśli w przygotowanym przez Ciebie produkcie występują alergeny, napisz to wyraźnie na opakowaniu.
8. Nie niszczyć lodówki ani nie oklejaj jej swoimi ulotkami.
9. Zostawiaj porządek w lodówce społecznej.

## W lodówce społecznej można zostawić:

1. Produkty, które sam mógłbyś zjeść.
2. Produkty, które przekroczyły datę minimalnej trwałości - „najlepiej spożyć przed”, ale nie przekroczyły terminu przydatności do spożycia - „należy spożyć do”.
3. Produkty suche, napoczęte – starannie zapakowane, np. torebka ciastek, sój mąki lub ryżu.
4. Wyroby własne, na przykład ciasto lub zupę – starannie i szczelnie zapakowane, z naklejoną nazwą potrawy i datą jej przygotowania.
5. Produkty w opakowaniach zamkniętych typu konserwy słoiki.
6. Sery, jogurty, twarogi w oryginalnie zamkniętych opakowaniach.
7. Warzywa i owoce.
8. Zapakowane pieczywo i inne wyroby piekarnicze.

## **Do lodówki społecznej nie wkładaj:**

- 1.** Produktów przeterminowanych, którym skończył się termin przydatności do spożycia „należy spożyć do”.
- 2.** Produktów z oznakami zepsucia, nietypowym zapachem lub kolorem, nadgniętych, nadpleśniałych, opakowań z wydętym wieczkiem.
- 3.** Produktów, które miały kontakt z pleśnią, odpadami spożywczymi lub komunalnymi.
- 4.** Produktów wymagających warunków chłodniczych, które znajdowały się poza lodówką ponad 30 minut.
- 5.** Produktów wymagających głębokiego schłodzenia i mrożonek.
- 6.** Otwartych puszek, konserw, słoików z przetworami itp.
- 7.** Surowych jaj oraz produktów na ich bazie np. ciast z kremem, śmietaną, domowych majonezów lub produktów z innym podobnym nadzieniem podatnym na zepsucie.
- 8.** Wyrobów z niepasteryzowanego mleka (ale możesz zostawić sery, jogurty, twarogi).
- 9.** Surowego mięsa oraz produktów z niego przygotowanych, np. tatar.
- 10.** Alkoholu i środków odurzających.