

Regulamin korzystania z **jadłodzielni**

Przynieś żywność, której nie możesz sam zagospodarować!

Poczęstuj się jedzeniem, które ktoś zostawił dla Ciebie!

W ten sposób zapobiegasz marnotrawieniu jedzenia

Bądź świadomym konsumentem - nie marnuj...

TAK

Jakie produkty można przynosić do **jadłodzielni:**

- takie produkty, które sam mógłbyś zjeść i chciałbyś dostać,
- produkty, które przekroczyły już datę minimalnej trwałości – „najlepiej spożyć przed”, ale nie przekroczyły terminu przydatności do spożycia – „należy spożyć do” (określenie „należy spożyć do” wskazuje nam do kiedy spożycie danego produktu jest na pewno bezpieczne dla zdrowia),
- produkty szczelnie zapakowane lub umieszczone w pojemnikach,
- wyroby/przetwory własne, np. ciasto, zupa, starannie i szczelnie zapakowane, z naklejonym opisem i datą przygotowania.
- sery, jogurty, twarogi.

NIE

Jakich produktów nie należy przynosić do **jadłodzielni**

- żadnego rodzaju surowego mięsa- te produkty są szczególnie trudne w przechowywaniu,
- produktów wytworzonych z niepasteryzowanego, „surowego” mleka,
- potraw zawierających surowe jaja,
- produktów już napoczętych, np. otwartych puszek, słoików,
- produktów, które wymagają trwałych warunków chłodniczych, które przebywały poza lodówką dłużej niż 30 minut,
- produktów, które przekroczyły już termin przydatności do spożycia – „należy spożyć do” (nie mylić z „najlepiej spożyć przed”),
- produktów z oznakami popsucia (nietypowy zapach, kolor, wydęte wieczka, obecność pleśni, nadgnicie),
- produktów, które miały kontakt z odpadami spożywczymi, komunalnymi lub znajdowały się w kontenerach na odpady,
- alkoholu.

Dziel się i częstuj! Bądź odpowiedzialny - nie marnuj jedzenia!

PAMIĘTAJ, ŻE KORZYSTASZ Z PRODUKTÓW NA WŁASNĄ ODPOWIEDZIALNOŚĆ. OCEŃ PRODUKT PRZED SPOŻYCIEM ZA POMOCĄ WZROKU, WĘCHU, SMAKU, INFORMACJI NA OPAKOWANIU.