

PODZIEL SIĘ
JEDZENIEM
NIE WYRZUCAJ

REGULAMIN KORZYSTANIA ZE SPOŁECZNEJ LODÓWKI

Ważna informacja – każdy kto korzysta z lodówki społecznej robi to na własną odpowiedzialność

1. Ze społecznej lodówki może korzystać każdy, kto tego potrzebuje.
2. Bierzesz jedzenie na własną odpowiedzialność.
3. Nie bierz wszystkiego – dziel się jedzeniem z innymi potrzebującymi.
4. Wkładaj tylko jedzenie przydatne do spożycia, z aktualną datą ważności, świeże i zabezpieczone (np. folią, w słoiku, pojemniku).
5. Produkty o charakterystycznym zapachu wkładaj do szczelnych opakowań.
6. Nie niszczyć lodówki i nie oklejaj jej swoimi ulotkami.

PRODUKTY, KTÓRE MOŻNA UMIEŚCIĆ W LODÓWCE SPOŁECZNEJ

1. Produkty, które sam mógłbyś zjeść i chciałbyś dostać.
2. Żywność, która jest świeża i nie przekroczyła terminu ważności do spożycia określonej na opakowaniu.
3. Żywność, która przekroczyła datę minimalnej trwałości – „najlepiej spożyć przed”, ale nie przekroczyła terminu przydatności do spożycia – „należy spożyć do” (określenie „należy spożyć do” wskazuje nam do kiedy spożycie danego produktu jest na pewno bezpieczne dla zdrowia).
4. Produkty suche: kasze, ryże makarony, mąki, cukry, ciastka itd. (wszystkie muszą być w nieuszkodzonych opakowaniach).
5. Produkty w opakowaniach zamkniętych typu konserwy, słoiki, próżniowe itp.
6. Sery, jogurty, twarogi w oryginalnie zamkniętych opakowaniach.
7. Zapakowane pieczywo i inne wyroby piekarnicze.
8. Warzywa i owoce.
9. Wyroby/przetwory własne np. ciasto, zupa, starannie i szczelnie zapakowane, z opisem i datą przygotowania.

PRODUKTY, KTÓRYCH NIE NALEŻY UMIESZCZAĆ W LODÓWCE SPOŁECZNEJ

1. Produktów nadpsutych i przeterminowanych, wykazujących oznaki popsucia, mających nietypowy zapach, kolor lub wydęte wieczka.
2. Produktów już napoczętych np. otwartych puszek, słoików.
3. Produktów, które przekroczyły termin przydatności do spożycia – adnotacja „należy spożyć do”.
4. Surowych jaj oraz produktów na ich bazie np. ciast z kremem, śmietaną, domowych majonezów lub produktów z innym podobnym nadzieniem podatnym na zepsucie.
5. Surowego mięsa oraz produktów z niego przyrządzonych np. tatar.
6. Produktów wymagających głębokiego schłodzenia i mrozonek.
7. Produktów wymagających warunków chłodniczych, które przebywały poza lodówką dłużej niż 30 minut.
8. Produktów, które miały kontakt z odpadami spożywczymi, komunalnymi lub znajdowały się w kontenerach na odpady.
9. Alkoholu i środków odurzających.