

# JADŁODZIELNIA

Tu możesz podzielić się jedzeniem z potrzebującymi.  
**PODZIEL SIĘ I POCZĘSTUJ! NIE MARNUJ JEDZENIA!**

Możesz tu zostawić żywność, której nie dasz rady zagospodarować. Dzieląc się i częstując produktami, zapobiegasz marnowaniu jedzenia.

## MOŻESZ TU PRZYNIIEŚĆ:

- produkty, które sami moglibyście zjeść
- produkty, które przekroczyły datę minimalnej trwałości – „najlepiej spożyć przed”, ale nie przekroczyły terminu przydatności do spożycia – „należy spożyć do”
- produkty zapakowane lub w pojemnikach
- wyroby własne, np. ciasto lub zupa starannie i szczelnie zapakowane, z naklejonym opisem potrawy i datą przygotowania
- produkty suche, starannie zapakowane, np. torebka ciastek, słoje mąki czy ryżu
- produkty, które wymagają schłodzenia dostarcz w przenośnej lodówce lub torbie termicznej. Takie produkty są opisane na etykiecie, np. „przechowywać od +2 do +8 C”, lub „przechowywać w warunkach chłodniczych”.

## TYCH PRODUKTÓW TU NIE ZOSTAWIAJ:

- surowego mięsa
- produktów zawierających surowe jajka, w tym budynie, kremy, domowe majonezy, itp.
- wyrobów z niepasteryzowanego mleka (ale można zostawić sery, jogurty, twarogi)
- otwartych puszek czy słoików z przetworami lub konserwami, itp.
- produktów wymagających warunków chłodniczych, które przebywały poza lodówką
- które przekroczyły termin przydatności do spożycia - przeterminowanych
- z oznakami popsucia, nietypowym zapachem lub kolorem, nadgniłych, z wydętym wieczkiem
- które miały kontakt z pleśnią lub odpadami spożywczymi, komunalnymi.

**POCZĘSTUJ SIĘ! Śmiało, weź to na co masz ochotę, całkowicie bezpłatnie.**

### Pamiętaj, że korzystasz z żywności na własną odpowiedzialność.

Oceń produkty za pomocą węchu, smaku i informacji na opakowaniu.

Pamiętaj, że data minimalnej trwałości oznaczona jest określeniem „najlepiej spożyć do”.

Po upływie wskazanego terminu żywność może być nadal bezpieczna dla konsumenta, pod warunkiem, że przestrzega się wskazówek dotyczących przechowywania, a opakowanie nie jest naruszone. Termin przydatności do spożycia poprzedzony określeniem „należy spożyć do”, wskazuje, do kiedy spożycie danego produktu jest bezpieczne dla zdrowia.

**Weź tylko tyle ile potrzebujesz, nie zabieraj więcej niż możesz zjeść.**

Zostawiaj porządek w jadłodzielni. Zwróć uwagę, by lodówka i szafka były zamknięte.

Razem dbajmy o naszą wspólną jadłodzielnię!