



jadłodzielnia
Dziel się i częstuj!

foodsharing

Możesz bezpłatnie
poczęstować się jedzeniem!

Możesz przynieść
tu żywność, której nie dasz
radości zagospodarować.

Śmiało, weź na co masz ochotę!

Dzieląc się lub częstując
produktami zapobiegasz
marnotrawieniu jedzenia.

**Udostępniamy przestrzeń,
w której każdy może podzielić się jedzeniem z każdym.**

TAK

**Jakie produkty można
przynosić do jadłodzielni**

- Produkty, które sam mógłbyś 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.
- Sery, jogurty, twarogi.

„najlepiej spożyć do”

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

Po upływie wskazanego terminu żywność jest 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 na pewno bezpieczne dla zdrowia.

Jeżeli masz wątpliwości, czy produkt nadaje się do spożycia, nie zostawiaj go w jadłodzielni.

NIE

**Jakich produktów nie należy
przynosić do jadłodzielni**

- Żadnego rodzaju surowego mięsa.
- Produktów z niepasteryzowanego, „surowego” mleka.
- Potraw zawierających surowe jaja, w tym budynie, kremy, domowe majonezy itp.
- Produktów napoczętych, np. otwartych puszek.
- Produktów wymagających warunków chłodniczych, które przebywały poza lodówką dłużej niż 30 minut.
- Produkty, które przekroczyły termin przydatności do spożycia - „należy spożyć do”(nie mylić z „najlepiej spożyć przed”).
- Produktów, które mają oznaki popsucia, nietypowy zapach lub kolor, są nadgnięte, mają wydęte wieczka.
- Produktów, które miały kontakt z odpadami spożywczymi, komunalnymi lub znajdowały się w kontenerach na odpady.
- Alkoholu.

JEDZ, DZIEL SIĘ I CZĘSTUJ! NIE MARNUJ JEDZENIA!

Pamiętaj! Korzystasz z produktów na własną odpowiedzialność. Oceń produkty za pomocą węchu, smaku, informacji na opakowaniu.



jadłodzielnia
Dziel się i częstuj!

foodsharing

**Udostępniamy przestrzeń,
w której każdy może podzielić
się jedzeniem z każdym.**

Śmiało, weź na co masz ochotę!
Możesz bezpłatnie poczęstować
się jedzeniem!

Możesz przynieść tu żywność, której
nie dasz rady zagospodarować.

Dzieląc się lub częstując produktami zapobiegasz
marnotrawieniu jedzenia.

TAK

**Jakie produkty można
przynosić do jadłodzielni**

- Produkty, które sam mógłbyś 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.
- Sery, jogurty, twarogi.

„najlepiej spożyć do”

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

Po upływie wskazanego terminu żywność jest 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 na pewno bezpieczne dla zdrowia.

Jeżeli masz wątpliwości, czy produkt nadaje się do spożycia, nie zostawiaj go w jadłodzielni.

NIE

**Jakich produktów nie należy
przynosić do jadłodzielni**

- Żadnego rodzaju surowego mięsa.
- Produktów z niepasteryzowanego, „surowego” mleka.
- Potraw zawierających surowe jaja, w tym budynie, kremy, domowe majonezy itp.
- Produktów napoczętych, np. otwartych puszek.
- Produktów wymagających warunków chłodniczych, które przebywały poza lodówką dłużej niż 30 minut.
- Produkty, które przekroczyły termin przydatności do spożycia - „należy spożyć do”(nie mylić z „najlepiej spożyć przed”).
- Produktów, które mają oznaki popsucia, nietypowy zapach lub kolor, są nadgniłe, mają wydęte wieczka.
- Produktów, które miały kontakt z odpadami spożywczymi, komunalnymi lub znajdowały się w kontenerach na odpady.
- Alkoholu.

JEDZ, DZIEL SIĘ I CZĘSTUJ!
NIE MARNUJ JEDZENIA!

Pamiętaj! Korzystasz z produktów na własną odpowiedzialność.
Oceń produkty za pomocą węchu, smaku, informacji na opakowaniu.