

# WIELKOPOLSKA JADŁODZIELNIA

Oto miejsce, w którym możesz podzielić się jedzeniem.  
Możesz przynieść tu żywność, której nie dasz rady zagospodarować.

Tu także częstujesz się jedzeniem bezpłatnie!  
Śmiało, weź to na co masz ochotę!

Przynosząc i zabierając produkty spożywcze  
sprzyjasz niemarnowaniu żywności.

## ✓ TAK

Produkty, które możesz  
przynieść do jadłodzielni

- Produkty, które sam mógłbyś zjeść.
- Produkty, których kupiłeś za dużo i są w opakowaniach, jak marchew, cebula, ziemniaki, jabłka, pietruszka itp.
- Produkty, które przekroczyły datę minimalnej trwałości - „najlepiej spożyć przed”, ale nie przekroczyły terminu przydatności do spożycia - „należy spożyć do”.
- Produkty zapakowane lub w pojemnikach z etykietą.
- Własne wyroby, np. ciasto lub zupa starannie i szczelnie zapakowane, z naklejonym opisem potrawy (składem) i datą przygotowania.
- Nabiał jak: sery, jogurty, twarogi.

„najlepiej spożyć przed” a „należy spożyć do”

Te dwa określenia trzeba rozróżniać.

Data minimalnej trwałości oznaczona jest określeniem „najlepiej spożyć przed”. 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.  
Produkty, które przechowuje się w lodówce, włóż do witryny chłodniczej.

## ✗ NIE

Produkty, których 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.
- Produktów, które przekroczyły termin przydatności do spożycia - „należy spożyć do” (nie myl z „najlepiej spożyć przed”).
- Produktów, które mają oznaki popsucia, nietypowy zapach lub kolor, są nadgniłe, mają wydętą wieczka.
- Produktów, które miały kontakt z odpadami spożywczymi, komunalnymi lub znajdowały się w kontenerach na odpady.
- Wyrobów alkoholowych.

# DZIEL SIĘ I CZĘSTUJ!

## SPRZYJAJ NIEMARNOWANIU ŻYWNOCI!

**Pamiętaj! Korzystasz z produktów na własną odpowiedzialność.**

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