## Regulamin korzystania z lodówki społecznej

### Ze społecznej lodówki może korzystać każdy, kto tego potrzebuje.

* Wkładaj do lodówki tylko jedzenie przydatne do spożycia z aktualną datą ważności.
* Potrawy płynne, półpłynne i podobne umieść w szczelnym pojemniku tak, aby przy ich wyjmowaniu nic się nie rozlało.
* Produkty o charakterystycznym zapachu wkładaj do szczelnych opakowań.
* Jeśli w przygotowanym przez Ciebie produkcie występują alergeny, napisz to wyraźnie na opakowaniu.
* Nie bierz wszystkiego – dziel się jedzeniem z innymi potrzebującymi.
* Nie niszcz lodówki ani nie oklejaj jej swoimi ulotkami.
* Miasto Rawa Mazowiecka i Fundacja Obudźmy Nadzieję, udostępniają lodówkę do dzielenia się pożywieniem i nie biorą odpowiedzialności za stan zgromadzonych w niej produktów.

[**W lodówce można zostawić:**](https://www.chlebanaszego.org/)

* Produkty, które nie przekroczyły daty minimalnej trwałości.
* Produkty, które przekroczyły datę minimalnej trwałości („najlepiej spożyć przed”), ale nie przekroczyły terminu przydatności do spożycia („należy spożyć do”).
* Produkty zapakowane lub w pojemnikach.
* Produkty suche, napoczęte – starannie zapakowane, np. torebka ciastek, słój mąki lub ryżu.
* Wyroby własne, na przykład ciasto lub zupę – starannie i szczelnie zapakowane, z naklejonym krótkim opisem potrawy i datą przygotowania.
* Produkty, które wymagają schłodzenia, należy dostarczyć w przenośnej lodówce lub torbie termicznej (takie produkty są opisane na etykiecie: „przechowywać wtemperaturze od +2 do +8 stopni Celsjusza” lub „przechowywać w warunkach chłodniczych”)
* Produkty, które można zjeść samemu.

[**Do lodówki nie wkładaj:**](https://www.chlebanaszego.org/)

* Produktów przeterminowanych, którym skończył się termin przydatności do spożycia „należy spożyć do”.
* Produktów z oznakami zepsucia, nietypowym zapachem lub kolorem, nadgniłych, nadpleśniałych, opakowań z wydętym wieczkiem.
* Produktów, które miały kontakt z pleśnią, odpadami spożywczymi lub komunalnymi.
* Produktów wymagających warunków chłodniczych, które znajdowały się poza lodówką ponad 30 minut.
* Otwartych puszek, konserw, słoików z przetworami itp.
* Produktów zawierających surowe jaja (w tym budynie, kremy, majonezy domowej roboty itp.).
* Wyrobów z niepasteryzowanego mleka (ale możesz zostawić sery, jogurty, twarogi).
* Surowego mięsa.