

PRODUKTY, KTÓRE MOŻNA UMIEŚCIĆ W LODÓWCE SPOŁECZNEJ

- Produkty, które sam mógłbyś zjeść i chciałbyś dostać.
- Żywność, która jest świeża i nie przekroczyła terminu ważności do spożycia określonej na opakowaniu.
- Produkty suche: kasze, ryże, makarony, mąki, cukry, ciastka itd. (wszystkie muszą być w nieuszkodzonych opakowaniach).
- Produkty w opakowaniach zamkniętych typu konserwy, słoiki, próżniowe itp.
- Sery, jogurty, twarogi w oryginalnie zamkniętych opakowaniach.
- Zapakowane pieczywo i inne wyroby piekarnicze.
- Warzywa i owoce.
- Wyroby/przetwory własne, np. ciasto, zupa, starannie i szczelnie zapakowane, z naklejonym opisem i datą przygotowania.
- Produkty o charakterystycznym zapachu wkładaj do szczelnych opakowań.
- Produkty płynne itp. umieść w szczelnym pojemniku, tak aby nie rozlały się podczas wyciągania.

PRODUKTY, KTÓRYCH NIE NALEŻY UMIESZCZAĆ W LODÓWCE SPOŁECZNEJ

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