

## Welche Lebensmittel darf ich teilen?

Bitte teilt nur Lebensmittel, die ihr auch selbst essen würdet. Es können auch Lebensmittel nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums weitergegeben werden, wenn sie noch gut sind, aber **NICHT** nach Ablauf des Verbrauchsdatums.

## Diese Lebensmittel bitte nur gekühlt übergeben:

- Nudel- und Kartoffelsalat
- Kuchen mit nicht durchgebackener Füllung wie Bienenstich Cremetorten & Sahnetorten
- Lebensmittel die laut Verpackung bei +2 bis +8°C gelagert werden sollen



**Teile  
Lebensmittel,  
anstatt sie  
wegzuwerfen!**

## Möglichkeiten der Lagerung am foodsharing Fairteiler mit Punkten die ihr beachten solltet:

### Ist der Fairteiler ein **Kühlschrank**:

1. Achte darauf das der Kühlschrank immer richtig verschlossen ist
2. Trenne rohe Lebensmittel von zubereiteten Speisen
3. Lege erdbehaftete Lebensmittel nach unten, dann rieselt nichts auf darunterlegendes
3. Decke zubereitete Speisen gut ab oder lege diese in einen verschlossenen Behälter
4. Stelle die Kühlschranktemperatur auf 5°C, habe ein Thermometer/Digitalanzeige im Kühlschrank, um dies überwachen zu können.
5. Reinige den Fairteiler 1 x die Woche mit normalem Spülwasser, wische ihn dann aus mit 6%iger Essigwasserlösung. Oder Reinige ihn nach Bedarf, wenn es nötig ist.

### Ist der Fairteiler nur ein **Schrank** dann :

1. Achte darauf, dass der Fairteiler immer gut verschlossen ist
2. Lagere erdbehaftete Lebensmittel im unteren Bereich, dann rieselt keine Erde auf andere Lebensmittel
3. Achte darauf, dass Lebensmittel gut verschlossen oder abgedeckt sind.
4. Reinige den Fairteiler 1 x die Woche mit Spülmittelwasser und wische ihn danach mit 6%iger Essigwasserlösung aus. Oder reinige ihn nach Bedarf, wenn es nötig ist.

**Für den Transport zum Fairteiler und bei eurer Abholung nutzt bitte eine Kühltasche oder eine Kühlbox, da Lebensmittel Keime enthalten können, die sich bereits bei Temperaturen ab 10 Grad stark vermehren & dann gesundheitsschädlich sind.**

## Diese Lebensmittel dürfen nicht über Foodsharing geteilt werden, weil sie ein potentiell Gesundheitsrisiko bergen:

- Schweinemett
- Rindergehacktes
- Produkte aus nicht erhitzter Rohmilch
- Frisch zubereitete Speisen, die rohes Ei enthalten
- Cremes und Pudding, Tiramisu und Mayonnaise (wenn mit Ei und Milch selbst hergestellt)