

# Regeln für den Bethlehem- Fair-Teiler



## Welche Lebensmittel darf ich teilen?

Bitte teilt nur Lebensmittel, die ihr auch selbst essen würdet. Lebensmittel können auch nach Ablauf des **Mindesthaltbarkeitsdatums** weitergegeben werden, wenn sich noch gut sind. Wenn ein **Verbrauchsdatum** angegeben ist und dieses abgelaufen ist, wird das Produkt **NICHT** mehr geteilt.

## Lagerung von Lebensmitteln im Bethlehem-Fair-Teiler:

1. Achte darauf, dass der Kühlschrank immer richtig verschlossen ist.
2. Trenne rohe Lebensmittel von zubereiteten Speisen und halte sie gekühlt.
3. Decke zubereitete Speisen gut ab oder lege diese in einen verschlossenen Behälter.
4. Stelle die Kühlschranktemperatur auf 5°C, habe ein Thermometer im Kühlschrank, um dies überwachen zu können.
5. Lege erdbehaftete Lebensmittel nach unten, dann rieselt nichts auf darunterliegendes.
6. Halte den Hygieneplan ein und reinige den Fair-Teiler nach Bedarf, wenn es nötig ist.

## Diese Lebensmittel bitte nur gekühlt übergeben:

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

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

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

## Öffnungszeiten

**Montag bis Freitag:** 10 -16 Uhr, späteste Schließzeit 18 Uhr

**Samstag:** 13 -18 Uhr

**Sonntag:** vor und nach dem Gottesdienst