



# Redlighet på restauranger 2013

*Med redlighet menas att konsumenter ska känna sig trygga, säkra och kunna göra medvetna val av de livsmedel som släpps ut på marknaden. Konsumenter får heller inte vilseledas genom felaktig presentation av livsmedel.*

## **Mål:**

Syftet med projektet är att kontrollera livsmedelssäkerheten med fokus på redligheten genom att kontrollera att det som står på menyn också ligger på tallriken eller finns i kyl och frys hos restaurangen. Kunden ska inte riskera att bli vilseledd och/eller riskera att utsättas för en hälsorisk genom att som allergiker utsättas för någon allergen. Syftet är också att öka kunskapen hos företagare och livsmedelsinspektörer.

## **Resultat:**

Restauranger behöver bli bättre på sin mottagningskontroll för att veta vad det är för produkter som de tar in i verksamheten. Det är viktigt att alla led i livsmedelskedjan arbetar för att inte vilseleda matgästerna. Det ska vara rätt livsmedel på menyn.

[Projektrapport - Redlighet MSO](#)

[Informationsfolder Redlighet - Färg](#)

[Informationsfolder Redlighet - Svartvit](#)

---