

# Redlighetsprojekt 2011

**Författad av:**

Ann-Marie Strimell  
Susanna Eriksson

**Projektgrupp:**

Livsmedelsenheten

## Innehållsförteckning

Sammanfattning.....	3
Inledning.....	3
Syfte.....	4
Avgränsning.....	4
Metod.....	4
Resultat.....	5
Diskussion.....	8
Bilagor.....	10
Bilaga I Checklista med kontrollområden.....	10
Bilaga II Checklista för råvaror.....	11

## Sammanfattning

Projektet handlar om att granska förekomsten av vilseledande märkning av livsmedel i restauranger och pizzerior i Eskilstuna kommun.

## Inledning

### Skyddade beteckningar

Inom EU finns ett system för att skydda beteckningar på särskilda produkter. Ett livsmedel med "**skyddad ursprungsbeteckning**" (SUB) ska i fråga om råvaror och tillverkning helt vara beroende av den region där det framställs. Exempel på sådana produkter är "Parmaskinka", "Parmigiano Reggiana" och "Kalamataoliver".

Ett livsmedel med en "**skyddad geografisk beteckning**" (SGB) ska tillverkas efter en metod som förknippas med den region vars namn det bär. Exempel är "Svecia", "Bayonneskinka" och "Skånsk spettekaka".

Ett särarts skyddat livsmedel får betecknas som "**garanterad traditionell specialitet**" (GTS) om det har egenskaper som skiljer det från liknande produkter och tillverkas på ett traditionellt sätt. Exempel är "Mozzarella", "Falukorv" och "Hushållsost".

Det finns symboler som får användas för dessa tre typer av produkter. Se figur 1



*Figur 1. EU:s symboler för skyddad ursprungsbeteckning, skyddad geografisk beteckning och garanterad traditionell specialitet.*

Redlighet innebär att livsmedelsföretagare är ärliga mot sina konsumenter när de säljer eller serverar livsmedel. Kunden ska kunna lita på att de verkligen får de råvaror och ingredienser som är angivna på menyn. Detta kommer främst kontrolleras genom att ta reda på om ingredienserna finns i livsmedelslokalen, d.v.s. genom att kontrollera om de har en faktura/följesedel med aktuellt datum för de varor som serveras eller de som finns i beredningsutrymmen/förråd. Märkningen av ett livsmedel får inte vilseleda köparen (§ 5 LIVSFS 2004:27)

Spårbarhet är en annan viktig skyldighet som livsmedelsföretagarna ska ta hänsyn till. Det innebär att alla livsmedel ska kunna spåras varifrån de kommer och var de slutligen hamnar. Detta kan enklast göras genom att spara aktuella följesedlar eller fakturor för de livsmedel som finns i verksamheten.

## Syfte

Projektets syfte var att få en samlad bild av huruvida verksamheterna har rutiner för redlighet, och i samband med det även följa livsmedlen i verksamheterna och även kontrollera spårbarhet, rengöring, förvaringstemperaturer samt tillräckliga förvaringsmöjligheter. Det vill säga om de uppger rätt beteckning på varorna som presenteras på menyn. Projektets syfte var även att öka kunskapen om redlighet hos verksamhetsutövarna.

## Avgränsning

Varje handläggare har valt ut vilka objekt som skulle ingå i projektet. Kontrollerna genomfördes på restauranger, pizzerior och cateringfirmor i riskklass 2 och 3. Kommunala verksamheter som skolor och äldreboenden omfattades inte. För att begränsa projektets omfattning valdes livsmedel som är vanligt förekommande samt de livsmedel som kan antas vara av störst intresse för konsumenterna.

## Metod

Projektet genomfördes på anläggningar i riskklass 2 och 3, (restauranger och pizzerior) förutom kommunala verksamheter. Varje handläggare bestämde var och en vilka verksamheter som skulle besökas, lämpligt var att så många verksamheter som möjligt var med i projektet för att få ett större underlag för ett tillförlitligt resultat. Projektet ingick som en del av den ordinarie årliga kontrollen och besöken genomfördes oanmäلت. Endast ett urval av punkterna i checklistan användes tillsammans med en särskild checklista för projektet. De kontrollpunkter som ingick i projektet har att göra med hantering av råvara på anläggningen. Checklista för kontrollområden finns i se bilaga I.

Menyn kontrollerades mot en checklista för råvaror som togs fram för projektet (se bilaga II). Om verksamheten har en hemsida kunde menyn kontrolleras i förväg på denna, men om brister noterades i menyn kontrollerades enbart den som fanns i lokalen då presentation på internet inte omfattas av livsmedelslagstiftningen.

Om andra livsmedel påträffades än de som är upptagna i checklistan för råvaror, kontrollerades dessa också och lades till i listan för att registreras i projektet.

På plats kontrollerades om livsmedlen i checklistan som fanns på verksamhetens meny även fanns i förråden samt om märkningen stämde överens med menyn. Personalen uppmanades att visa de aktuella produkterna eller dokument som styrker att rätt råvara användes. Om livsmedel har packats om kan det vara aktuellt att företagaren visar originalförpackningen (om den finns kvar) och aktuell följesedel/faktura. Det kan även förekomma fel märkning på följesedeln från leverantören, t ex kan fetaliknande ost kallas för feta. Alla iakttagelser noterades i checklistan. Då leverantören har verksamhet inom kommunen kontaktas denna av ansvarig handläggare. Om leverantören är registrerad i en annan kommun kontaktas kontrollmyndigheten i denna kommun för vidare åtgärd.

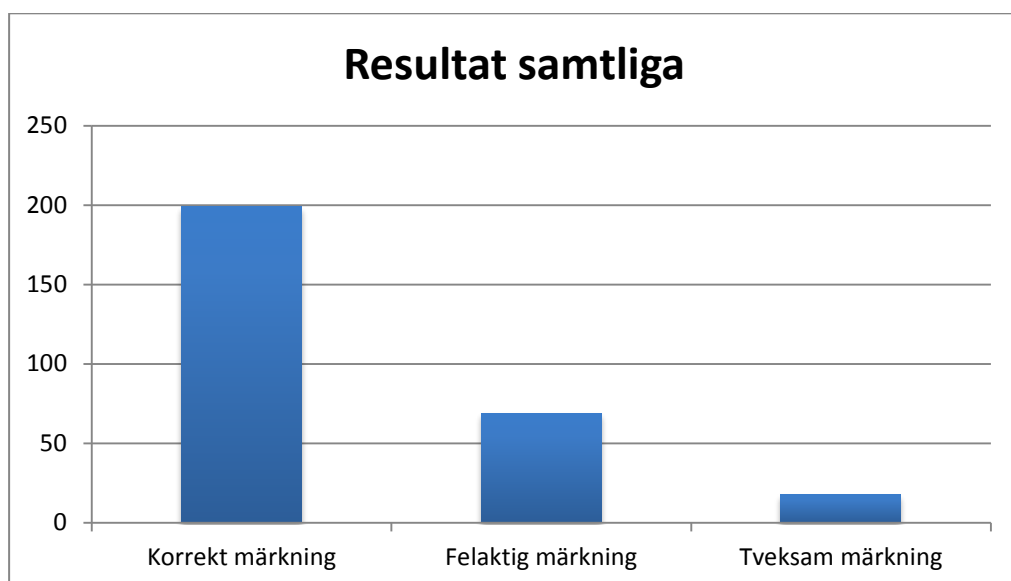
Om en produkt fanns på en meny men inte i lokalen, är fakturor eller följesedlar bevis på att rätt råvara har använts. Om följesedlar eller fakturor inte fanns på plats skulle dessa visas upp för handläggaren inom en vecka.

### Uppföljning vid konstaterade brister

En uppföljning av inspektionerna genomfördes om större brister noterats där kontrollerades vilka åtgärder som hade vidtagits för att rätta till felaktigheter. I annat fall gjordes en uppföljning vid nästa planerade kontroll.

## Resultat

Sammanlagt kontrollerades 278 produkter på 70 olika verksamheter. Av de kontrollerade produkterna presenterades 199 korrekt, 69 var felaktiga och 18 var tveksamma. Se figur 2. Att de var tveksamma berodde t.ex. på att följesedel/faktura inte kunde visas upp eller att produkten var omförpackad och originalförpackning saknades eller att produktens märkning inte gick att säkerställa.



Figur 2. Resultatet för samtliga kontrollerade produkter.

Flest avvikelser noterades på fetaost, får- och getost, skinka och parmaskinka. Produkter som lax och oxfile återfanns på flest anläggningar, men hade ingen eller endast lite avvikande presentation eller märkning. Inte heller mozzarella märktes eller presenterades felaktigt. Se figur 3. Varje produkt presenteras för sig nedan.

### Fetaost

Av 32 kontrollerade hade 20 felaktig märkning de felaktiga var oftast ost som tillverkas av komjolk s.k. salladsost.

### Får – och getost

Av 21 olika får- och getostprodukter kontrollerades och av dessa hade elva avvikande märkning. Det felaktiga var att man hade liknande ost som producerats av komjolk.

### Parmaskinka

Av parmaskinka kontrollerades tio och av dessa var nio felaktiga. T.ex. påträffades oftast lufttorkad skinka från olika länder.

### **Skinka**

Av åtta kontrollerade produkter var tre felaktiga. Det var t.ex. sk. Pizzaskinka och skinka gjord på kött från annan styckningsdel oftast från bogpartiet.

### **Oxfile**

Av 50 kontrollerade var endast tre felaktiga, de kunde inte styrka med produkten eller följesedel/faktura att det var rätt råvara. Av de tre påträffades "Oxpizzafilé" som producerats av nötkött men från lika styckningsdelar enligt den Polska producenten.

### **Gorgonzola**

Av 20 kontrollerade var fyra felaktiga. Oftast var det grönmögelost av olika sorter eller olika ostblandningar.

### **Mozzarella**

Av 17 kontrollerade var ingen felaktig. Äkta Mozzarella ska vara märkt med uttrycket "Garanterad traditionell kvalitet". En produkt får dock vara av mozzarellaliknande karaktär och ändå kallas för mozzarella.

### **Lax**

Av de 14 kontrollerade var ingen märkning felaktig på Lax. Den latinska beteckningen ska vara *Salmo salar*, följande fiskar får inte kallas lax: chum- eller hundlax (*Oncorhynchus keta*), puckel- eller pinklax (*Oncorhynchus gorbuscha*), regnbågslax (*Oncorhynchus mykiss*) och öring (*Salmo trutta*).

### **Parmesanost**

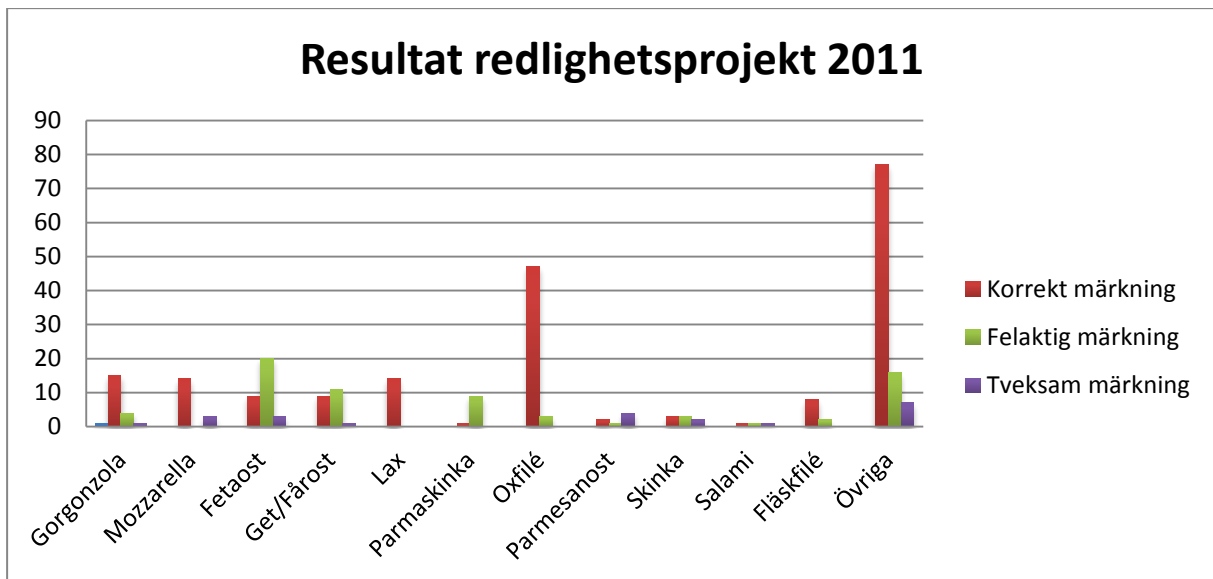
Av fyra kontrollerade en felaktig.

### **Fläskfile**

Av tio kontrollerade var endast två felaktiga.

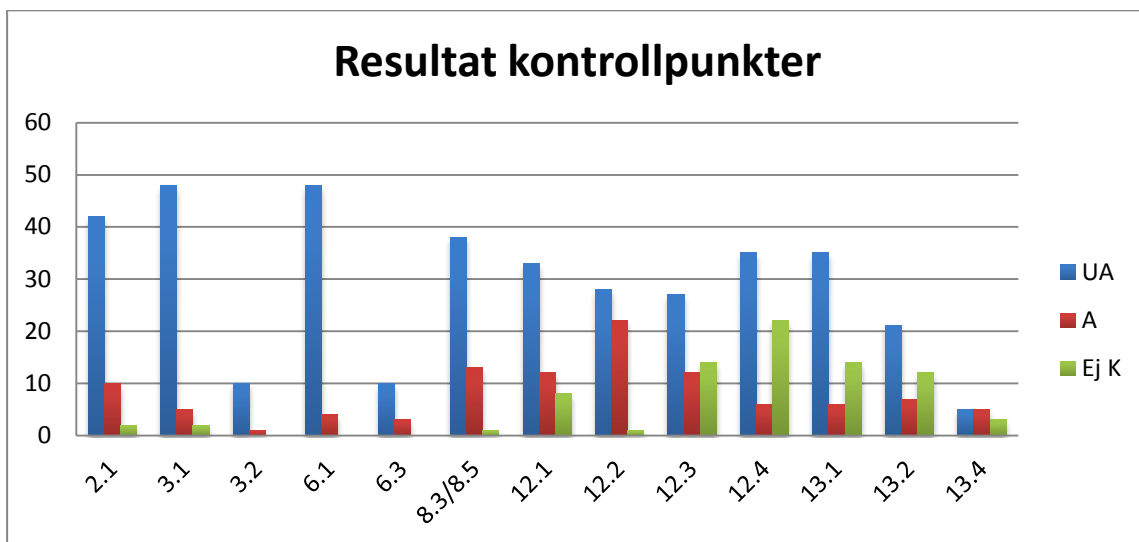
### **Övriga**

Av 156 kontrollerade hade 16 felaktig märkning eller presentation och sex stycken kunde inte säkerställas. Exempel på övriga produkter som kontrollerades var biffar av olika slag, anka, lamm och skaldjur m.fl.



Figur 3. Resultatet fördelat på olika produkter. Parametern "Övriga" innefattar de produkter som lagts till efter att de återfunnits i de olika verksamheterna.

Av de övriga kontrollpunkter förutom redlighet och märkning (kontrollområde 12) som kontrollerades enligt checklistan i bilaga II noterades flest avvikelser på områdena 2 (råvaror och förpackningar) och 8 (temperatur). Under dessa kontrollområden innefattas t.ex. val av lämpligt förpackningsmaterial och förvaringskärl eller att de kontrollerat varornas ankomst- och förvaringstemperatur samt har tillräckliga förvaringsmöjligheter. För sammanställning av resultatet på kontrollerade punkter, se figur 4.



Figur 4. Sammanställning över de kontrollpunkter som ingick i kontrollen.

## Diskussion

Enligt miljökontorets kontrollplan ska verksamheterna kontrolleras regelbundet med utgångspunkt från de risker som finns i verksamheterna. Som stöd för kontrollen används olika kontrollområden men alla behöver inte kontrolleras vid varje tillfälle. Däremot bör alla kontrollområden ha kontrollerats under en femårs period enligt livsmedelsverkets vägledning för offentlig kontroll. Anledningen till att inga eller få avvikelser noterades för oxfilé och lax beror troligtvis på att det är något som har kontrollerats regelbundet och att verksamhetsutövarna därför är mer uppmärksammade på detta. Fetaost och parmaskinka och andra namnskyddade produkter har å andra sidan inte kontrollerats rutinmässigt lika ofta vilket återspeglas i resultatet.

### *Fetaost*

De felaktiga var oftast salladsost. Anledningen är att verksamhetsutövarna inte observerat att Fetaost är namnskyddat och att den ska vara av get eller fårmjölk. I några fall har de beställt fetaost men leverantören har levererat salladsost och verksamhetsutövaren har inte uppmärksammat detta.

### *Fårost*

I de fall det stod fårost på menyn hade ibland salladsost använts även där. Enligt verksamhetsutövarna skriver de ofta fårost på menyn, men har bytt ut den till salladsost då deras kunder föredrar den osten och därmed förväntar sig att få den. I de fallen har respektive handläggare uppmanat att ändra menyn så att märkningen är korrekt.

### *Parmaskinka*

I de verksamheter där parmaskinka påträffats på menyn har själva produkten varit lufttorkad skinka från olika länder. Där har uppfattningen hos verksamhetsutövarna varit att de tror att parmaskinka och lufttorkad skinka är samma sak.

### *Skinka*

På många pizzerior och restauranger används produkten skinka. Reglerna för vad som får kallas skinka har tidigare varit strängare. Då skulle produkten bestå av en hel och inga sammansatta produkter. Idag ska skinka vara från lårmuskulatur från gris och den kan vara en sammansatt produkt. Av de felaktiga produkter som påträffades har istället andra styckningsdelar som t.ex. bog använts.

### *Oxfilé*

Endast tre felaktiga uppmärksammades, vilket kan bero på att det är något som oftare kontrolleras och är inarbetat hos verksamhetsutövarna.

### *Gorgonzola*

Av de felaktiga produkterna påträffades grönmögelostar av olika sorter eller olika ostblandningar.

### *Mozzarella*

Ingen Mozzarella som kontrollerades var märkt med "Garanterad traditionell specialitet" och därmed var de inte heller felaktiga.

### *Lax*

Inga felaktiga svenska beteckningar på lax påträffades. Beteckningen lax används som beteckning på laxfiskar oavsett om de är av arten *Salmo salar* eller t.ex. chumlax. Det kan i vissa fall vara



acceptabelt att skriva laxpaté på sin meny och syfta på en maträtt om den inte innehåller *Salmo salar*, under förutsättning att det förtydligas med vilken fisksort som använts t.ex. chum- eller pinklax. Däremot är det inte lika självklart att skriva "lax" och inte servera *Salmo salar*.

### **Parmesanost**

Parmigiano-Reggiano är en skyddad ursprungsbeteckning och får enbart användas på den ost som är framställd enligt traditionella metoder. Det är inte heller tillåtet att antyda att en ost liknar denna genom att skriva Parmesan eller parmesanliknande ost. I en verksamhet påträffades Grana Padano som är just en sådan ost som liknar Parmigiano-Reggiano, men inte är framställd på samma sätt och därmed är felaktig. I det fallet saknade verksamhetsutövaren kunskap om vad en parmesanost är.

### **Fläskfilé**

Även fläskfilé är en produkt som kontrollerats mer regelbundet och i de verksamheter där det stod fläskfilé på menyn fanns ingen originalförpackning, följesedel eller faktura kvar som kunde styrka produktens ursprung.

### **Övriga**

Av de övriga produkterna som kontrollerades kan noteras att det kunde stå t.ex. kinesiska räkor på menyn, men att det i själva verket var räkor från Vietnam. Det kunde även stå att en rätt innehöll krabba, men enligt råvarans ingrediensförteckning innehöll produkten vit fisk smaksatt med krabbextrakt. Det skulle kunna resultera i en allvarlig hälsorisk, men just i detta fall innehöll produkten även annan fisk.

Anledningen till att alla produkter inte redovisades separat var att det fanns så många enstaka av dessa produkter, vilket hade gjort resultatet svårare att utläsa. Resultatet har ändå visat att mer fokus behöver läggas på redlighetsfrågor vid kommande kontroller.

### **Övriga kontrollområden**

De flesta anmärkningarna noterades inom kontrollområdet information som innefattar märkning och redlighet. Därefter fanns det flest avvikelser på temperaturkontroll och förpackningsmaterial. Det går inte att dra några slutsatser om sambandet mellan brister inom temperaturkontroll och brister inom redlighet. De avvikelser som noterades inom dessa områden kommer följas upp vid nästa årliga kontroll om de inte utgör en allvarlig avvikelse.

En annan slutsats som kan dras av resultatet är att i flera fall användes produkter som är billigare och av sämre kvalitet än de med skyddad ursprungsbeteckning eller geografisk beteckning. Det ger dock en felaktig information till kunderna som ska kunna få den produkt som utlovas på menyn. Det är även felaktigt att utge sig för att använda en produkt och ta betalt därefter när den verkliga råvaran är en helt annan eller liknande. Kunden blir lurad och konkurrens sker inte på lika villkor.

Vid kommande kontroller kommer kontrollpunkterna som ingått i projektet att följas upp för att se om kunskaperna har förbättrats hos verksamhetsutövarna när det gäller redlighet.

## Bilagor

### Bilaga I Checklista med kontrollområden

Kontrollområde		A	UA	EK
<b>2</b>	<b>Råvaror och förpackningsmaterial</b> <i>bil II kap IX, kap X, (EG) nr 1935/2004, (LIVSFS 2003:2), (EG) nr 450/2009</i>			
2.1	Rutin för mottagningskontroll			
<b>3</b>	<b>Säker hantering, lagring och transport</b> <i>bil II kap I, IV, IX</i>			
3.1	Rutin för separering – allergener, kemikalier, råvara - färdigvara			
3.2	Tillräckligt utrymme för förvaring			
<b>6</b>	<b>Rengöring och desinfektion</b> <i>bil II kap I-V</i>			
6.1	Rutin			
6.3	Lokaler, inredning och utrustning			
<b>8</b>	<b>Temperatur</b> <i>bil II kap IX, (LIVSFS 2006:12), (EG) nr 37/2005, 92/2/EEG</i>			
8.5	Rutin och dokumentation - Kylar och frysar			
<b>12</b>	<b>Information</b> <i>art 8, 16 (EG) nr 178/2002, (LIVSFS 2004:27)</i>			
12.1	Rutin för redlighet			
12.2	Rutin för märkning			
12.3	Rutin för korrigerande åtgärder			
12.4	Dokumentation			
<b>13</b>	<b>Spårbarhet</b> <i>art 18-19 (EG) nr 178/2002 + vägledning, art 5 (EG) nr 853/2004</i>			
13.1	Rutin för spårbarhet av inkommande varor och utgående produkter			
13.2	Ursprungsmärkning			
13.4	Dokumentation			

## Bilaga II Checklista för råvaror

<b>Verksamhet:</b>							
<b>Datum:</b>							
Livsmedel	På menyn		I köket		På följesedel		Kommentar
	Ja	Nej	Ja	Nej	Ja	Nej	
Gorgonzola							
Mozzarella							
Feta							
Färost							
Lax							
Sjötunga							
Smörfisk							
Löjrom							
Crabfish							
Parmaskinka							
Lövbiff							
Oxfile							
Viltkött							
Svamp							
Nötfärs							
Egentillverkad sås							
Övrigt							