

Tillsynsprojekt

Restauranger

- fokus meny och redlighet



Miljö- och byggnadskontoret
Västerviks kommun

rapport 1:2012 Miljö

2012-06-18

Inledning

Under 2012 bedrivs delar av den planerade livsmedelskontrollen i Västerviks kommun i projektform. Ett av projekten som genomförts är ”Restauranger – fokus meny och redlighet”. I projektet ingick 27 restauranger där inspektionerna genomfördes under mars-maj 2012 (bilaga 1).

Bakgrund

Ordet redlighet betyder ärlighet. Konsumenterna ska inte bli vilseledda genom att matsedlar, menyer eller liknande märkning säger en sak men vad som serveras i själva verket är en annan. Konsumenter ska känna sig trygga, säkra och kunna göra medvetna val av de livsmedel som släpps ut på marknaden.

Om en livsmedelsföretagare serverar något annat än vad det står på menyn är det vilseledande för gästerna och för en allergiker kan en felaktig meny dessutom innebära stora hälsorisker. Det kan även finnas ett ekonomiskt intresse hos företag att köpa in en billigare produkt och sälja den som en dyrare och mer känd produkt.

Syfte

Syftet med projektet var att kontrollera livsmedelssäkerheten på restauranger i kommunen med fokus på redligheten för att säkerställa att kunderna inte blir lurade. Serverades den mat som angavs på menyerna eller fanns en risk att konsumenten kunde vilseledas?

Avgränsning

Eventuella säsongrestaurationer som hade stängt under projektperioden utgick ur projektet.

Metod

Kontrollmetoden har varit inspektion och nästan alla har varit oanmälda. Vid inspektionerna användes en checklista som utgår från Livsmedelsverkets rapporteringsformulär för kontrollresultat. Inriktningen på kontrollen har varit följande kontrollområden:

- Säker hantering, lagring och transport
- Rengöring och desinfektion
- Temperatur
- Personlig hygien
- Information
- Spårbarhet
- Övrigt

Valda kontrollområden motiveras med att områdena är väsentliga för att säker mat ska kunna serveras på restaurangerna.

Redligheten som ingår i kontrollområde information kontrollerades genom att menyn och dess innehåll granskades. Därefter jämfördes menyn med följesedlar och/eller originalförpackning med märkning för att se om det var de livsmedel som stod på menyn som användes.

Resultatet från kontrollerna dokumenterades i en kontrollrapport som skickades till livsmedelsföretagaren. Eventuella avvikelser har följts upp men resultatet från uppföljningen har inte tagits med i rapporten.

Ett informationsblad avseende redlighet togs fram inför projektet som lämnades på plats vid inspektionen eller bifogades inspektionsrapporten (bilaga 2).

Resultat

Vid sammanställning av inspektionsresultaten visade resultatet på totalt 25 avvikelser. Dessa avvikelser var fördelade på 12 restauranger, de övriga 15 hade inga avvikelser (tabell 1).

Tabell 1. Rapporteringspunkter med avvikelser och exempel på brister

Rapporteringspunkt	Antal avvikelser	Exempel på brister
Säker hantering, lagring och transport	3	Otillräcklig åtskillnad mellan råa och ätbara produkter.
Rengöring och desinfektion	3	Det är smutsigt i lokalen, t.ex. tak, väggar och städmaterial.
Temperatur	5	Kylförvaring sker vid för hög temperatur. Varmhållning sker vid för låg temperatur.
Personlig hygien	4	Det saknas flytande tvål och/eller pappershanddukar vid handtvättställ. Otillräcklig arbetskläder.
Spårbarhet	1	Följesedel kan inte uppvisas.
Information (märkning, redlighet)	9	Uppgifter i meny stämmer inte med vad som serveras till kund. Bristande märkning kan bedömas som en hälsorisk då allergiker kan vilseledas.

Totalt kontrollerades 66 råvaror vid granskning av menyerna. 7 produkter stämde inte överens med vad som framgick på menyerna (tabell 2). För 2 av dessa produkter bedömdes det även som en hälsorisk att råvara och meny inte stämde överens.

Tabell 2. Kontrollerade produkter

Produkt som kontrollerats	Antal kontrollerade	Antal med felaktig beteckning	Vad som serverades istället
Fetaost	9	2	Salladsost
Fläskfilé	12	1	Fläskytterfilé
Gorgonzola	1		
Krabba	1	1	Crabsticks
Lax	7		
Oxfile	11		
Parmaskinka	3	2	Lufttorkad skinka från Tyskland
Parmesanost	2	1	Grana Padano
Serranoskinka	1		
Sjötunga	1		
Övriga produkter (t.ex. entrecote, mozzarella, kalvfärs)	18		

Slutsats

Drygt hälften (56 %) av de kontrollerade restaurangerna hade inte några avvikelser. Totalt noterades 25 avvikelser.

Vid inspektionerna konstaterades avvikelser inom 6 olika kontrollområden. Flest avvikelser konstaterades inom området information och temperatur och dessa kommenteras nedan.

I kontrollområde information ingår märkningen av menyer som granskades extra noga i detta projekt. Av totalt 66 råvaror som kontrollerades var det 7 som var felaktigt märkta (11 %).

Att uppge rätt i menyerna är viktigt för att inte lura kunderna. Står det fetaost eller parmaskinka i menyn förväntar man sig som kund att det även är det som serveras och inte någon annan variant av ost eller skinka. Det är även väldigt viktigt ur ett hälsoriskperspektiv att skriva rätt i menyn. Som exempel innehåller osten Grana Padano ägg vilket parmesanost inte gör. Detta är en stor risk utifall en äggallergiker väljer rätten och tror att det är parmesan.

Ansvaret för att man säljer det som uppges på menyn vilar på den enskilde livsmedelsföretagaren. På råvarornas förpackning ska rätt beteckning framgå och det är denna som ska överföras till menyn.

Inom kontrollområde temperatur noterades en del brister. När avvikelser ges under denna punkt har man t.ex. konstaterat att kylvaror förvaras i för hög temperatur, att varmhållen mat förvaras vid för låg temperatur eller att det inte finns en fungerande termometer att kontrollera med. Det är viktigt att företagaren har koll på de livsmedel som förvaras, tillagas och varmhålls då det annars finns risk att mikroorganismer växer till och i förlängningen kan orsaka en matförgiftning.

Livsmedelsföretagarna ansvarar alltid för att en säker hantering av livsmedel sker på anläggningen. Alla avvikelser har eller kommer att följas upp. Uppföljning av avvikelserna presenteras inte i någon rapport.

Miljö- och byggnadskontoret planerar att även fortsättningsvis kontrollera redligheten på livsmedelsanläggningarna i kommunen i samband med inspektioner. Informationsbrevet som tagits i fram i samband med projektet kan fortsätta att användas och lämnas ut till företagen.

Besökta restauranger

BC Lunchbar
Blankaholms Gästgiveri
El Greco
Gambowl Restaurang
Golfrestaurangen Ekhagen
Gränsö Slottsrestaurang
Harrys
Hotell- och Restaurangskolan
Linus Skafferi
Lilla Krogen
Långsjöns Restaurang och Café
Morella
Restaurang Blåklinten
Seaside
Restaurang Smedjan
Restaurang Thai Hoa
Restaurang Torget 1
Sahara
Sandbyhof Restaurang & Pizzeria
Sjökrogen i Loftahammar
Söderköket
Tindered Restaurang & Café
Två Möjligheters Lusthus
Ubbes Restaurang Grill & Bar
Wårdshuset Hjortenbaden
Västerviks Bowling & Restaurang
Västerviks Stadshotell

Mars 2012

Felaktiga namn eller falska påståenden om mat

Det är förbjudet att uppge felaktiga namn eller ha felaktiga påståenden om mat. Det du säljer ska stämma överens med vad det verkligen är så att konsumenten inte blir lurad. Om du som livsmedelsföretagare serverar något annat än vad det står på menyn är det vilseledande för gästerna och för en allergiker kan en felaktig meny dessutom innebära stora hälsorisker.

Skyddade beteckningar

Inom EU finns ett märkningssystem för skyddade beteckningar som omfattar tre nivåer.



Skyddad ursprungsbeteckning

Produktion, bearbetning och beredning av produkten måste ske inom ett avgränsat område. Som exempel på livsmedel som är nämnda parmaskinka, parmesanost, fetaost och Kalix löjrom.



Skyddad geografisk beteckning

Antingen produktion, bearbetning eller beredning sker inom det geografiska området. Råvarorna behöver inte komma från regionen. Som exempel på livsmedel som är geografiskt skyddade kan nämnas svecia, gruyère, scharzwaldskinka och skånsk spettekaka.



Garanterad traditionell specialitet

Det är enbart själva receptet som är skyddat. Som exempel på livsmedel som har skyddat recept kan nämnas falukorv, mozzarella och serranoskinka (Jamón Serrano)

Fetaost

Feta får endast användas om ost som tillverkats i Grekland och som är gjord av fårmjölk eller en blandning av fårmjölk och getmjölk. Ost som är gjord på annat sätt eller på annan plats får inte kallas fetaost i menyn utan måste istället kallas för t ex salladsost. För en person med komjölkproteinallergi är det mycket viktigt att veta om det verkligen är fetaost så att personen inte blir sjuk av osten för att den är gjord på komjölk.

informerar – Miljöförvaltningen

Mozzarella

Buffelmozzarella och mozzarella är båda skyddade beteckningar. Om det står buffelmozzarella ska det vara Mozzarella di bufala. Står det mozzarella ska det vara mozzarella.



Västerviks Kommun

593 80 Västervik, Besöksadress: Lunnargatan 1, Vxl: 0490-25 40 00
Fax: 0490-25 48 16, E-post: mbn@vastervik.se, www.vastervik.se

Parmesanost

Parmesanost får endast användas om ost som tillverkas i regionen Emilia-Romagna i norra Italien. Äkta parmesanost ska vara märkt Parmigiano Reggiano.

Parmaskinka

Parmaskinka/Prosciutto di Parma får endast användas om skinka som tillverkats enligt speciella, traditionella metoder i provinsen Parma. Prosciutto är det italienska ordet för skinka.

Prosciutto crudo betyder ordagrant rå skinka, d.v.s. skinka som inte är kokad.

Prosciutto crudo är alltså inte samma sak som parmaskinka.

Falska påståenden

Påståenden om livsmedel är lika viktigt som rätt namn på rätt livsmedel. Exempel på vilseledande meny är att ange att en produkt eller en maträtt är ekologisk, svensk eller kommer från en viss gård om så inte är fallet.

Även påståenden om kött detaljer som fläskfilé, oxfilé och andra styckningsdetaljer måste vara korrekt. Fläskfilé är t.ex. inte samma sak som fläskytterfilé (benfri kotlettrad). Står det oxfilé på menyn är det som ska serveras och inte annan kött detalj från nötkött.

Även påståenden om fisksorter måste vara korrekt. Står det lax på menyn ska det vara lax (*Salmo salar*) och inte t.ex. chum lax (*Oncorhynchus keta*) I Livsmedelsverkets föreskrift (2001:37) om handelsbeteckningar framgår korrekta beteckningar för fisk.

Kunskapen är viktig

Detta är en kunskap som är viktig i flera led i livsmedelskedjan. Både de som serverar och säljer ska ha information om detta men även grossisterna som beställningarna kommer till behöver denna kunskap så att de levererar rätt till beställaren. Kunskapen är viktig i alla led så att konsumenterna inte luras.



Västerviks Kommun

593 80 Västervik, Besöksadress: Lunnargatan 1, Vxl: 0490-25 40 00
Fax: 0490-25 48 16, E-post: mbn@vastervik.se, www.vastervik.se