



PROJEKTRAPPORT

Kontrollprojekt Redlighet 2013

Skreven av Anna Johansson 2013-12-18

Sammanfattning

Under mars – september 2013 har redligheten kontrollerats i Kalmar län och Region Gotland. Projektet samordnades av Miljösamverkan Sydost på uppdrag av länens tillsynsmyndigheter. Menyerna har jämförts med vad som serveras på tallriken. 155 livsmedelsverksamheter har besökts. 62 av dessa verksamheter hade en eller flera avvikelser (40%), alltså hade de någon produkt på menyn som inte stämde överens med den produkt som de serverar kunden.

Gästerna ska kunna lita på menyn och på den mat de beställer. De ska inte luras eller riskera att bli sjuka. För en allergiker kan en felaktig meny dessutom innebära stora hälsorisker.

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.

Projektets syfte

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 kunskaperna hos företagare och livsmedelsinspektörer.

Arbetsgrupp

Per Andersson, Oskarshamns kommun
Oscar Ekberg, Emmaboda kommun
Anna Johansson, Miljösamverkan Sydost
Ingeborg Nikkanen, Kalmar kommun
Dag Svensson, Borgholms kommun
Lise-Lotte Wallin, Nybro kommun

Bakgrund

Med redlighet menas att konsumenterna ska känna sig trygga, säkra och kunna göra medvetna val av de livsmedel som släpps ut på marknaden. Om man som livsmedelsföretagare serverar något annat än vad som står på menyn är det vilseledande för gästerna. Det är förbjudet att uppge felaktiga namn eller falska påståenden om mat enligt artikel 8 och 16 i förordning (EG) 178/2002.

För en allergiker kan en felaktig meny dessutom innebära stora hälsorisker. Att uppge fel innehåll kan orsaka allvarliga allergiska reaktioner och kan i vissa fall orsaka dödsfall. Att till exempel byta ut krabba mot crab fish kan innebära en fara för en allergiker. Crab fish kan innehålla bland annat ägg, soja och vetestärkelse.

En livsmedelsföretagare ska inte tjäna pengar på att lura sina gäster genom att ta betalt för en dyrare produkt än den som serveras.

Produkterna som kontrollerades i projektet omfattas antingen av märkningssystemet för skyddade beteckningar eller har andra vedertagna beteckningar som måste uppfyllas.

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 kan nämnas parmaskinka, parmesanost och fetaost.



Skyddad geografisk beteckning

Antingen produktion, bearbetning eller beredning sker inom det geografiska området. Råvarorna behöver inte komma från regionen. Som exempel kan nämnas svecia, gruyère, scharzwaldskinka och bruna bönor från Öland.



Garanterad traditionell specialitet

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

Ekologiska produkter

För att få märka livsmedel som ekologiska krävs att de innehåller minst 95 procent ekologiska ingredienser och att alla steg i produktionen har varit kontrollerade av ekologiska kontrollorgan. Ekologisk mat ska vara märkt med kodnumret för det kontrollorgan som har övervakat det sista steget i produktionen av maten. EU:s logotyp för ekologiska livsmedel ska också finnas på förpackningarna. När konsumenter möter EU-logotypen för ekologisk mat i butiken ska de känna sig säkra på att den maten svarar mot de krav som EG-förordningen ställer.



Projektets omfattning och utformning

I projektet har utvalda produkter som fanns på menyerna kontrollerats för att se att det verkligen stämmer överens med det som serveras till gästen. Arbetsgruppen har tagit fram en checklista som har använts vid inspektion ute i livsmedelsverksamheterna, se bilaga 1. Ett informationsblad om redlighet, skyddade beteckningar och andra vedertagna beteckningar plockades även fram som delades ut i samband med inspektionerna, se bilaga 2.

Projektet omfattade verksamheter som restauranger, pizzerior och caféer som serverar lunch. Det var redlighet under kontrollområde 12 (Information) i Livsmedelsverkets rapporteringsformulär för kontrollresultat i vägledningen om offentlig kontroll som kontrollerades.

Inspektörerna ute i kommunerna besökte fritt antal verksamheter under perioden mars - september. Det var ett första kontrollbesök som innefattades inom projektets ramar, eventuell uppföljning sker utanför projektet enligt respektive kommuns rutiner. I tabellen nedan finns de produkter som kontrollerades, det beskrivs även om produkten har en skyddad beteckning.

| Produkter som kontrollerades | Beskrivning av produkterna |
|------------------------------|--|
| Fetaost | Ska vara gjord på get- och/eller fårost, skyddad ursprungsbeteckning |
| Parmaskinka | Skyddad ursprungsbeteckning |
| Serranoskinka | Garanterad traditionell specialitet |
| Parmesan | Skyddad ursprungsbeteckning |
| Gorgonzola | Skyddad ursprungsbeteckning |
| Bruna bönor från Öland | Skyddad geografisk beteckning, enda produkten med skyddad beteckning från vår region |
| Fläskfilé | Filédetalj från gris |
| Krabba | Skaldjur, ska inte vara någon imitationsprodukt |
| Oxfile | Styckningsdetaljen oxfile |
| Lövbiff | Innanlår av nötkött |
| Mozzarella | Mozzarella di bufala Campana är gjord på buffelmjolk och har skyddad ursprungsbeteckning. Mozzarella gjord på ko- och buffelmjolk har skyddad geografisk beteckning. Mozzarella finns även utan skyddad beteckning och är då gjord på komjolk. |
| Ekologiska produkter | Minst 95% ekologiska ingredienser |

Efter att sammanställning av resultatet gjorts av arbetsgruppen utformades även en informationsbroschyr. Broschyren informerar om redlighet, vad som gäller för de produkter som kontrollerades samt resultatet från projektet. Broschyren delades ut till de livsmedelsföretag som deltog i projektet och spreds även till tillsynsmyndigheternas personal och nämndpolitiker. Broschyren finns på Miljösamverkans hemsida att hämta.

Resultat

11 kommuner deltog i projektet. 155 livsmedelsverksamheter besöktes. 93 av besöken var oanmälda (77%).

93 stycken (60%) av de besökta verksamheterna hade inte någon avvikelse inom området redlighet. 62 av verksamheterna (40%) hade en eller flera avvikelser. De hade alltså någon produkt på menyn som inte stämde överens med den produkt som de serverade kunden. I tabellen nedan visas andelen avvikelser per produkt samt den vanligaste avvikelsen som noterades.

| Kontrollerad produkt | Antal kontrollerade | Antal med avvikelse | Andel avvikelser | Vanligaste avvikelsen |
|------------------------|---------------------|---------------------|------------------|---|
| Parmaskinka | 33 | 17 | 52 % | Ersatt med billigare lufttorkad skinka |
| Krabba | 32 | 13 | 41 % | Ersatt med crab fish |
| Parmesan | 44 | 17 | 39 % | Ersatt med Grana Padano |
| Fetaost | 80 | 28 | 35 % | Ersatt med salladsost |
| Gorgonzola | 43 | 8 | 19 % | Ersatt med annan mögelost |
| Mozzarella | 43 | 6 | 14 % | Buffelmozzarella ersatt med komjölkmozzarella |
| Lövbiff | 33 | 4 | 12 % | Ersatt med pressat kött |
| Fläskfilé | 84 | 4 | 5 % | Ersatt med ytterfilé |
| Oxfile | 82 | 13 | 1 % | Saknade korrekt märkning |
| Ekologiskt | 19 | 0 | 0 % | - |
| Serranoskinka | 10 | 0 | 0 % | - |
| Bruna bönor från Öland | 0 | 0 | - | - |

Parmaskinka: Var den produkt som hade störst andel avvikelser. 17 av 33 verksamheter hade parmaskinka på menyn men serverade någon annan lufttorkad skinka.

Krabba: 13 av 32 verksamheter som hade krabba på menyn serverade inte krabba på tallriken. Istället serverades crabfish eller surimi som är en imitation av krabba. Detta kan vara en risk för allergikern då crabfish kan innehålla ägg, soja eller vetestärkelse.

Fetaost: 28 av 80 verksamheter serverade salladsost istället som är gjord på komjölk. Detta kan vara en risk för en allergiker då fetaost ska vara gjord på får- och/eller getost.

Parmesan: 17 av 44 verksamheter serverade felaktigt. De flesta verksamheterna serverade istället Grana Padano som är en billigare variant. Då Grana Padano kan innehålla ägg kan det vara en risk för en allergiker.

Gorgonzola: 8 av 43 verksamheter presenterade gorgonzola på menyn men serverade någon annan sorts ost.

Mozzarella: 6 av 43 verksamheter presenterade mozzarella på menyn men serverade något annat.

Lövbiff: 4 av 33 verksamheter serverade pressat eller malet kött istället för innanlår av nötkött som det ska vara.

Fläskfilé: 4 av 84 verksamheter serverade pressat kött eller kotlettfilé istället.

Oxfilé: 1 verksamhet av 82 serverade inte oxfilé.

Serranoskinka: kontrollerades i 10 verksamheter och alla erbjöd rätt produkt.

Ekologiska produkter: kontrollerades i 19 verksamheter och samtliga som skrev det på menyn erbjöd också ekologiska produkter.

Bruna bönor från Öland: var det ingen av de kontrollerade verksamheterna som hade på menyn.

Slutsatser och fortsatt arbete

Gästerna ska kunna lita på menyn och att de får den maten de beställer. De ska inte luras eller riskera att bli sjuka. De livsmedelsverksamheter som serverar något annat än det som står på menyn bryter mot livsmedelslagen.

Krabba, parmesan och fetaost är exempel på produkter som kan innebära en risk för allergiker. Det hittades många avvikelser på dessa tre produkter (35 – 41%) vilket innebär en risk för gästerna som är allergiker.

40 % av de besökta verksamheterna vilseleder sina gäster. Om det beror på okunskap eller medvetet fusk kan inte vi dra några slutsatser om. Vi har märkt att det inte alltid är hos restaurangen problemet ligger. Grossisten skickar inte alltid de produkter som restaurangen har beställt och det står inte alltid rätt produkt på följesedeln.

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.

En informationsinsats har gjorts i samband med projektet, ett informationsblad delades ut vid besöket. Frågan diskuterades på plats och de som deltagit i projektet har även efter besöket fått en broschyr med information och projektets resultat. Den här informationsinsatsen hoppas vi bidrar till ökad kunskap bland företagarna och därmed också minskat antal avvikelser inom området.

Uppföljningar har gjorts eller kommer att göras ute i kommunerna på de avvikelser som noterades. Det är så kontrollarbetet vanligtvis bedrivs. Kontrollområdet i sig, redlighet, är också ett område som finns med i livsmedelsinspektörernas checklista och som även härnäst kommer att kontrolleras.

Medialt intresse

När resultatet av projektet presenterades medialt i ett pressmeddelande väckte det stort intresse, både lokalt och nationellt. Det är positivt och betyder att resultatet når ut till allmänheten. Det betyder också att allmänheten får information och kunskap i frågan och själva har en större möjlighet att påverka i frågan.

Checklista Redlighet på restauranger 2013

Anläggning: Datum:

Inspektör:

 Besöket var anmält oanmält

| Skyddade beteckningar att kontrollera; Stämmer beteckningen? | UA | A | Ej akt | Ej kon |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1 Fetaost. Ska komma från mejerier i vissa regioner i norra Grekland, gjord på get- och får mjölk och inte salladsost (gjord på komjölk) el dyl. SUB. Risk för mjölkallergiker. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2 Parmaskinka. Ska vara märkt Prosciutto di Parma. SUB, Coppa di Parma SGB | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3 Serranoskinka. Ska vara Jamón Serrano (Spanien). GTS. OBS! inget förbehåll vilket innebär att GTS-märket ej behöver finnas på skinkan | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4 Parmesan. Ska vara Parmigiano Reggiano ost (norra Italien) och inte t ex Grana Padano (kan innehålla ägg). SUB Risk för äggallergiker. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5 Gorgonzola. Gorgonzola Dolce, Gorgonzola Piccante. Norra Italien. SUB | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6 Bruna bönor från Öland De ska vara odlade på Öland, sorterna som avses som "Bruna bönor från Öland" är; Stella I, Bonita, Katja och Karin. Färgen på bönorna ska vara brun-gul. SGB | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Övriga vedertagna beteckningar för icke skyddade varor. Stämmer beteckningen? | UA | A | Ej akt | Ej kon |
| 7 Fläskfilé. Ska vara filédetalj från gris | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8 Krabba. Får inte bestå av imitationsprodukter som s.k. crabfish, crabsticks eller dyl. Crabsticks kan innehålla både vetestärkelse och sojaolja vilket kan innebära risk för allergiker. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9 Oxfilé. Ska vara oxfilé, inte fransyska eller liknande | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 10 Lövbiff. Får inte vara pressat eller malet kött, innerlår av nötkött | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 11 Mozzarella Mozzarella di bufala Campana (SUB), Enbart gjord på buffelmjök. Mozzarella. GTS. Gjord på ko- eller buffelmjök, Mozzarella di latte di bufala (varumärkesskyddad). Gjord på buffelmjök. Mozzarella utan symbol märkning gjord på komjölk Risk för mjölkproteinsallergiker. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 12 Ekologiska produkter EU:s logotyp för ekologiska livsmedel ska finnas på förpackningar för livsmedel producerade inom EU. Ekologisk mat ska vara märkt med kodnumret för det kontrollorgan som har övervakat det sista steget i produktionen av maten. I Sverige ska det vara ett av de fem godkända kontrollorganen: Kiwa Sverige SE-EKO-01, SMAK AB: SE-EKO-03, HS Certifiering AB: SE-EKO-04, Valiguard AB: SE-EKO-05, ControlCert Scandinavia AB: SE-EKO-06. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Mars 2013

Felaktiga namn eller falska påståenden om mat

Många livsmedelsprodukter har skyddats på olika sätt för att de ska garantera en viss kvalitet och sammansättning. Om du som livsmedelsföretagare serverar något annat än vad som står på menyn är det vilseledande för gästerna. För en allergiker kan en felaktig meny dessutom innebära stora hälsorisker, att uppge fel innehåll kan orsaka allvarliga allergiska reaktioner och kan i vissa fall orsaka dödsfall. Som livsmedelsföretagare är det viktigt att kontrollera att det är rätt varor man får vid leverans, att göra noggranna varumottagningar. Det är förbjudet att uppge felaktiga namn eller ha felaktiga påståenden om mat.

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 kan nämnas parmaskinka, parmesanost och fetaost.



Skyddad geografisk beteckning

Antingen produktion, bearbetning eller beredning sker inom det geografiska området. Råvarorna behöver inte komma från regionen. Som exempel kan nämnas svecia, gruyère, scharzwaldskinka och bruna bönor från Öland.



Garanterad traditionell specialitet

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

Fetaost

Feta får endast användas om ost som tillverkats i Grekland och som är gjord av fårmjolk eller en blandning av fårmjolk och getmjolk. 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 komjolkproteinallergi är det mycket viktigt att veta vilken ost man stoppar i sig.

Mozzarella

Buffelmozzarella och mozzarella är båda skyddade beteckningar. Om det står buffelmozzarella ska det vara Mozzarella di bufala som är gjord på mjolk från vattenbuffel. Står det mozzarella ska det vara mozzarella som är tillverkad av komjolk. För en person med komjolkproteinallergi är det därför mycket viktigt att veta om det verkligen är buffelmozzarella.

Parmesanost

Parmesanost får endast användas om ost som tillverkas i regionen Emilia-Romagna i norra Italien. Äkta parmesanost ska vara märkt Parmigiano Reggiano. Grana Padano är en hårdost som ofta förväxlas med Parmesan men får alltså inte saluföras som Parmesan. Grana Padano kan innehålla ägg vilket innebär en risk för äggallergiker.

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.

Bruna bönor

Bruna bönor från Öland har en skyddad geografisk beteckning. De ska vara odlade på Öland, sorterna som avses som ”Bruna bönor från Öland” är; Stella I, Bonita, Katja och Karin. Färgen på bönorna ska vara brun-gul.

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 korrekta. Fläskfilé är t.ex. inte samma sak som fläskytterfilé (benfri kotlettrad). Står det oxfilé på menyn är de det som ska serveras och inte annan kött detalj från nöt.

Även påståenden om fisksorter måste vara korrekta. Står det lax på menyn ska det vara lax (*Salmo salar*) och inte t.ex. chumlax (*Oncorhynchus keta*) Krabba får inte bestå av imitationsprodukter som s.k. crabfish eller crabsticks. Crabsticks kan innehålla både annan sorts fisk, ägg och sojaolja vilket kan innebära risk för allergiker. I Livsmedelsverkets föreskrift (2001:37) om handelsbeteckningar framgår korrekta beteckningar för fisk.



Ekologiska produkter

För att få märka livsmedel som ekologiska krävs att de innehåller minst 95 procent ekologiska ingredienser och att alla steg i produktionen har varit kontrollerade av ekologiska kontrollorgan. Ekologisk mat ska vara märkt med kodnumret för det kontrollorgan som har övervakat det sista steget i produktionen av maten. EU:s logotyp för ekologiska livsmedel ska också finnas på förpackningarna. När konsumenter möter EU-logotypen för ekologisk mat i butiken ska de känna sig säkra på att den maten svarar mot de krav som EG-förordningen ställer.

Kunskapen är viktig

Kunskapen är viktig i alla led så att konsumenterna inte luras. 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. Mer information om det här kan du hitta på Livsmedelsverkets hemsida, www.slv.se

