



# Kontrollprojekt Redlighet och spårbarhet



Miljö- och byggnadskontoret  
Västerviks kommun

Rada Dobriyanova

2021-09-06

## **Sammanfattning**

Miljö- och byggnadskontoret har genomfört ett kontrollprojekt som handlar om redlighet och spårbarhet. Redlighet innebär att livsmedelsföretagare är ärliga mot sina konsumenter när de säljer eller serverar livsmedel. Spårbarhet innebär att alla livsmedel ska kunna spåras varifrån de kommer och var de slutligen hamnar. Syftet med projektet har varit att kontrollera livsmedelssäkerheten med fokus på redlighet och spårbarhet samt att öka kunskapen hos företagare.

Totalt har 23 verksamheter besökts varav 9 verksamheter hade 20 avvikelser totalt. Hos 14 verksamheter noterades inga avvikelser.

Resultatet visar att 39 % av de besökta verksamheterna vilseleder sina gäster. Om det beror på okunskap eller medvetet fusk är det svårt att säga. Det är dock positivt att de flesta verksamheter har koll på varifrån deras livsmedel kommer, alltså de har en god spårbarhet.

Förhoppningen är att informationsbladet som gjorts i samband med projektet och delades ut vid besöken, kommer att bidra till ökad kunskap bland företagarna och därmed också minskat antal avvikelser inom lagstiftningsområdena som berör detta projekt.

## **Inledning**

Miljö- och byggnadskontoret har genomfört ett kontrollprojekt som handlar om redlighet och spårbarhet.

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 ingredienser som är angivna på menyn, skyltningen eller digitalt. Vissa livsmedel har skyddade beteckningar vilket innebär att dessa produkter omfattas av krav på ursprung, tillverkningsmetod eller recept, exempelvis skyddad ursprungsbeteckning (SUB). Dessa ska ha korrekt märkning på förpackningen. Spårbarhet innebär att alla livsmedel ska kunna spåras varifrån de kommer och var de slutligen hamnar. Mottagare behöver bara redovisas om det rör sig exempelvis om grossister. För verksamheter såsom restauranger och pizzerior betyder det att kvitton, fakturor, följesedlar eller leveranssedlar från leverantörer ska kunna uppvisas.

Projektet har initierats på grund av det vid tidigare kontroller inom och utanför projekt har förekommit en del avvikelser inom redlighet och spårbarhet. Kunden ska inte riskera att bli vilseledd eller riskera att utsättas för en hälsorisk genom att som allergiker utsättas för allergena ingredienser. Kunden ska kunna lita på att ingredienser och råvaror kommer från säkra leverantörer som också är godkända eller registrerade livsmedelsföretag. Och företagaren ska kunna vissa varifrån ett livsmedel kommer och det ska gå lätt och fort att hitta och stoppa livsmedel från försäljning som inte är säkra.

## **Syfte**

Syftet med projektet är att kontrollera livsmedelssäkerheten med fokus på redlighet och spårbarhet.

Syftet är också att öka kunskapen hos företagare genom att ta fram informationsblad om redlighet och spårbarhet.

## **Metod**

Inspektionerna har varit i huvudsak föranmälda på grund av rådande covid-19 pandemi. Kontrollerna genomfördes under perioden april till augusti 2021. Vid besöket användes en checklista som utarbetades för projektet (bilaga 2). Den utgår från Livsmedelsverkets lagstiftningsområden som följer relevant lagstiftning.

Följande lagstiftningsområden ingick i projektet:

### **Livsmedelsinformation:**

- Allmänna krav och skyldigheter

### **Skyddade beteckningar:**

- Marknadskontroll

### **Spårbarhet:**

- Allmänna krav

### **Hygieniska grundförutsättningar:**

- Allmänna krav på livsmedelssäkerhet

Redligheten kontrollerades genom att undersöka att det som står på menyn är det som serveras till kund eller finns i kyl och frys hos verksamheten. Det kontrollerades också om det finns livsmedel i menyn som är ursprungsskyddade och om dessa har korrekt märkning. Spårbarheten kontrollerades genom att titta på kvitton, fakturor, följesedlar eller leveranssedlar från leverantörer gällande utvalda ingredienser.

Ett informationsblad om redlighet och spårbarhet togs fram och delades ut till verksamheterna.

Under projektets gång diskuterades bedömningar och funderingar på de samsynsmöten som hölls varje vecka inom livsmedelsenheten.

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.

## **Resultat**

Av de 23 verksamheterna som kontrollerades inom projektet, hade 9 verksamheter 20 avvikelser totalt (tabell 1). De övriga 14 verksamheter hade inga avvikelser. De

vanligaste livsmedel som granskades i menyerna var fläskfilé, oxfilé, fårost, krabba, parmesan, fetaost, gorgonzolaost och parmaskinka.

Tabell 1. Lagstiftningsområden med avvikelser och exempel på brister

Lagstiftningsområde	Antal avvikelser	Exempel på avvikelser
B01 Livsmedelinformation: Allmänna krav och skyldigheter	9	Livsmedel i meny stämmer inte med vad som serveras till kund. Exempel på sådana livsmedel är: parmaskinka, parmesanost, krabba och fetaost.
D08 Skyddade beteckningar: Marknadskontroll	7	Bristfällig märkning angående SUB (skyddad ursprungs-beteckning)
H01 Spårbarhet: Allmänna krav	1	Bristfälliga uppgifter om handlingar som exempelvis följesedel, faktura eller kvitton.
J01 Hygieniska grundförutsättningar: Allmänna krav på livsmedelssäkerhet	3	Livsmedel i menyn som har bedömts som en hälsorisk för allergiker på grund av vilseledande märkning.

## Diskussion och slutsats

Gästerna ska kunna lita på menyn och att de får den maten de beställer. De ska inte vilseledas eller riskera att bli sjuka. De livsmedelsverksamheter som serverar något annat än det som står på menyn bryter mot livsmedelslagstiftningen. Gästerna ska också kunna lita på att ingredienser och råvaror kommer från säkra leverantörer som också är godkända eller registrerade livsmedelsföretag.

Ansvar 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 stå på menyn.

Projektets resultat visar att de vanligaste livsmedel som ersätts med något annat än det som står på menyn är parmaskinka, parmesanost, krabba och fetaost.

Resultatet visar att 39 % av de besökta verksamheterna vilseleder sina gäster. Om det beror på okunskap eller medvetet fusk är det svårt att säga. Ibland kan problemet ligga hos verksamhetens leverantör. Leverantören skickar inte alltid de produkter som verksamheten har beställt och det står inte alltid rätt produkt på följesedeln eller fakturan.

Det är dock positivt att de flesta verksamheter har koll på varifrån deras livsmedel kommer, alltså de har en god spårbarhet. Däremot behöver de bli bättre på sin mottagningskontroll så att de vet att de produkterna som de tar in i verksamheten är dem de har beställt. Står det parmesan på följesedeln eller fakturan, ska det vara

den produkten man också får. Stämmer det inte så ska verksamheten ställa krav på sin leverantör.

Krabba, parmesan och fetaost är exempel på produkter som kan innebära en risk för allergiker. Som exempel innehåller osten Grana Padano ägg vilken parmesanost inte gör. Detta innebär en risk utfall en äggallergiker väljer rätten och tror att det är parmesan.

Intressant är att jämföra detta projekt med ett tidigare projekt om redlighet genomfört av Miljösamverkan Sydost 2013. Västerviks kommun deltog då med 19 av sina verksamheter, av dessa hade 8 verksamheter avvikelser vilket är 42 % av de besökta verksamheterna. Det innebär att resultatet av detta projekt är aningen bättre men det finns förbättringspotential.

Förhoppningen är att informationsbladet som gjorts i samband med projektet och delades ut vid besöken, kommer att bidra till ökad kunskap bland företagarna och därmed också minskat antal avvikelser inom lagstiftningsområdena som berör detta projekt.

Resultatet visar att Miljö- och byggnadskontoret behöver även fortsättningsvis kontrollera redligheten på livsmedelsanläggningarna i kommunen i samband med inspektioner. Även spårbarheten planeras att kontrolleras. Informationsbladet som tagits fram i samband med projektet kan fortsätta att användas och lämnas ut till företagen.

**Anläggningar som ingick i projektet**

	<b>ANLÄGGNINGENS NAMN</b>	<b>ORT</b>
1	ALLÉNS PIZZERIA	Västervik
2	CHARLIES GRILL	Gunnebo
3	GERTRUDSVIK RESTAURANG OCH CAFÉ	Västervik
4	GULDKANT	Västervik
5	ICA NÄRA KUSTEN	Loftahammar
6	INDIVIK	Västervik
7	KUSTCAMP GAMLEBY	Gamleby
8	MONTE CHRISTO	Gamleby
9	PERUKIOSKEN	Västervik
10	PIZZERIA ACAPULCO	Västervik
11	PIZZERIA CAMPINO	Västervik
12	PIZZERIA FUNGI	Gamleby
13	PIZZERIA VICTORIA	Västervik
14	RESTAURANG MIKONOS	Ankarsrum
15	RESTAURANG RUBINEN	Västervik
16	RESTAURANG SMAK	Västervik
17	SAHARA RESTAURANG & BAR	Västervik
18	SANDBYHOF RESTAURANG & PIZZERIA	Loftahammar
19	SIMSON LOUNGE BAR	Västervik
20	THILLY OCH ÅSTRÖM'S	Västervik
21	TORINO PIZZERIA & RESTAURANG	Västervik
22	ÖSTRA SKÄLÖ RESTAURANG	Västrum
23	ÖVERUM RESTAURANG	Överum

Checklista

Anläggning: \_\_\_\_\_

Datum:

Närvarande: \_\_\_\_\_

## **B Allmän Livsmedelsinformation**

### **B01 Allmänna krav och skyldigheter**

Är livsmedelsinformationen som ges på meny, skyltning eller digitalt icke vilseledande avseende vad som är utmärkande för livsmedlet?

Ja  Nej

Ta stickprov på livsmedel såsom fläskfilé, oxfilé, lövbiff, fårost, krabba

## **D Skyddade beteckningar**

### **D08 Marknadskontroll** (punkten gäller från 1 jan 2021)

Vissa livsmedel, exempelvis fetaost, parmesan (Parmigiano Reggiano), gorgonzolaost, parmaskinka är livsmedel med skyddad ursprungsbeteckning, s.k. SUB livsmedel.

Finns livsmedel i meny, skyltning mm som är ursprungsskyddade?

Ja  Nej

Har dessa korrekt märkning, exempelvis SUB?

Ja  Nej

*(Användningen av namnet på marknaden är förenlig med kraven i artiklarna 36.3 b, 37.2 i förordning (EU) nr 1151/2012, övriga krav i förordningen avseende SUB och SGB faller in under D10 Skyddad ursprungsbeteckning och Skyddad geografisk beteckning)*

## **H Spårbarhet**

### **H01 Allmänna krav**

Finns det dokument från senaste leveransen, ex. följesedel eller kvitto som visar när, varifrån, vilket livsmedel och mängd som köpts in?

Ja  Nej

Ta stickprov på livsmedel som ges exempel på under områdena B och D.

## **J Grundförutsättningar, hygien**

### **J01 Allmänna krav på livsmedelssäkerhet**

Finns det risk för att äventyra livsmedlens säkerhet, exempelvis risk för allergena ingredienser eller osäkra livsmedel om exempelvis spårbarheten brister?

Ja  Nej





