

HandläggareLena Björklund-Stoehr
Telefon: 08-508 281 87**Till**Miljö- och hälsoskyddsnämnden
2014-06-17 p.10**Riktad kontroll 2013: Ärlig Fisk****En rapport från miljöförvaltningen****Förvaltningens förslag till beslut**

1. Godkänna anmälan om rapporten
2. Överlämna rapporten till Livsmedelsverket

Gunnar Söderholm
FörvaltningsdirektörDaniel Selin
Avdelningschef**Sammanfattning**

Miljöförvaltningen har under 2013 kontrollerat restauranger, livsmedelsbutiker och grossister i Stockholm avseende information och märkning av fisk, skaldjur och blötdjur.

Inom projektet genomfördes kontroller av 90 slumpmässigt utvalda restauranger, 34 livsmedelsbutiker där märkningsbrister konstaterats i ett tidigare projekt samt 21 grossister som saluför fisk, skaldjur och blötdjur.

Resultatet av detta projekt visade att i restaurangledet stämde de flesta påståenden överens med den fisk som serverades. De flesta bristerna återfanns bland butiker och grossister, där det hos drygt hälften av verksamheterna konstaterades brister. I de verksamheter där det påträffades brister fick verksamheten ett återbesök eller så följdes bristerna upp i nästa planerade kontroll. Uppföljningen styrdes av allvarlighetsgraden i bristerna.

Livsmedelskontrollen avser att även fortsättningsvis arbeta aktivt med information och påståenden om livsmedel vilket kräver goda kunskaper om märkningsregler hos inspektörerna. Det är då också viktigt att kontinuerligt utbilda och uppdatera de som arbetar med livsmedelskontroll. Nya kontrollmetoder, såsom verifierande provtagning och analys, bör utvecklas och används i större omfattning.

Det skulle också gagna konsumenterna om sanktionerna blev hårdare samt om kontrollen kunde följa hela handelsledet genom att kräva spårbarhet längre än ett steg fram och ett steg bak enligt nuvarande lagstiftning.

Bakgrund

Vid kontroll av ett livsmedelsföretag så är *Information* ett av de kontrollområden som granskas. Det innebär kontroll av märkning på produkter, samt menyer och anslag som presenteras för kunden. Märkningsuppgifterna ska ge korrekt information till konsumenten om vad maten innehåller. Konsumenten ska inte bli vilseledd utan ges information för att kunna göra ett medvetet val, bland annat utifrån hälsomässiga, ekonomiska och etiska överväganden.

Under 2011 genomfördes ett projekt riktat mot butiker som saluförde fisk, skaldjur och blötdjur och 2012 genomfördes ett projekt med fokus på kontrollområdet information på restauranger där man kontrollerade att menyn överensstämde med vad som serverades till gästen.

Projektets syfte var att kontrollera att gällande regler för märkning och presentation av fisk, skaldjur och blötdjur följs i hela livsmedelskedjan i Stockholms Stad.

Genomförande

Vid kontrollen av restaurangerna granskades att menyn överensstämde med originalförpackningar och följesedlar för levererade fiskeriprodukter. I butikerna kontrollerades att rätt tilläggsmärkning, såsom svensk handelsbeteckning, produktionsmetod samt fångstzon eller ursprungsland, fanns i de manuella diskarna. I projektet kontrollerades också butiksförpackade samt lös viktsförsäljning av fiskeriprodukter. Hos grossisterna kontrollerades att inkommande och utgående produkter, förutom tilläggsmärkningen, hade rätt vetenskapligt (latinskt) namn.

Resultat

Livsmedelsanläggning	Antal objekt	Antal med avvikelser	Antal utan avvikelser
Restauranger	90	13 (14 %)	75
Butiker	35	20 (57 %)	15
Grossister	21	12 (57 %)	9

Av de 90 kontrollerade restaurangerna var det 9 som uppgav en felaktig information på menyn mot vad som serverades till kunden. Ett exempel var att det serverades *nilaborre* (en tropisk fisk ifrån Afrika) men på menyn stod det *aborre*. Bristerna konstaterades genom att kontrollera om den fisk, skaldjur och blötdjur som presenterades på menyn överensstämde med originalförpackning, följesedel eller medföljande handling.

4 restauranger kunde inte styrka det ursprung på fisken som utlovades på menyn. Här hade man uppgett att fisken kom från till exempel *Hjälmare*, vilket inte kunde styrkas.

Av de 35 livsmedelsbutikerna som ingick i projektet hade 20 stycken (57 %) avvikelser. Alla kontrollerade butiker i projektet hade inte förpackade fisk, skaldjur och blötdjur och inte heller frysbox med lösviktsförsäljning.

I elva butiker fanns det brister då det gällde tilläggsmärkningen. Exempel på brister var att *Hällefilé* egentligen var *Liten hälleflundra* (en mycket billigare fisk), produktionsmetod saknades, ursprung (*Normandie*) kunde inte styrkas.

Vid kontroll av självtag konstaterades brister i 10 butiker. Det var framförallt räkor som granskades, vilka är de vanligaste produkterna som säljs i lösvikt. Vid kontrollerna konstaterades framförallt att ofullständiga uppgifter fanns intill frysboxar med lösviktsförsäljning. I några butiker fanns ytterligare information skrivet på själva boxen som inte stämde överens med skylten intill som avser samma produkt. Detta kan bero på slarv och okunskap vid påfyllning och byte av produkt. Vid projektet 2011 konstaterades att det då ofta var externa företag som skötte påfyllningen av dessa boxar

Vid kontroll av grossister konstaterades följande brister vid inkommande leveranser

- Vetenskapligt namn (latinskt namn) i 4 fall
- Handelsbeteckning i 8 fall
- Produktionsmetod i 4 fall
- Fångstzon/ursprungsland i 5 fall

Vid utgående leveranser konstaterades följande brister

- Vetenskapligt namn (latinskt namn) i 4 fall
- Handelsbeteckning i 10 fall
- Produktionsmetod i 5 fall
- Fångstzon/ursprungsland i 3 fall

Den vanligaste bristen som uppmärksammades hos grossister var att fisk, skaldjur och blötdjur saknade svensk handelsbeteckning.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Att få samtliga märkningsuppgifter korrekta kräver tillgång till rätt information vid leveranser, goda dagliga rutiner och kunskap och noggrannhet hos personalen. Vid projektet 2011 konstaterades avvikelser avseende tilläggsmärkning hos 49 % av butikerna, vilket är något färre än vid detta projekt (57 %). Dock var det vid projektet under 2011 en andel på 13 % som helt saknade uppgift om tilläggsmärkning. Resultaten från detta projekt är att butikerna presenterar uppgifterna som omfattas av tilläggsmärkning, men ibland ofullständigt, eller att de märker med felaktig information.

Resultatet på restaurangerna var godtagbart men kan bli ännu bättre. Detta har uppnåtts genom tidigare projekt med redlighet och ett ökat fokus på redlighet och information från livsmedelskontrollen. Det har medfört att bristerna är färre, 14 % av 90 kontrollerade restauranger, än i butiksledet och hos grossisterna. En annan orsak torde också vara att konsumenterna har blivit mer medvetna om vad de kan förvänta sig av restaurangerna och ställer högre krav.

Livsmedelskontrollen avser att även fortsättningsvis arbeta aktivt inom redlighetsområdet. Det är då också viktigt att kontinuerligt utbilda och uppdatera de som arbetar med livsmedelskontroll. Nya kontrollmetoder, såsom verifierande provtagning och analys, bör utvecklas och används i större omfattning.

Det skulle även gagna konsumenterna om sanktionerna gentemot de som fuskar blev hårdare samt om kontrollen kunde följa hela handelsledet genom att kräva spårbarhet längre än ett steg fram och ett steg bak vilket gäller enligt nuvarande lagstiftning.

SLUT

Bilagor

1. Projekttrapport Riktad Kontroll 2013: Ärlig fisk
2. Checklistor för restaurang, livsmedelsbutiker och grossister.