



Stockholms
stad



Livsmedelsverket

Riktad kontroll 2015 Spårbarhet svenskt kött

Riktad kontroll 2015: Spårbarhet svenskt kött
Dnr 2015-4702

Utgivningsdatum: 2016-06-14
Utgivare: Miljöförvaltningen i Stockholm
Kontaktperson: Shwan Kareem



Innehållsförteckning

Innehållsförteckning	1
1 Sammanfattning	2
2 Inledning	3
3 Beskrivning av projektet	3
3.1 Beskrivning	3
3.2 Bakgrund	4
3.3 Projektets målsättning	5
4 Projektets genomförande	5
4.1 Spårbarhet häst slaktad i Sverige	5
4.2 Spårbarhet svensk oxfilé	6
5 Resultat	7
5.1 Spårning av hästkött	7
5.1.1 <i>Slakterier</i>	7
5.1.2 <i>Distributionsanläggningar</i>	8
5.1.3 <i>Styckningsanläggningar</i>	8
5.1.4 <i>Chark- och produktionsanläggningar</i>	8
5.1.5 <i>Butiker</i>	9
5.1.6 <i>Restauranger</i>	9
5.2 Spårning av svensk oxfilé	11
5.2.1 <i>Spårning av partier</i>	12
5.2.2 <i>Spårning med hjälp av etikett</i>	12
6 Erfarenheter från projektet	15
6.1 Samarbete	15
6.2 Tidsåtgång	15
6.3 Kontrollmetodik	16
6.4 Spårbarhetskontroller i framtiden	16

1 Sammanfattning

Livsmedelsverket och miljöförvaltningen i Stockholm genomförde 2015 ett spårbarhetsprojekt med fokus på svensk oxfilé och svenskt hästkött. Syftet var att genomföra och förbättra spårbarhetskontroller av kött i flera led genom att öka samarbetet mellan Livsmedelsverkets Team Östra Svealand och Livsmedelskontrollen vid miljöförvaltningen i Stockholm. Projektet utformades så att spårning av köttet gjordes genom flera led och i två olika delmoment med spårning i två olika riktningar. Hästkött spårades framåt från slakterier och svensk oxfilé bakåt från detaljhandelsled (butiker och restauranger).

Spårbarheten av hästkött ut från slakterierna gick i de flesta fall relativt lätt att kontrollera. Däremot visade sig spårbarhetskontrollerna på styckningsanläggningarna generellt ta mer tid. Det visade sig att hästköttet i de flesta fall gick till olika charkanläggningar där spårningen avslutades. De finare styckdetaljerna som filé, entrecote och hästbiff gick i flera fall till detaljhandeln. Ett par partier finare detaljer spårades fram till två restauranger. I samband med kontroller av spårbarheten på försändelser av slaktkroppar från ett av slakterierna i projektet upptäcktes ett företag som varken var registrerat av Livsmedelsverket eller kommunen där företaget var beläget. Det gjordes även utökade spårbarhetsinspektioner på slakteriet där det oregistrerade företaget uppmärksammades vilket ledde till att fler avvikelser upptäcktes. Bland annat att det sänts ut fler hästar från slakteriet än vad som officiellt hade slaktats.

Miljöförvaltningen i Stockholm utförde 40 spårbarhetskontroller av svensk oxfilé i detaljhandelsledet. Från sex av dessa anläggningar kunde spårningen av partier ske hela vägen till en anläggning kontrollerad av Livsmedelsverket. Övriga partier gick i något led i kedjan till anläggning kontrollerad av annan kommun än Stockholm vilket gjorde att spårningen avslutades. För fyra partier fanns tillräcklig information för att Livsmedelsverket skulle kunna spåra köttet hela vägen till slakteri och där verifiera att det var svenska nötkreatur som slaktats.

Vid sju av kontrollerna i detaljhandelsled, där spårning av olika skäl inte kunnat göras i flera led i livsmedelskedjan, hade Stockholms kontrollpersonal tagit kort på förpackningen med svensk oxfilé. På detta sätt kunde spårning till packnings/ styckningsanläggning göras direkt. I alla dessa fall kunde Livsmedelsverkets kontrollpersonal verifiera att det var svenska nötkreatur som slaktats.

En generell slutsats av projektet var att företagen överlag hade bra kontroll på spårbarheten och att samarbetet och informationsöverföringen mellan myndigheterna gav resultat. Att spåra köttet i flera led och att information överfördes mellan myndigheter ledde bland annat till att en oregistrerad anläggning upptäcktes och kunde registreras.

2 Inledning

Livsmedelsverket och miljöförvaltningen i Stockholm genomförde 2015 ett spårbarhetsprojekt med fokus på svensk oxfilé och svenskt hästkött.

Projektet utformades som ett samarbetsprojekt mellan två olika myndigheter; Livsmedelsverket, Område Livsmedelskontroll, Avdelningen Norra och Mellersta Sverige Team Östra Svealand, och Livsmedelskontrollen på miljöförvaltningen i Stockholm.

Spårbarhet är ett viktigt kontrollområde som de senaste åren hamnat alltmer i fokus, bland annat på grund av upprepade händelser där fusk med kött uppdagats. Konsumenterna har också blivit mer medvetna och efterfrågar allt oftare köttets ursprung.

3 Beskrivning av projektet

3.1 Beskrivning

Projektet utformades så att spårning av köttet gjordes genom flera led och i två olika delmoment med spårning i två olika riktningar.

Den första delen av projektet omfattade spårning av hästkött. Spårningen utgick från totalt 18 svenska slakterier som slaktar häst och fortsatte genom livsmedelskedjan till detaljhandelsled (restauranger eller butiker).

Den andra delen av projektet omfattade spårning av svensk oxfilé från detaljhandelsled vidare genom distributionsled till produktionsled på livsmedelsanläggningar kontrollerade av miljöförvaltningen i Stockholm och Livsmedelsverket. Spårningen utgick från 40 livsmedelsanläggningar i detaljhandelsled.

För att avgränsa projektet avbröts spårningen för partier med kött som visat sig gå till anläggningar kontrollerade av andra kontrollmyndigheter än Livsmedelsverket och miljöförvaltningen i Stockholm.

3.2 Bakgrund

I Sverige är den offentliga kontrollen av spårbarhet på livsmedelsanläggningar som hanterar kött och köttprodukter uppdelade på flera myndigheter:

- Slakterier kontrolleras av Livsmedelsverket
- Stycknings- och köttproduktionsanläggningar, så kallade 853 anläggningar, kontrolleras av Livsmedelsverket eller miljöförvaltningen i Stockholm
- Importörer, distributörer, butiker och restauranger kontrolleras av den kommun i vilken de är belägna.
- Verksamheter som hanterar djur i steget innan de blir livsmedel kontrolleras av Länsstyrelserna.

Eftersom kravet på spårbarhet sträcker sig genom alla stadier i livsmedelskedjan är det viktigt att de olika kontrollmyndigheterna kan samarbeta med varandra för en effektivare kontroll och lättare upptäcka avvikelser eller fusk.

I förordning (EG) nr 178/2002, artikel 18 står att livsmedel, foder, livsmedelsproducerande djur och alla andra ämnen som är avsedda för eller kan antas ingå i ett livsmedel eller ett foder skall kunna spåras på alla stadier i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan.

Nötkött är det livsmedlet som har flest särskilda regler gällande spårbarhet med anledning av bl.a. utbrottet av galna ko-sjukan i Storbritannien på 90-talet. I förordning (EG) nr 931/2011, artikel 3 står det om spårbarhetskravet för nötkött. Livsmedelsföretagare ska se till att information om försändelser av livsmedel av animaliskt ursprung finns för de partier, satser eller försändelser som tas emot vid anläggningen samt för de som sänds iväg från anläggningen.

De detaljer som ska finnas om varje försändelse är följande:

- En noggrann beskrivning av livsmedlet.
- Livsmedlets volym eller kvantitet.
- Namn på och adress till den livsmedelsföretagare som levererat livsmedlet samt till vilket företag livsmedlet levererats (fysiskt).
- Namn på och adress till de livsmedelsföretagare som säljer samt köper livsmedlet i de fall det är andra företag än de som levererar/tar emot livsmedlet fysiskt.
- Avsändningsdatum.
- En referens som identifierar partiet, satsen eller försändelsen, beroende på vad som är tillämpligt.

I förordning (EG) nr 1760/2000 avsnitt I, artikel 13, står det om gemenskapssystem för obligatorisk märkning av nötkött. Det obligatoriska

märkningssystemet skall garantera ett samband mellan å ena sidan identifieringen av slaktkroppen, kvartsparten eller köttstyckena och, å andra sidan, det enskilda djuret, eller, där detta är tillräckligt för att kontrollera att uppgifterna på etiketten är korrekta, gruppen berörda djur.

3.3 Projektets målsättning

Projektet syftade till att:

- Genomföra och förbättra spårbarhetskontroller av kött i flera led
- Öka samarbetet mellan Livsmedelsverkets Team Östra Svealand och Livsmedelskontrollen i Stockholms stad
- Hitta samverkansformer som kan fungera som goda exempel för andra myndighetssamarbeten

Målet med projektet var att utreda om det som säljs som svensk oxfilé är svensk oxfilé samt utreda var livsmedelskedjan eventuella fel begås. Detta i sin tur syftar till att konsumenter inte ska bli vilseledda.

Resultatet från projektet är tänkt att användas för att planera behovet av framtida kontroller inom redlighetsområdet, både inom respektive myndighets ordinarie planering samt eventuella större samarbets- och kontrollprojekt.

Projektmål var att:

- Livsmedelsverket skulle kontrollera spårbarhet framåt i livsmedelskedjan från minst 20 slakterier uppdelat på två projektperioder.
- Stockholms stad skulle kontrollera spårbarhet bakåt i livsmedelskedjan från 100 anläggningar detaljhandel.

Projektet startades mars 2015, tidsmålet var att avsluta projektet i januari 2016.

4 Projektets genomförande

Kontrollen av spårbarhet av kött genomfördes med följande metoder.

4.1 Spårbarhet häst slaktad i Sverige

Livsmedelsverkets del av projektet, spårning av hästkött från slakteri, delades upp i två perioder. Under varje period valdes 10 slakterier som slaktade häst ut och kontroll gjordes på samtliga slakterier under samma vecka.

Spårbarhetsk kontrollerna utfördes enligt en för projektet specialutformad checklista. Där antecknades de uppgifter som livsmedelsföretagen lämnade via till exempel följesedlar och andra dokument. Informationen som slakteriet lämnade verifierades genom kontroll av slaktjournaler.

Spårbarhetsk kontrollerna fortsattes vidare genom livsmedelskedjan till stycknings- och processanläggningar så länge myndigheten ansvarade för kontrollen av anläggningarna.

Informationen vidarebefordrades sedan till Stockholms stad i de fall de var behörig kontrollmyndighet för mottagande anläggning. Om annan kommun än Stockholms stad var ansvarig för kontrollen avbryts spårningen för det partiet.

4.2 Spårbarhet svensk oxfilé

Stockholms stad kontrollerade restauranger och butiker som sålde svensk oxfilé. Kontroll av köttets spårbarhet skedde via märkning/etiketter och följesedlar och dokumenterades på checklistor. Informationen om det aktuella partiet t ex kopia på checklista, bilder på märkning/etiketter samt eventuella följesedlar, vidarebefordrades till den myndighet som ansvarade för kontroll av verksamheten i tidigare led t ex grossist, kyl- och fryshus eller styckningsanläggning.

I de fall kontrollmyndigheten var Stockholms stad eller Livsmedelsverket fortsatte spårningen av partiet/försändelsen på samma sätt genom livsmedelskedjan ända till slakteri kontrollerat av Livsmedelsverket. Var kontrollmyndigheten för någon anläggning i livsmedelskedjan en annan kommun vidarebefordrades spårbarhetsinformationen till kommunen men spårningen av det partiet/försändelsen avslutades. I de fall spårningen nådde hela vägen till slakteri kontrollerade Livsmedelsverket om partiet överensstämde med slaktade djur från svenska gårdar.

På grund av att livsmedelskedjan för många köttprodukter går genom många led och många anläggningar kontrolleras av andra kommuner vilka inte deltog i projektet var det relativt få partier som kunde spåras genom hela livsmedelskedjan.

I några fall utelämandes därför några spårbarhetsled i livsmedelskedjan. Detta genom att informationen på etiketten gällande på vilken anläggning köttet slaktats och styckats verifierades.

5 Resultat

5.1 Spårning av hästkött

5.1.1 Slakterier

Spårbarhetskontroller genomfördes som planerat uppdelat på två perioder av Livsmedelsverkets kontrollpersonal på 10 utvalda slakterier per vecka/period. Figur 1 visar spårningen i detalj mellan anläggningarna period 1 och figur 2 för perioden 2.

Det visade sig att merparten av köttet från slakterierna under period 1 togs emot av Kvalitetskött Sverige AB vilka gick i konkurs veckan efter att projektet dragit igång. Anläggningen kontrollerades av Stockholms stad. Informationen från slakterikontrollerna meddelades löpande till Stockholm som åkte ut och gjorde kontroll. Den stundande konkursen gjorde att det var svårt att få personalen på den berörda anläggningen att samarbeta. Den information som framkom var att den största delen av köttet gått till Gustafskorv AB som kontrollerades av Livsmedelsverket. Verifierande kontroll gjordes där.

På Faringe Kött och Slakt AB upptäcktes hästkött förpackat med etiketter märkta med nötkött i samband med spårbarhetskontrollen. Det förpackade köttet låg i backar märkta med hästkött. Företaget förklarade det hela med att det rörde sig om ett prov på grund av konkursen av Kvalitetskött som de brukade leverera till och att de inte hunnit ställa om etikettmaskinen. Inget kött hade lämnat anläggningen vilket och därför gjordes ingen åtalsanmälan i detta fall. Livsmedelsverkets åtgärd blev i detta fall att göra upprepade uppföljningar av spårbarheten på anläggningen. Inga avvikelser framkom vid dessa uppföljande kontroller.

Köttet från hälften av slakterierna period 2 gick till Gustavskorvs anläggning i Stockholm vilka tagit över Kvalitetskötts lokaler och verksamhet. Verksamheten kontrollerades av Stockholm. Det visade sig vara svårt att få personalen på den berörda anläggningen att samarbeta, de hänvisade spårbarheten till företagets anläggning i Dalarna som kontrolleras av Livsmedelsverket. Enligt följensedlar skickades nästan 90 % av det styckade köttet till företagets anläggning i Dalarna och resten skickades till olika verksamheter omkring Stockholm. Spårning av partier vid dessa anläggningar kontrollerades och verifierades.

5.1.2 Distributionsanläggningar

I samband med kontroller av spårbarheten på försändelser av slaktkroppar från Knorrevången Slakt AB upptäcktes ett företag, Vederslövs Slakt och Livdjurshandel AB, som handlade med slaktkroppar och som varken var registrerat av Livsmedelsverket eller Växjö kommun. Vid besök på anläggningen framkom att de bedrivit verksamhet i ca 20 år utan att vara registrerade. Växjö kommun har fått stöd av Livsmedelsverket vid hantering av ärendet och anläggningen är nu registrerad som livsmedelsföretag av Växjö kommun.

Det gjordes utökade spårbarhetsinspektioner på slakteriet Knorrevången i samband med att det oregistrerade företaget Vederslövs Slakt uppmärksammades. Då upptäcktes det att det sänts ut fler hästar från slakteriet än vad som officiellt hade slaktats, att samma slaktnummer använts till flera hästar och att en häst med samma slaktnummer som en häst som otjänligförklarats hade levererats ut. I samband med påvisandet av dessa avvikelser detta fattades det beslut om att återkalla hästkött med bristande spårbarhet samt beslut om förbud mot att slakta häst till dess att företaget kunde visa att de hade ett fungerande spårbarhetssystem. Samtliga sanktionsbeslut har följts upp och avslutats. Livsmedelsverket lämnade även in en åtalsanmälan.

Under period 2 visade det sig att ett slakteri, BJ Slakt AB skickade köttet vidare till Vederslöv Slakt och Livdjurshandel. Växjö kommun hade kontrollerat anläggningen i första delen av projektet men utförde ingen kontroll under projektets andra period.

5.1.3 Styckningsanläggningar

Spårbarhetskontroller på styckningsanläggningarna gjordes trots svårigheterna med lyckat resultat av kontrollpersonal. Köttet spårades vidare till flera produktionsanläggningar för bland annat korv- och charkanläggningar.

Livsmedelsverket kontrollerade inte anläggningen Nyhléns och Hugossons gällande spårbarhet under period 2.

Vid anläggningarna Fällmans och Gudruns har spårbarheten på köttet som tagits emot på anläggningen kontrolleras av Stockholms stad. Spårbarheten ut från anläggningen verifierades men resultatet kom efter projektets tidsram.

5.1.4 Chark- och produktionsanläggningar

I detta steg föll flera partier bort eftersom de levereras till anläggningar kontrollerade av kommuner som inte var med i projektet. Ansvarig

kontrollpersonal för dessa anläggningar kontaktades och delgavs informationen om att hästkött sålts dit. Spårningen från chark- och produktionsanläggningar avslutades enligt projektplanen om det visade sig att inget färskt kött såldes vidare från anläggningen, se figur 1 och 2. Flera anläggningar tillverkade hästkorv och en del tillverkade andra charkuterier av hästkött, t ex hamburgerkött. Vid dessa verifierades att företaget tagit emot det hästkött som levererande anläggning visat att de skickat. Dessutom gjordes en kontroll om företaget producerade produkter som innehöll hästkött. Spårbarheten kunde verifieras på de chark- och produktionsanläggningar som kontrollerades i projektet.

5.1.5 Butiker

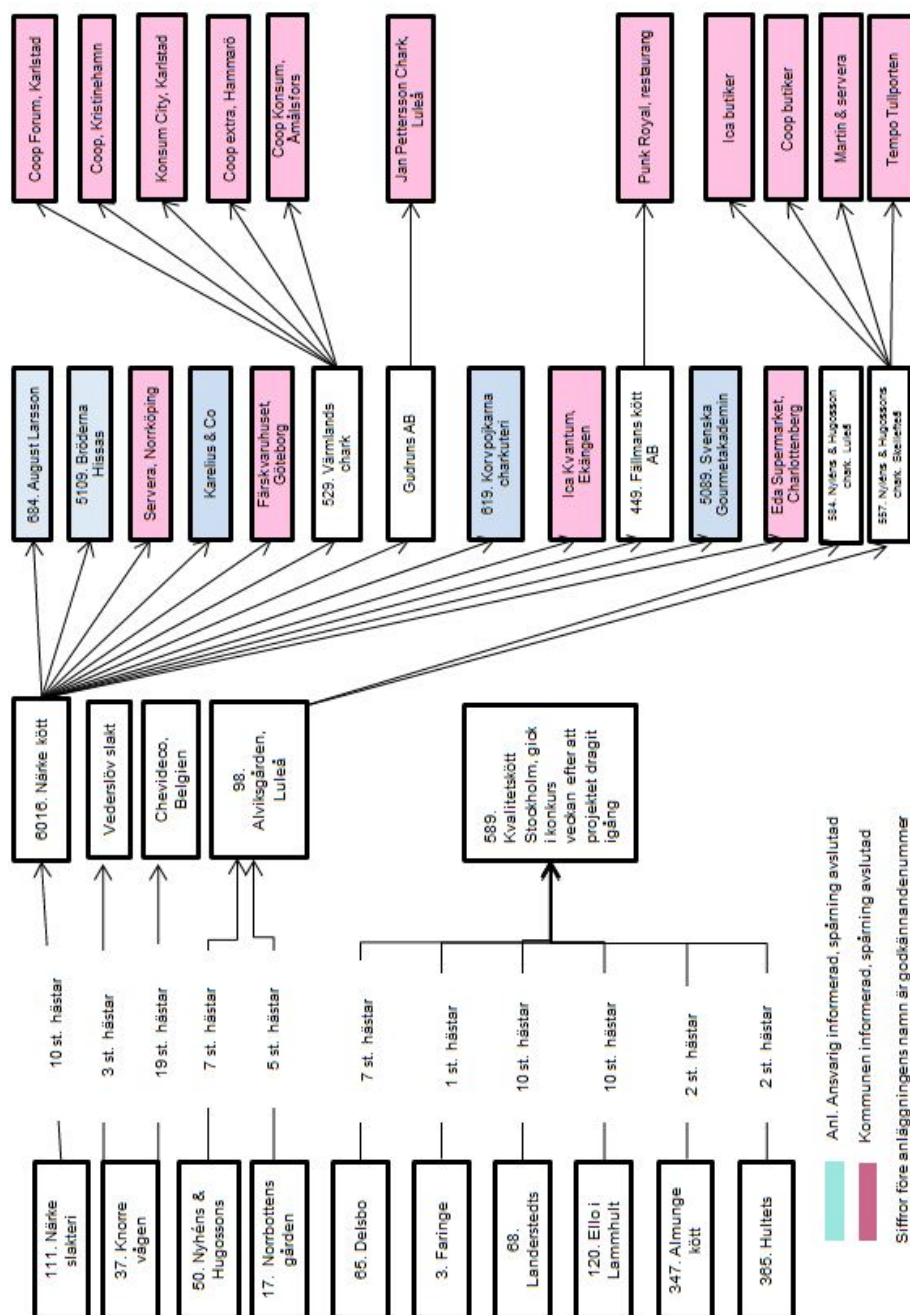
Från charkanläggningarna såldes bland annat filéer, biff, stek och entrecote av hästkött vidare till detaljhandeln. Kommunerna ansvariga för kontrollen över butikerna informerades om dessa försändelser tillsammans med kort information om projektet.

5.1.6 Restauranger

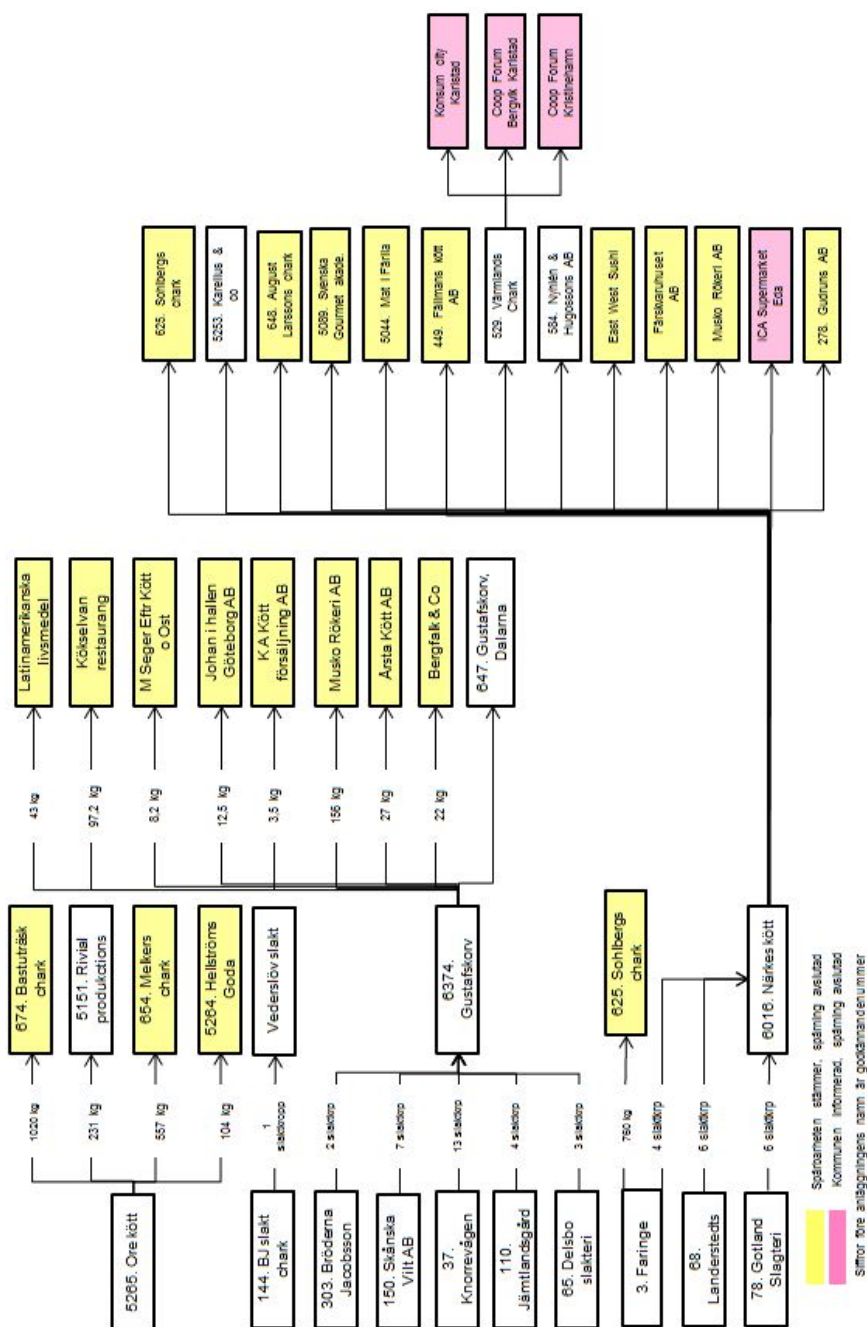
Under hästköttsdelen av projektet visade det sig vara möjligt att spåra hästköttet hela vägen till restaurang i två fall.

En restaurang under Stockholms stads kontroll (Punk Royal) visade sig ta emot hästkött som slaktats vid Närke Slakteri i Gällersta. Spårbarheten ledde via Närke kött i Örebro och Fällmans kött AB. Restaurangen i fråga hade dock inga skriftliga menyer utan presenterade maten direkt vid bordet varför det var svårt att verifiera att kunderna fick rätt information. Kontrollpersonalen som gjorde kontrollen på plats bedömde att uppgifterna var riktiga.

En restaurang under period 2 som kontrollerades av Örebro kommun, East-West Sushi, visade sig också ta emot hästkött som slaktats vid Närke Slakteri i Gällersta och styckats vid Närke kött i Örebro. Kommunen var i samband med projektet ute och verifierade spårbarheten på anläggningen.



Figur 1. De tio slakterier som kontrollerades period 1 i projektet och spårningen framåt i livsmedelskedjan.



Figur 2. De tio slakterier som kontrollerades period 2 i projektet och spårningen framåt i livsmedelskedjan.

5.2 Spårning av svensk oxfilé

Svensk oxfilé spårades från detaljhandelsled via distributions- och produktionsled till styckningsanläggningar och slakterier.

Livsmedelskontrollen i Stockholms stad, gjorde under denna del av projektet

kontroller på 40 anläggningar i detaljhandel och på 13 styckningsanläggningar och grossister.

5.2.1 Spårning av partier

Av 40 kontroller kunde sex partier spåras hela vägen till slakteri och ytterligare sju utlämnades några spårbarhetsled genom spårning med hjälp av etiketter. De flesta partier från de 40 kontrollerna utförda av miljöförvaltningen i Stockholm visade sig gå via stora centrallager i Västerås kontrollerade av Västerås kommun.

Livsmedelsverket fick information från miljöförvaltningen i Stockholm om sex partier kött som de spårat från detaljhandel till styckningsanläggning och vidare till anläggning kontrollerad av Livsmedelsverket, se figur 3. Fyra av dessa partier, har kunnat spåras vidare till slakteri och verifiering av att det är svenska nötkreatur som slaktats har kunnat göras.

För två partier fanns motstridig information eller inte tillräckligt med information för att Livsmedelsverket skulle kunna slutföra spårningen av det partiet:

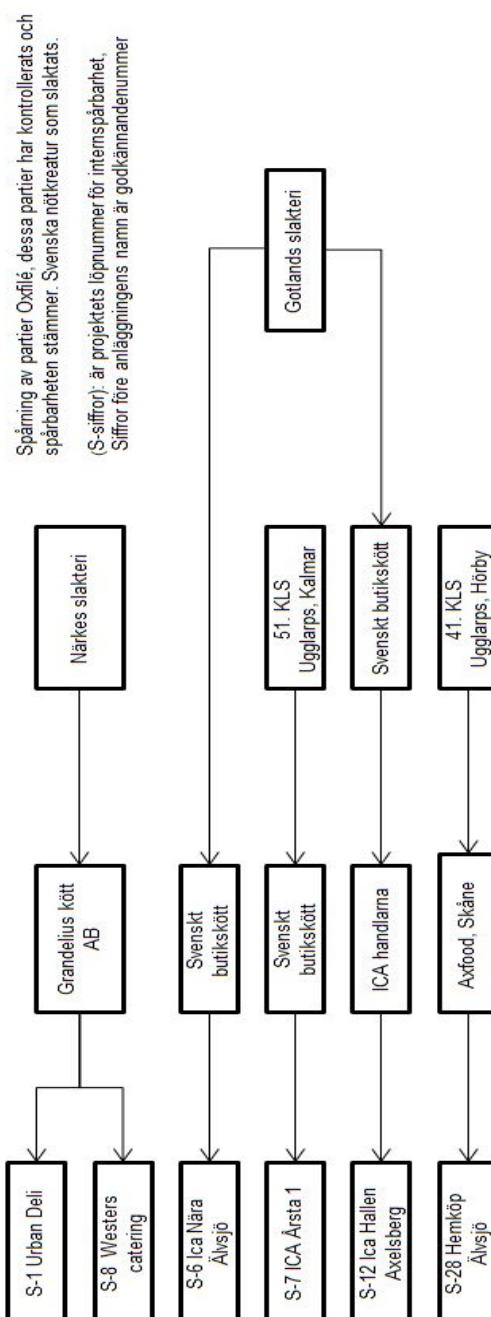
- Ica Hallen Axelsberg – har enligt checklistan fått köttet från Gotlands Slakteri AB, anl. 78 men enligt följesedeln så verkar köttet gått via Ica Handlarna i Västerås vilket inte är en anläggning kontrollerad av Livsmedelsverket.
- Hemköp Älvsjö har enligt checklistan fått köttet från Ugglarp, anl. 41, Skåne. När Livsmedelsverkets personal i Ugglarp kontrollerade detta parti framkom det att Ugglarp inte skickat något kött direkt till Hemköp i Älvsjö utan att det hade skickats via Axfood anläggning i Skåne.

Troligtvis beror detta på någon miss i informationsöverföringen mellan olika dokument i projektet i något led. Ingen misstanke om bristande spårbarhet hos företagen finns i dessa fall.

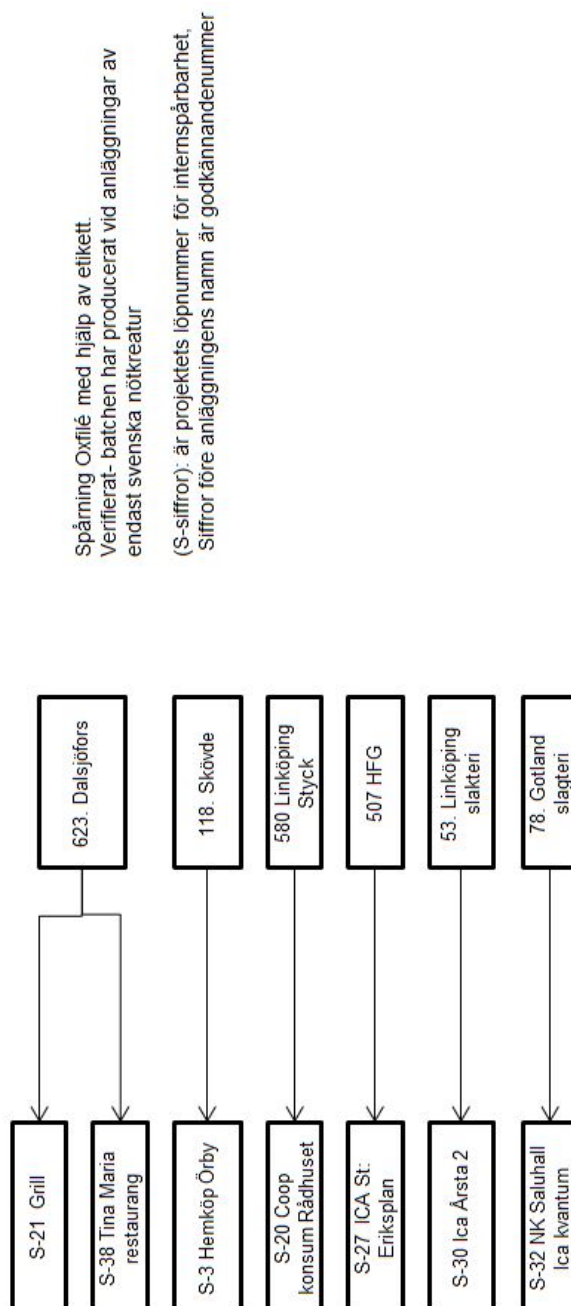
5.2.2 Spårning med hjälp av etikett

Vid sju av kontrollerna i detaljhandelsled där inte hela partiet kunnat spåras vidare genom alla led, har inspektören tagit kort på förpackningen med oxfilé. På detta sätt har spårning till packnings/styckningsanläggning kunnat göras direkt, dvs. man har kunnat hoppa över en del led i spårbarhetskedjan. På detta sätt har fler kontroller på Livsmedelsverkets anläggningar kunnat göras för att verifiera om köttet kommer från svenska nötkreatur.

Vid de kontroller av spårbarhet på svensk oxfilé som kunnat göras genom hela livsmedelskedjan ända till slakteri har kontrollpersonalen kunnat verifiera att det är svenska nötkreatur som slaktats, se figur 4.



Figur 3. De partier som kunde spåras bakåt genom hela livsmedelkedjan fram till slakteriet.



Figur 4. De partier som kunde spåras bakåt genom livsmedelkedjan till slakteriet med hjälp av etiketter.

6 Erfarenheter från projektet

6.1 Samarbete

Samarbetet mellan Livsmedelsverket och miljöförvaltningen i Stockholm samt informationsöverföringen har fungerat väl.

Projektet gav erfarenheter av olika kontrollmetoder och arbetssätt för kontroll av spårbarhet, vilka kan lämpa sig olika väl för olika typer av spårbarhetskontroll till exempel etikettspårning, spårning av hela partier samt kvalitativ och kvantitativ spårbarhet.

I detta projekt har det visat sig att företagen i de flesta fall kan visa att de har spårbarhet ett steg bakåt och ett steg framåt men att de ofta tar lite tid att få fram alla relevanta uppgifter.

Upptäckt av ett företag som inte var registrerat vilket troligen inte hade inte varit möjligt utan spårning i flera led och samarbete mellan myndigheter. Att göra en spårbarhetskontroll endast på en anläggning ger begränsade svar på hur väl spårbarheten fungerar. Genom kontroll av spårbarheten på anläggningar i flera led finns även möjlighet att verifiera att spårbarheten verkar stämma. Detta kräver gott samarbete mellan kontrollmyndigheter vilket i detta projekt visats vara nödvändigt för att kontrollera spårbarhet i flera handelsled.

Många kommuner som inte deltog i projektet men som mottagit information om försändelser med kött visade sig mycket positiva till informationen som i flera fall kunnat användas till verifierande spårbarhetskontroller.

6.2 Tidsåtgång

Det visade sig vara betydligt svårare och mer tidskrävande än planerat att göra spårbarhetskontrollerna, i synnerhet på styckningsanläggningarna. Dels eftersom det var fler försändelser in och ut från anläggningarna att hålla reda på och dels eftersom dessa var uppdelade på flera olika kategorier kött och generellt skickades till fler mottagare. Köttet förvarades dessutom ibland på anläggningen under en tid vilket tillsammans med avsaknad/otydliga av krav på intern spårbarhet gjorde det svårare att veta exakt vilket kött av det som kommit in till anläggningen som gått vidare och vart det skickats. Detta är viktiga lärdomar bland annat inför beräkning av kontrolltid och planering av spårbarhetsinspektioner.

Miljöförvaltningen i Stockholm planerade att kontrollera 100 detaljhandelsanläggningar i flera steg under projektet. Det visade sig ta betydligt mer tid än planerat vilket gjorde att det totalt blev 40 anläggningar

som fick kontroll. På grund av personalomsättning under projektets gång har arbetet med att färdigställa projektet dragit ut på tiden.

Tidsbrist under hösten för personalen både i miljöförvaltningen i Stockholm och på Livsmedelsverkets kontrollavdelning, har gjort att spårningen inte kunde avslutas på alla anläggningar. Även detta är en viktig lärdom för framtida projekt att det kan vara bra att lägga så stor del av projektet så tidigt på året som möjligt då det ofta är mindre slakt.

6.3 Kontrollmetodik

Att spåra köttet i flera led och att information överfördes mellan myndigheter ledde i det här projektet bland annat till att en oregistrerad anläggning upptäcktes vilket måste ses som en lyckad utgång av projektet.

Spårbarhetskontrollerna gjordes med metoden kvantitativ spårbarhet i hästköttsdelen. Mängden utlevererad produkt från en anläggning jämfördes med mängden mottagen produkt på nästa anläggning. Svårigheterna uppstod inne på en del av anläggningarna där på grund av otydliga lagkrav på intern spårbarhet för hästkött. Detta gjorde det svårt att spåra ett specifikt parti från mottagning till utleverans. Svårigheten att följa partierna i realtid ökade då köttet i vissa fall lagrades i kyl/frys på anläggningen.

Spårning via etikett fungerade mycket väl gällande oxfilé i detta projekt och visade sig vara ett bra komplement till spårning genom hela kedjan. Detta när projektavgränsningen gällande anläggningar kontrollerade av annan kommun annars hade satt stopp för spårningen.

Att spåra köttet i flera led ledde i det här fallet till att en oregistrerad anläggning upptäcktes vilket måste ses som en lyckad utgång av projektet. Sammanfattningsvis kan det sägas att kontrollområdet spårbarhet och den kontrollmetodik som använts i projektet har visat sig lämpa sig mycket väl för samarbete.

6.4 Spårbarhetskontroller i framtiden

Erfarenheterna och resultaten från projektet kommer att användas som referensmaterial för framtida spårbarhetskontroller. Spårbarhetskontroller väntas få allt större betydelse inom livsmedelskontrollen men kontrollerna kräver både tid, väl utförd planering av kontroll och samordning mellan myndigheter.