

Handläggare
Lena Björklund-Stoehr
Telefon: 08-508 281 87**Till**
Miljö- och hälsoskyddsnämnden
2021-10-19, p. 9

Fuskprojekt - DNA i köttprodukter

Projektrapport

Förvaltningens förslag till beslut

Godkänna förvaltningens rapport

Anna Hadenius
FörvaltningschefDaniel Persson
Avdelningschef

Sammanfattning

Som en del av en insats mot livsmedelsbedrägerier har Livsmedelskontrollens fuskgrupp testat en ny metodik för att mer effektivt upptäcka och motverka grova avvikelser gällande livsmedelsinformation. I detta projekt fokuserade vi på innehåll i köttfärs och charkprodukter hos ett flertal tillverkare och delikatessbutiker/saluhallar i Stockholms Stad. Insatsen utfördes av en grupp inspektörer som jobbar en del av sin tjänst med livsmedelsbedrägerier. Gruppen har även haft stöd från stadsveterinärer som kontrollerar tillverkningsanläggningar regelbundet.

Totalt analyserades 19 prover från 10 olika livsmedelsverksamheter varav 6 var uppföljande prover som hade bedömts med avvikelse. Dessa prover från första omgången hade allvarliga brister som ledde till sanktioner i form av vitesföreläggande. Vid den uppföljande provtagningen hade 1 prov avvikelse. Två ansökningar om utdömande av vite skickades in till Förvaltningsrätten.

I detta projekt har vi konstaterat att konsumenterna inte alltid får det de tror att de betalar för när de köper chark- eller produkter av färs.

Kontroll av innehåll i dessa produkter behövs och provtagning som metodik har visat sig vara lämplig för att ta reda på det faktiska innehållet i livsmedlen. Vi har även noterat att denna kontroll skapat en förändring och tydlig förbättring av rutiner hos livsmedelsverksamheterna. De behöver arbeta noggrant i sin produktion för att säkerställa att konsumenter får det som utlovas på etiketten eller vid skylten i disken.

Bakgrund

Inom EU har man tidigare upptäckt fusk med bland annat hästkött som ersatte nötköttet i vissa livsmedel samt griskött som har färgats och sålts som nötkött. I ett tidigare provtagningsprojekt inom Miljösamverkan i Stockholm län år 2017, har miljöförvaltningen kontrollerat om det fanns fläskkött i korvar som inte skulle innehålla fläsk genom DNA-analyser. Analysen påvisade fläskkött i 10 av 77 prover.

Miljöförvaltningen har även hanterat klagomål under 2018 och 2019 där t.ex. prover har tagits på viltkött i Stockholms saluhallar och där bland annat kamelkött upptäcktes.

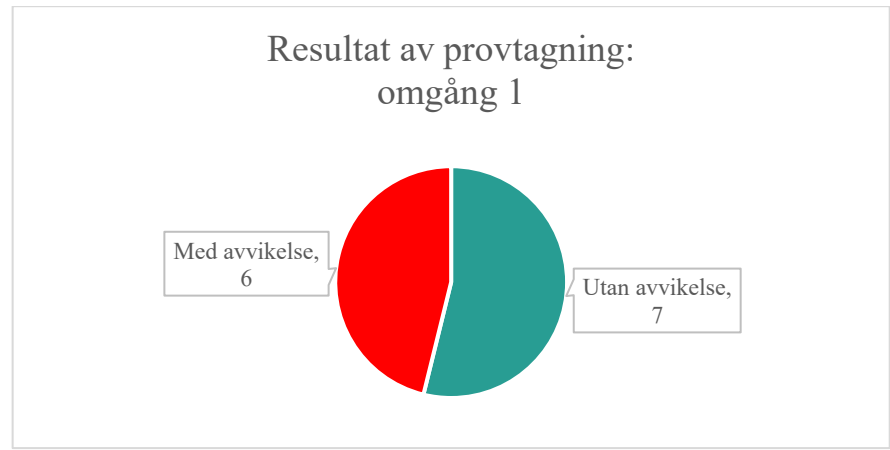
Utbrottet av Covid-19 har påverkat hela livsmedelsbranschen på olika sätt¹. Vissa verksamheter går bättre än vanligt medan andra verksamheter har gått i konkurs. Detta kan innebära att verksamhetsutövare lockas att köpa in billigare råvaror av andra djurslag, livsmedel utan spårbarhet eller andra livsmedel utan information om faktiskt innehåll.

Arbetsgruppen mot livsmedelsbedrägerier planerade genom projektet att börja jobba mer systematiskt med frågan om innehåll i köttprodukter. Proverna skulle tas från verksamheter som själva blandar, tillverkar och/eller tillagar sina produkter inom Stockholms Stad. För att avgränsa projektet bestämdes att provtagningen skulle göras på olika slags färs- eller charkprodukter. Syftet med projektet var att kontrollera om produkterna innehöll endast de deklarerade djurslagen samt utreda så långt som möjligt orsaken till eventuellt avvikande resultat. Projektet syftade därmed också till att bidra till att konkurrensen i branschen sker på lika villkor och att konsumenterna får de varor de förväntar sig.

¹ European Parliament. (2019). *Research for AGRI Committee: Preliminary impacts of the COVID-19 pandemic on European agriculture: a sector-based analysis of food systems and market resilience.*
[https://www.europarl.europa.eu/thinktank/en/document.html?reference=IPOL_STU\(2021\)690864](https://www.europarl.europa.eu/thinktank/en/document.html?reference=IPOL_STU(2021)690864)

Resultat

I den första provtagningen togs 13 prover på 10 olika verksamheter, 6 stycken bedömdes med avvikelse och 7 stycken bedömdes utan avvikelse.



För att få bedömningen utan avvikelse krävdes att analysvaret stämde med antingen ingrediensförteckning eller det som angavs vid disken i saluhallar.

Där bedömningen med avvikelse gjordes stämde inte ingrediensförteckningen eller det som angavs vid disken i saluhallarna med analysvaren. Prover med avvikelse kom från 4 olika verksamheter där två av verksamheter hade avvikelser på båda proverna som togs.

Avvikelserna bestod av:

- 3 prover med odeklarerad fläsk;
- 1 prov med odeklarerad kronhjort;
- 1 prov med odeklarerad häst;
- 1 prov där det saknades nötkött som var angivet på etiketten.

Det utfärdades fyra föreläggande med vite att säkerställa korrekt livsmedelsinformation. Två av verksamheterna hade redan ett föreläggande med vite efter att tidigare vilselett sina kunder med vilken djurart köttet kom ifrån. För en verksamhet gjordes en ansökan om utdömande av vitet direkt efter avvikelse på första provtagningen.

I den uppföljande provtagningen stämde 5 av de 6 prover som togs överens med ingrediensförteckningen eller skyltningen vid disken. En ansökan om utdömande av vite gjordes efter upprepade avvikelser vid den andra provtagningen.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Från 2020 har miljöförvaltningen utfört specifika insatser för att motverka livsmedelsbedrägerier och inspektörerna har fått bekräftat att ju mer de letar desto mer hittar de. Som ett nästa steg behöver myndigheten bland annat utveckla olika nätverk för att dela information mellan myndigheter på lokal och/eller statlig nivå.

Under våren har EU-kommissionen gjort en undersökning, så kallat fact-finding, av hur Sverige motverkar bedrägerier i livsmedelskedjan. Rapporten från undersökningen kommer att publiceras på EU:s webbsida under hösten 2021. EU-revisorerna tryckte på vikten av att ärenden eller åtgärder för att motverka livsmedelsbedrägerier utförs av särskilda inspektörer med spetskompetens.

Detta arbete är mycket tidskrävande när det genomförs, men förtjänsten av informationsutbytet och inspektörer med spetskompetens kommer sannolikt att resultera i framgångsrika utredningar för samtliga myndigheter.

Livsmedelskontrollen kommer fortsätta utveckla arbetssätten för att upptäcka och motverka fusk i livsmedelskedjan genom att arbeta proaktivt på ett riskbaserat och systematiskt sätt. Som ett nästa steg behövs även ett utvecklat samarbete med andra myndigheter på lokal och/eller statlig nivå.

Slutsatser

I detta projekt ställs man för det faktum att konsumenter har vilseletts, och har betalat ett för högt pris för sina köttprodukter. Kontrollen har bidragit till att skydda konsumenternas intressen samt förbättra företagets rutiner. 9 av 10 verksamheter hade inga avvikelser gällande innehållet i sina köttprodukter i slutet av projektet.

Det finns även etiska problem gällande de verkliga innehållen i de köttprodukter vi analyserade. Av olika anledningar vill en del människor inte äta exempelvis fläsk och de bör då få göra ett aktivt val gällande detta i samband med sitt inköp. Detta förutsätter att ingrediensförteckning eller annan information vid inköp stämmer vilket det bevisligen inte gjort för en del av de produkter vi har analyserat.

Stockholms seriösa livsmedelsverksamheter som redan har det kämpigt i och med utbrottet av covid-19 med medföljande problem och restriktioner kan påverkas negativt av denna konkurrens som inte sker på lika villkor. Förhoppningen är att kontrollprojektet har bidragit till en mer rättvis konkurrens i branschen på lokal nivå samt att konsumenternas intresse har tagits tillvara.

SLUT

Bilagor

1. Rapport, Fuskprojekt DNA i köttprodukter