

Handläggare
Lena Björklund-Stoehr
Telefon: 08-508 281 87

Till
Miljö- och hälsoskyddsnamnden
2013-10-22 p.8

Riktad kontroll 2012: Kontroll av information på restaurangmenyer

En rapport från miljöförvaltningen

Förvaltningens förslag till beslut

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

Gunnar Söderholm
Förvaltningsdirektör

Daniel Selin
Avdelningschef

Sammanfattning

Miljöförvaltningen har under 2012, inom ramen för ett riktat kontrollprojekt, kontrollerat företag i Stockholm avseende information på restaurangmenyer.

Miljöförvaltningen i Stockholm valde att fokusera på ursprung, styckningsdetaljer, skyddade beteckningar samt fiskarter. I projektet ingick 200 verksamheter. Resultatet visar att livsmedelsföretagen i stor utsträckning presenterar ursprung, styckningsdetaljer och fiskarter korrekt medan informationen vad gäller skyddade beteckningar var mer missvisande.

En fortsatt kontroll av redlighet bedöms vara viktig för att se till att konsumenterna inte vilseleds. Det är också vara relevant att göra en riktad kontroll mot producenter och grossister. Förutom det rent bedrägliga i att sälja förfalskade livsmedel finns det även potentiella hälsorisker varför området är fortsatt högprioriterat.

Bakgrund

Den information som ges om ett livsmedel och vad som ingår i de maträtter som serveras på en restaurang är ofta presenterade i restaurangens meny. Hur presentationen har gjorts skiljer sig åt mellan olika restauranger och missvisande information förhindrar konsumenten att kunna göra medvetna val om livsmedel.

I detta projekt har det kontrollerats om de livsmedel som presenterades på restaurangernas menyer var de som verkligen serverades till konsumenterna i Stockholms Stad. Vissa livsmedel har en särskilt skyddad beteckning inom EU. Denna typ av skydd delas in tre olika kategorier;

- Skyddade ursprungsbeteckning (SUB), t ex. Fetaost, Kalix löjrom
- Skyddade geografiska beteckningar (SGB), t ex. Svecia, Gruyère
- Garanterade traditionella specialiteter (GTS), t ex. Serranoskinka, Falukorv

Sverige har totalt 6 egna produkter som omfattas av detta skydd;

- Kalix Löjrom (SUB)
- Bruna bönor från Öland (SGB)
- Hushållsost (GTS)
- Falukorv (GTS)
- Skånsk spettekaka (SGB)
- Svecia (SGB)

I många andra fall saknar livsmedlet en skyddad beteckning eller standard inom EU och en bedömning huruvida en konsument riskerar att vilseledas måste då göras. Denna bedömning baseras ofta på icke-naturvetenskapliga eller juridiska grunder utan andra faktorer som språkbruk eller allmänt vedertagna uttryck.

Genomförande

För projektet valdes 200 restauranger slumpmässigt ut i Stockholms kommun.

Fyra olika grupper av påståenden om livsmedel utformades

- 1: Ursprung, ekologiskt, närproducerat eller säljande uttryck
- 2: Styckningsdetaljer och köttslag
- 3: Skyddade beteckningar; SUB, SGB och GTS
- 4: Fiskarter och skal-/blötdjur

Vid kontrollbesöket granskades restaurangernas menyer med avseende på vilka livsmedel som presenterades och detta jämfördes med vad som serverades till konsumenterna.

Resultat

Det resultat som framkom vid kontrollerna av informationen på restaurangernas menyer var både positivt och negativt. De flesta företag var måna om att göra rätt men ibland saknades det kunskap och ibland har priset på råvaran fått styra.

- Ursprung, ekologiskt, närproducerat eller säljande uttryck hade 9 (11%) av 80 kontrollerade restaurangerna fel information. Den vanligaste bristen var felaktig presentation av ”får-/getost” eller livsmedlets ursprung.
- Styckningsdetaljer och köttslag hade 23 (15%) av 157 kontrollerade restauranger presenterat livsmedlet på ett felaktigt sätt. Den vanligaste bristen var felaktig information av ”biff” som är en styckningsdetalj men ofta visade sig vara en köttdetalj av sämre kvalitet.
- Skyddade beteckningar hade störst andel felaktig presentation då 55 (54%) av 102 kontrollerade restauranger fel information. Den vanligaste bristen var felaktig information om ”Parmesanost” och ”Parmaskinka”
- Fiskarter och skal-/blötdjur hade endast 5 (5%) av 97 kontrollerade restauranger presenterat livsmedlet på ett felaktigt sätt.

Förvaltningens synpunkter och förslag

Kontrollen som gjordes av miljöförvaltningen omfattar endast en liten del av de livsmedelsföretag som tillhandahåller information

på restaurangmenyer för konsumenterna. Resultatet visar att trots att kontroll av information bedrivs i den planerade kontrollen så finns det ändå brister.

Förvaltningen kommer även fortsättningsvis att kontrollera informationen på restaurangmenyer inom ramen för den ordinarie kontrollen. I samband med verksamhetsplanering inför 2014 föreslås att miljöförvaltningen specificerar en rad kontrollaktiviteter som syftar till att utreda eventuellt livsmedelsfusk på bred front inom Stockholm Stad.

Bilagor

- 1 Rapport: Kontroll av information på restaurangmenyer.