

**Kontroll av
information på
restaurangmenyer
September 2013**

Aron Lindén
Sarah Nilsson

Kontroll av information på restaurangmenyer
September 2013

Utgivningsdatum: 2013-10-22

Utgivare: Miljöförvaltningen

Projektledare: Aron Lindén, Sarah Nilsson

Kontaktperson: Daniel Selin

Sammanfattning

Livsmedelskontroll ska vara riskbaserad med hänsyn till det övergripande målet om säker mat. Men livsmedelslagstiftningen syftar även till att tillvarata konsumenternas intressen genom att säkerställa möjligheten att göra medvetna val i sin konsumtion. Av detta följer att all information om livsmedel, såväl skriftlig som muntlig, frivillig eller obligatorisk, ska vara korrekt. Sammantaget kallas detta för redlighet, en ärlig och korrekt återgivning av informationen om ett livsmedel. Livsmedelskontrollen ska således vara både risk- och redlighetsbaserad.

Under 2012 genomfördes en riktad kontrollinsats mot 200 slumpmässigt utvalda restauranger i Stockholm. I kontrollerna granskades menyer där påståenden om rätterna som serverades gjordes. Det kan handla om livsmedlens ursprung, att de är ekologiska, närproducerade, att det är en speciell sorts fisk eller styckningsdetalj. En stor andel livsmedel inom Europa har dessutom en särskilt skydda beteckning vilket har ett än högre skyddsvärde. Exempelvis har Fetaosten en skyddad ursprungsbeteckning och får bara tillverkas i Grekland och den svenska falukorven är en garanterad traditionell specialité vars särskilda receptur måste följas för att få kallas falukorv.

Resultaten visar att felaktig information förekommer men vilseledningen varierar inom olika typer av påståenden. Beträffande fisk så stämde de flesta påståenden med den fisk som serverades, likaså stämde påståenden om närproducerad eller olika styckningsdetaljer i hög grad. De flesta bristerna återfanns bland de skyddade beteckningarna och där var Parmaskinkan och Parmesanost oftast de produkter som deklarerades men där konsumenten fick en annan produkt.

Orsaken till detta i restaurangledet beror många gånger på okunskap. Flera restauratörer tror exempelvis att ”parmaskinka” betyder ”lufttorkad skinka” på italienska. I andra fall beställer restaurangen Parmesanost men grossister eller producenter levererar en annan vara som verkar identisk.

Livsmedelskontrollen behöver därför utveckla sina kontrollmetoder och i högre utsträckning granska tidigare led i livsmedelskedjan där orsaken till fusk och vilseledning ofta äger rum för att senare upptäckas i restaurangledet. Likaså behöver

även nya metoder utvecklas för att i mesta möjliga mån stävja det uppsåtliga fusket som uppdagats i samband med de matskandaler som ägt rum under 2012 och 2013. Denna form av fusk har ofta kriminella kopplingar och är utformat för att kringgå lagar och myndigheter. Det är därför svårt att komma till rätta med uppsåtligt kriminell verksamhet genom kontroll och tillsyn som bedrivs mot de aktörer som verkar inom lagens ramar. Av den anledningen behöver samarbetet mellan tillsyns-, åklagare- och polismyndigheter fördjupas.

Innehåll

Sammanfattning	3
Bakgrund	6
Syfte	7
Genomförande	7
Resultat	8
Diskussion	9
Ursprung, ekologiskt, närproducerat eller säljande uttryck	10
Styckningsdetaljer och köttslag	11
Skyddade beteckningar; SUB, SGB och GTS	12
Fiskarter och skal-/blötdjur	13
Framtida kontroller	13
Bilagor	16

Bakgrund

I syfte att motverka att konsumenter blir vilseledda eller lurade av felaktig information utförs kontroll av restaurangernas menyer. I avgiften för den offentliga kontrollen ingår ett kontrolltidstillägg om verksamheten har någon typ av presentation och/eller märkning. Tillägget är till för att ge möjlighet att kontrollera det som är oberoende av de risker som restaurangerna i övrigt genererar, till exempel spårbarhet och redlighet.

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. Hur ett livsmedel presenteras kan avgöra konsumenternas val av maträtt. Det borde vara en självklarhet att konsumenterna blir serverade det som står i menyn, tyvärr är det inte alltid så. En del restauranger presenterar ett livsmedel i sin meny men serverar istället ett annat alternativt framhåller en högre standard på livsmedlet än vad det egentligen har genom olika uttryck.

I detta projekt har det kontrollerats om de livsmedel som presenterades på restaurangernas menyer var de som verkligen serverades till konsumenterna i Stockholms Stad.

Den juridiska grunden för kontrollerna har varit Europaparlamentets och Rådets Förordning (EG) nr 178/2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning¹, särskilt avsnitten om skydd av konsumenternas intressen och presentation.

Vissa livsmedel har en särskilt skyddad beteckning inom EU.

Denna typ av skydd delas in tre olika kategorier;

- Skyddade ursprungsbeteckning (SUB), till exempel Fetaost och Kalix löjrom
- Skyddade geografiska beteckningar (SGB)², till exempel Svecia och Gruyère
- Garanterade traditionella specialiteter (GTS)³, till exempel Serranoskinka och Falukorv

¹ Europaparlamentets och Rådets Förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet

² Rådets Förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

³ Rådets Förordning (EG) nr 509/2006 av den 20 mars 2006 om garanterade traditionella specialiteter av jordbruksprodukter och livsmedel.

Syfte

Syftet med detta projekt var att kontrollera om restaurangernas menyer överensstämde med det som serverades till konsumenterna i Stockholms Stad.

Genomförande

Inför kontrollbesöken utformades en checklista för att kontrollera redlighet – vilseledning. Grunden för checklistan var Livsmedelsverkets checklista SLV rapporteringsform 1.0, kontrollområde 12 Information, Redlighet vilseledning. (Bilaga I)

Fyra olika grupper av påståenden om livsmedel utformades för att lättare kunna få ett tydligt resultat inom vilka områden avvikelser förekom eller inte. Grupperna utformades med hänsyn till tidigare kontrollbesök där problem konstaterats. De fyra grupperna var:

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

Kontrollbesök genomfördes inom ramen för den planerade kontrollen på restauranger i Stockholms Stad. De utvalda objekten var restauranger med en livsmedelshantering som klassades som högrisk. Med högrisk menas att restaurangerna hanterade råa animalier eller kylde ner livsmedel för vidare hantering. 200 valdes ut och var spritt fördelade över 27 församlingar i Stockholms Stad. Vid kontrollbesöket granskades restaurangernas menyer med avseende på vilka livsmedel som presenterades och vilket jämfördes med vad som serverades till konsumenterna. Livsmedlen stämades av med originalförpackningarna som livsmedlen levererades i samt mot följesedlar från leverantörer och kvitton från livsmedelsbutiker i de fall en verksamhet inte använde sig av en leverantör utan köpte in livsmedlen själva.

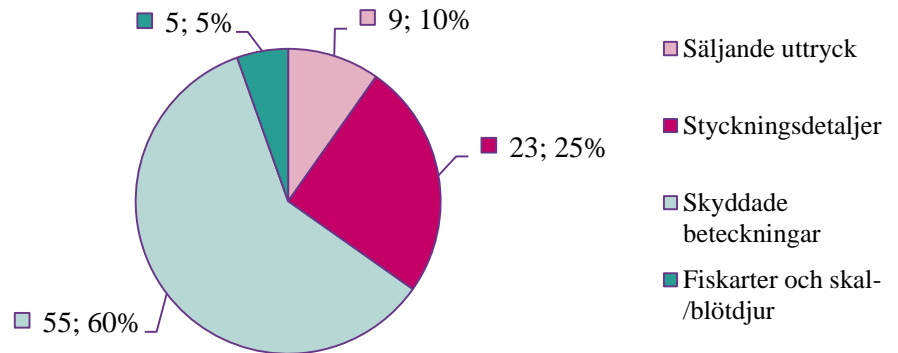
Det här projektet genomfördes inom ramen för den årliga planerade kontrollen. Kontrollerna avgränsades till granskning av dokumentation, skriftlig information på plats och utfrågning av personal. Provtagning ingick inte som kontrollmetod.

Motiveringen till detta var att få en tämligen omfattande screening av eventuell problematik som i ett senare skede kunde följas upp med fördjupade kontroller där så behövdes.

Resultat

Livsmedelsgrupper	Mest kontrollerade uppgift	Antal objekt	med avvikelse	utan avvikelse
Grupp 1: Ursprung Ekologiskt Närproducerat Säljande uttryck	”Får-/Getost” ”Ekologiskt” ”Handskalade räkor” ”Hemmagjort” ”Ursprung” ”Västerbottensost”	80	9 (11 %)	71
Grupp 2: Styckningsdetaljer Köttslag	Entrecôte Fläskfilé Kalvfärs Lammfärs Oxfile Biff	157	23 (15 %)	134
Grupp 3: Skyddade beteckningar	Fetaost Gorgonzola Grana Padano Kalix löjrom Parmesanost Parmaskinka	102	55 (54 %)	47
Grupp 4: Fiskarter och skal- /blötdjur	Gös Lax Röding Rödspätta Sej Torsk	97	5 (5 %)	92

Fördelning av alla observerade avvikelser



Livsmedelsgrupper	Mest förekommande felaktigt presenterade livsmedel
Grupp 1: Säljande uttryck Ursprung Ekologiskt Närproducerat	"Ursprung" "Får-/Getost"
Grupp 2: Styckningsdetaljer Köttslag	Biff Fläskkotlett
Grupp 3: Skyddade beteckningar	Parmesanost Parmaskinka
Grupp 4: Fiskarter och skal-/blötdjur	Kungsräkor Kapkummel Flundra Hälleflundra Sjötunga

Diskussion

200 restauranger med vissa kriterier valdes slumpmässigt ut att ingå i projektet. Dessa bedömds utgöra en tillräckligt stor andel av stadens restauranger för att ge en representativ bild av hur livsmedel presenterades på menyerna. Restauranger med likvärdig typ av hantering valdes ut för att få ett jämförbart resultat. Verksamheter valdes även ut från så många distrikt i staden som möjligt för att få en geografisk spridning.

Checklistans utformning påverkade vilka livsmedel som kontrollerats på restaurangernas menyer vid genomförda kontrollbesök. Det fanns fyra förutbestämda grupper med exempel på livsmedel inom varje grupp vilket påverkade inspektörernas val av livsmedel att kontrollera. Om inspektörerna istället inte hade fått några exempel på livsmedel hade det kanske dykt upp andra livsmedel i resultatet. Fördelen med att dela upp livsmedlen i grupper var att vi fick en tydligare bild av var det brast i redligheten och inte. En annan fördel med att ha grupper på checklistan var samma sorts påståenden och livsmedel blev granskade vilket gjorde att fokus vid kontrollbesöket blev mindre personberoende och variationen i utfallet minskade därmed. Sammantaget ger resultaten från kontrollerna en representativ och rättvisande bild av hur pass väl informationen på menyerna stämmer med det livsmedel som serveras.

Ursprung, ekologiskt, närproducerat eller säljande uttryck

Knappt hälften av restaurangerna var aktuella i denna grupp. Av de aktuella restaurangerna var en klar majoritet utan avvikelser. Att så många var utan avvikelser kan bero på att de som presenterat livsmedel på ett specifikt sätt hade gjort ett medvetet val i sina inköp av livsmedel. Exempelvis då ursprunget presenterats med en geografisk plats som ”från Rocklunda gård” eller ”Svensk oxfile” var det i princip alla som serverade rätt livsmedel.

Alla restauranger som presenterade att ett livsmedel var ”hemmagjort” hade tillverkat livsmedlet på restaurangen. Det beror mest troligtvis på att felaktiga presentationer av hemmagjorda livsmedel har uppmärksammats mer vid tidigare kontrollbesök. Det har då lett till att detta problem redan åtgärdats vilket resulterade i att de som nämnt ”hemmagjort” har tillverkat det på sin restaurang. Generellt sett så var antalet restauranger som presenterade livsmedel eller maträtter som hemmagjorda inte vanligt förekommande.

De restauranger som presenterade ekologiska livsmedel har alla serverat ekologiska livsmedel, dock rör det sig endast om 4 restauranger. Att så få restauranger har nämnt detta kan bero på det slumpartade urvalet som deltagit i projektet. Av de restauranger som deltog var det ingen som profilerat sig med att de serverade ekologiska livsmedel, vilket kan vara anledningen

till att så få har nämnt ekologiskt på sina menyer. Orsaken till att samtliga restauranger som presenterade livsmedel som ekologiska även serverade det kan också bero på att de hade god kännedom om livsmedel.

Den mest förekommande avvikelserna gällde presentation av färost. Anledningen till det beror troligtvis på pris och okunskap. Majoriteten av de som felaktigt presenterade färost serverade en ost tillverkad på komjölk vilken generellt sett är billigare. Ett flertal verksamhetsutövare var inte heller medvetna om att ost kan tillverkas av mjölk från olika djur vilket leder till att de serverat något annat än vad som presenterats på menyn.

Styckningsdetaljer och köttslag

Många av restaurangerna i projektet var aktuella inom denna grupp. Att det är vanligt förekommande beror på att detta är efterfrågat av många konsumenter och många inom restaurangbranschen har en yrkesstolthet som är starkt förknippad med kött detaljer av god kvalitet. Även priset på animaliska livsmedel kan ha betydelse. Exempelvis hade majoriteten av de restauranger som presenterade olika styckningsdetaljer av fläsk gjort det på ett korrekt sätt. I och med att fläsk är ett relativt billigt köttslag fanns ingen anledning till att restaurangerna skulle servera något annat köttslag och det saknas därmed ekonomiskt incitament att fuska. Att det likaså var en hög andel rätt presentation av oxfilé kan bero på att restaurangerna idag kan köpa in oxfilé till ett relativt lågt pris vilket inte ger dem någon anledning till att servera någon annan styckningsdetalj.

Den mest förekommande felaktigt presenterade styckningsdetaljen var biff. Styckningsdetaljen biff, biffrad, är den mittersta yttermuskeln på kons rygga. Den kallas även för ryggbiff. Av 65 restauranger som presenterade biff var det 15 som serverade en annan styckningsdetalj. Att det skedde kan ha berott på okunskap. Många verksamhetsutövare känner inte till olika styckningsdetaljer av nötkött och vid beställning från leverantör kan missförstånd uppstå. Har inte verksamhetsutövaren denna kunskap upptäcks inte eventuella fel vid dennes mottagningskontroll. Priset på olika styckningsdetaljer av samma köttslag spelar givetvis en viss roll. Vissa verksamhetsutövare kan ha sett en möjlighet att köpa in ett billigare alternativ i hopp om att konsumenterna inte skulle märka skillnad på styckningsdetaljer och gör då en ekonomisk vinning. Ibland är den efterfrågade detaljen slut hur leverantörer som då erbjuder

ett ”likvärdigt alternativ” som ofta visar sig vara en annan styckningsdetalj av sämre kvalitet. Den största anledningen till att olika styckningsdetaljer presenterades som biff beror troligtvis ett fel vid översättning från det engelska språket till svenska då ”beef” på engelska betyder nötkött på svenska och styckningsdetaljen ”biff” på svenska heter ”sirloin” på engelska. Olika länder styckar dessutom nöt och svin på olika sätt vilket ytterligare kan leda till missförstånd när kött styckas i ett land men saluhålls i ett annat.

Skyddade beteckningar; SUB, SGB och GTS

Drygt hälften av restaurangerna i projektet var aktuella inom denna grupp och ungefär hälften av dessa hade avvikelser.

Avvikelserna handlade främst om felaktig presentation av Parmesanost och Parmaskinka. Anledningen till det berodde på okunskap och prisskillnader mellan olika livsmedel av liknande typ. Många verksamhetsutövare var övertygade om att osten Grana Padano, vilken för övrigt också har skyddad ursprungsbeteckning, var detsamma som Parmesanost.

Skillnaden mellan ostarna är att Grana Padano tillverkas på den norra sidan om floden Po i Italien medan tillverkningen av Parmesanost görs på den södra sidan. Till skillnad från Parmesanost får Grana Padano innehålla konserveringsmedlet Lyzosym vilket är ett naturligt enzym som finns i äggvita. Grana Padano har även något lägre fetthalt än Parmesanost. I allmänhet betraktas Parmesanost vara något ädlare än Grana Padano och för gemene man kan det vara svårt att skilja ostarna åt vilket skapar en uppenbar risk för vilseledning genom okunskap eller uppsåtligt fusk.

Likaså var det många verksamhetsutövare som trodde att Parmaskinka kunde vara vilken lufttorkad skinka som helst. Precis som vid beställning av olika styckningsdetaljer så kan det vid kommunikation med leverantör ha blivit missförstånd. En del verksamhetsutövare uppgav att de vid beställning av Parmaskinka blivit erbjudna ett billigare alternativ som enligt leverantören skulle motsvara Parmaskinka. Eftersom väldigt få företagare var medvetna om att vissa produkter var särskilt skyddade för att säkerställa en viss kvalitet så reagerade de inte på att skinkan de fått var av annan sort än Parmaskinka. Liknande situation kan ha uppstått vid beställning av Parmesanost.

Fiskarter och skal-/blötdjur

Hälften av restaurangerna i projektet var aktuella inom denna grupp och nästan alla hade gjort en korrekt presentation av olika fiskarter. Anledningen beror säkerligen på kunskap om olika fiskarter hos verksamhetsutövare och konsumenter såväl som tidigare utförda kontroller inom detta område.

När det gällde konsumenternas kunskap kan det leda till att de i en större grad ifrågasätter vad det är för fisk på menyerna vilket i sin tur leder till att restaurangerna en mindre risk att restaurangerna vilseleder konsumenten, av misstag eller med uppsåt.

En del restauranger hade även valt att bara presentera ordet ”fisk” på sina menyer istället för den specifika fiskarten. Det kan bero på att de använt sig av dagsfärs fisk eller att de skrivit sin matsedel långt tidigare och inte vetat vilken fisk de skulle komma att servera beroende på beställning från leverantör. Det är ett sätt att presentera ett livsmedel på vilket även skulle kunna användas på andra typer av livsmedel exempelvis ”lufttorkad skinka”.

Framtida kontroller

Av resultatet i det här projektet framgår det att det inte alla gånger är de livsmedel som presenteras på restaurangernas menyer som är de som verkligen serveras till konsumenterna i Stockholms Stad. Det gäller främst presentationer av styckningsdetaljer och skyddade ursprungsbeteckningar. Anledningen till det bedöms vara bristande livsmedelskännetekning i kombination med möjlighet till ekonomisk vinning. En annan bidragande orsak är de många bakomliggande leden som många livsmedel passerar, där både ansvar för och information om ett livsmedel har en tendens att spädas ut. När det väl hamnar hos slutkonsument har livsmedlet i flera fall passerat många mellanhänder och informationen om produkten kan då ha försvunnit eller förvanskats. En fortsatt kontroll av redlighet bedöms vara viktig för att se till att konsumenterna inte vilseleds.

Det finns därför anledning att göra ytterligare kontroller inom tidigare led i livsmedelskedjan. Fusk med livsmedel upptäcks hos konsumenten ofta men det är inte alltid där som felet har begåtts. Det är därför relevant att göra fortsatta riktade kontroller mot producenter, detaljister, grossister och i försäljarledet beträffande leveranser till de restauranger som beställer ett livsmedel med skyddad ursprungsbeteckning, skyddad geografisk beteckning

eller garanterad traditionell specialitet eller när de beställer en specifik styckningsdetalj. Det skulle med stor sannolikhet innebära en effektivare kontroll av vilseledning med större genomslagskraft och minska antalet verksamhetsutövare som fuskar.

Förutom resultatet från projektet finns det andra händelser som visar på vilseledande information vilket stärker bilden av ett ökat kontrollbehov. I slutet av år 2012 uppdagades att fläskfilé färgats och sålts som oxfilé. Flera svenska grossister köpte in fläskköttet som såldes vidare till restauranger och livsmedelsbutiker och därifrån nådde slutkonsumenter. Med hjälp av DNA-analyser kunde det bekräftas att köttet var fläskfilé som färgats med en cocktail av färgämnen azorubin E122, para-orange E110 och nykockin E124. Färgämnen medförde ingen hälsorisk men får inte användas i vare sig nötkött eller fläskkött. Via europeiska unionens gemensamma varningssystem (RASFF) informerades övriga Europa omgående och försäljning av den färgade fläskfilén stoppades.

Några månader senare, i början av 2013, uppmärksammades ytterligare ett fall gällande vilseledning av köttslag, där lasagne som uppgavs innehålla enbart nötkött även innehöll hästkött. Under utredningens gång visade sig ett stort antal sammansatta produkter på den europeiska marknaden innehålla mer eller mindre betydande mängder av hästkött vilket tyder på ett utbrett och systematiskt fusk. Förutom DNA-analyser provtogs även produkterna för förekomst av det veterinärmedicinska preparatet fenylbutazon. Då de råvaror som ingick i produkterna inte hade genomgått nödvändiga kontroller vid slakt fanns tidigt misstanken om att det handlade om sjuka medicinerade hästar vars kött var olämpligt för humankonsumtion.

Inom EU genomfördes 4000 provtagningar för fenylbutazon och 2500 DNA-analyser i samband med utredningen. Sverige bidrog genom att Stockholm, Malmö, Göteborg, Uppsala och Eskilstuna samlade in ca 120 prover för analys. Det som provtogs var ätbara livsmedel och halvfabrikat som köttfärsås, ravioli, lasagne, pannbiff, köttbullar, pasta bolognese, kebab, hamburgare och korv. I samtliga produkter var den huvudsakliga kött råvaran nötkött enligt ingrediensförteckningen.

Sammantaget återfanns häst-DNA i ca 5% av proverna och fenylbutazon i 0,5%. Bland Sveriges bidrag hittades spårämnen av häst-DNA i ett prov, vilket tyder på en kontamination vid

tillverkningen snarare än medveten inblandning av fel råvara. Ingen fenylbutazon hittades i Sveriges prover. Risken att en konsument inom EU exponerats för substansen och påverkats negativt av detta bedömdes av EU:s livsmedelssäkerhetsmyndighet EFSA till ”mellan 2 på 1 triljon till 1 på 100 miljoner”.

Förutom det rent bedrägliga i att sälja förfalskade livsmedel finns det även potentiella hälsorisker. Fläskfilé kräver exempelvis en högre värmebehandling jämfört med oxfilé för att säkerställa att mikroorganismer inte utgör någon hälsofara.

Vilseledande presentation och märkning handlar om att konsumenten bli lurad, men vem kan avgöra vad en typisk konsument blir lurad av? I nuläget finns inga studier om hur stor del av konsumenterna som faktiskt tror att exempelvis sjötunga på lunchrestaurangen för 89 kr verkligen är sjötunga och hur uppfattas egentligen uttrycket ”hemlagat”. För att bättre kunna avgöra huruvida konsumenter blir vilseledd på ett avgörande sätt eller inte skulle kontrollen tjäna på att skapa ett bättre underlag för att rikta framtida kontroller.

Under 2014 föreslås därför att frågan om vilseledning utreds ytterligare, lämpligtvis i samarbete med ett universitet, i syfte att skapa bättre prioriteringsverktyg för redlighetskontroller. Var upplever konsumenterna att de blir eller löper risk att bli lurade kort och gott. Var sker den största vilseledningen beträffande vår mat?

Hitintills har jämförelser mellan fysiska livsmedel och olika leverantörshandlingar varit den kontrollmetod som använts länge. Det fusk som uppdragats under 2012 och 2013 visar att metoderna inte är tillräckliga. De måste fortsättningsvis kompletteras och verifieras genom välriktad provtagning och analyser som bekräftar att livsmedel är vad de utges för att vara. Det gäller inte bara rena råvaror utan även att ytterligare bekräfta exempelvis recepturer i sammansatta livsmedel avseende ingredienser, påstådda mängder, användandet av tillsatser och möjligtvis även den redovisade sammansättningen av näringsämnen som fett, kolhydrater och proteiner. 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.

Det är även av stor vikt för livsmedelskontrollen att bidra till utvecklingen av nya analysmetoder kapabla att identifiera okända substanser och föroreningar vilket saknas i dagsläget. På så sätt skulle eventuella oväntade kontaminationer kunna identifieras vilket i praktiken är mycket svårt idag då dagens metoder förutsätter att man vet vad man letar efter. Enkelt uttryckt saknas etablerade eller ackrediterade metoder för så kallad "förutsättningslös screening" av livsmedel, ett verktyg som skulle vara mycket användbart i framtida jakt på livsmedelsfusk såväl som vid beredskap av framtida livsmedelsincidenter där man inte vet vilken agens som ligger bakom ett eventuellt utbrott eller förekomst av omfattande ohälsa bland allmänheten.

Genom att bedriva redlighetskontroller i tidigare led av livsmedelskedjan, exempelvis hos producenter eller grossister, kan även den vilseledning som sker av okunskap och misstag i restaurangledet minskas. Den vilseledning som sker med uppsåt att lura såväl konsumenter som kontrollmyndigheter kommer fortsättningsvis att vara mycket svår att komma åt genom livsmedelskontroll då det handlar om kriminell verksamhet som är utformad att kringgå lagstiftning och regelverket. Denna typ av uppsåtligt fusk kan emellertid stävjas genom utveckling av nya analysmöjligheter, förbättrade evidensbaserade kontrollmetoder och samverkan mellan tillsyns-, åklagare- och polismyndighet.

Bilagor

Bilaga 1 - Checklista redlighet-vilseledning 2012

Bilaga 2 - Tabell över kontrollerade livsmedel



Objektets namn:

Distrikt:

ID nr:

Inspektör:

Datum:

Grupp 1: Ursprung/ekologiskt/närproducerat/säljande uttryck

Ex. svensk oxfilé, gårdsgris, ekologiska morötter, tillagningsmetod, hemlagat, innehåll

Fritext:

Avvikelse	Utan avvikelse	Ej aktuellt
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Grupp 2: Styckningsdetaljer/Köttslag

Ex. hästbiff/nöt, fläskfilé/fläskytterfilé, biff

Fritext:

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------

Grupp 3: Skyddade beteckningar; SUB, SGB och GTS

Ex. Parmaskinka, Parmesanost, Fetaost

Fritext:

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------

Grupp 4: Fiskarter och skal-/blötdjur

Ex. felaktiga benämningar som ”vietnamesisk sjötunga”

Fritext:

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------

Under kontroll: Skriv i vad/vilket livsmedel som kontrollerats i utrymme för fritext.

Efter kontroll:

1: Skriv kontrollrapport i Ecos och lägg checklistan i fack för kontrollerade objekt i rum **4:315**

2: Lägg in en ANT händelse i ärendet med rubrik: till projektledare för genomgång
Avsluta inte ärendet!

3: Se till att det finns en halvtimmes kontrolltid kvar på objektet, för avslut och genomgång för projektledarna.

Livsmedel som kontrollerades inom grupperna:

Grupp 1: Ursprung/ekologiskt/ närproducerat/ säljande uttryck	Grupp 2: Styckningsdetaljer/ köttslag	Grupp 2: Styckningsdetaljer/ köttslag forts.	Grupp 3: Skyddade beteckningar; SUB, SGB, GTS	Grupp 4: Fiskarter och skal-/blötdjur
Alpskinka	Entrecôte	Fläskfilé	Fetaost(SUB)	Bergtunga
Beimer biff	Högre av nöt	Fläskkotlett	Gorgonzola(SUB)	Blåmusslor
Bjärepotatis	Högre vshjärta	Fläskkarré	Grana Padano(SUB)	Dorade
Cognacsflamberad	Innanlår av nöt	Fläskside	Gruyère(SGB)	Forellrom
Domta Gård	Märgpipa	Fläskytterfilé	Kalix löjrom(SUB)	Flundra
Frigående anka	Oxbringa		Manchego(SUB)	Gös
Får-/Getost	Oxfile	Renfile	Mozzarella di Bufala Campana(SUB)	Havsabborre
Gaeta Oliver	Oxkind	Renhjärta	Pachino Tomat(SGB)	Havskräfta
Gotlandsgris	Rostbiff av nöt	Renstek	Parmaskinka(SUB)	Hjärtmusslor
Gårdsggris från Rocklunda	Rostas av nöt	Renytterfile	Parmesanost(SUB)	Hokifile
Gårdskyckling	Ryggbiff	Hjortfile	Pecorino(SUB)	Hällefundra
Handskalade räkor	Strimlat nötkött	Älgfärs	Roquefort(SUB)	Kapkummel
Hereford biff			Serranoskinka(GTS)	Kolja
Hängmörad	Kalventrecôte	Käsekraimer korv	Svecia(SGB)	Lax
Kolgrillad	Kalvfile		Taleggio(SUB)	Ostron
KRAV-odlade	Kalvfärs	Anklever		Pangasius mal
Mandelpotatis	Kalvinnanlår	Fasanbröst		Piggvar
Ostar från Androuet	Kalvkind	Kalkon		Pilgrimmussla
Ostar från Jürss Gårdsmejeri	Kalvlever	Majskyckling		Rödspätta
Pocherad	Kalvrostbiff			Seabream
Skånsk kalopps	Kalvytterfile			Sej
Smörstekt				Sikrom
Spansk	Lammfile			Sjöborre
Svenska vinteräpplen	Lammfärs			Sjötunga
Tvärnöskinka	Lammgrytbitar			Slätvar
Vedugnsbakad	Lammkorv			Smörfisk
Västerbottenost	Lammkotlett			Stenbitsrom
Wallenbergare	Lammlägg			Strömming
Wagyu	Lammnacke			Svärdfisk
Wiesschoklad	Lammstek			Tigerräkor
	Lammytterfile			Tonfisk
				Torsk