



**Linköpings
kommun**

Miljökontoret

Cia Kågedal, 013-20 70 89

Charlotta Paulsson, 013-26 34 07

2010-01-13

Dnr 2010-15/1

Kontroll av redlighet på restauranger, pizzerior och gatukök 2009

Sammanfattning

Livsmedelsgruppen genomförde 2009 under tertial 2 och 3 ett projekt med inriktning på redlighet på restauranger, pizzerior och gatukök. Syftet med inspektionerna var att kontrollera så att råvarorna stämmer överens med det som uppges på menyn så att kunden inte luras.

På ett urval av anläggningarna har provtagning gjorts på framförallt egentillverkade produkter (exempelvis sås, dressing), för att kontrollera så att hållbarheten stämmer överens med det företaget har angett. I de fall egentillverkade produkter inte fanns, togs prov istället ut på inköpt produkt där förpackningen brutits. Analysen av hållbarhet har gjorts med utgångspunkt för hur länge företagaren anser att produkten kan användas.

Under tertial 2 och 3 gjordes 89 kontroller i projektet. Ungefär en tredjedel (28 anläggningar) hade brister i redligheten.

Provtagning gjordes på 20 anläggningar (ett prov per anläggning). Av dessa bedömdes 18 stycken prover som tillfredsställande och 2 prover bedömdes godtagbar med anmärkning av laboratoriet.

Eftersom det är så stor andel som hade brister med avseende på redlighet så är det framöver motiverat att kontrollera detta i den ordinarie kontrollen. Provtagningar på hållbarhet är inte motiverat att göra mer än i speciella fall.

Uppföljning på respektive anläggning har gjorts. Företagen har antingen köpt in den produkt de anger på menyn, eller ändrat menyn.

Bakgrund

Miljökontoret har valt att under senare delen av 2009 titta speciellt på redlighet på restauranger, pizzerior och gatukök. Kontrollerna har gjorts i den ordinarie tillsynen och avgränsats till de anläggningar som ska ha ett besök per år.

God redlighet innebär att vara ärlig mot konsumenten. Det innebär till exempel att kunden ska få den maträtt som står på menyn. Livsmedlet ska också motsvara förväntningarna. Om konsumenten till exempel köper svenska jordgubbar till midsommar ska de komma från Sverige och inget annat land. Det kan även finnas ett ekonomiskt intresse att köpa in en produkt som är billigare och marknadsföra den som en dyrare produkt, till exempel inköp av "salladsost" tillverkad av komjölk (billigare alternativ) och marknadsföra den som fetaost som ska vara tillverkad av fårmjölk.

Vid kontrollerna har utgångspunkten varit anläggningens egna meny. Utifrån den har råvarorna valts ut. Exempel på råvaror som bedöms som intressanta är, fetaost, oxfile, kalvfile, löjrom, mozzarella och olika sorters fiskar.

För de anläggningar som har gjort egentillverkade produkter som till exempel såser och dressingar är det viktigt att kunskap finns om vad produkten innehåller. Detta kan ha betydelse för konsumenten av flera anledningar, bland annat ur allergisynpunkt. Detta har kontrollerats vid inspektionerna. På ett urval av anläggningarna har dessutom provtagning gjort på hållbarhet på egentillverkade produkter. Provet har analyserats av AIControl den dag som företaget har uppgett att livsmedlet är hållbart till. Om egentillverkade produkter inte fanns, kunde prov istället tas ut på inköpt produkt där förpackningen brutits. Analysen av hållbarhet har gjorts med utgångspunkt för hur länge företagaren anser att produkten kan användas.

Syfte, mål och avgränsningar

Projektets syfte var att kontrollera redligheten på restauranger, pizzerior och gatukök i den ordinarie tillsynen på de anläggningar som ska ha ett besök per år. Syftet var också att kontrollera hållbarheten på ett urval av anläggningarna. Provtagningen inriktades framförallt på egentillverkade livsmedel.

Vid inspektionerna har även andra punkter kontrollerats i den ordinarie tillsynen. Dessa tas dock inte upp i den här rapporten.

Metod och genomförande

Kontrollerna har varit oanmälda. Tyngdpunkt har lagts på de tre kontrollområdena märkning och presentation, tid och temperatur samt spårbarhet.

Resultat

Under tertial 2 och 3 gjordes 89 kontroller i projektet. Ungefär en tredjedel (28 anläggningar) hade brister i redligheten. En anläggning kan ha flera brister.

Av de 28 anläggningar som hade brister, var den vanligaste bristen felaktig marknadsföring där företaget angett att de serverar fetaost eller fårost men där det i själva verket var en annan produkt (16 anläggningar, 57 %). Endast fårost från Grekland får benämnas som fetaost. De som har fått brister har varit företag som har använt en produkt gjord av komjölk och vanligtvis från Tyskland eller Danmark.

Den näst vanligaste bristen har varit på skinka, företagen har felaktigt angett att de har parmaskinka eller serranoskinka fast det har varit en annan sorts skinka (8 anläggningar, 29 %).

Övriga brister som noterades var felaktigt påstående om krabba (3 anläggningar, 11 %), felaktig benämning på fisk (3 anläggningar, 11 %) och kött som felaktigt märks som oxfilé (3 anläggningar, 11 %).

Provtagning gjordes på 20 anläggningar (ett prov per anläggning). Av dessa bedömdes 18 stycken prover som tillfredsställande och 2 prover bedömdes godtagbar med anmärkning av laboratoriet.

Uppföljning/utvärdering

Uppföljning på respektive anläggning har gjorts. Företagen har antingen köpt in den produkt de anger på menyn, eller ändrat menyn.

Eftersom en tredjedel av anläggningarna hade brister i redligheten anser miljökontoret att det är motiverat att kontrollera redligheten så att konsumenten får den maträtt som står på menyn. Detta kan göras i den ordinarie kontrollen. Det kan tilläggas att endast ett fåtal företag hade äkta fetaost på menyn utöver de 16 anläggningar som hade brister på denna punkt.

Analyserna av uttagna prov visade generellt på ett bra resultat. Dock har analyserna inte alltid gjorts på ett korrekt sätt av AIControl då prov inte satts på rätt dag. Ett prov har räknats bort då det sattes för sent. Miljökontoret anser att det inte är motiverat att ta ut prov rutinemässigt utan att detta ska göras vid speciella frågeställningar.