



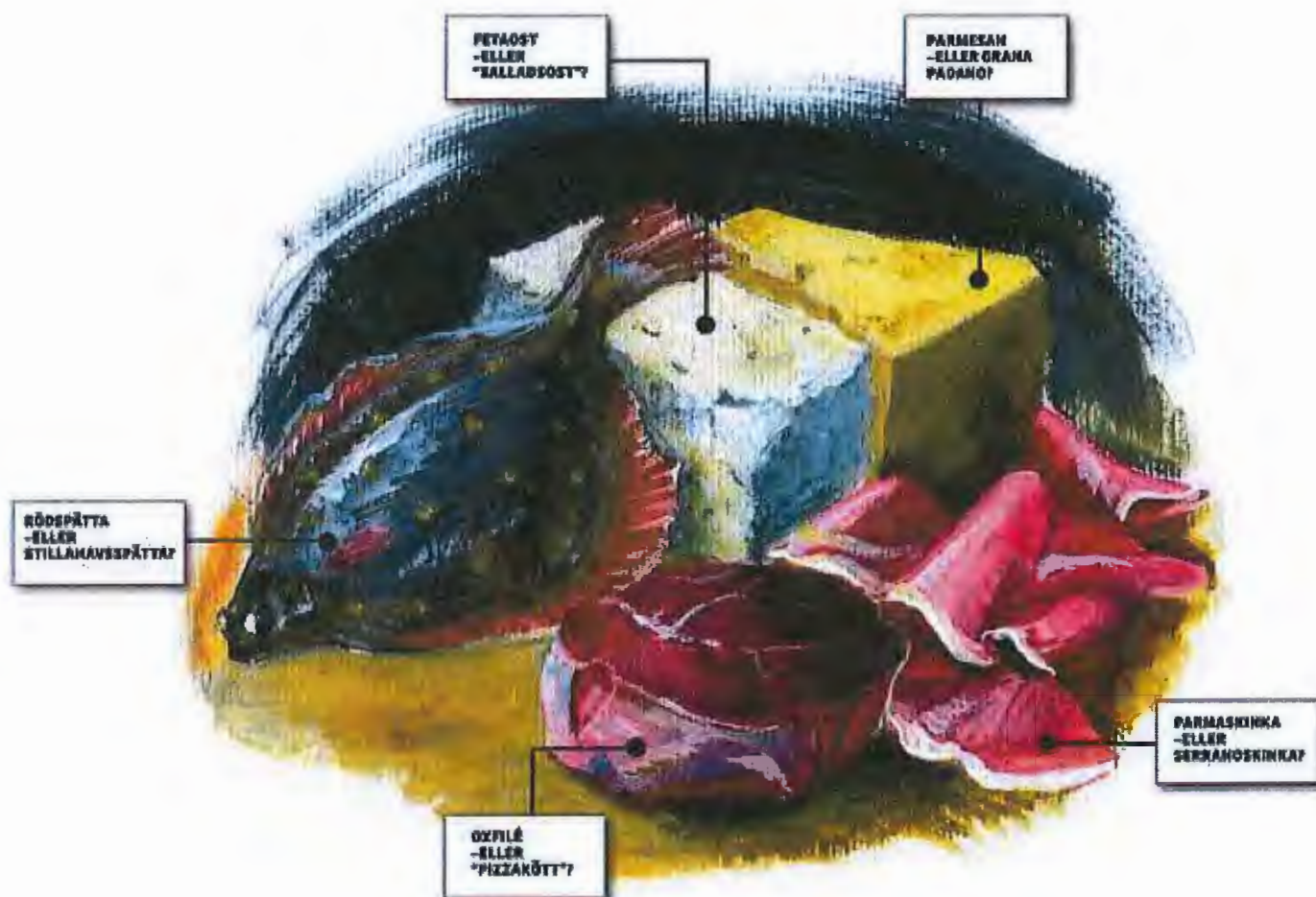
Redlighet meny 2016

Projektrapport

Uppdragsgivare: Miljö- och hälsoskyddsämnden

Författare: Camilla Blom & Johanna Hänninen

Datum: 2016-04-18



Bakgrund

Målet med livsmedelskontrollen är att konsumenterna ska få säker mat, att de ska få rätt information för att kunna göra medvetna val och att de inte ska bli lurade.

De senaste åren har informationsfrågor aktualiserats allt mer i livsmedelskontrollen och media och begrepp som ”matfusk” och liknande används alltmer frekvent. Mer fokus har lagts på att i samband med tillsyn av livsmedelsföretag kontrollera att den information livsmedelsföretagarna ger till konsumenterna är korrekt.

År 2012 genomfördes i Jönköpings kommun ett projekt med syfte att kontrollera restaurangmenyernas redlighet och att den information som gavs till kunden överensstämde med de råvaror som serverades. Framförallt var det dyra råvaror och sådana råvaror som måste benämnas med rätt namn p.g.a. varumärkesskydd och fastställda handelsnamn som kontrollerades. Kontrollerna från 2012 visade att 10 av de 27 restaurangerna som ingick i projektet slarvade med redligheten. Vanligast var att fetaosten i menyn egentligen var något annat. Avvikelserna följdes sedan upp och åtgärdades av livsmedelsföretagarna.

Efter 2012 har fortsatt kontroll av redlighet gjorts och inspektörerna har blivit alltmer vana att kontrollera detta område. Samtidigt har livsmedelsföretagarna blivit mer vana att bli granskade inom detta område i samband med livsmedelstillsyn.

Syfte

Syftet med detta projekt var att följa upp det projekt som genomfördes år 2012 som fokuserade på att kontrollera den information som lämnas till konsumenterna på restauranger via menyer, skyltar etc. Projektet har gjorts för att kunna jämföra om de livsmedelskontroller som gjordes under 2012 och därefter gett effekt och om det sammanlagda resultatet avseende redlighet på restaurangerna i Jönköpings kommun blivit bättre.

Precis som 2012 har syftet med själva kontrollerna inom projektet varit att uppmärksamma eventuella felaktigheter i den information som lämnas till konsumenterna via menyer samt att ge underlag för fortsatt kontrollarbete och att de felaktigheter som påträffats rättats till.

Metod

Ett begränsat antal restauranger valdes ut för kontroll med besök och granskning av menyer på plats. Flera av restaurangerna var samma som kontrollerades under 2012, dock där ägarbyte skett i vissa fall. De flesta kontrollerna gjordes i form av oanmälda inspektioner. Framförallt var det sådan information som bedömdes kunna skapa ett mervärde hos konsumenten som kontrollerades.

På de restauranger där avvikelser noterades under 2012 och där ägarbyte inte skett därefter, ingick att kontrollera tidigare avvikelse igen. På sådana restauranger skulle även annan relevant information som deklarerades på menyn kontrolleras.

Vid inspektionerna granskades först menyer för att se vilken information som behövde kontrolleras. Beroende på typ och omfattningen av informationen i menyn så har fler eller färre saker varit relevant att kontrollera. Vid omfattande information i menyn har stickprov ibland behövts göras.

Därefter kontrollerades om de utvalda produkterna fanns i lager. Om produkterna inte gjorde det, eller livsmedlen omförpackats och förpackningarna slängts, granskades i stället följesedlar, fakturor eller kvitton. I vissa fall där sådana dokument inte fanns på plats i restaurangen har livsmedelsföretagarna kunnat komplettera med dem i efterhand. Detta för att på så sätt kunna visa att de råvaror de köpt in överensstämmer med den information som angetts gentemot kund.

Även information om tillagningsmetoder ingick att kontrollera, vilket kan vara t.ex. *hemslagen bernaïse*.

På samtliga restauranger där avvikelser noterades har det följts upp i form av extra offentlig kontroll.

Resultat

Kontrollresultatet från detta projekt visar att 9 av de 22 kontrollerade anläggningarna fick avvikelser gällande redlighet, vilket motsvarar ca 41 procent. Detta kan jämföras med 2012 då motsvarande siffra var 37 procent.

Av de restauranger som besöktes både under 2012 och 2016, hade ingen av dessa samma avvikelse som tidigare. Inga avvikelser noterades avseende fetaost, vilket var den vanligaste avvikelsen 2012.

I 2016 års projekt angav två restauranger felaktig information om köttets ursprung, där oxfilén påstods vara svensk, men som i själva verket var utländsk.

Två avvikelser påträffades även där *Parmesan* angavs, men som i själva verket visade sig vara andra italienska hårdostar (*Grana Padano* och *Grana Primo*).

På två restauranger har felaktig handelsbeteckning för fisk presenterats för kunden. Detta i form av att *Stillahavsspätta* deklarerats som *Rödspätta* och fisken *Stillahavsflundra* namngetts som *Kungsflundra*, varav det sistnämnda är ett fantasinamn.

Återstående avvikelser har varit *Parmaskinka* som visade sig vara en annan lufttorkad skinka (*Serranoskinka*), *handskalade räkor* som inte var handskalade och *Tryffelsås* utan tryffel.

Diskussion och slutsats

Vid en jämförelse mellan resultatet i detta projekt och projektet från 2012 så kan vi se en liten ökning i antalet avvikelser. Det tros delvis bero på att inspektörerna blivit mer vana att kontrollera redlighet. Fler olika typer av livsmedel kontrolleras och inspektörerna ”gräver djupare”. Det skulle också kunna bero på att menyerna i restaurangerna blivit mer informativa, beskrivande och säljande.

Många olika livsmedel och säljande uttryck i menyerna har kontrollerats i projektet och det bör nämnas att mycket av det som kontrollerats har varit korrekt. T.ex. har ingen avvikelse konstaterats gällande fetaost, något som var relativt vanligt vid kontrollerna 2012.

Orsakerna till avvikelserna tros vara flera, i vissa fall verkar det bero på kunskapsbrist hos företagarna medan det i andra fall kan vara troligt att det är ett medvetet val på grund av ett lägre inköpspris. I några fall har inspektörerna sett felaktigheter i följesedlar vilket tyder på att problemet finns i ett tidigare led. Redlighetskontroller i grossist- och producentledet bör därför prioriteras framöver. Det finns idag många produkter som är snarlika varandra och det ställer höga krav på kunskap hos företagarna och gör det också svårt för konsumenten att veta om den blir lurad. Kontrollmyndigheterna har därför en viktig uppgift i att kontrollera att konsumenterna inte blir lurade. Det är inte vanligt med inkommande klagomål gällande fusk och redlighetsbrott, vilket kan tyda på att konsumenterna kanske luras utan att vara medvetna om det.

Det bör i sammanhanget påpekas att redligheten inte bara är en fråga om att konsumenter kan luras. I vissa fall kan fusk och felaktigheter i information till kunder också leda till en hälsorisk. Ett sådant exempel är när företaget uppger att de serverar Parmesanost när de i själva verket serverar Grana Padano - en parmesanliknande ost som kan innehålla ägg, det skulle kunna innebära en fara för en äggallergiker.

Slutsatsen efter att projektet genomförts är att redlighet och fusk är ett högaktuellt ämne som även fortsättningsvis behöver prioriteras inom livsmedelskontrollen. Erfarenheterna från projektet 2012 och detta projekt visar på att företagen inte längre gör samma slags fel som tidigare vilket i sin tur tyder på att de kontrollerna som gjordes då har haft effekt. Det finns dock ett fortsatt behov av ökad kunskap och medvetenhet hos livsmedelsföretagarna som inte alltid lämnar rätt information till konsumenterna, även om de inte gör samma fel som för fyra år sedan.

Bilaga 1

Kontrollresultat redlighet 2016

Restaurang

JUNGLE THAI
MÄSTER GUDMUNDS KÄLLARE
JENSSENS BÖFHUS
DEN SMÅLÄNDSKA KOLONIN
SOYA, RESTAURANG
GAMLA WOK
EAST END
PALLAS ATENA
AQUA
GUVERNÖREN RESTAURANG & CAFÉ
ESTERS KÖK & BAR
VÄTTERLEDEN RESTAURANG
JÖNKÖPINGS HOTELL & KONFERENS

Resultat

Utan avvikelse
Utan avvikelse
Utan avvikelse
Utan avvikelse
Utan avvikelse
Utan avvikelse
Utan avvikelse
Utan avvikelse
Utan avvikelse
Utan avvikelse
Utan avvikelse
Utan avvikelse
Utan avvikelse

RED LION PUB & RESTAURANG
SHANGHAI RESTAURANG
GYLLENE UTTERN
EN ITALIENARE & EN GREK
CHINA PALACE
CHILI THAI RESTAURANG
RESTAURANG KNIV & GAFFEL (city)
PIQUE NIQUE
A6 GOLFPRESTAURANG

Med avvikelse
Med avvikelse
Med avvikelse
Med avvikelse
Med avvikelse
Med avvikelse
Med avvikelse
Med avvikelse
Med avvikelse



Bilaga 2

Kontrollresultat redlighet 2012

| Restaurang | Resultat |
|-------------------------------|-----------------|
| JUNGLE THAI | Utan avvikelse |
| MÄSTER GUDMUNDS KÄLLARE | Utan avvikelse |
| OFFSIDE | Utan avvikelse |
| JENSSENS BÖFHUS | Utan avvikelse |
| DEN SMÅLÄNDSKA KOLONIN | Utan avvikelse |
| SOYA, RESTAURANG | Utan avvikelse |
| DRAGON RESTAURANG | Utan avvikelse |
| MAJOREN | Utan avvikelse |
| HEMMA, RESTAURANG | Utan avvikelse |
| GAMLA WOK | Utan avvikelse |
| RED LION PUB & RESTAURANG | Utan avvikelse |
| CASA GRANDE | Utan avvikelse |
| SHANGHAI RESTAURANG | Utan avvikelse |
| GYLLENE UTTERN | Utan avvikelse |
| GRÄNNA GOLFKLUBB | Utan avvikelse |
| EAST END | Utan avvikelse |
| HUSKVARNA STADSHOTELL | Utan avvikelse |
| | |
| PALLAS ATENA | Med avvikelse |
| EN ITALIENARE & EN GREK | Med avvikelse |
| AQUA | Med avvikelse |
| CHINA PALACE | Med avvikelse |
| CHILI THAI RESTAURANG | Med avvikelse |
| GUVERNÖREN RESTAURANG & CAFÉ | Med avvikelse |
| ESTERS KÖK & BAR | Med avvikelse |
| STUDION | Med avvikelse |
| RESTAURANG KNIV & GAFFEL (A6) | Med avvikelse |
| VÄTTERLEDEN RESTAURANG | Med avvikelse |

