



2010-11-12

Åke Israelsson

Projektets nummer: L10

Gatukök och pizzeria

Syfte

Att kontrollera om livsmedelsföretagarnas verksamhet bedrivs i enlighet med livsmedelslagstiftningens regelverk. Syftet var även att öka företagarnas kunskaper om vikten av personlig hygien och redlighet.

Mål

Målet är att företagen ska ha en god och säker hantering av de livsmedel som man säljer vilket är till godo för deras kunder. Målet är även att företagen ska uppge de rätta beteckningarna på de varor som de säljer.

Metod

I projektet används handdator med tillhörande checklista, storhushåll version 2.1 samt en särskilt framtagen checklista för kontrollera redlighet i företagen. Granskning av fakturor ingår för att se företagets historia gällande redlighet. Även den personliga hygien kommer att granskas extra.

Projektet inleddes med att projektgruppen samlades för att gemensamt gå igenom projektet. Ett informationsblad "Förbjudet att uppge falska namn på varor" togs fram och delades ut vid kontrollerna. En gemensam kontroll genomfördes för att projektgruppen ska göra likartade bedömningar.

Den tid som las ner på respektive objekt fördes in i miljöreda.

Media kontaktades innan projektet startade då det finns ett starkt intresse hos allmänhet och media i redlighetsfrågor.

Ett PM kommer att skrivas efter att kontrollerna är slutförda.

Redlighet

Ursprungsskyddade produkter

Produkter som parmaskinka, fetaost, serranoskinka och parmesan tillhör en grupp av livsmedel som har en ursprungsskyddad beteckning.



2010-11-12

Det betyder att de är knutna till vissa produktionssätt och platser där de produceras. Det innebär t ex att en vara som skinka från Tyskland inte får säljas eller presenteras med beteckningen parmaskinka och osten Grana Padano får inte utges vara parmesan.

I och med att det finns en hel del varor som påminner om de ursprungsskyddade produkterna, men oftast har ett väsentligt lägre pris kan det finnas ett ekonomiskt intresse att sälja de billigare varorna med de dyrare produkternas namn.

Kalix löjrom är den enda svenska produkten som just nu har den här typen av ursprungsskydd.

Avgränsning

I projektet ingick besök på 34 objekt. Tre st gatukök föll ifrån då vi tidigare under året besökt dem. På fyra av de 34 så kontrollerade vi endast redligheten då vi tidigare besökt dem i år. Av dessa så serverade 24 st pizza.

Genomförande

Genom att gå ut i media före hoppades vi att även de företag som vi inte skulle besöka skulle genomföra åtgärder så att vad som serveras överensstämmer med restauratörernas menyer. Fokus i kontrollerna låg på redligheten. Besöken hos företagen skedde oanmälda under en period av två månader.

Resultat och slutsatser

Vid besöken så kontrollerades hygien i köken och där har åtgärder vidtagits mot de brister som uppmärksammades både från vår sida och från företagens.

Vi kunde inte konstatera några redlighetsbrister gällande de produkter vi kontrollerade i gatuköken. De produkter som vi kontrollerade fanns inte i gatuköken överhuvudtaget.



2010-11-12

De brister som uppdagades när det gäller redlighet i pizzerior fokuserar vi mer på här. Resultaten visar på situationen vid det första inspektionstillfället.

Produkt vi kontrollerade	På menyn hos antal företag	Antal företag med felaktig beteckning	Vad som serverades istället
Fetaost	15	12	Salladsost
Parmaskinka	11	10	Prosciutto Crudo, Serranoskinka, Westfalisk skinka, Schwarzwaldskinka
Oxfile	23	0	
Fläskfile	21	0	
Krabba	7	7	Crabfish, crabsticks, surimi
Lövbiff	15	14	Sammanfogat kött som lövbit eller lövstek
Renstek	9	4	Hjortskav, blandskav med älg-hjort-ren
Parmesanost	1	0	

Efter att inspektionerna har utförts har företagen sagt att man antingen ska skaffa andra produkter för att matcha det som står på menyn eller ändra i menyn för att återspegla det man egentligen säljer.

Diskussion

De produkter som användes istället för de produkter som uppgavs ha använts har en sak gemensamt. De är billigare. Vi har inte i något fall observerat att en dyrare vara sålts med en billigare varas beteckning.

Tolv av femton pizzerior använde salladsost men uppgav att det var fetaost. Fetaost är ca 30-40% dyrare än salladsost.

Tio av elva företag hade inte parmaskinka i sina rätter fastän det stod angivet i menyn. Skillnaden i pris mellan parmaskinka och de billigaste tyska skinkorna som i de flesta fall användes är stor. Parmaskinka kostar ca tre-fyra gånger mer än dessa med sitt pris på ca 400 kr/kg exkl moms och är ungefär dubbelt så dyr som serranoskinka och prosciutto crudo.

Vi kunde inte se att någon sålde något annat än oxfile som oxfile. Djupfryst oxfile som används kostar ca 150 kr/kg exkl moms. Alla som serverar oxfile köper också in oxfile.



2010-11-12

Vad gäller fläskfilé så använder de flesta företag något som kallas sofilé i grossist- och detaljistledet. Sofilé kommer från suggor och har en mörkare färg än fläskfilé. I och med att det fortfarande rör sig om en fläskfilé fast från ett äldre djur så kan beteckningen ut mot kund vara fläskfilé. Sofilé kostar ca 50 kr/kg. De företag som serverade fläskfilé köpte också in fläskfilé eller sofilé.

Alla som sa att man serverar krabba serverade istället crabfish som är en produkt bestående av olika sorter av vitfisk som är färgad och smaksatt med krabbarom.

Fjorton av femton sålde lövbit eller lövstek som är sammanfogade köttprodukter istället för lövbiff som stod på menyn. Lövbiff är en produkt som har en vedertagen beteckning och ska vara en hel tunn köttskiva. Lövbiff är drygt dubbelt så dyrt som lövstek.

Fyra av nio som sa sig ha renstek på pizzan hade det inte i verkligheten. Det som serverades var i dessa fall hjortskav, blandskav av ren och hjort och blandskav av älg, ren och hjort. Prisskillnaden är här också ganska stor. Hjortskaven kostar 95 kr/kg, renskav 125 kr och renstek 249 kr/kg. Priser från Axfood v 44, exkl moms.

Restauratörerna har som förklaring till varför man inte sålt varorna med rätt beteckning uppgett t ex att man trodde att man fick kalla varan så, att man trodde att man sålde rätt vara, att det var felmärkt hos grossist, att man vid telefonbeställningar beställer t ex parmaskinka och fetaost och får den tyska skinkan och salladsost istället.

För att se hur det ser ut på grossistsidan så besökte vi vecka 44 Axfood och Svensk cater som är de två grossister som de flesta använder sig av. På Axfood kunde vi se att två salladsostprodukter var felmärkta på hyllplanet med beteckningen fetaost. Vi hade tidigare fått se fakturor ute på en pizzeria där salladsost benämndes fetaost. Vi har meddelat Axfood att omedelbart rätta till den felaktiga märkningen på hyllplanet vilket man berättat för oss att man gjort. Det var en felmärkning som skett centralt på Axfood. På Axfood var man av uppfattningen att företagarna vet precis vad man köper.

Vid besöket på Svensk cater så berättade man att företaget har en lista med de varor som restauratören brukar köpa och vid beställning av varor så är det från den listan som man utgår. Det kan dock kanske förekomma att man vid telefonordrar från företags sida kan säga att man vill ha parmaskinka och



2010-11-12

enligt listan så innebär det för det enskilda företaget t ex den westfaliska skinkan. Samma kan gälla övriga produkter. Man har dock uppfattningen att företagen vet precis vad man köper. Svensk cater säger att om felleverans sker så har man returrätt.

Ansvar för att man säljer det man säger att man gör vilar på den enskilde restauratören. På alla förpackningar som köps så står det vilken produkt som det rör sig om. Av denna anledning så ska det inte vara svårt att ha rätt beteckning på varan man säljer. För företag som menar att det i folkmun kallas parmaskinka och fetaost oavsett vad det egentligen är så stämmer det till stor del. Men det är inget gott skäl för att skriva ut felaktiga beteckningar på det man säljer. Det är en redlighetsfråga och en konkurrensfråga som speciellt företagare borde kunna stämma in i.

De flesta pizzor säljs som hämtpizzor. Många konsumenter går ut på internet för att se menyerna och gör därefter beställningen. Det innebär att menyerna som finns på internet behöver vara lika uppdaterade som menyerna på pizzeriorna. Ofta är så inte fallet.

Fortsättning

En del uppföljningar återstår att göra. Gällande de företag där man väljer att skaffa de dyrare produkterna istället för att fortsätta med de billigare produkter man hittills använt bör extra granskning göras vid lämpligt tillfälle.

Detta projekt visar att det är mycket utbrett med felaktiga beteckningar. Det finns ingenting som pekar på att det här är något som är förbehållet pizzerior. Hädanefter föreslås att kontroll av beteckningar ska ingå som en naturlig del i vår kontroll.

Åke Israelsson

Bilaga:

Checklista kontroll redlighet

Informationsblad Förbudet att uppge falska namn på varor

Anläggning:..... Datum:

Handläggare:

Förekommer följande beteckningar ut mot kund i verksamheten? Om beteckningarna förekommer kontrollera att förpackningsnamn överensstämmer med beteckning. Be även att få se på fakturor, följesedlar som visar att även en månad bak i tiden (före 31 augusti) har produkter som stämmer med beteckningen köpts in. Om det fortfarande är oklart kan vi be eller förelägga företaget att ta fram fakturor. **Ta med en kopia på menyn.**

Fetaost. Ska vara gjord i Grekland på får mjölk och inte salladsost el dyl. Ursprungsskydd
Stämmer beteckningen? Ja Nej

.....

Parmaskinka. Ska vara märkt Prosciutto di Parma. Ursprungsskydd
Stämmer beteckningen? Ja Nej

.....

Serranoskinka. Ska vara Jamon Serrano. Ursprungsskydd
Stämmer beteckningen? Ja Nej

.....

Parmesan. Ska vara Parmigiano Reggiano ost och inte t ex Grana Padano. Ursprungsk
Stämmer beteckningen? Ja Nej

.....

Oxfilé. Ska vara oxfilé, inte fransyska eller liknande
Stämmer beteckningen? Ja Nej

.....

Fläskfilé. Ska vara fläskfilé
Stämmer beteckningen? Ja Nej

.....

Krabba. Ska vara krabba. Ska inte vara crabfish, crabsticks eller dylikt.
Stämmer beteckningen? Ja Nej

.....

Lövbiff, ska inte vara pressat eller malet kött, vedertagen beteckning
Stämmer beteckningen? Ja Nej

.....

Renstek (suovas)
Stämmer beteckningen? Ja Nej

.....

Annan vara
Stämmer beteckningen? Ja Nej

.....

Går det att spåra varorna bakåt? Ja Nej Ej aktuellt

Leverantör, adress, transaktionsdatum m m.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Skyddad ursprungsbeteckning

Produktion, bearbetning och beredning av produkten måste ske inom ett avgränsat område.

Skyddade geografisk beteckning

Antingen produktion, bearbetning eller beredning sker inom det geografiska området. Råvarorna kan komma från annan plats.

Garanterade traditionella specialiteter

Det är enbart själva receptet som är skyddat.





2010-08-25

Förbjudet att uppge falska namn på varor

Det är förbjudet att uppge felaktiga namn på varor. I restauranger är det vanligt att man serverar maträtter med råvaror som är av den lite dyrare sorten. När det finns en dyr vara, så finns det ofta också billigare varor som påminner om den dyrare varan. Man får då inte använda den billigare varan och i menyer uppge den dyrare varans namn.

Till exempel; om du i din meny uppger att du har parmaskinka så måste du servera parmaskinka och inte någon annan billigare skinka. Samma sak gäller med fetaost. Om du använder apetina eller salladsost så får du inte skriva fetaost på menyn.

Den här märkningen "Skyddad ursprungsbeteckning" finns bland annat på varor som parmaskinka, fetaost, parmesanost.



Om du skriver ut på menyn att du serverar oxfileé så måste det vara oxfileé. Om du serverar krabba så ska det vara krabba och inte crabfish eller crabsticks.

Om du serverar lövbiff som är gjord på sammansatt eller malet kött så är inte det tillåtet. En lövbiff ska vara en tunn hel köttskiva.

Tre olika skyddade beteckningar

Skyddad ursprungsbeteckning

Produktion, bearbetning och beredning av produkten måste ske inom ett avgränsat område. T ex serranoskinka, parmesanost, parmaskinka, Kalix löjrom

Skyddade geografisk beteckning

Antingen produktion, bearbetning eller beredning sker inom det geografiska området. Råvarorna kan komma från annan plats. T ex ostarna Svecia och Gruyere.

Garanterade traditionella specialiteter

Det är enbart själva receptet som är skyddat. T ex mozzarella, hushållsost och falukorv.

