



2012-02-28

Åsa Fredriksson

Projektets nummer: L12/2011

PM För Projekt Restauranger

Bakgrund

I projektet har särskild fokus lagts på kontrollområdena rengöring och desinfektion, personlig hygien, information – redlighet vilseledning, skadedjursbekämpning samt kontroll att det är den rätta livsmedelsföretagaren som vi gör kontroll hos. Tryckplattor har använts som hjälpmedel för att kontrollera hur rengöringen fungerar hos restaurangerna. Inom projektet har totalt 84 stycken restauranger kontrollerats.

Resultat och slutsatser

Bland det första vi kontrollerar när vi kommer ut till ett livsmedelsföretag är att det är den livsmedelsföretagare som vi gör kontroll hos som är registrerad hos miljökontoret. Vid denna kontrollomgång var alla livsmedelsföretagare registrerade.

Projektet visade att många av restaurangerna fick avvikelser på rengöringen av golv, väggar, tak, inredning, vilket är anmärkningsvärt. Avvikelserna kan även handla om att man inte rengjort strömbrytare, invändiga lister till kylskåp, handtag mm. Det är förvånande att många fortfarande får avvikelser på rengöringen trots årlig kontroll, extra kontroller och förelägganden. Kontroll av hur rengöringen fungerar på utrustning och redskap som t ex knivar, skärbrädor och tallrikar har även gjorts med hjälp av tryckplattor för att undersöka om det fanns tillväxt av mikroorganismer på ytorna. Tillväxt av mikroorganismer indikerar på dålig rengöring. Nästan hälften av restaurangerna fick avvikelser pga för stor tillväxt av mikroorganismer, vilket är särskilt allvarligt eftersom redskap och utrustning kommer i direkt kontakt med livsmedel. En stor del av tryckplattskontrollerna som fick avvikelser var gjorda på knivar. De flesta restaurangerna rengör knivarna manuellt eftersom rengöring i diskmaskin tär hårt på knivarna. Detta är med stor sannolikhet en orsak till det stora antalet avvikelser. Manuell rengöring av knivar görs inte tillräckligt noggrant. Restaurangerna fick rådet att förbättra rengöringen genom att skrubba knivarna ordentligare. Nya kontroller med tryckplattor gjordes hos dem som fått avvikelser på kniv rengöringen. Resultatet andra omgången visade på ett bra resultat, vilket visar att rengöringen förbättrats.

Ett antal restauranger fick avvikelser på kontrollpunkten personlig hygien pga brister gällande skyddskläder och då särskilt hårskydd eller bärande av smycken. Flytande tvål och/eller engångshanddukar av papper saknades också vid handtvättställen hos ett antal restauranger.



2012-02-28

Hos ett antal restauranger noterades bristfälliga skyddsbarriärer t ex att varumottagningsdörren inte var tät vid underkanten.

I detta projekt fokuserades även på kontroll av redlighet kopplat till menyer. De råvaror vi kontrollerade framgår nedan.

Produkt vi kontrollerade	På menyn hos antal företag	Antal företag med felaktig beteckning	Vad som serverades istället
Fetaost	20	7	Salladsost
Parmaskinka = Prosciutto di Parma	11	7	Prosciutto Crudo, Serranoskinka, Westfalisk skinka, lufttorkad skinka
Serranoskinka	2	1	Parmaskinka
Oxfile	28	0	
Fläskfile	21	0	
Krabba	2	2	Crabfish, crabsticks
Lövbiff	8	5	Sammanfogat kött som lövbit eller lövstek
Renstek	9	0	
Kalix löjrom	10	0	
Havsabborre, Sjötunga, Sejfile, Lax, Kapkummel mm	15	3	Japansk havsabborre, Pangasius, Alaska sej,
Parmesan = Parmigiano reggiano	15	10	Grana Padano, pastaost

De råvaror som användes istället för de råvaror som uppgavs ha använts har en sak gemensamt. De är billigare. I ett fall användes dock den dyrare parmaskinkan, men på menyn uppgavs att det var serranoskinka.



2012-02-28

Sju av tjugo restauranger använde salladsost men uppgav på menyn att det var fetaost. Sju av elva företag hade inte parmaskinka i sina rätter fastän det stod angivet i menyn. De restauranger som på menyn uppgav att rätten bestod av oxfilé, fläskfilé, renstek och Kalix lönjrom var alla korrekta. Alla som sade sig servera krabba serverade istället crabfish eller crabsticks som är produkter bestående av olika sorter av vitfisk som är färgad och smaksatt med krabbarom. Fem av åtta restauranger 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. Tre av femton restauranger uppgav fel beteckning på fisk som presenterades på menyn. Tio av femton restauranger uppgav på menyn att de serverade parmesan men det visade sig vara Grana Padano och i ett fall pastaost. Grana Padano innehåller ägg vilket parmesan inte gör. Detta är en stor risk utifall en äggallergiker väljer rätten och tror att det är parmesan. En del av restaurangerna som inte hade råvarorna hemma kunde inte heller visa upp följesedeln från grossisten/partihandeln som visar beteckningen på beställda/levererade råvaror.

Livsmedelsföretagarna har som förklaring till varför man inte sålt varorna med rätt beteckning uppgett; att de trodde att man fick kalla varan så, att de trodde att man sålde rätt vara, att det var felmärkt hos grossist, att de vid telefonbeställning beställer en råvara men får något annat.

Ansvaret för att man säljer det man uppger på menyn vilar på den enskilde livsmedelsföretagaren. På råvarornas förpackningar så ska rätt beteckning framgå och det är denna som ska överföras till menyn. I vissa fall händer det dock att den felaktiga beteckningen anges redan i import/ grossistledet.

Efter kontrollerna har en del företag meddelat att de antingen ska skaffa andra produkter för att det ska överensstämma med det som står på menyn eller ändra i menyn för att återspegla det man egentligen säljer.

En del sanktioner som förelägganden har använts i projektet för att få restauranger att vidta åtgärder. Extra kontroller har även gjorts hos en del restauranger.

Fortsättning

Lagstiftningens mål om säkra livsmedel ska uppfyllas, men projektet visar att det fortfarande finns avvikelser på så grundläggande områden som rengöring och personlig hygien. Slutsatsen från detta projekt är att vi även fortsättningsvis ska arbeta med



2012-02-28

förelägganden och extra kontroller för att komma till rätta med de återkommande avvikelserna.

Kontroll av redlighet kommer även fortsättningsvis ingå som en naturlig del i vår tillsyn.

En intressant uppföljning av det här projektet är att se om restaurangerna generellt har förbättrat sig till nästa planerade kontroll.

Åsa Fredriksson
Miljöinspektör

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 en månad bakåt i tiden som visar att produkter som köpts in stämmer med beteckningen. 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 fårmjölk 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 Serrano. Garanterad traditionell specialitet.

Stämmer beteckningen? Ja Nej

.....

Parmesan. Ska vara Parmigiano Reggiano ost och inte t ex Grana Padano.
Ursprungsskydd.

Stämmer beteckningen? Ja Nej

.....

Oxfilé. Ska vara oxfilé, inte fransyska eller liknande.

Stämmer beteckningen? Ja Nej

.....

Fläskfilé. Ska vara fläskfilé. Sofilé får också benämnas 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. Är en vedertagen beteckning.

Stämmer beteckningen? Ja Nej

.....

* Renstek/renskav (Hittar renskav främst i lunchmenyer).

Stämmer beteckningen? Ja Nej

.....

* Fiskar som rödspätta, sjötunga, smörfisk, pangasius m fl.

Stämmer beteckningen? Ja Nej

.....

* Kalix Löjrom

Stämmer beteckningen? Ja Nej

Ange godkännande nummer på löjromstillverkare: _____

.....

* Skinka. Ska vara skinka av lårmuskulatur från gris. Skinkan består till mellan 90-95 % av skinka och övrigt är vatten och kryddor. Vattenhalten kan variera. Ska inte vara pizzaskinka eller annan fuskimitation. Pizzaskinka är en sammansatt köttprodukt som även kan innehålla allergener (Soja, selleri). Att ange skinkkött är godtagbart, om det är skinka. Benämningar som fläskkött och griskött är inte skinka.

Stämmer beteckningen? Ja Nej

Ange namn på produkten samt tillverkaren: _____

.....

* Biff. Är en styckningsdetalj från ryggkotan. Används annan köttdetalj ska det istället kallas "nötkött".

Stämmer beteckningen? Ja Nej

.....

*** = Nya råvaror och produkter som inte kontrollerats tidigare.**

BRA ATT VETA

Sjötunga (Solea Solea)-Kan ersättas med Vietnamesisk eller Asiatisk Sjötunga som egentligen oftast är Hajmal som är mer känd under namnet Pangasius ([Pangasianodon hypophthalmus](#), [Pangasius pangasius](#) och [Pangasius miconemus](#)).

Rödspätta (Pleuronectes platessa). Kan ersättas med Stillaohavsspätta (Lepidopsetta bilineata). Smögenspätta som inte är en fisk utan en panerad produkt bestående av Rödspätta och Alaska Pollock eller flundra/skrubbskädda (Platichthys flesus).

Smörfisk, tre släkten av fisk, Pampus, Peprilus och Stromateus. Kan ersättas av Escolar (Lepidocybium flavobrunneum), eller Oljefisk (Ruvettus pretiosus).

SLV säger: "Escolarfisk och oljefisk måste grillas, kokas eller anrättas på så sätt att mycket av fettets försvinner. Vid kokning kan inte spadet användas till sås. Fisken kan innehålla upp till 20 procent fett.

Tillagningsanvisning och anvisningar om hantering måste lämnas vid försäljning av fisken. Den höga halten histidin gör att fiskens hållbarhet är kort. Fisken är också känslig för förvaring vid för hög temperatur."

Andra skyddade varor som kan finnas

Halloumi- ansökan om skyddad ursprungsbeteckning inlämnad- Grilloumi är en billigare variant. Grill Cheese är Apetinas namn på sin halloumiliknande ost.

Biff är en styckningsdetalj på nötkreatur, utgörande av biten mellan entrecôte och rostbiffen på utsidan om ryggraden (ytterfilé). Kallas ibland som utskuren biff.

Skinka är en del av svinets slaktkropp/lårskulatur. Skinka som verkligen består av ett stycke kött är i dag en ovanlighet i handeln. Produktionen bygger i stället på att större eller mindre köttbitar tumlas tillsammans med salt, varvid bindväv frigörs som får bitarna att häfta samman. Blandningen sprutas sedan i skinn vilket gör att de färdiga bitarna har en enhetlig storlek. Denna industriprodukt får enligt Livsmedelsverket kallas "skinka" medan den genuina varan måste bära etiketten "helt muskelskinka".

Skinka kan tillagas på många sätt, den kan bland annat kokas, rökas, marineras, lufttorkas som prosciutto crudo, grillas (under namnet flintastek) eller bli julskinka.

Lufttorkad skinka framställs framförallt i sydeuropeiska länder där klimatet historiskt sett möjliggjort långsam torkning. Denna typ av skinka är typiska för exempelvis det spanska och italienska köket. Kända typer är parmaskinkan och San Daniele-skinkan från Italien, den spanska serranoskinkan och jamón pata negra. Från Frankrike kommer Bayonneskinkan.

Påståenden om produkten

Påståenden om ursprung som svensk, finsk, italiensk, osv ska stämma. Påstås en produkt vara ekologisk så ska den vara det.

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/tillverkningsmetoden som är skyddat.



Förbjudet att uppge falska namn på varor

Uppge rätt namn på det du serverar eller säljer

Det är förbjudet att uppge felaktiga namn på varor eller att ha falska påståenden om mat, som att den är ekologisk, att den kommer från ett speciellt land om den inte gör det. I restauranger och pizzerior 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.

Märkningen "Skyddad ursprungsbeteckning" finns bland annat på varor som parmaskinka, fetaost, parmesanost, Kalix löjrom, vilket innebär t ex;

- att om du i din meny uppger att du har parmaskinka så måste du servera parmaskinka dvs Prosciutto di Parma och inte någon annan billigare skinka. Om du serverar något som är "parmalindat" så ska det vara parmaskinka som maten lindats med.
- Samma sak gäller med fetaost. Om du använder apetina eller salladsost så får du inte skriva fetaost på menyn.
- Parmesanost måste vara Parmigiano Reggiano.



Om du serverar krabba så ska det vara krabba och inte crabfish eller crabsticks.

Serverar du sjötunga så ska det vara sjötunga med den vetenskapliga beteckningen Solea solea.

Om du skriver ut på menyn att du serverar oxfilé så måste det vara oxfilé.

Står det lövbiff i menyn som är gjord på malet eller sammansatt kött så är inte det tillåtet. En lövbiff ska vara en tunn hel köttskiva.

Om det står renstek på menyn så måste du servera renstek och inte t ex renskav eller hjortskav.

Skinka ska bestå av lårmuskulatur från gris. Övriga ingredienser som ingår är kryddor, vatten och ev tillsatser. Många köttprodukter som utges för att vara skinka kan innehålla potatisstärkelse, soja, selleri och andra ingredienser som gör att varan inte kan räknas som en skinka, t ex är pizzaskinka ett exempel på en sådan produkt. Soja och selleri är även allergener.

Biff är en styckningsdetalj från ryggekotan på nötdjur. Används annan köttdetalj kan det helt enkelt kallas t ex nötkött.

Tre olika skyddade beteckningar

Skyddad ursprungsbeteckning

Produktion, bearbetning och beredning av produkten måste ske inom ett avgränsat område. Detta gäller för t ex parmesanost (Parmagiano Reggiano), parmaskinka (Prosciutto di Parma) samt Kalix lönjrom.

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, serranoskinka, hushållsost och falukorv.

