



PIK-PROJEKT 2018

Spårbarhet av nötkött i restaurang och butik

Sammanfattning

Under 2018 har PIK-projektet (projektinriktad kontroll i Norrbottens län) bestått av att kontrollera spårbarheten av nötkött i restaurang och butik. Projektet pågick under perioden 1/1 till och med 31/5 - 2018. Kiruna, Jokkmokk och Gällivare kommun har bestämt utformningen av projektet samt tagit fram projektmaterial i form av en checklista och lathund. Syftet med projektet var att kontrollera butiker och restaurangers uppfyllnad till aktuell lagstiftning utifrån ett spårbarhet- och redlighetsperspektiv.

Totalt har det utförts kontroller på 6 stycken butiker fördelat på 5 olika kommuner samt 21 stycken restauranger fördelade på 7 olika kommuner. Detta innebär att hälften av länets 14 kommuner har deltagit i projektet. Uppföljning av eventuella avvikelser från gällande lagstiftning inom livsmedelsområdet ingick inte i projektet utan hanteras enskilt av respektive kommun.

Syfte

Syftet med projektet var att kontrollera livsmedelsföretagarnas verksamhet bedrivs i enlighet med aktuell livsmedelslagstiftning gällande redlighet och spårbarhet. Syftet var även att öka kunskapen inom området hos länets livsmedelsinspektörer samt livsmedelsföretagare.

Metod

Kontrollerade områden

Projektet omfattande två stycken områden, spårbarhet och redlighet. Det livsmedel som valdes ut för kontroll inom projektet var nötkött. Gällande spårbarhet kontrollerades det att köttet köpts in från ett registrerat livsmedelsföretag, att ursprungsmärkning fanns och att mängden kött stämde överens med verksamhetens dokumentation (fakturor). När det gäller redligheten kontrollerades om det fanns några påståenden angående köttet och huruvida dessa stämde överens med vad konsumenten verkligen fick.

Kontrollbesök

För kontrollerna användes en i förväg bestämd checklista, vilken återfinns i bilaga 2. Kontrollerna utfördes på restauranger och butiker under perioden 1/1 till 31/5-18 inom respektive kommun. Varje kommun bestämde själva i vilken omfattning de ville delta i projektet.

Uppföljning av eventuella de eventuella avvikelser som noterats i samband med kontrollerna omfattas inte av detta projekt utan hanterades enskilt av respektive kommun (d.v.s. kontrollrapporter, beslut och övrig handläggning av kontrollbesöket).

Lagstiftning

Kontrollerna i detta projekt utgår från gällande livslagstiftning kring spårbarhet, märkning och redlighet. Lagstiftningen återfinns i flertalet EU-förordningar exempelvis 1169/2011, 1825/2000 och 178/2002. Nedan ges en kort information/förklaring den lagstiftning som ingår i projektet.

Artikel 7.1 a i förordning (EU) nr 1169/2011

Livsmedelsinformation inte får vara vilseledande, d.v.s. att konsumenten exempelvis ska få rättvisande information om livsmedlets art, egenskaper, ursprungsland eller härkomstplats m.m.

Artikel 1 i förordningen (EU) nr 1825/2000

Av artikeln framgår det att ett registersystem/journalföring ska finnas för inkommande och utgående nötkött.

Artikel 5 c i förordning (EU) nr 1825/2000

På skylt i köttets närhet ska anges: referensnummer, land där djuret är fött, land där djuret är uppfött, land där djuret har slaktats, land/länder där djuret har styckats.

Artikel 13 i förordning (EU) nr 1760/2000

Av artikeln framgår de obligatoriska märkningsuppgifterna för märkning av nötkött.

Artikel 8.3 i förordning (EU) nr 1169/2011

Artikeln anger att livsmedelsföretagare är skyldiga att ha vetskap om vad denne säljer.

Förordning (EU) nr 178/2002

Livsmedelsföretagaren ska kunna spåra livsmedlen "ett steg bakåt och ett steg framåt".

Resultat

Resultatet fördelas på de kontroller som utförts på butiker och de som utförts på restauranger. 5 kommuner har utfört kontroller i butiker, fördelade på 6 stycken anläggningar. Resultaten från butikskontrollerna presenteras i tabellerna 1-4.

21 stycken kontroller har även utförts i restauranger av totalt 7 kommuner. Resultaten från restaurangkontrollerna presenteras i tabellerna 5-7

Butiker

Tabell 1.

1. Kontroll av menyn och redlighet	Ja	Nej	Vet ej	Ej tillämpbar	Antal svar
a. Framgår köttets ursprung på menyn eller skyltningen?	1	3	0	2	6
b. Framgår frivilliga uppgifter på menyn eller skyltningen? (ex ekologisk, slaktmetod)	2	2	0	2	6
c. Framgår styckningsdetalj av menyn eller skylten?	2	2	0	2	6
d. Stämmer informationen i menyn med informationen i märkningen?	2	0	0	3	5

Tabell 2.

2. Kontroll av försäljning av oförpackat kött	Ja	Nej	Vet ej	Ej tillämpbar	Antal svar
a. Finns det fullständig skriftlig information om köttet i köttets närhet?	1	2	0	3	6
b. Har företaget ett system för registrering av inkommande kött?	5	1	0	0	6
c. Har företaget ett system för registrering av utgående kött?	4	1	1	0	6
d. Finns det en överensstämmelse mellan ankomster och avgångar?	4	0	1	1	6

Tabell 3.

3. Kontroll av ursprungsmärkning	Ja	Nej	Vet ej	Ej tillämpbar	Antal svar
a. Är förpackningen avsedd för slutkonsument?	4	1	0	0	5
b. Framgår de obligatoriska uppgifterna på märkningen avseende ursprungsmärkning av nötkött?	4	2	0	0	6
c. Är produkten märkt med identifieringsmärkning (ovalen)?	4	2	0	0	6
d. Om det saknas obligatoriska uppgifter i märkningen av köttet, finns dessa i medföljande handling? (t ex följesedel, kvitton eller faktura)	2	1	0	2	5

Tabell 4.

4. Kontroll av spårbarhet	Ja	Nej	Vet ej	Utanför EU	Ej tillämpbar	Antal svar
a. Finns spårbarhet till leverantören av nötköttet? (tex följesedel, kvitto, faktura)	6	0	0	0	0	6
b. Är anläggningen som hanterat köttet en godkänd eller registrerad verksamhet för hantering av kött?	5	0	1	0	0	6
c. Stämmer mängden kött i dokumentationen med den mängd som finns på plats?	6	0	0	0	0	6
d. Stämmer leveransdatum med köttets hållbarhet?	6	0	0	0	0	6

Restauranger

Tabell 5.

1. Kontroll av menyn och redlighet	Ja	Nej	Vet ej	Utanför EU	Ej tillämpbar	Antal svar
a. Framgår köttets ursprung på menyn eller skyltningen?	2	19	0	0	0	21
b. Framgår frivilliga uppgifter på menyn eller skyltningen? (ex ekologisk, slaktmetod)	8	12	0	0	0	20
c. Framgår styckningsdetalj av menyn eller skylten?	13	8	0	0	0	21
d. Stämmer informationen i menyn med informationen i märkningen?	14	3	0	0	1	18

Tabell 6.

3. Kontroll av ursprungsmärkning	Ja	Nej	Vet ej	Utanför EU	Ej tillämpbar	Antal svar
a. Är förpackningen avsedd för slutkonsument?	6	15	0	0	0	21
b. Framgår de obligatoriska uppgifterna på märkningen avseende ursprungsmärkning av nötkött?	18	1	0	0	0	19
c. Är produkten märkt med identifieringsmärkning (ovalen)?	18	1	1	1	0	21
d. Om det saknas obligatoriska uppgifter i märkningen av köttet, finns dessa i medföljande handling? (t ex följesedel, kvitton eller faktura)	3	1	0	0	0	4

Tabell 7.

4. Kontroll av spårbarhet	Ja	Nej	Vet ej	Utanför EU	Ej tillämpbar	Antal svar
a. Finns spårbarhet till leverantören av nötköttet? (tex följesedel, kvitto, faktura)	18	2	1	0	0	21
b. Är anläggningen som hanterat köttet en godkänd eller registrerad verksamhet för hantering av kött?	14	0	4	0	0	18
c. Stämmer mängden kött i dokumentationen med den mängd som finns på plats?	18	0	3	0	0	21
d. Stämmer leveransdatum med köttets hållbarhet?	18	0	3	0	0	21

Lathund till checklistan för nötköttsprojektet

Markera på checklistan om det är restaurang eller butik. I händelse att det skulle vara en restaurang som också är en butik så gör du två checklistor. Det ska också föras in i resultaten som två inspektioner. Det är markerat i checklistan när det är lämpligt att ta foton. Bilderna är tänkt att vara till grund för en gruppdiskussion i samband med länsträff i syfte att öka samsynen.

Välj ut en produkt/styckningsdetalj från menyn per inspektion. Observera att det inte är tänkt att kontrollen ska göras på malet kött.

Rapporteringspunkter enligt kontrollområde respektive lagstiftningsområde i kursiv stil inom parentes.

1. Kontroll av meny och redlighet (ta foto på meny eller skyltar)

- a. Notera om köttets ursprung är angivet i menyn för restaurang eller på en skylt i butiken. Notera även påståenden i stil med "vi har endast svenskt kött"
- b. Notera om det finns påståenden om ekologiskt, halal-slaktat, naturbete på menyn eller skyltarna. Detta är frivilliga uppgifter som inte behöver anges men om de anges ska de vara korrekta.
- c. Notera vilka styckningsdetaljer som finns på menyn och skyltarna, här är språket inte det viktigaste men fantasinamn är inte ok.
- d. Kontrollera om det du noterat stämmer överens med märkningen på köttet.
(Butik 12.1 och 12.2 eller H11, restaurang 12.2 eller B04)

De första tre kontrollpunkterna i denna del är endast observationspunkter. De kan med andra ord inte generera avvikelser. Detta avsnitt kontrollerar redlighet i menyn/presentationen. Observera att här kontrolleras endast om de uppgifter som är angivna stämmer mot märkningen, inte huruvida de är kompletta eller inte.

Lagstöd – artikel 7.1 a i förordning EU 1169/2011

2. Kontroll av oförpackat kött (butik)

- a. Kontrollera om det finns skyltar i köttets närhet med information om ursprung. På skylten ska det vara angivet ursprung och referensnummer. Detta gäller för allt kött som säljs oförpackat. *(12.1 eller H11)*
- b. Kontrollera journalföring av inkommande kött. *(12.4 eller H11)*
- c. Kontrollera journalföring av utgående kött. *(12.4 eller H11)*
- d. Kontrollera att b och c stämmer överens. *(12.4 eller H11)*

Här är syftet att kontrollera butikens skyldighet i enlighet med artikel 5 c EU 1825/2000. På skylt i köttets närhet ska anges: referensnummer, land där djuret är fött, land där djuret är uppfött, land där djuret har slaktats, land/länder där djuret har styckats. Dessa uppgifter är obligatoriska och saknas de bör det bli avvikelse.

Lagstöd för att kräva journalföring av inkommande och utgående kött finns i samma förordning artikel 1.

3. Kontroll av ursprungsmärkning

- a. Kontrollera om förpackningen är avsedd för slutkonsument, alltså inte för storhushåll eller detaljhandel.
- b. Kontrollera att alla obligatoriska uppgifter avseende ursprungsmärkning finns med på förpackningen, ta en bild på märkningen. *(12.1 eller H11)*
- c. Kontrollera att förpackningen är märkt med ovalen. Är köttet från tredje land så markera det på listan. I vissa fall kan märkningen vara på kartongens utsida. *(12.1 eller H04)*
- d. Fattas hela eller delar av märkningen kontrollera om köttets ursprung kan kopplas till följesedel eller dylikt med fullständiga uppgifter. *(12.4 eller H11)*

Nötkött som produceras och säljs inom EU ska märkas i enlighet med det som är angivet i EU 1760/2000 artikel 13. Detta gäller inte för kött med ursprung utanför EU. Saknas märkning på innerförpackningen så kan den finnas på kartongen. I vissa fall är ovalen stämplad direkt på köttet. Skulle man vid kontroll hitta omärkta innerförpackningar bör saluförbud övervägas. Ytterligare lagstöd finns i EU 1169/2011 artikel 8.3 om livsmedelsföretagaren skyldighet att veta vad den säljer, detta gäller särskilt vid avsaknad av ovalmärkning.

4. Kontroll av spårbarhet

- a. Kontrollera om köttet kan kopplas mot följesedel/faktura eller dylikt som i sin tur har kontaktuppgifter till grossist eller leverantör. *(13.2 eller H01)*
- b. Kontrollera att leverantören av själva köttet finns på listan över godkända 853-anläggningar

<https://www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/livsmedelskontroll/livsmedelsanlaggningar/eu-godkanda-anlaggningar/sektion-i---kott-fran-tama-hov--och-klovdjur>

https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/eu_food_establishments_en

- c. Välj ut en produkt som du kontrollerar. Gör en uppskattning på plats om hur mycket kött som finns i kylar och frysar. Det är inte nödvändigt att väga. Jämför mängden du hittat med mängden på dokumentet. *(3.3 eller J01)*
- d. Kontrollera att hållbarheten på köttet verkar stämma med leveransdatum (gäller främst kylt kött). *(3.3 eller J01)*

Spårbarhet regleras av EU 178/2002. Företaget måste kunna visa spårbarhet ett steg bakåt det vill säga till sin leverantör/grossist. Finns inte spårbarhet till leverantör så har företaget ett dygn på sig att ta fram dokument annars bör saluförbud läggas.

Exempel:

En restaurang har plankstek på menyn, i denna rätt ingår oxfilé. Du går in i köket och hittar en låda oxfile i frysen. Kartongen är märkt på svenska och när du öppnar den ligger där 8 st fileer. Du kontrollerar märkningen på köttet som visar sig vara på engelska "tenderloin" står det på förpackningarna men i övrigt stämmer batchnr osv med märkningen på lådan. Du ser två till likadana lådor i frysen. Du uppskattar den totala vikten till 60 kg. Du ber sedan att få kontrollera följesedeln. Efter lite bläddrande hittar företagaren en följesedel. På den står oxfilé pol 1,8-2,4 4 krt. Alltså borde det gått åt drygt en kartong sen leverans. Du frågar företagaren hur många plankstek hen säljer på en kväll och får till svar ungefär 30 st. Eftersom leveransen kom i måndags och det är torsdag nu så räknar du snabbt ut att det borde gått ungefär 60 portioner a 200 gram sen i måndags och ytterligare 30 borde finnas preppat i kylan. Det blir totalt 18 kg och med puts kanske lite till så det stämmer bra med den mängd som finns kvar i frysen.

Exempel:

Du kommer till en butik som säljer oförpackat kött. Vid köttet sitter en handskriven skylt om att det är hängmörat och krav-märkt. Ursprungsland är inte angivet. Butikspersonalen verkar inte ha en susning om vad du menar när du frågar om ursprungsmärkning. Efter ett tag lyckas de i alla fall få fram en pärm med en slags dagbok över inkommande och utgående kött. Som genom ett mirakel verkar dessa båda listor stämma överens. Medan du kontrollerat detta kommer en stressad butiksföreståndare infarande med en annan pärm som visar sig vara följesedlar. Dessa är så att säga inte i någon logisk ordning och det tar ytterligare tid att hitta den följesedel som eventuellt skulle kunna stämma överens med den biffrad du valt ut för kontroll. På biffen är det stämplat en oval som du redan fotat. I följesedeln står det "biff eko" men inget om ursprung. Då ursprunget på köttet inte kan spåras får butiken ett dygn på sig att ta fram dokumentationen annars lägger du saluförbud på köttet.

Checklista PIK-Norrbottnen 2018

Spårbarhet av nötkött i restaurang och butik

Kontrollerad anläggning _____ Datum _____

Kontrollmetod: Inspektion Revision Inspektör _____Restaurang Butik

Fråga	Kommentar
1. Kontroll av menyn och redlighet (ta en bild på menyn/skylten)	
a. Framgår köttets ursprung på menyn eller skyltningen?	JA NEJ
b. Framgår frivilliga uppgifter på menyn eller skyltningen? (ex ekologisk, slaktmetod)	JA NEJ
c. Framgår styckningsdetalj av menyn eller skylten?	JA NEJ
d. Stämmer informationen i menyn med informationen i märkningen?	JA NEJ
2. Kontroll av försäljning av oförpackat kött (enbart butik/deli)	
a. Finns det fullständig skriftlig information om köttet i köttets närhet? (ta en bild)	JA NEJ
b. Har företaget ett system för registrering av inkommande kött?	JA NEJ
c. Har företaget ett system för registrering av utgående kött?	JA NEJ
d. Finns det en överensstämmelse mellan ankomster och avgångar?	JA NEJ
3. Kontroll av ursprungsmärkning (ta en bild på märkningen)	
a. Är förpackningen avsedd för slutkonsument?	JA NEJ
b. Framgår de obligatoriska uppgifterna på märkningen avseende ursprungsmärkning av nötkött?	JA NEJ
c. Är produkten märkt med identifieringsmärkning (ovalen)?	JA NEJ
d. Om det saknas obligatoriska uppgifter i märkningen av köttet, finns dessa i medföljande handling? (t ex följesedel, kvitton eller faktura)	JA NEJ Utanför-EU

	JA	NEJ	
4. Kontroll av spårbarhet (ta en bild på dokumentet)			
a. Finns spårbarhet till leverantören av nötköttet? (tex följesedel, kvitto, faktura)	JA	NEJ	
b. Är anläggningen som hanterat köttet en godkänd eller registrerad verksamhet för hantering av kött?	JA	NEJ	Vet ej
c. Stämmer mängden kött i dokumentationen med den mängd som finns på plats?	JA	NEJ	
d. Stämmer leveransdatum med köttets hållbarhet?	JA	NEJ	

Övriga anteckningar

Vad måste företaget kunna visa för kontrollmyndigheten?

1. Information om namn och adress till leverantören.
2. Typ av produkt(styckdetalj av nötkött), mängd och leveransdatum
3. Identifikationsmärke, den anläggning som senast hanterade köttet oförpackat i tidigare led.
4. Uppgifter om nötköttets ursprung. Obligatoriska märkningsuppgifter som ska finnas på etiketten: referensnummer, land där djuret är fött, land där djuret är uppfött, land där djuret är slaktat land/länder där köttet har styckats

Exempel 1:

Fött i Danmark.

Uppfött i Danmark.

Slaktat i Danmark, 3434.

Styckad i Sverige,
5678.Ref.nr: 12-18359-FM

Exempel 2:

Ursprung: Danmark.

Slaktat i 3434.

Styckad i Sverige, 5678.

12-18359-FM (ref.nr)

Alla uppgifter, förutom mängd, och leverantör om annan än den som framgår av identifieringsmärket, ska framgå av förpackningsmärkningen. Övriga uppgifter som kanske framgår av fakturor eller följsedlar ska kunna skaffas fram skyndsamt, en rimlig tid **är inom ett dygn**.

Övrig information

- En del restauranger har skyltar eller på annat sätt offentliga påståenden där ursprung anges, t ex "Vi har bara svenskt kött". Dessa motsvarar då ett liknande påstående på menyn.
- **Engelsk ordlista:** Högrek – **chuck**, Entrecote – **cube roll**, eller **rib eye** (ibland syftar *rib eye* till själva kärnan i entrecoten), Ryggbiff – **strip loin**, Oxfilé – **beef tender loin** eller **fillet of beef**, Rostbiff – **beef rump** eller **ball tip**, Innanlår – **boneless beef inside** eller **topside**, Ytterlår – **boneless beef outside**, Fransyska – **beef knuckle**, Rulle – **eye round**, Flankstek – **flank steak**, Njurtapp – **flap meat**, **butcher's steak** eller **hanger steak**, Mellangärde – **skirt steak**, Bringa – **beef plate**, Spetsbringa – **brisket**, Bogstek – **shoulder clod**, Lagg – **shank**.