

Får du det du betalar för?

– Redlighetskontroller inom SILK 2019

1. Projektplan

1.1 Bakgrund

Redlighet är ett kontrollområde som relaterar till fusk - en riktning livsmedelskontrollen idag behöver utvecklas åt. Vissa exklusiva eller ekologiska råvaror är något som en del konsumenter är villiga att betala mer för och förväntar sig därmed att få. Samma råvaror är också relativt enkla att byta ut mot billigare alternativ på serveringar utan att konsumenten märker någon skillnad, och blir därmed lurad. Detta kan bero på ett medvetet fusk hos verksamhetsutövare för ekonomisk vinning, men även okunskap hos verksamhetsutövarna kan bidra till detta.

1.2 Syfte

Kontroll av utvalda råvaror vid serveringar med syftet att säkerställa att konsumenten får det livsmedel som förväntas. Särskilt fokus ägnas sådana råvaror som bedöms ge ett mervärde till livsmedlet och där risken är större att konsumenten vilseleds.

Genom att utföra den här typen av kontroll länsgemensamt och alla samtidigt kan vi uppnå en större effekt, samtidigt som vi får en ögonblicksbild av nuläget. Projektet ska utföras under våren 2019 och som en koncentrerad insats i hela länet.

1.3 Omfattning och avgränsningar

Kontrollerna är avgränsade till de kommuner som är anslutna till nätverket SILK. Alla kontroller ska utföras enbart under fyra förutbestämda dagar.

Kontrollerna kommer att ske på serveringar som lunchrestauranger och caféer. Projektet omfattar oförpackade livsmedel som beställs utifrån en meny eller muntliga uppgifter, avsedda för direktförtäring av konsument. Råvaror som omfattas är de som är dyrare och som skulle kunna bytas ut mot billigare alternativ utan slutkonsumentens vetskap. De råvaror som ingår i projektet är uppdelade i tre kategorier, vilka är följande:

1. KRAV eller ekologiskt: nöt, fläsk, fågel, ägg och grönsaker
2. Svenskt ursprung: nöt, fläsk och fågel
3. Parmesanost, parmaskinka, oxfilé, fetaost, olivolja

1.4 Genomförande

För att underlätta kontrollen och rapporteringen för inspektörerna tas en checklista fram. Ett faktablad tas fram som kort beskriver de olika områdena, inklusive relevant lagstiftning, i syfte att kunna användas som lathund vid inspektionerna. Efter utförd inspektion sker rapporteringen av resultatet via

webbformulär. Ett pressmeddelande förbereds för att kunna släppas i samband med resultatsammanställningen.

Kontrollerna består i att verifiera att det som står på menyn eller presenteras muntlig stämmer överens med det som faktiskt serveras. Verifiering kan ske genom t.ex. jämförelse mellan den information som ges till konsumenten och information från leverantören via förpackningen, följesedel eller annat dokument. I de fall en servering använder både den dyrare och den billigare råvaran till olika rätter kan massbalansberäkning vara aktuellt.

Projektet kan utföras i samband med den planerade kontrollen. Antal råvaror som ska kontrolleras per inspektion bestäms av inspektören utifrån vad som serveras från menyn den aktuella kontrolldagen, dock är förväntningen att 1–3 råvaror kan kontrolleras per inspektion. Minst en råvara inom varje kategori väljs ut om det är möjligt. I första hand väljs KRAV, ekologiskt och svenskt ursprung ut för kontroll, det krävs då att inspektören väljer serveringar som kan tänkas ha detta på menyn.

Projektet pågår i sin helhet under 11 dagar. Kontrollerna utförs under dag 1-4. Dag 8, senast kl. 12.00 ska alla inspektioner vara rapporterade i webbformuläret. Resultatet sammanställs av projektgruppen för att ett pressmeddelande ska kunna släppas dag 11.

2. Projektorganisation

2.1 Projektgrupp

Uppdragsgivare för projektet är SILK-nätverket.

Projektet samordnas av livsmedelskontrollen på miljöförvaltningen i Stockholm stad.

Projektledare är Mona Bach (Stockholm).

Projektdeltagare är kontrollmyndigheter inom SILK:s respektive inspektörer.

2.2 Resursramar

Tiden för kontrollen ska ingå i den ordinarie kontrollen. Vid avvikelser utförs extra offentlig kontroll i enlighet med gällande lagstiftning och respektive kontrollmyndighets rutiner. Varje myndighet får vid varje given situation själv bedöma vilka åtgärder som är rimliga och lämpliga för att eventuella brister ska rättas till.

2.3 Tidplan

Projektet kommer att genomföras under vecka 20, 2019. Inspektionerna sker under fyra dagars tid, tisdag till fredag vecka 20. Deltagande kontrollmyndigheter bestämmer hur många inspektioner de ska bidra med till projektet. På tisdagen vecka 21 är deadline för inrapportering i webbformuläret. Under fredagen vecka 21 ska ett resultat kunna släppas i form av ett pressmeddelande.

Projektrapporten ska vara klar under sommaren 2019.

De eventuella brister mot lagstiftningen som upptäcks under projektets genomförande hanteras som fynd vid offentlig kontroll av respektive myndighet.

2.4 Risker

Eftersom kontrollerna ska ske under en mycket begränsad period ökar risken att ingen av de råvaror som ska kontrolleras serveras under just de dagarna. Risken har troligen minimerats genom att ha med ett flertal råvaror som bedöms vara vanligt förekommande hos serveringar.

2.5 Rapportering - Redovisning

Sammanställning av resultatet görs av projektledarna i direkt anslutning till att rapporteringen ska vara klar. Resultatet av projektet presenteras i en projektrapport.

Bilagor:

Bilaga 1: Inbjudan till projektdagarna

Bilaga 2: Checklista

Bilaga 3: Lathund

Ansvarig chef: Daniel Persson, Stockholm stad