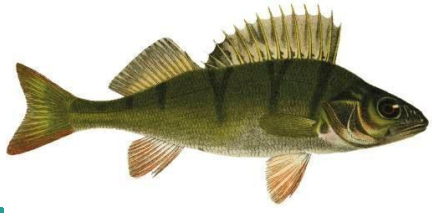
Stockholms stad



Riktad kontroll Ärlig fisk

December 2013

Camilla Blom
Karina Alvarez

Ärlig fisk
December 2013

Utgivningsdatum: 2014-06-17
Utgivare: Miljöförvaltningen
Projektledare: Camilla Blom, Karina Alvarez
Kontaktperson: Daniel Selin

Sammanfattning

Projektet *Ärlig fisk* genomfördes under 2013 för att kontrollera hur gällande regler för märkning och presentation av fisk, skaldjur och blötdjur efterlevdes i hela livsmedelskedjan samt för att identifiera i vilka led det kan förekomma brister.

Miljöförvaltningen i Stockholms stad har under 2011 och 2012 genomfört två projekt med fokus på redlighet (märkning) vid försäljning till konsument i butiker och på restauranger.

Projektet *Fisk, skaldjur och blötdjur i butik 2011* innefattade bland annat kontroller av rutiner för märkning i butiker som saluförde fisk, skaldjur och blötdjur. Resultatet av detta projekt visade att det fanns stora brister gällande tilläggsmärkning av fisk och märkning/spårbarhet av blötdjur (ostron och musslor).

Under 2012 genomfördes projektet *Kontroll av information på restaurangmenyer* där man kontrollerade att restaurangmenyn överensstämde med vad som serverades till gästen. Resultaten visade att felaktig information förekom, men den vilseledande informationen varierade inom olika typer av påståenden. Beträffande fisk så stämde de flesta påståenden med den fisk som serverades, dock inte alla.

Mot bakgrund av dessa rapporter, samt de matskandaler som ägt rum under 2012 och 2013 valde livsmedelskontrollen att granska kontrollområdet *Information* i alla led i livsmedelskedjan vid märkning/presentation av fisk, skaldjur och blötdjur.

Inom projektet genomfördes kontroller av 90 slumpmässigt utvalda restauranger, 34 livsmedelsbutiker där märkningsbrister i projektet 2011 konstaterades samt 21 grossister som saluför fisk, skaldjur och blötdjur.

Resultatet av detta projekt visade att i restaurangledet stämde de flesta påståenden med den fisk som serverades. De flesta bristerna återfanns bland butiker och grossister, där det hos drygt hälften av verksamheterna konstaterades brister.

Orsaken till avvikelserna i restaurangledet berodde många gånger på att grossister eller producenter levererade en vara med fel eller bristfällig information. I andra fall kunde det bero på okunskap. Flera restauratörer trodde exempelvis att *Havsgös* var *Gös*.

På de produkter som kontrollerades i butiker var avsaknad av, eller felaktig så kallad tilläggsmärkning vilket innebär uppgifter om handelsbeteckning, produktionsmetod och ursprungsland/fångstzon den vanligaste avvikelsen.

Den vanligaste avvikelsen som konstaterades hos grossister var att fisk, skaldjur och blötdjur saknade svensk handelsbeteckning. Andra avvikelser var att felaktiga vetenskapliga beteckningar (latinskt namn) användes, samt avsaknad, eller felaktiga uppgifter om produktionsmetod och fångstzon/ursprungsland.

Innehåll

Sammanfattning **3**

Bakgrund **6**

Syfte **6**

Metod **6**

Genomförande **8**

Resultat **9**
Restauranger 9
Butiker 10
Grossister 11

Diskussion **14**

Bilagor **16**

Bakgrund

Felaktig information om livsmedel kan bero på allt från oavsiktliga misstag till medvetna bedrägerier inom alla led i livsmedelskedjan.

Vid kontroll av ett livsmedelsföretag så är *Information* ett av de kontrollområden som granskas. Det innebär kontroll av märkning på produkter, samt menyer och anslag som presenteras för kunden. Märkningsuppgifterna ska ge information till konsumenten om vad maten innehåller. Konsumenten ska inte bli vilseledd utan ges information för att kunna göra ett medvetet val, bland annat utifrån hälsomässiga, ekonomiska och etiska överväganden.

Under 2011 genomfördes ett projekt riktat mot butiker som saluförde fisk, skaldjur och blötdjur. Projektet omfattade både kontroll av hygien, kunskap hos personal om risker, spårbarhet samt rutin för märkning. Framförallt ville miljöförvaltningen få en helhetsbild av hur den manuella fiskhanteringen i butiksledet såg ut. Resultatet av detta projekt visade att hygienen i hanteringen generellt var god, men att det fanns stora brister gällande spårbarhet och märkning av blötdjur (ostron och musslor) och tilläggsmärkning.

Under 2012 genomfördes ett projekt med fokus på kontrollområdet information på restauranger där man kontrollerade att menyn överensstämde med vad som serverades till gästen.

Under samma år så fokuserade livsmedelskontrollen vid miljöförvaltningen i Stockholm allt mer på kontrollområdet information även på verksamheter som inte ingick i projektet. Resultatet av projekt, och i den kontroll som gjordes av verksamheter utöver projektet visade att det fanns brister inom kontrollområde information.

Syfte

Syftet med projektet var att kontrollera att gällande regler för märkning och presentation av fisk, skaldjur och blötdjur efterlevdes i hela livsmedelskedjan i Stockholms Stad.

Metod

I projektet användes tre checklistor (bilaga I) speciellt utformade för var och en av de olika anläggningstyperna; restaurang, butik och grossist. Grunden för checklistorna var *Livsmedelsverkets checklista SLV rapporteringsform 1.0, kontrollområde 12. Information, Redlighet vilseledning och Redlighet märkningsuppgifter*.

Kontrollerna utfördes av livsmedelsinspektörer vid livsmedelskontrollen i Stockholm.

Projektet genomfördes inom ramen för den ordinarie årliga kontrollen. De utvalda objekten var restauranger, livsmedelsbutiker och grossister som serverade eller saluförde fisk, skaldjur och blötdjur

Merparten av de 90 restauranger som kontrollerades i projektet plockades slumpmässigt ut, medan några särskilt valdes ut då miljöförvaltningen av erfarenhet visste att de hade flertalet maträtter med fisk, skaldjur och blötdjur på sin meny. De 21 grossister som ingick i projektet hade valts ut då miljöförvaltningen från tidigare kontroller visste att de hade en eller flera arter av fisk, skaldjur och blötdjur i sitt sortiment. De 35 butiker som ingick i projektet var de som hade avvikelser avseende märkning och presentation i projektet *Fisk, skaldjur och blötdjur i butik 2011*.

Kontrollerna avgränsades till stickprovsmässig granskning av dokumentation, skriftlig information på plats och utfrågning av personal. Provtagning ingick inte som kontrollmetod.

När det gäller märkning av fisk, skaldjur och blötdjur så ska information angående deras så kallade handelsbeteckning (trivialnamn i det land där de saluhålls) samt produktionsmetod eller fångstzon alltid finnas tillgänglig. Med produktionsmetod menas att fiskeriprodukten är fiskad i hav, fiskad i sötvatten eller odlad. Om fiskeriprodukten är odlad ersätts fångstzon med ursprungsland. Den föreskrivna handelsbeteckningen ska presenteras på det landets språk där fisken saluförs. För fisk som saluhålls i Sverige, ska alltså denna beteckning användas. Produkter som saknar handelsbeteckning får inte säljas.

Handelsbeteckning för nya arter fastställs av Livsmedelsverket efter ansökan eller anmälan från branschen eller enskilt företag. Livsmedelsverket fastställer en tillfällig beteckning. Beteckningarna fastställs efter samråd med branschen och med naturvetenskaplig expertis. En handelsbeteckning skall vara tillräckligt klargörande ifråga om livsmedlets art och får inte vilseleda konsumenten.

Vid märkning av förpackad fisk, skaldjur och blötdjur gäller Livsmedelsverkets föreskrift 2004:27 om märkning och presentation av livsmedel. I Förordning (EG) 104/2000 framgår vilka fiskeriprodukter som omfattas av tilläggsmärkning.

Avseende märkning av fångstmetod samt handelsbeteckning på fiskeri och vattenbruksprodukter gäller Livsmedelsverkets föreskrifter (EG) 2065/2001 och SLVFS 2001:37. På Livsmedelsverkets hemsida www.slv.se/ finns en lista över tillfälliga handelsbeteckningar som får användas**.**

Genomförande

Projektet inleddes med kontrollbesök på restauranger, därefter butiker och grossisterna sist. Anledningen till att restaurangerna kontrollerades först var för att kunna använda resultatet och informationen från dessa kontroller i granskningen av tidigare led det vill säga från de leverantörer produkterna köpts av, i de fall det var möjligt.

Kontroll av restauranger
Vid kontrollbesöken granskades restaurangernas menyer med avseende på vilka fiskarter, skaldjur och blötdjur som presenterades. Detta jämfördes med vad som serverades till konsumenterna. Livsmedlen stämdes av med originalförpackningarna som de levererats i och mot följesedlar från leverantören. I de enstaka fall restaurangen inte använde sig av en leverantör utan köpte in livsmedlen själva från en livsmedelsbutik gjordes en avstämning mot kassakvittot.

Kontroll av butiker
Vid kontrollbesöken av livsmedelsbutikerna kontrollerades fisk, skaldjur och blötdjur vid försäljning över disk, butiksförpackat samt försäljning av självplock.

Vid försäljning över disk kontrollerades att informationen på skyltningen av oförpackade produkter överensstämde med aktuella handelsdokument, att korrekta uppgifter om svensk handelsbeteckning fanns samt att information fanns om produktionsmetod och fångstzon/ursprungsland.

På butiksförpackad fisk, skaldjur och blötdjur kontrollerades att förpackningarna var märkta eller att det fanns ett anslag intill med korrekta uppgifter om tilläggsmärkning.

Kontrollerna av frysboxar med lösviktsförsäljning rörde tilläggsmärkning som visades på skyltning intill och att den information stämde överens med de skaldjur och blötdjur som köpts in.

Kontroll av grossister
Med grossister menas i detta projekt fiskanläggningar, distributörer med egna lager samt kyl- och fryslager.

Hos grossisterna kontrollerades både inkommande och utgående produkter. Vid kontroll av grossisterna ingick även granskning av att korrekt vetenskapligt namn angavs vid försäljning till butik eller annan grossist. Vid försäljning till restaurang var korrekt svensk handelsbeteckning tillräcklig.

Resultat

Livsmedelsanläggning	Antal objekt	Antal med avvikelser	Antal utan avvikelser
Restauranger	90	13 (14 %)	75
Butiker	35	20 (57 %)	15
Grossister	21	12 (57 %)	9

Restauranger

Stämmer informationen om vilka fiskarter, skal- och blötdjur som serveras på menyn?
Av de 90 kontrollerade restaurangerna var det 9 som uppgav en felaktig information på menyn mot vad som serverades till kunden. Ett exempel var att det serverades *nilaborre* men på menyn stod det *aborre*.

Bristerna konstaterades genom att kontrollera om de fiskeriprodukter som presenterades på menyn överensstämde med originalförpackning, följesedel eller medföljande handling.

Att brister förekommer kan bero både på felaktig information från leverantören, men även att det är restaurangen som gett fel information trots att de fått rätt information från leverantören om vilken produkt det rör sig om. Att restaurangen ger felaktig information till konsumenten trots korrekt information från leverantören kan ske avsiktligt, bero på bristfällig kunskap eller slarv.

Stämmer informationen om fiskens ursprung när det deklareras på menyn?
Det var 4 restauranger som inte kunde styrka fiskens ursprung som utlovades på menyn. Här hade man uppgett att fisken kom från till exempel *Hjälmaren*, vilket inte kunde styrkas.

Levereras fiskeriprodukter med svensk handelsbeteckning?
På 2 av 90 restauranger saknades detta på den kontrollerade fiskarten. Resultaten visade att i restaurangledet överensstämde det som serverades med det som utlovades på menyn i hög grad. De flesta bristerna återfanns bland butiker och grossister.

Butiker

Av de 35 livsmedelsbutikerna som ingick i projektet hade (57 %) avvikelser. Alla kontrollerade butiker i projektet hade inte förpackade fiskeriprodukter och inte heller frysbox med lösviktsförsäljning.

Stämmer informationen om fiskeriprodukter som presenteras vid manuella fiskdiskar?
I 11 av de 35 kontrollerade butikerna fanns det brister då det gällde tilläggsmärkningen. Exempel på brister var att *Hällefilé* egentligen var *Liten hälleflundra* (en mycket billigare fisk), produktionsmetod saknades, ursprung (*Normandie*) kunde inte styrkas.

Några butiker angav uppgift om ursprungsland som inte kunde styrkas vid kontrollen, till exempel ursprunget *Normandie* användes i två butiker vid försäljning av ostron.

Det förekom även att vissa fiskarter som *Havsabborre* och *Havsruda* presenterades på ett annat språk än svenska. *Havsabborre* och *Havsruda* presenterades som *SEA BASS* respektive *SEA BREAM*. Detta kan bero på att leverantören inte levererat korrekt svensk handelsbeteckning, eller att butiken tror att dessa utländska namn är välkända och vedertagna hos konsumenterna.

En annan avvikelse som förekom i den manuella fiskdisken var att varmrökta fiskar saknade tilläggningsmärkning. Det beror troligtvis på bristande kunskap om att även varmrökta fiskar omfattas av reglerna om tilläggsmärkning.

Det förekom även att butiken använde fantasinamn till exempel *Kungsflundra* som är en stor *Rödspätta*. Det finns ingen fisk som heter *Kungsflundra*.

Finns rätt information om fiskeriprodukter som förpackats i butik?
Det var få butiker som medverkade i projektet som packade själva. Dock upptäcktes 2 verksamheter där *Regnbåge* presenterades som *Forell*.

Finns rätt information om fiskeriprodukter vid frysboxar med självtag av oförpackade fiskeriprodukter?
10 av 35 butiker brast i sin information till kunderna.
Vid kontroll av självtag är det framförallt räkor som granskats, vilka är de vanligaste produkterna som säljs i lösvikt. Vid kontrollerna konstaterades framförallt att ofullständiga uppgifter fanns intill frysboxar med lösviktsförsäljning. I några butiker fanns ytterligare information skrivet på själva boxen som inte stämde överens med skylten intill som avser samma produkt. Vid projektet 2011 konstaterades att det då ofta var externa företag som skötte påfyllningen av dessa boxar.

Grossister

Finns föreskriva uppgifter vid inkommande leveranser?
Brister konstaterades angående

- Vetenskapligt namn(latinskt namn) i 4 fall
- Handelsbeteckning i 8 fall
- Produktionsmetod i 4 fall
- Fångstzon/ursprungsland i 5 fall

Finns föreskrivna uppgifter för utgående leveranser?
Vid försäljning till restauranger/storhushåll krävs endast en korrekt svensk handelsbeteckning.

Brister konstaterades angående

- Vetenskapligt namn(latinskt namn) i 4 fall
- Handelsbeteckning i 10 fall
- Produktionsmetod i 5 fall
- Fångstzon/ursprungsland i 3 fall

De vanligaste bristerna på inkommande fiskeriprodukter var att handelsbeteckningen angavs på annat språk eller var förkortad. Ett exempel är att *Tilapia* deklarerades på originalförpackningen och medföljande handling, men det finns flera olika typer av *Tilapia* och i den medföljande handlingen specificerades inte vilken av dem som avsågs. Samma felaktigheter gällde *Kummel* och *Sik*.

Så länge verksamhetsutövarna har rätt uppgifter när de skickar ut varorna till sina kunder (butiker och restauranger) så har vi i projektet bedömt att det är acceptabelt. Detta förutsätter att det följer med ett vetenskapligt namn, samt att det finns en godkänd svensk handelsbeteckning på den fisk, skaldjur och blötdjur som köps in.

Vid utgående leveranser bedömdes märkning av fisk, skaldjur och blötdjur hos grossister vara vilseledande när uppgift om produktionsmetod, ursprungsland/fångstzon och/eller handelsbeteckning saknades eller var felaktig. Dessutom förekom att felaktiga vetenskapliga beteckningar (latinskt namn) användes. Det vetenskapliga (latinska) namnet på arten är frivilligt att ange vid försäljningen i konsumentledet, men det ska finnas med i märkning eller handelsdokument i tidigare led.

Ett exempel är det vetenskapliga namnet *Sander stizostedion* som är namnet för *Gös*, men det är föråldrat och inte godkänt att använda längre. Det korrekta latinskt namnet är numer *Sander lucioperca.* Desamma gäller för *Sebastes marinus* som inte heller är godkänt att använda längre för *Kungsfisk/Uer/Rödfisk.*

Den vanligaste bristen som uppmärksammades hos grossister var att fisk, skaldjur och blötdjur saknade svensk handelsbeteckning. Den föreskrivna handelsbeteckningen på det landets språk där fisken saluförs ska användas i märkningen. För fisk som saluhålls i Sverige, ska alltså denna beteckning användas. Produkter som saknar handelsbeteckning får inte säljas.

Exempel på en ny fiskart som har fått en tillfällig svensk handelsbeteckning är *Japans seriola* vars vetenskapliga namn är *Hamachi/Seriola quingueradiata*. Denna fisk deklareras på förpackning och medföljande handling som *Yellow tail*. Att det skedde kan ha berott på okunskap. Många verksamhetsutövare känner inte till den lista med de tillfälliga handelsbeteckningar som Livsmedelsverket har fastställt.

Hos en grossist konstaterades att de granskade japanska fiskprodukter saknade godkänd svenska handelsbeteckningar. Dessa fiskar var: Yellow croaker (Pseudosciaena polyactis eller Larimichthys polyactis), Vågmär eller Ribbonfish på engelska (Trachipterus arcticus) och Sayori.

Verksamhetsutövaren angav att en anmälan hade skickats till Livsmedelsverket och att de väntade på tillfälliga handelsbeteckningar.

I de utgående leveranserna av fisk som granskades förekom även förkortningar av handelsbeteckningar. Till exempel deklarerades *Tilapia* på originalförpackning och medföljande handling, men det fanns flera olika typer av *Tilapia* och i den medföljande handlingen specificerades inte vilken av dem som avsågs. Desamma gällde fiskarna *Kummel* och *Marlin*.

Vissa producenter använde fantasinamn på vissa fiskarter för att de trodde att deras kunder visste vilken fisk det handlade om. Ett exempel är att *Rödspätta* deklarerades som *Kungsflundra* på originalförpackning eller/och följesedel. Namnet *Kungsflundra* finns inte med i Livsmedelsverkets lista över godkända svenska handelsbeteckningar.

Att brister förekommer i grossistledet tros precis som hos restaurangerna och butikerna variera mellan mer eller mindre avsiktliga fel, bristande kunskap hos de som hanterar livsmedlen samt slarv.

Att avvikelser avseende felaktiga handelsbeteckningar, där ibland svenska beteckningar helt saknas kan tyda på bristfällig kunskap om den lagstiftning samt det ansökningsförfarande för nya handelsbeteckningar som finns.

Fisk	**Avvikelse**
Svart Marlin	Denna fisk deklarerades endast som *Marlin.*
Japans Seriola	Denna fisk deklarerades på förpackning och medföljande handling som *Yellow tail*.
Nålfisk (Needlefish)/ Trumpetfisk	Godkänd svensk handelsbeteckning saknades för denna fisk.
Gös	Fisken *Skäggbrotula* (*Brotula barbata)* presenterades som *Gös* på menyn. På originalförpackning/följesedel angavs felaktigt vetenskapligt namn *Sander stizostedion*. Namnet är inte godkänt att användas längre. Det korrekta vetenskapliga namnet är *Sander lucioperca.*

Sjötunga	Felaktigt vetenskapligt namn *Solea vulgaris* användes. Namnet är inte godkänt att användas längre. Det korrekta namnet är *Solea solea*.
Rödtunga	Fisken visade sig i själva verket vara en annan fisk.
Tilapia	*Tilapia* presenterades på menyn som *Svärdfisk*.

Lista med de vanligaste märkningsfelen på fiskeriprodukter som noterades vid inspektionerna i projektet.

Diskussion

Att få samtliga märkningsuppgifter korrekta kräver tillgång till rätt information vid leveranser, goda dagliga rutiner och kunskap och noggrannhet. Vid projektet 2011 konstaterades avvikelser avseende tilläggsmärkning hos 49 % av butikerna, vilket är något färre än vid detta projekt (57 %). Dock var det vid projektet under 2011 en andel på 13 % som helt saknade uppgift om tilläggsmärkning. Intrycket från detta projekt är att butikerna presenterar uppgifterna men ibland ofullständigt, eller att de märker med felaktig information.

Resultatet på restaurangerna var godtagbart men kan bli ännu bättre. Detta har uppnåtts genom tidigare projekt med redlighet och ett ökat fokus på redlighet och information från livsmedelskontrollen. Det har medfört att bristerna är lägre, 14 % av 90 kontrollerade restauranger, än i butiksledet och hos grossisterna. En annan orsak torde också vara att konsumenterna har blivit mer medvetna om vad de kan förvänta sig av restaurangerna. Ytterligare faktor kan vara det riskklassningssystem som infördes 2012 där det finns specifik tid för märknings- och informationskontroll och att denna kontrollpunkt därför prioriterats.

De verksamheter där brister har konstaterats har fått återbesök eller uppföljning vi nästa planerade kontroll. Har det varit allvarliga brister så har återbesök utförts inom kort tid.

Bristerna beror på flera faktorer som okunskap, slarv eller uppsåtligt fusk vilket inte gynnar konsumenten. Okunskap och slarv är troligen lättare att komma till rätta med via livsmedelskontroll. De försök till vilseledning som sker med uppsåt att lura såväl konsumenter som kontrollmyndigheter kommer fortsättningsvis att vara mycket svår att komma åt genom livsmedelskontroll. Detta då det inte sällan

handlar om kriminell verksamhet som är utformad att kringgå lagstiftning och regelverket. Här krävs ett samarbete mellan olika myndigheter samt att sanktionerna för livsmedelsbrott blir kännbara.

Fusk med livsmedel upptäcks ofta i senare butiks- och restaurangled, men det är oftast inte där som felen har begåtts. Det är därför relevant att göra fortsatta riktade kontroller mot producenter, grossister och i försäljarledet beträffande leveranser till restauranger och butiker. Resultaten från denna riktade kontroll kan användas som underlag inför fortsatta kontroller av detta område.
Genom att bedriva redlighetskontroller i tidigare led av livsmedelskedjan kan även den vilseledning som sker av okunskap och misstag i restaurangledet minskas. Erhålls felaktig information från leverantören till restaurangen är det stor risk att felet följer med till den information som i sin tur når slutkonsumenten på restaurangens meny, muntlig uppgift från personalen och så vidare.

Företagen har ett stort ansvar för att inte vilseleda konsumenter. Ett bra verktyg för att förtydliga märkningsreglerna är gemensamma branschriktlinjer. Livsmedelsverkets lista med godkända handelsbeteckningar behöver också bli mer känd hos företagarna.

Livsmedelskontrollen bör göra noggranna kontroller att de handelsbeteckningar som används är godkända och aktuella. Tekniska hjälpmedel kan underlätta detta arbete då informationen i handelsbeteckningen kan vara både ostrukturerad och omfattande.

Livsmedelskontrollen avser att även fortsättningsvis arbeta aktivt med redlighetsområdet vilket kräver goda kunskaper om märkning hos tillsynspersonalen så det är då också viktigt att kontinuerligt utbilda och uppdatera de som arbetar med livsmedelskontroll. Nya kontrollmetoder, såsom verifierande provtagning och analys, bör utvecklas och används i större omfattning.

Det skulle även gagna konsumenterna om sanktionerna gentemot de som fuskar blev hårdare samt om kontrollen kunde följa hela handelsledet genom att kräva spårbarhet längre än ett steg fram och ett steg bak enligt nuvarande lagstiftning.

Bilagor

Bilaga 1 – Checklistor: Blankett restauranger/ blankett butiker/blankett grossister-fiskprojekt 2013.

Blankett butiker, Fiskprojekt 2013

Datum_____

Handläggare_____

Verksamhetens namn och objektid_____

MANUELL FISKDISK

Stämmer information på skyltning av oförpackad fisk/skaldjur/blötdjur i manuell fiskdisk med aktuella handelsdokument, avseende korrekta uppgifter om **svensk handelsbeteckning, produktionsmetod** och **fångstzon/ursprungsland**? (Minst 2 stickprov utförs)

(Kryssa i rätt svarsalternativ)

JA ☐ NEJ ☐ DELVIS ☐

Om **NEJ** eller **DELVIS** beskriv vad nedan:

_____

_____

_____

Om leverantören lämnat felaktiga uppgifter till butiken i medföljande handling eller liknande, ange vilken leverantör samt adress:

_____

_____

FISK SOM FÖRPACKATS I BUTIKEN

Är butiksförpackad (dvs. förpackad i butiken) kyld och/eller fryst fisk/skaldjur/blötdjur märkta med, alt. finns anslag intill med korrekta uppgifter om **svensk handelsbeteckning**, **produktionsmetod** och **fångstzon/ursprungsland**?
(Minst 2 stickprov utförs)

(Kryssa i rätt svarsalternativ)

JA ☐ NEJ ☐ DELVIS ☐

Om **NEJ** eller **DELVIS** beskriv vad nedan:

_____

_____

_____

Om leverantören lämnat felaktiga uppgifter till butiken i medföljande handling eller liknande, ange vilken leverantör samt adress:

_____

_____

FRYSBOXAR (med självtag)
Stämmer information på skyltning av oförpackade frysta skaldjur/blötdjur vid frysboxar med aktuella handelsdokument, avseende avseende korrekta uppgifter om **svensk handelsbeteckning, produktionsmetod** och **fångstzon/ursprungsland?**

(Kryssa i rätt svarsalternativ)

JA ☐ NEJ ☐ DELVIS ☐

Om **NEJ** eller **DELVIS** beskriv vad nedan:

_____

_____

_____

Om leverantören lämnat felaktiga uppgifter till butiken i medföljande handling eller liknande, ange vilken leverantör samt adress:

_____

_____

Information

Kontrollera märkning av fisk, skaldjur och blötdjur för att säkerställa att kunden får rätt information. Märkningskontrollerna görs på produkter i manuella fiskdiskar, boxar med självtag samt sådant som förpackats i butiken.

Lagstöd

Tilläggsmärkning för fiskeriprodukter

Förordning (EG) 104/2000 om vilka produkter som omfattas av tilläggsmärkning av fiskeriprodukter.

Förordning (EG) 2065/2001 om nomenklatur kring hur märkning av fångstmetod m.m. ska anges.

SLVFS 2001:37 om handelsbeteckningar på fiskeri och vattenbruksprodukter.

SLVFS 2004:27 om märkning och presentation av livsmedel.

Vilseledande information

(EG) nr 178/2002

Blankett grossister, Fiskprojekt 2013

Datum_____

Handläggare_____

Verksamhetens namn och objektid_____

UPPGIFTER PÅ INKOMMANDE GODS **Fotografera eller be om kopia**

Medföljer korrekta uppgifter om: (Minst 2 stickprov utförs)
(Kryssa i rätt svarsalternativ)

Vetenskapligt namn (latinskt namn)? ☐ JA ☐ NEJ

Kommentar:
_____

_____

Handelsbeteckning? ☐ JA ☐ NEJ

Kommentar:
_____

_____

Produktionsmetod? ☐ JA ☐ NEJ

Kommentar:
_____

_____

Fångstzon / ursprungsland? ☐ JA ☐ NEJ

Kommentar:
_____

_____

Uppgifter om leverantör: (skriv samtliga uppgifter)

_____

UPPGIFTER PÅ UTGÅENDE GODS **Fotografera eller be om kopia**

Vilken typ av verksamhet har godset sålts till?
(Kryssa i rätt svarsalternativ)

☐ Annan grossist/butik ☐ Restaurang/storhushåll

Finns korrekta uppgifter om: **(Minst 2 stickprov utförs)**
OBS! Vid försäljning till restaurang/storhushåll räcker det med korrekt svensk handelsbeteckning.
(Kryssa i rätt svarsalternativ)

Vetenskapligt namn (latinskt namn)? ☐ JA ☐ NEJ

Kommentar:

Svensk handelsbeteckning? ☐ JA ☐ NEJ

Kommentar:

Produktionsmetod? ☐ JA ☐ NEJ

Kommentar:

Fångstzon/ursprungsland? ☐ JA ☐ NEJ

Kommentar:

Lathund

Minst 2 produkter av fisk/skaldjur/blötdjur kontrolleras. Om endast en produkt finns, kontrolleras den.

Säljer grossisten till både annan grossist/butik och restaurang/storhushåll så görs t.ex. ett stickprov i form av minst en produkt som går till annan grossist/butik och minst en som går till restaurang/storhushåll. Detta för att se att det blir rätt i alla led.

Fotografera eller be om kopia på de dokument ni granskar.

En blankett används för varje kontrollerad produkt. Häfta ihop dem innan inlämning inklusive kontrollrapport och bilder.

Inkommande gods
De obligatoriska uppgifterna, d.v.s. vetenskapligt namn (latinskt namn), handelsbeteckning, fångstzon och produktionsmetod ska finnas på inkommande gods.

Om ingående gods saknar svensk handelsbeteckning så måste grossisten kunna märka den korrekta svenska handelsbeteckningen själv när den säljer vidare godset.

Om de obligatoriska uppgifter för inkommande gods inte kan uppvisas på något sätt så bedöms detta som en avvikelse.

Utgående gods
Leverans till andra grossister/butiker:
Uppgifter om vetenskapligt namn, svensk handelsbeteckning, fångstzon och produktionsmetod ska finnas på utgående gods.

Leverans till restaurang/storhushåll:
Vid försäljning till restaurang/storhushåll räcker uppgift om svensk handelsbeteckning.

Lagstöd

Tilläggsmärkning för fiskeriprodukter
Förordning (EG) 104/2000 om vilka produkter som omfattas av tilläggsmärkning av fiskeriprodukter.

Förordning (EG) 2065/2001 om nomenklatur kring hur märkning av fångstmetod m.m. ska anges.

SLVFS 2001:37 om handelsbeteckningar på fiskeri och vattenbruksprodukter.

SLVFS 2004:27 om märkning och presentation av livsmedel.

Vilseledande information
(EG) nr 178/2002

Blankett restauranger, Fiskprojekt 2013

Datum_____

Handläggare_____

Verksamhetens namn och objektnummer_____

Kontrollerade fiskar/skaldjur och blötdjur på menyn

_____, _____,_____

Stämmer information om vilka fisk- skaldjur och blötdjur som serveras, på menyn med förpackning, följesedel, medföljande handling, osv.? (Kryssa i rätt svarsalternativ)

JA ☐ NEJ ☐

Om NEJ beskriv vad samt fyll i uppgifter om leverans nedan:

Leverantör
Leverantör till restaurangen (namn och adress) _____

Leveransdatum_____

Ursprung
Om påstående om fiskens ursprung deklareras på menyn, stämmer detta överrens med informationen som anges på förpackningen, medföljande handling, osv.? (Kryssa i rätt svarsalternativ)

JA ☐ NEJ ☐

Om NEJ beskriv vad

OBS! Blanketten fortsätter på baksidan.

Finns det svensk handelsbeteckning på fisk/skaldjur/blötdjur?***
(Kryssa i rätt svarsalternativ)

JA ☐ NEJ ☐

Om NEJ fyll i uppgifter om leverans nedan:

Leverantör
Leverantör till restaurangen (namn och adress) _____

Leveransdatum_____

***Information om handelsbeteckning**
Svensk handelsbeteckning ska finnas tillgängliga i alla saluföringsled för den berörd fisk/ skaldjur/blötdjur. Dessa uppgifter ska framgå av produktens märkning eller förpackning eller en medföljande handling som återföljer varan. Eftersom syftet med projektet gentemot restauranger är att kontrollera korrekt *presentation* kräver vi i dagsläget inte svensk handelsbeteckning på den fisk/skaldjur/blötdjur som levereras till restaurangen. För att kunna kontrollera märkning/presentation på andra typer av verksamheter (butiker och grossister) är det dock relevant att veta vem som har levererat varan. Informationen om svensk handelsbeteckning anges eller inte är även bra att få in för att kartlägga hur vanligt förekommande detta är.

Lagstöd

Vilseledande information
(EG) nr 178/2002