



Redlighet – de vanligaste bristerna

Du som säljer oförpackade livsmedel över disk eller serverar mat på en restaurang eller café har ansvar för att inte vilseleda gästerna. Det är viktigt att dina menyer och skyltar överensstämmer med det du verkligen serverar.

Leverantörer

Det är viktigt att du kontrollerar dina leveranser så att du verkligen får de produkter som du beställt. Även leverantörer kan göra fel. På livsmedelsförpackningen ska rätt beteckning framgå och det är detta namn som ska överföras till menyer och skyltar. Om du byter råvara behöver du skriva om menyerna och skyltarna.

Varför är det viktigt med rätt information?

Skyddad ursprungsbeteckning

Produktion, bearbetning och beredning av produkten måste ske inom ett avgränsat område. Som exempel kan nämnas parmaskinka, parmesanost och fetaost



Många restauranger skriver till exempel fetaost på menyn utan att tänka att det är något speciellt med det. För att få kalla en ost för fetaost måste den tillverkas i Grekland. Mjölken ska komma från får och getter av lokala raser. Förutom att det är vilseledande för kunder kan det vara en hälsofaror för en allergiker. En allergiker som inte tål komjölkprotein men som kan äta får- och getmjölk kan bli mycket dålig om den serveras ost gjord på komjolk istället för fetaost.



Namnet Parmesanost får endast användas om ost som tillverkas i regionen Emilia-Romagna i norra Italien. Äkta parmesanost ska vara märkt Parmigiano Reggiano. Grana Padano är en hårdost som ofta förväxlas med Parmesan men den får inte saluföras som Parmesan. Grana Padano kan innehålla ägg vilket innebär en risk för äggallergiker.



Parmaskinka/Prosciutto di Parma får endast användas om skinka som tillverkats enligt speciella, traditionella metoder i provinsen Parma. Prosciutto är det italienska ordet för skinka. Crudo betyder rå. Prosciutto crudo är rå skinka och den behöver inte vara från Parma.



En annan vanlig brist som förekommer vid livsmedelskontroll av redlighet, är att restauranger som har krabba på menyn inte serverar krabba på tallriken. Istället serveras crabfish eller surimi som är en imitation av krabba. Crabfish kan förutom fisk även innehålla ägg, soja eller vetestärkelse, vilket innebär en risk för allergiker.



Ingredienser: VITFISKKÖTT* (*Nemipterus bleekeri*) 46,5%, vatten, VETESTÄRKELSE, ÄGGVITA, socker, majsstärkelse, tapioka stärke, sorbitol (E420), salt, risvin, KRABBEXTRAKT, kalciumkarbonat (E170), vegetabilisk olja (från SOJABÖNA), essens av KRABBA, naturliga färgämnen (E120, E160c), stabiliseringsmedel (E452). *Fiskad med trål i Syd kinesiska havet FAO61.
Förvaring: Djupfryst -18°C eller kallare. Bör ej återfrysas efter upptining.
Tillredning: Färdig att förtära efter upptining, kan serveras kall eller användas som tillbehör.

Mer information:

Har du frågor är du välkommen att höra av dig till Södertälje kommuns kontaktcenter på telefon 08-523 010 00 eller via mejl till livsmedelskontrollen@sodertalje.se