

Vad är livsmedelsfusk ?

Exempel –fallbeskrivningar

Hur arbetar vi för att upptäcka fusk?

Vad är livsmedelsfusk?

Livsmedelsfusk är en form av bedrägeri som innebär att livsmedel avsiktligt saluhålls för att lura konsumenten.

Två huvudtyper kan nämnas:

- Saluhållande av livsmedel som är otjänliga och potentiellt skadliga
- Felaktig märkning av livsmedel som leder till att konsumenten vilseleds

Olika sätt att manipulera

Byta ut

Lägga till



Ta bort

Exempel på fusk



Skyddad beteckning?



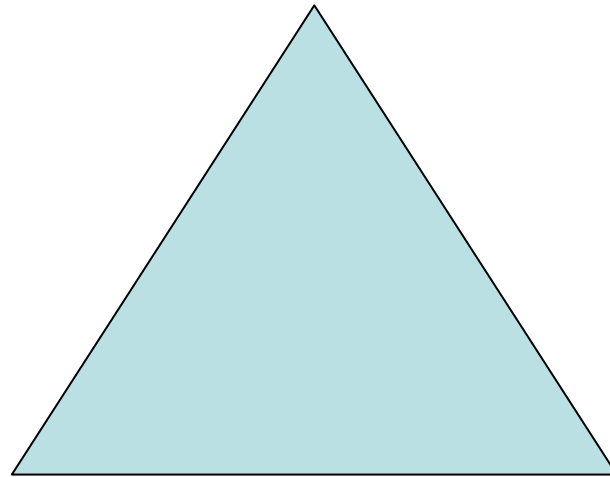
Oxfile eller sofile?
Vilka färgämnen har man
använt?

Vilseledande beteckningar



Brottstriangeln

Lagbrytare (kriminell)



Tillfälle

Lämpligt mål (offer)

Fallbeskrivning-simulerad livsmedelsproduktion ?

- Företag i musselbranschen träffar avtal med kommun om att erhålla ekonomisk ersättning för att skörda en viss mängd mussla ur havet
- Livsmedelsverket granskar registreringsdokument för upptag och fakturor och uppdagar brist på spårbarhet till mottagare
- Polisanmälan görs
- Åtal väcks –företagaren döms till dagsböter

Troligt motiv: Simulerad livsmedelsproduktion för att erhålla miljöstöd

Fallbeskrivning

Fusk med nettovikten

- Branschförening genomför en egen undersökning av nettovikten på glaserade frysta fiskfiléer förpackade i storhushållsförpackningar
- Resultat 18 av 18 förpackningar har undervikter (4-23 %)
- Branschen kontaktar Livsmedelsverket
- Livsmedelsverket kontaktar berörda kommuner för åtgärder

Glasering fisk- rapport från Alcontrol Laboratories, Malmö

Handelsbeteckning	Dekl. Netto vikt	Faktisk Netto vikt	Fel angivelse %
Stillahavstorskefile	4,5 kg	3.943	12,39
	4,5 kg	4.080	9,33
Rödtungefile	5 kg	3.875	22,5
	4,5 kg	3.828	14,93
Rödspättafile	5 kg	3.760	24,79
	4,5kg	3.647	18,95
	4,5 kg	4.290	4,67
Flundrafile	4,5 kg	3.553	21,04
	4.5 kg	3.443	23,49
Stillahavslaxfile	5 kg	4.030	19,4
	5 kg	4.066	18,67
	5 kg	4.046	19,07
Hokifile	4.5 kg	4.045	10,11
	4.5 kg	4.141	7,99
Uerfile	5 kg	4.086	18,28
Hajmal	5kg	4.412	11,75%
	5 kg	4.158	16,84



LIVSMEDELS
VERKET

NATIONAL FOOD
ADMINISTRATION

Forts

- En kommun kontaktar huvudkontoret för den grossist som satt varorna på marknaden.

Resultat:

Grossister som handlat med sortiment som har undervikter tvingas införa bättre inköpsrutiner och kontroller av inköpta varor.

Kommunerna väljer att inte göra en polisanmälan.

Falsk oxfilé

- Tre företag importerar oxfilé från Ungern
- Ca 70 ton importeras 15 ton reklameras
- Köttet sprids till detaljister
- SLV kontaktas pga lågt pris-uppföljningar sker, inget misstänkt upptäckts
- Två företag gör artanalyser –en kund kontaktar myndigheterna.
- Myndigheterna påbörjar undersökningar

Forts

- SLV åtalsanmäler företagen
- Åklagare inkopplad

Nettovikt när det gäller det frysta sortimentet (vattentillsats)

Kontrolleras genom:

Revision på företag

- Fakturor- onormalt lågt pris indikerar fusk
- Metodiken för att styra rätt nettovikt
- Frekvensen provtagning
- Resultat från företagens egna stickprov

Offentlig provtagning

- Provvägning av enskilda paket
- Avglasering och vägning

Immateriellrättsfamiljen

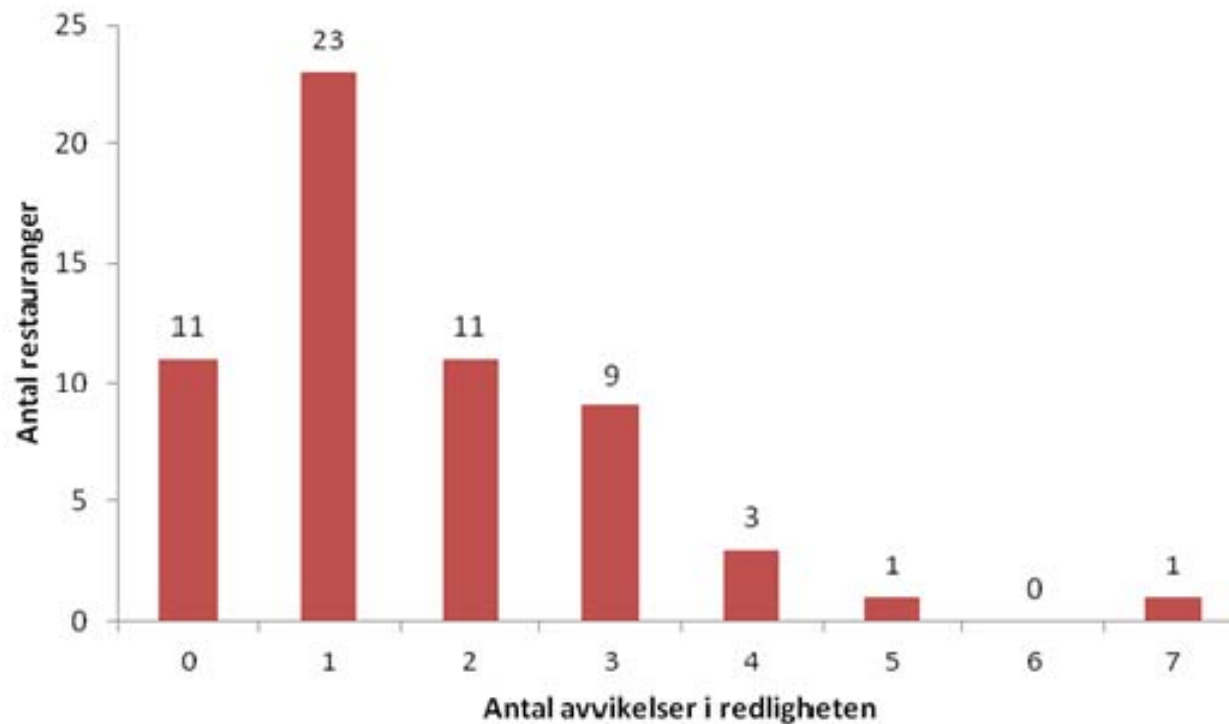
Skyddade beteckningar

Varumärkesskydd,
designskydd, Patent

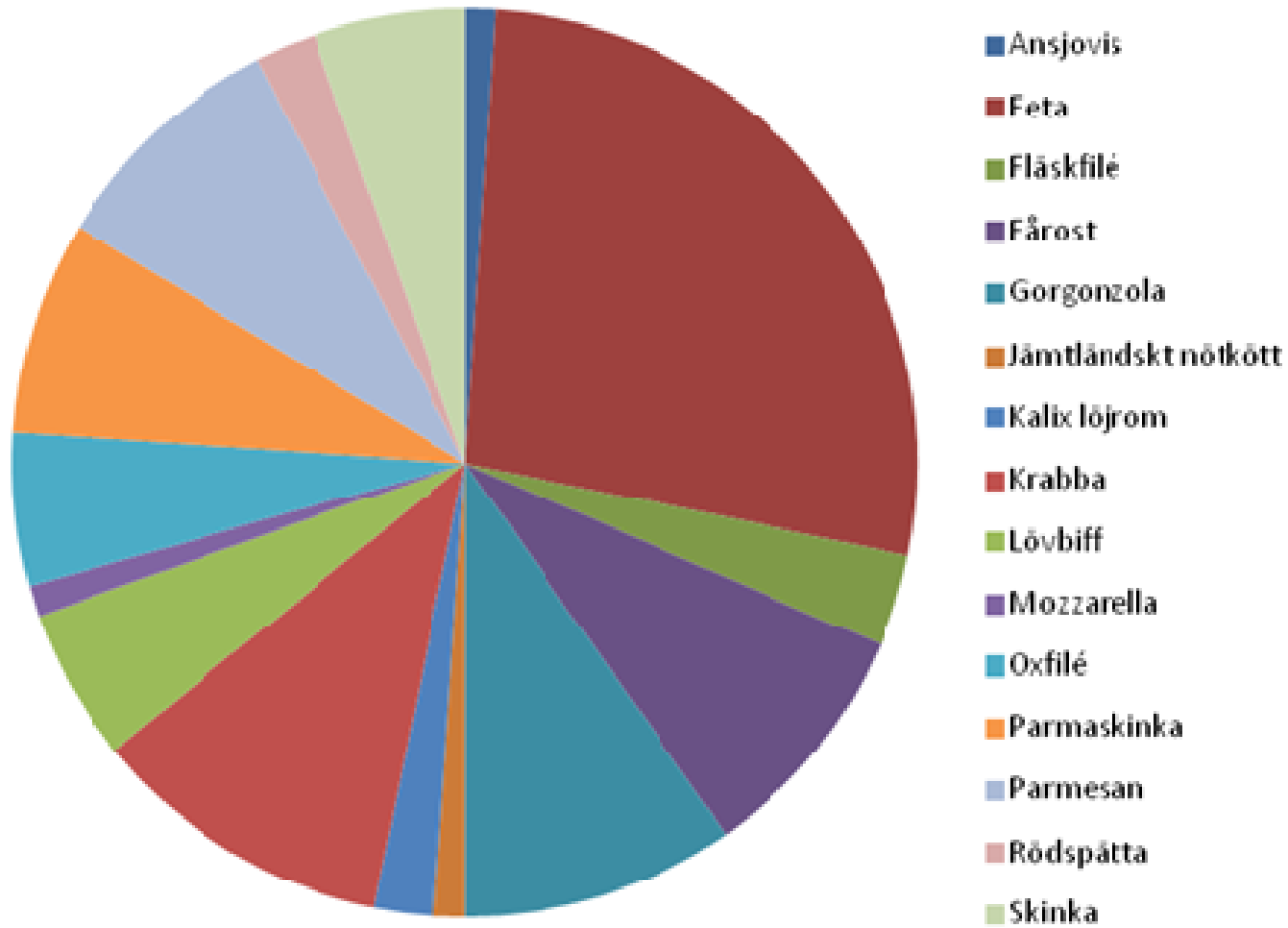
Upphovsrätt

Fusk i restaurangbranschen

- 81 % av restauranger (59 st) hade minst ett fel i redligheten dvs menyn stämmer inte överens med det som serveras



Produkter som byts ut





Gorgonzola på menyn detta serverades

Restaurang- slutsatser

- Prisjämförelser visar att dyrare varor byts ut mot billigare
- Kontroll av skyddade beteckningar måste integreras med den övriga kontrollen

Resultat-butik

- 34 butiker kontrollerades
- 108 avvikande produkter från 63 företag/varumärkesägare
- Falukorv hade många fel totalt 42 företag hade avvikande märkning
- ex Oxfalu, Patronfalu, Skärgårdsfalu, Fädbodfalu, Falu de lux, Gårdsfalu



Skinnet är inte rökgenomsläppligt.
 Saknar symbol eller orden
 garanterad traditionell specialitet.
 Enligt svensk tradition

Benämningen är inte korrekt



Benämning ej korrekt, symbol ?

Resultat-producenter

- Få producenter besökta -6 st
- Okunskap hos producenter om skyddade beteckningar
- Kontroll mot specifikationerna är bristfällig

Branschföreningar

- Fusk i industrin eroderar konsumenternas förtroende i produktsortimentet
- Fusk skapar orättvisa ekonomiska fördelar för företag som är villiga att bryta mot reglerna
- Fusk främjar en marknadsmiljö som innebär att man måste frångå reglerna för att lyckas

Redlighetskommittéer inom branschföreningar

- Utbilda köpare i produktions-, distributör-, storhushåll- och butiksleden för situationer när fusk kan ske i industrin
- Lyfta fram regler kring fusk i branschriktlinjer
- Branschen tipsar myndigheterna om företag som inte följer reglerna

Strategier för att kontrollera fusk i livsmedelssektorn

- Riktade marknadskontrollprojekt

- Nettovikt i frysta glaserade produkter
- Förekomst av vattenbindande ämnen i frysta produkter
- Artkontroll (fisk, vilt, nöt/häst/gris)
- Hälsokostprodukter
- Ekologiska produkter
- Honung, ursprung och tillsatt socker
- Juice, ursprung och tillsatt socker/vatten
- Olivolja, ursprung, kvalitet, andra oljor
- Vin och sprit, varumärke/skyddade beteckningar

Strategier forts

- Utgå från ställen där mycket av varor samlas som tillfälligt lagras ex lagerhotell för torrvaror och fryslager.
- Gör redlighetskontroller i restaurangbranschen,
- Genomför kontrollen på projektbasis-då kan resultatet tas tillvara bättre.
- Genomför spårbarhetskontroller, både framåt och bakåt i kedjan

Forts

- Inrätta tipstelefon och inbjud allmänheten och producenter att tipsa om fiffel och båg.
- Omforma vägledningarna så att de ger tillräckligt stöd för att också utreda fusk
- En översyn av tillämpade revisioner/inspektions metoder utifrån förmåga att upptäcka olika typer av fusk

Forts

- Skapa databaser som inbegriper fusk
- Analyismetoder

Databaser för information

- [RASFF](#)
- [USP](#)