

Fødevarestyrelsen

KONTOR FOR FØDEVAREKVALITET,
TEKNOLOGI OG MARKEDSFØRING

20.05.2010

J.nr.: 2009-20-793-00013/SVSH

Resultater af Fødevarestyrelsens kødkampagne 2010

Generelle resultater

Kødkampagnen blev udført i 1. kvartal 2010 over tre kampagnerunder, to runder i detail virksomheder og en i en gros virksomheder. Kampagnen omfatter dels kontrol på stedet af mærkning af kød m.v. samt prøveudtagning af hakket kød til måling af fedtindhold og artsbestemmelse samt udtagning af neutral-marineret kylling til måling af vandindhold. I tredje runde blev kampagnen udvidet til også at omfatte kontrol af ommærkning, holdbarhedsmærkning m.v. i delikatesseafdelinger.

Nedenstående tabeller viser antal virksomheder, hvori der er udført kontrol på stedet og/eller udtaget prøver til analyse. I nogen virksomheder kontrolleres de forskellige afdelinger særskilt (f.eks. slagterafdeling og delikatesseafdeling). I kolonnen med antal virksomheder tæller hver slagteafdeling og delikatesseafdeling i samme supermarked for én virksomhed.

Fødevareregion	Antal virksomheder	Fødevarerafdeling	Antal virksomheder	Antal kontroller
Vest	72	Aalborg	20	21
		Viborg	5	5
		Herning	6	6
		Århus	19	20
		Vejle	11	12
		Esbjerg	7	8
		Haderslev	4	4
Øst	90	Odense	7	7
		Ringsted	24	24
		Rødovre	59	72
I alt	162	I alt	162	179

Der er i forbindelse med kampagnen besøgt 162 virksomheder i alt. Målsætningen var 150 virksomheder.

Fordeling på en gros og detail virksomheder kan ses i nedenstående tabel:

Fødevarerdivision	Detail	Målsætning	En gros	Målsætning
Aalborg	13	12	7	6
Viborg	4	4	1	1
Herning	3	2	3	3
Århus	15	12	4	3
Vejle	10	8	1	4
Esbjerg	3	2	4	5
Haderslev	4	4	0	2
Odense	6	4	1	2
Ringsted	18	18	6	6
Rødovre	41	34	18	18
Total	117	100	45	50

Tallene viser, at de gennemførte kontroller hos detail og en gros virksomheder generelt stemmer godt overens med målsætningen. Der var ikke helt så mange relevante en gros virksomheder som først antaget. Der blev derfor kontrolleret lidt flere detailvirksomheder.

Fordeling af kontroller i detailledet på virksomhedstyper:

Type detailvirksomhed	Antal
Slagterafdelinger i supermarkeder	84
Delikatesseafdelinger i supermarkeder*	20
Supermarked (blandet)	18
Slagtebutikker	12
I alt	134

* Kampagnen blev først i 3. runde udvidet til også at omfatte delikatesseafdelinger.

Resultater for en gros virksomheder

45 en gros virksomheder har i alt medvirket i kampagnen. Heraf har der været kontrol på stedet i 38 af virksomhederne. Hos de resterende 7 har der kun været udtagning af prøver.

Hos 22 af de 45 kontrollerede en gros virksomheder, var der et eller flere forhold, der ikke var i orden, i alt blev der fundet følgende antal overtrædelser:

Vand i kylling: 3

Afvigende fedtindhold i hakket: 13

Forekomst af ikke-deklarerede dyrearter i hakket kød: 9

Overtrædelser ved kontrol på stedet: 11 – svarer til næsten 30 % af de kontrollerede 38.

Det drejer sig om følgende overtrædelser ved kontrollen på stedet:

1 tilfælde vedr. ingrediensliste

3 tilfælde for så vidt angår okse- og kalvekød
 2 tilfælde vedr. mærkning med fedtindhold
 2 tilfælde vedr. sporbarhedsmærkning
 1 tilfælde af ommærkning
 1 tilfælde vedr. holdbarhedsvurdering
 1 tilfælde vedr. mærkning med opbevaringstemperatur
 1 tilfælde vedr. manglende mærkning.

Følgende tabel viser en oversigt over de overtrædelser og sanktioner der blev konstateret hos de 22 en gros virksomhederne:

Virksomhed ref. nr.	Overtrædelser	Sanktioner
1	Kontrol på sted (ingrediensliste)	Påbud
2	Artsbestemmelse Kontrol på sted (kalv)	Indskærpelse
3	Vand i kylling	Politianmeldelse + påbud
4	Vand i kylling	Indskærpelse
5	Vand i kylling	Politianmeldelse + påbud
6	Artsbestemmelse Kontrol på sted (fedtindhold)	Indskærpelse
7	Artsbestemmelse	Indskærpelse
8	Fedtindhold Artsbestemmelse	Afv.
9	Artsbestemmelse	Indskærpelse
10	Fedtindhold Artsbestemmelse Kontrol på sted (sporbarhed/mærkning)	Indskærpelse Indskærpelse Bøde/ Politianmeldelse
11	Fedtindhold Artsbestemmelse Kontrol på sted (ommærkning)	Indskærpelse Indskærpelse Bøde
12	Fedtindhold Artsbestemmelse Kontrol på sted (sporbarhed)	Indskærpelse Indskærpelse Bøde
13	Fedtindhold Artsbestemmelse	Bøde
14	Kontrol på sted (holdbarhedsvurdering)	Indskærpelse
15	Fedtindhold Kontrol på sted (fedtindhold)	Indskærpelse
16	Fedtindhold Artsbestemmelse Kontrol på sted (sporbarhed)	Indskærpelse Påbud Indskærpelse

17	Kontrol på sted (opbevaringstemperatur + oksekødmærkning)	Indskærpelse
18	Kontrol på stedet (manglende mærkning)	Indskærpelse
19	Fedtindhold Kontrol på stedet (oksekødmærkning)	Indskærpelse
20	Fedtindhold	Indskærpelse
21	Fedtindhold	Indskærpelse
22	Fedtindhold	Indskærpelse

Resultaterne viser, at især en gros virksomhederne i hovedstadsområdet har problemer, både med selve mærkningen af produkterne og med fedtindhold og forekomst af ikke-deklarerede dyrearter i hakket kød.

Resultater af kontrollen på stedet

Kontrollen på stedet omfattede for detailvirksomhederne kontrol af ulovlig ommærkning samt markedsføring af kød med særlige anprisninger, f.eks. ”friland”. For en gros virksomheder omfattede kontrollen på stedet virksomhedens procedurer for holdbarhedsmærkning m.v. samt markedsføring af kød med særlige anprisninger, f.eks. ”friland”.

Resultaterne for kontrollen på stedet:

Fødevarerdivision	Antal virksomheder Kontroller på stedet	Bøder	Påbud/forbud	Indskærpelser
Aalborg	17	1	1	6
Viborg	5	1	0	1
Herning	4	0	0	1
Århus	16	0	0	3
Vejle	11	0	0	0
Esbjerg	7	0	0	0
Haderslev	3	0	0	0
Odense	7	0	0	0
Ringsted	24	0	0	1
Rødovre	54	4	0	7
Total	148	6	1	19

Anmærkninger i forbindelse med kontrollen på stedet blev givet til følgende virksomheder. Der gøres opmærksom på, at nogle virksomheder har fået mere end en anmærkning:

Detail

- Bøde for ompakning/ommærkning af leverpostej

- Bøde for ompakning/ommærkning af hakket kød
- Indskærpelse for forkert angivelse af hakketidspunkt
- Indskærpelse for ukorrekt mærkning af kalvekød og mangelfuld ingrediensmærkning af marine-ret kylling
- Indskærpelse for ukorrekt mærkning af fedtindhold
- Indskærpelse for ukorrekt mærkning af oksekød
- Indskærpelse for mangelfuld mærkning af kød og fisk og manglende dokumentation for frivillig oksekødsmærkning
- Indskærpelse for ulovlig ommærkning af medister
- Indskærpelse for ukorrekt oksekødsmærkning
- Bøde for fund af fødevarer med overskreden holdbarhed
- Indskærpelse for manglende holdbarhedsmærkning
- Indskærpelse for ukorrekt mærkning med pakkedato

En gros

- Påbud om revision af procedurer, idet ingrediensliste for fiskefars og laksefars ikke stemte overens med det faktiske indhold i farsen
- Indskærpelse for ukorrekt mærkning af kalvekød
- Indskærpelse for ukorrekt angivelse af fedtindhold
- Politianmeldelse for manglende mærkning og sporbarhed på fersk kød
- Bøde for ulovlig ommærkning af kød
- Bøde for manglende sporbarhed på fersk kød
- Indskærpelse for utilstrækkelige procedurer for holdbarhedsvurdering
- Indskærpelse for mangelfuld mærkning med fedtprocent
- Indskærpelse for mangelfuld mærkning med holdbarhed
- Indskærpelse for ukorrekt mærkning med opbevaringstemperatur og mangelfuld mærkning af oksekød
- Indskærpelse for mangelfuld mærkning på flere partier kød
- Indskærpelse for ikke entydige referencenumre på oksekød

For så vidt angår kontrollen på stedet, blev der givet anmærkninger til 24 ud af 148 kontrollerede virksomheder, svarende til 16 %. 4 af anmærkningerne var for ulovlig ommærkning/ompakning af fødevarer. For kontrollen på stedet i detail virksomheder var der i 12 ud af 110 virksomheder et eller flere forhold, som ikke var i orden, svarende til 11 % af virksomhederne. For en gros virksomhederne var der 12 ud af 38 virksomheder, hvor kontrollen på stedet viste et eller flere forhold, der ikke var i orden, svarende til 32 %.

Resultater af kontrollen på stedet for detailvirksomheder

Som nævnt ovenfor blev der gennemført kontrol på stedet i 110 detailvirksomheder. Der blev konstateret overtrædelser i 12 af disse virksomheder.

I efteråret 2009 gennemførte Fødevarestyrelsen en lignende kontrolkampagne med fokus på ulovlig ommærkning af kød som følge af DR's Kontant program vedrørende ommærkning af kød. Ved denne kampagne blev der for kontrollen på stedet i detail virksomheder konstateret overtrædelser i 25 ud af 158 virksomheder.

Følgende tabel sammenligner kontrollen på stedet i 2010 med kampagnen i 2009:

	2010	2009
Antal virksomheder	110	158
Antal virksomheder med overtrædelser	12 (11 %)	25 (16 %)
Svindelprægede overtrædelser:		
- ompakning/ommærkning	2	3
- holdbarhedsvurdering/anvendelse af for gammelt kød til produktion, sporbarhed, for sen oparbejdning/indfrysning af hakket kød, vildledende markedsføring af oksekød som kalvekød	0	13
Antal svindelprægede overtrædelser i alt	2	16
Øvrige overtrædelser*	12	9
Antal overtrædelser i alt	14	25

Der er en tendens til, at de overtrædelser, som blev konstateret i efteråret 2009 er mere svindel-prægede end de overtrædelser, der er konstateret ved kampagnen i 2010 (hhv. 16 svindelprægede overtrædelser mod 2). Overtrædelserne konstateret i 2010 bærer mere præg af at være forglemmelser/sjusk og ikke bevidst svindel.

Resultater for delikatesseafdelinger i supermarkeder

Der er kontrolleret 20 delikatesseafdelinger i alt, hvoraf de 14 ligger i Rødovres område, 1 i Aalborg, 2 i Århus, 2 i Vejle og 1 i Esbjerg. Ud af de 20 har en enkelt delikatesseafdeling fået indskærpelse for forkert mærkning med slagtedato.

Resultater for fedt i hakket kød

237 prøver blev analyseret for fedtindhold. I 29 (12 %) af prøverne stemte det målte fedtindhold ikke overens med det deklarerede. Der blev konstateret et for højt fedtindhold i 20 prøver (8,4 %) og for lavt fedtindhold i 9 prøver (3,8 %). I et par af prøverne med for meget fedt er der hhv. 70 % og 80 % mere fedt, end der må være ifølge mærkningen. For prøverne med for lidt fedt, er den højeste afvigelse på 70 % mindre fedt end der skulle være ifølge mærkningen.

* Forkert hakketidspunkt/fremstillingsdato, mærkning af okse- og kalvekød, mangelfuld ingrediensmærkning, mærkning med fedtindhold, mangelfuld mærkning generelt, overskreden holdbarhed, pakke-dato, ulæsbar mærkning

Der er sanktioneret overfor overtrædelser med afvigende fedtindhold i hakket kød med 2 bøder, 1 påbud, 14 indskærpelser og 6 vejledninger på grund af afvigende resultater for fedt i hakket kød. 6 af prøverne, hvor laboratoriet havde konstateret overskridelser, gav ikke anledning til anmærkninger.

Det tyder på, at problemet med for meget fedt i det hakkede kød er mest udbredt i en gros virksomheder, mens problemet med for lidt fedt er mest udbredt i detail virksomheder.

Ved et tilsvarende projekt i 2009 blev der ud af 209 prøver fundet et afvigende fedtindhold i 13 % af prøverne. Heraf var der 5 % prøver med for meget fedt og 8 % prøver med for lidt fedt.

I forhold til i 2009 viser resultaterne fra 2010 samme antal overtrædelser. Flere af prøverne har for højt indhold af fedt, hvor tendensen i 2009 var, at der var for lidt fedt i prøverne. Det tyder på, at producenterne generelt har svært ved at ramme den rigtige fedtprocent.

Resultater for artsbestemmelse af hakket kød

237 prøver blev analyseret for tilstedeværelse af andre dyrearter. Langt de fleste var svinekød og oksekød, som blev analyseret for tilstedeværelse af henholdsvis oksekød og svinekød. Der blev fundet indhold (over 1 %) af ikke-deklarerede dyrearter i 27 af prøverne, svarende til 11 %. Derudover blev der fundet spor (mellem 0,1 og 1 %) af ikke-deklareret dyreart i 37 af prøverne, svarende til 16 %. Der er tale om en nogenlunde ligelig fordeling af svinekød med tilstedeværelse af oksekød og omvendt.

Der er en tendens til, at der er flere tilfælde af sammenblanding med fremmede dyrearter i de prøver, der er udtaget i januar måned i forhold til prøverne udtaget i februar og marts.

Der er sanktioneret overfor overtrædelser med sammenblanding af kød med 7 bøder, 1 påbud, 24 indskærpelser og 17 vejledninger. 10 af prøverne, hvor laboratoriet havde konstateret overskridelser, gav ikke anledning til anmærkninger. Der mangler stadig at blive sanktioneret på 5 prøver.

I forhold til projektet om artsbestemmelse i november 2009 er der sket en klar forbedring, idet der i 2009 blev fundet indhold af fremmed dyreart i 30 % af prøverne og spor af fremmed dyreart i 20 % af prøverne. Prøveantallet ved dette projekt var 227.

Resultater for vand i kylling

37 prøver af neutralmarineret kylling er analyseret for indhold af kylling. Heraf indeholdt 19 prøver (51 %) for højt vandindhold/for lidt kylling i forhold til det deklarerede.

Ved et tilsvarende projekt i 2009 blev 44 prøver af neutralmarineret kylling analyseret for vandindhold, hvoraf 23 prøver (52 %) havde for højt vandindhold/ for lavt indhold af kylling.

I 2006 blev der også udført et lignende projekt, men ikke alle virksomhederne fra 2009 og 2010 var inkluderet her, derfor foreligger der kun resultater for virksomhederne med reference nr. 3 og 5. I disse to virksomheder tegner der sig i lignende billede i alle tre kampagner, mht. for højt vandindhold/for lavt indhold af kylling.

Resultaterne for prøver af neutralmarineret kylling udtaget fra de fire virksomheder de seneste tre kontrolprojekter er som følger:

Virksomhed reference nr. 3:

2006: For lavt kødindhold i 1 ud af 4 prøver

2009: For lavt kødindhold i 9 ud af 11 prøver

2010: For lavt kødindhold i 3 ud af 5 prøver

Virksomhed reference nr. 4:

2009: Alle 15 prøver OK

2010: For lavt kødindhold i 3 ud af 5 prøver

Virksomhed reference nr. 5:

2006: For lavt kødindhold i 3 ud af 5 prøver

2009: For lavt kødindhold i 12 ud af 15 prøver

2010: For lavt kødindhold i 13 ud af 20 prøver

Virksomhed reference nr. 23:

2009: For lavt kødindhold i 2 ud af 3 prøver

2010: Alle 7 prøver OK