

Fullt fokus på att förhindra fusk med livsmedel

tidningen.djurskyddet.se/2019/07/fullt-fokus-pa-att-forhindra-fusk-med-livsmedel/

Katarina
Hörlin

July 3,
2019



ALMEDALEN. Hur ska livsmedelsfusk förhindras? Vad är skillnaden på fusk, kriminella handlingar och slarv? Detta belystes på ett seminarium i Almedalen under måndagen, där flera nya metoder presenterades.

– Det är väldigt viktigt att vi producerar mat på ett hållbart sätt, men kommer vi inte åt det fusk som förekommer kring livsmedel så är vi utlämnade som konsumenter. Därför ägnar vi vårt seminarium åt detta i år, sa Gunnela Stähle, ordförande i Vi Konsumenter och hälsade välkomna till

”Hur kan vi förhindra livsmedelsfusk? Kan blockkedja vara ett bra hjälpmedel?”

Första punkten blev att klargöra vad en blockkedja egentligen är. Mikael Haglund, CTO, Chief Technologist & Watsonexpert, på IBM Sweden, gjorde det såhär:

– Blockkedja är ett sammanhållet system för att dokumentera transaktioner som alla kan lita på, men ingen kan manipulera.

Den underliggande tekniken liknar den under Bitcoin och systemet i stort kan jämföras med ett register eller en databas, förklarade han, där alla anslutna har tillgång till just den information de behöver. Det används med fördel i system där många olika aktörer finns. Informationen i systemet kan bara läggas till, inte raderas.

– Det är själva poängen, verkligheten kan inte göras om. Om någon gjort en miss så görs en rättelse och då ingår rättelserna i systemet. Försöker någon manipulera transaktioner syns det.

Blockkedjan tar därför bort behovet av pålitliga partners.

– Det nya är att du kan lita på själva systemet. Bank och finanssektorn blev tidigt intresserade.

Eftersom det inte går att manipulera är det ett bra system för branscher där spårbarhet är viktigt. Inom livsmedelssektorn kan spårbarheten vara livsavgörande. Mikael Haglund berättade om ett fall år 2006 då det såldes E. coliesmittat spenat i USA.

– 199 personer fick allvarliga njurproblem. Tre personer dog. När man väl listat ut att det var spenat som var källan rensades alla butiker i hela landet på spenat. Det tog sex-sju år innan förtroendet för bladspenat återkom. Allt detta på grund av en leverantör som smittat ner en last, en dag.

IBM har tagit fram en blockkedja till den stora livsmedelsfirman Walmart. Mikael Haglund beskrev hur den matsäkerhetsansvarige på Walmart gick ut och plockade in mango från butikshyllorna för att ge både teamet som sysslar med spårbarhet på det konventionella sättet och blockkedjeansvariga i uppdrag att spåra var mangon kom ifrån.

– Det tog 6 dagar 19 timmar 26 minuter att spåra på konventionell väg. Det handlade mycket om att ringa folk och få tag i rätt papper. För de som hade blockkedjesystemet tog det 2, 2 sekunder, sa Haglund.

I fjol krävde Walmart efter ännu ett E.coliutbrott i sallad att alla deras leverantörer skulle gå med i blockkedjan. I Europa har den stora franskögda livsmedelskedjan Carrefour skapat blockkedjor.

Mikael Haglund.

Men för att systemet ska fungera måste människor kunna samverka med tekniken. Det betonade Hanna Skoog, som arbetar på Axfoundation.

– Vi måste komma ihåg att informationen i blockkedjan är inte bättre än den data som laddas upp.



Tillsammans med Oxfam och Axfood har hon gjort en fördjupad förstudie om hur

blockkedjetekniken kan användas i praktiken och undersökt om det går att spåra och validera data ner på gårdsnivå för jordgubbar från Marocko.

– Luften har gått ur mig lite efter min resa till Marocko. Jag kommer här som Djävulens advokat. Blockkedja har många teoretiska möjligheter. Men i praktiken är det ytterst många människor som måste ändra beteende. De behöver kunna samverka med tekniken. Blockkedjan är sanning, men informationen i blockkedjan är inte bättre än den data som laddas upp. Shit in. Shit out. Hur får vi en tillit i primärproduktionen i komplexa leverantörsled internationellt sett, där mänskliga rättigheter är en stor utmaning, avskogning är en stor utmaning, hur garanterar vi den datan i systemet?

– Blockkedjan förhindrar inte fusk. Det dokumenterar var man fuskat så man kan få syn på det och sortera bort det eller bearbeta människorna så att de inser att det inte går att fuska, det är inte godkänt, sa Mikael Haglund.

Jan Bertoft har tidigare som journalist och i sin nuvarande roll som generalsekreterare för Sveriges Konsumenter granskat livsmedelsfusk. På moderatorn Marielles Juhllins fråga om hur stort problemet med livsmedelsfusk egentligen är, svarade han:

– Det är ju ingen som vet. Genom åren har man sett ett antal fusk, ett av de värsta var när man sålde oxfilé men i själva verket var det färgad fläskfilé, och påfallande ofta är det medierna som avslöjar det. Väldigt mycket pågår i det fördolda, sa Jan Bertoft.

Fusket kan vara att byta ut en dyr ingrediens mot en billigare, men inte låtsas om det, att medvetet ändra ursprungsmärkningen eller ange att köttbiten kommer från en annan kroppsdel än den som uppges.

– Det kan också vara att man säljer kött från sjuka djur. Uppskattningsvis omsätter matfusk runt 400 miljarder kronor årligen i världen. Det är gigantiska belopp och mycket lukrativt för kriminella eftersom det är väldigt svårt att upptäcka.

Tillsynen sker främst på nationell eller kommunal nivå.

– Det finns ju ingen motsvarande europeisk FBI för matfusk, utan det är mest lokalt.

Statskontoret har i flera rapporter visat stora brister; små kommuner har anläggningar som inte besökts på tio år.

Dessutom är sanktionerna ett skämt, konstaterade Jan Bertolf.

– Man kan få fängelse men när skedde det senast? Det är oattraktiva ärenden, det blir sällan polissak och de kommer än mer sällan till domstol. Det är väldigt billigt och riskfritt att lura konsumenter.

Jan Bertoft, Anna-Lena Dahlberg, Hanna Skoog, Mikael Haglund och Gunnela Ståhle.



Spårbarhet via blockkedja är ett sätt att stävja fusket. Straffskärpning, centralisering av tillsynen och öka incitamenten för polis och åklagare att driva fallen är andra.

– Förutom att lura konsumenterna på pengar så handlar det också om konsumenternas hälsa. Det är liv och död-frågor. Det mest motbjudande exemplet var när fläskfilé kallades oxfilé. Både av hälsoskäl, fläsk måste hettas upp för att inte bli farligt att äta, och att personer som av religiösa skäl väljer bort fläsk ovetande fick i sig det.

Blockkedjans spårbarhet och transparens gäller idag främst för kontrollanter i producentleden, men det vore fint om konsumenterna också fick tillgång till detta, betonade Bertolf.

Moderator Marielle Juhlin: **Var i kedjan uppstår felen?**

– Egentligen i hela kedjan, kanske inte så ofta hos bönderna, men i förädlingsdelen, grossistledet, butikerna och på restaurangerna. Incitamenten är så starka: lite fusk gör att man kan tjäna så mycket pengar, och risken för straff är så liten.

Årets Matbluff 2018: Lätta Original. Föreningen Äkta Vara har instiftat den årliga utmärkelsen.

Bertolf sitter även med i juryn som utser Årets matbluff.

– Det brukar ofta vara med läsk som innehåller 0.0000001 procent passionsfrukt men det kallas passionsfruktsläsk. I fjol utsågs Lätta med raps på omslaget, men näststörsta ingrediensen är palmolja, det var mer palmolja än raps, vilket man egentligen inte kunde läsa utan att stå med ett mikroskop, som en detektiv. Man ska vare sig behöva vara detektiv, kemist eller nutritionist för att handla mat. Handeln är dessutom väldigt dålig på att göra läsbar text i taskigt butiksljus.



Ska man som konsument behöva reflektera över om det står smördeg på en vara om det ens finns smör i den?

– Nej. Marknadsföringslagen är glasklar. Första intrycket gäller. Står det smördeg ska det vara smör i. Det finns en tendens till att detta blir värre. Inte minst eftersom vi köper mer färdigmat, och alltmer ingredienser byts ut.

Anna-Lena Dahlberg, kvalitetschef Coop och Annelie Lundell, kvalitetschef Scan, berättade om hur producenter och handeln arbetar mot livsmedelsbedrägeri.

Scan har sedan 1995 arbetat med den riskbaserade styrningen HACCP, Hazard Analysis and Critical Control Points. Den förebygger faror inom livsmedelssäkerheten som inte begås med uppsåt. Det kan röra sig om allergener eller främmande föremål. För att upptäcka bedrägerier eller sabotage begångna med uppsåt har Scan sedan 2017 även infört systemen TACCP, Vulnerability Assessment Critical Control Point, och TACCP, Threat Assessment Critical Control Point.

– Dessa tillsammans förebygger och eliminerar bedrägerier, sårbarheter och hot.

Scan säljer bara svenskt kött. För nötkreatur avgörs det genom att alla djur har ett ID-nummer vilket kontrolleras av såväl Scan som livsmedelsverket.

– Finns ingen ID-märkning får vi kassera köttet efter avlivningen, eftersom det då inte går att fastställa att djuret är svenskt.

För att verifiera griskött och hindra förfälskning av ursprungsmärkning använder branschorganisationen Svenska köttföretagen sig av en ny metod: "isotopmetoden". Genom att mäta isotoper i köttet går det att se om djuret fötts upp i Sverige. Prover tas på slumpmässigt svenskmärkt griskött som köpts i butik. Det görs 100-tals varje år. Provresultatet jämförs med en svensk grisreferensdatabas.

– Det är som när man gör en faderskapstest, fast här ser man om isotoperna är från Sverige.

Resultaten presenteras i Svenska köttföretagens verifieringsråd. Misstänks köttet inte vara svenskt kontaktas företaget som får göra en utredning. Upprepas misstankarna lämnas informationen vidare till berörd myndighet för utredning,

– På två år har det varit ett fall där en leverantör spärrats, säger Annelie Lundell.



Kvalitetschefer. Annelie Lundell, på Scan och Anna-Lena Dahlberg, på Coop.

– Vad är fusk? Vad är slarv? Vad är kriminalitet? I det sista fallet har någon försökt dölja något, då måste man koppla in polis och myndigheter för att få stopp på det. Om det är slarv påpekar vi vad som är fel och så ändras det.

Det sa Anna-Lena Dahlberg, kvalitetschef på Coop, som talade om hållbarhet, kvalitet och Coops ansvar.

– Vi har ansvar för allt som konsumenten köper i butik. Oavsett varumärke. Ingen ska komma till skada och det gäller genom hela processen. Det är många steg och många olika typer av produkter som ska kvalitetssäkras.

Coop har två produktalarm per vecka där de måste stoppa produkter i butik. Det kan gälla kontaminering, smitta eller felmärkning.

– Vid ett alarm tar vi reda på: Vad hänt? Var har det gått fel? Vad göra? Hur ändra så inte sker igen? Jag som jobbat i många år slutar aldrig förvånas över vad som kan hända. Allt kan hända! , sa Anna-Lena Dahlberg och avslutade:

– Vi behöver ökad spårbarhet och transparens. Ni konsumenter behöver ställa krav på oss, vi behöver ställa krav på våra leverantörer så att vi går mot just en ökad spårbarhet och transparens.

Seminarieret arrangerades av Vi Konsumenter, Sveriges Konsumenter, Konsumentföreningen Stockholm och Djurskyddet Sverige.

Text Katarina Hörlin

Foto Katarina Hörlin och Äkta Vara

Läs mer!

Läs Axfoundations rapport här: [DESIGNING BLOCKCHAIN USE CASES TO DELIVER GREATER SUSTAINABILITY IN THE FOOD CHAIN](#)

Statskontorets rapport om livsmedelskontrollen: [Stärkt livsmedelskontroll genom ökad kommunal samverkan](#)

Läs mer om Svenska köttföretagens ursprungsverifikation med isotopanalys här: [Verifiering av ursprung på svenskmärkt kött](#)



Mer information om Årets matbluff som föreningen Äkta Vara håller i finns här: [Årets Matbluff](#)