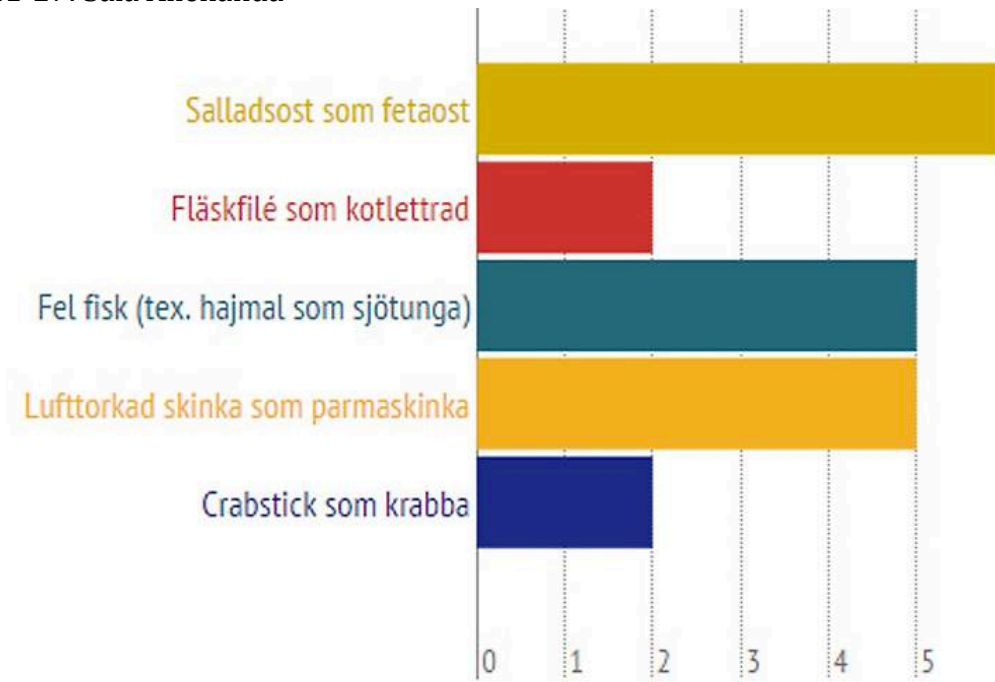


2014-11-27: Sala Allehanda



# ”Som ett skott i mörkret”

Matfusket är utbrett visa SA:s granskning

**SALA/HEBY**

**Kan du lita på att det du beställt faktiskt är det som serveras? SA:s granskning visar att matfusket är omfattande och att det kan få allvarliga konsekvenser.**

Dagens lunch. Sjötunga. 85 kronor. Står det på en trottoarpratare till restaurangen i Sala. ”Det nästan för billigt för en så fin fisk”, kanske du tänker. Och ja. Det är det förmodligen.

– Matfusket är enormt. Att äta ute är som ett skott i mörkret, du vet aldrig vad du får, säger Björn Bernhardson, vice ordförande i konsumentföreningen Äkta vara.

**Det han talar om** är när restauranger uppger att de ska servera en dyr råvara, som sjötunga, men egentligen är det en betydligt billigare fisk som slevas upp på tallriken.

– För restaurangerna är det här ett sätt att spara pengar. Med tanke på att väldigt få av oss kan avgöra skillnaden mellan olika produkter är det lätt att komma undan, säger Björn Bernhardson.

**I Sala och Heby** är matfusket, eller redlighet som det kallas i livsmedelsinspektörernas rapporter,

en av de vanligaste bristerna. Det visar SA:s granskning.

Av de 31 matställen i år fått underrättelser har tolv fått anmärkningar på redlighet. Men problemet är större än så eftersom de flesta restauranger som får nedslag på redlighet av inspektörerna får det på flera punkter. Som en restaurang i Sala som hade tolv olika råvaror på menyn som inte återfanns i köket. De sålde bland annat lufttorkad skinka som parmaskinka och tångkaviar som stenbitsrom.

Ofta rör sig redlighetsproblem, som i ovanstående fall, om produkter som är skyddade märken. Som exempelvis fetaost som måste tillverkas på get- eller fårmjök i Grekland.

–Det här kan vara vilseledande för kunder. De tror sig beställa en sak men får en annan, säger livsmedelsinspektören Angelica Nyqvist.

**Restauranger som får** nedslag på redlighet ges möjlighet att komma in med underlag som styrker att de köpt rätt produkt, eller att de fått fel från leverantören.

Att kunderna luras av matfusket är allvarligt men än värre är de hälsorisker som det kan leda till för allergiker.

Som i fallet med en pizzeria i Heby kommun som hade krabba på menyn. Men som i själva verket var det crabsticks, alltså formpressad fisk. En potentiellt dödlig pizza för en krabbsugen fiskallergiker.

– Jag tror att det handlar om misstag. Den som sätter en meny läser på etiketten till en produkt och tror att till exempel vietnamesisk sjötunga är sjötunga. Vilket det inte är, säger Angelica Nyqvist, som understryker att de flesta restauranger som får brister påtalade reglerar de så att de inte återupprepas.

### **Hur kan du som kund veta att du får det som du beställt?**

– Fråga alltid om det som står på menyn också är det som serveras. Lär dig vad som är dyrare råvaror så att du vet när något är för billigt, säger Björn Bernhardson.