B.T.

NYHEDER . SPORT . UNDERHOLDNING .

KØBENHAVN

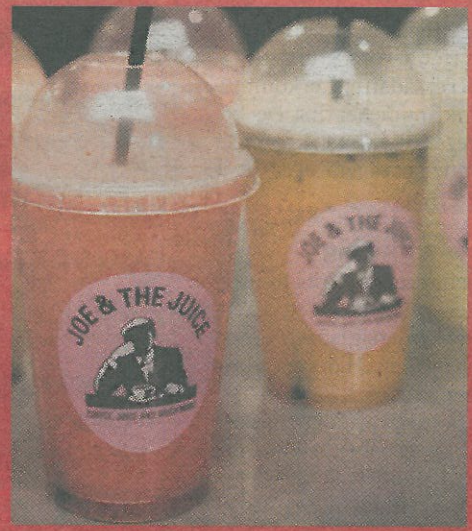
TIRSDAG 10.05.2022



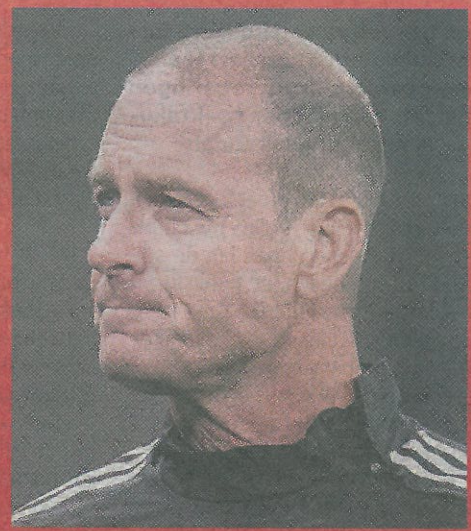
Indisk køkken med gammel urin på flaske



Eurovision: Danmark spåes ingen chancer



Kæde sender 500 ansatte på hygiejnekursus



Skæbne-uger: Kan ikke tåle at smide DM-guldet



En af Københavns værste fødevaresyndere har til huse på den travle H.C. Andersens Boulevard i byens centrum. GOOGLE STREET VIEW

GAMMEL URIN PÅ FLASKE

Fødevarestyrelsen brugte uhørt lang tid på at kontrollere et møgbeskidt restaurant-mareridt, der sprænger klamhedsskalaen



ANDERS MALLING BECK | ANMB@BT.DK

'Delhi Belly' er et udtryk for maveproblemer i Indien på grund af sygdomsbakterier i krydret mad.

Man skal dog ikke rejse længere end til H.C. Andersens Boulevard i hjertet af København for at finde et eksempel på et indisk køkken, der flere gange er blevet afsløret som en bakteriebombe.

Den snavsede slingrekurs har nu fået bægeret til at flyde over hos fødevaremyndighederne.

Restauranten er derfor blevet meldt til politiet.

Politianmeldelsen er den foreløbige kulmination på en række opsigtsvækkende kontrolbesøg siden årsskiftet.

Fire gange har restauranten fået sanktioner på grund af foruroligende dårlig rengøring og faldefærdighed.

Alene i april har restauranten Urban Indian indkasseret to eddikesure smileyer.

Kontrol på fem timer

Det er måske ikke så mærkeligt, når man læser sig igennem Fødevarestyrelsens kontrolrapporter.

»Trappe ned til kælder fremstår med afskallede løg og et gammelt æg, der er splattet ud og indtørret. Der stod en åben flaske med formodet, gammel urin.« »I kælderen lå der en pose kartofler ved kølerummet på et beskidt gulv,« skriver Fødevarestyrelsen i en tre sider lang kontrolrapport fra et tilsynsbesøg 7. april.

Her brugte Fødevarestyrelsen fem timer at endevende Urban Indian, hvilket er uhørt lang tid for et kontrolbesøg.

Mængden af fødevareovertrædelser var da også ganske mange.

Restauranten dumpede stort set samtlige kontrolpunkter, når det gælder hygiejne.

»Kælderlokale fremstår generelt meget beskidt. Der står flere kummefrysere i de bageste lokaler i kælderen, der fremstår meget støvet og med ansamlinger af snavs på overfladen, i kanterne og i selve fryseren.«

»I kølerummet i kælderen fremstår hylderne meget snavset. I gangen på vejen til et andet opbevaringslokale til fødevarer, fremstår gangen snavset og med afskallet puds fra vægge og med fødevarer opbevaret i gangen,« står der yderligere i kontrolrapporten.

Straksforbud

Urban Indian fik som konsekvens et straksforbud mod at producere fødevarer i restaurantens kælder samt en bøde på 12.500 kroner. Dertil blev en række fødevarer, som Urban Indian ikke kunne fremvise sporbarhedsdokumentation for, beslaglagt.

Da Fødevarestyrelsen vendte retur 14 dage efter, havde Urban Indian stadig ikke strammet tilstrækkeligt op på rengøringen.

Restaurantens kælder var fortsat så beskidt, at det denne gang mundede ud i en politianmeldelse.

Der var blandt andet mørke plamager på gulvet med ansamlinger af ris, fremgår det af kontrolrapporten.

Dertil fandt Fødevarestyrelsen indtørret dej på rørekedler og dejkroge, og der var mørke ansamlinger af snavs og indtørret æg på trappen.

Yderligere blev der fundet spindelvæv og støv på lofter og væg.

Et broddent kar

Urban Indian blev partshørt under tilsynet og oplyste i den forbindelse, at de ville videregive oplysningerne til ejeren.

Fødevarestyrelsen oplyser i sin kontrolrapport, at politianmeldelsen af Urban Indian medfører en gebyrbelagt, opfølgende kontrol.

B.T. har forsøgt at indhente en kommentar fra Urban Indian, men restauranten er endnu ikke vendt tilbage.

Restaurantens dårlige smileyhistorik betyder, at fødevaremyndighedernes har placeret den på en liste over såkaldte 'brodne kar', eller det som styrelsen kalder for 'virksomheder med dårlig regelefterlevelse'.

Det medfører blandt andet skærpede kontroller med to tilsynsførende i stedet for én.

Urban Indian skal desuden betale gebyr for den tid, som styrelsens tilsynsførende medarbejdere bruger på at udføre fødevarekontrollerne.

Hvis en fødevarevirksomhed fortsætter med at blæse på fødevarelovgivningen og hverken lader sig afskrække af bøder eller politianmeldelser, kan den i værste fald blive sat i karantæne i en periode på op til seks måneder.

Under karantæneperioden skal virksomheden holde lukket og må ikke producere mad, oplyser Fødevarestyrelsen.