


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

# TONSVIS AF FØDEVARER BESLAGLAGT

## Der er igen problemer hos Urban Indian, der er påbudt at destruere en lang række fødevarer



ANDERS MALLING BECK | ANMB@BT.DK

**Problemer på problemer på problemer ...**

En af Københavns største indiske restauratører er atter kommet i fedtefadet.

Kannathassan Pandian driver en række indiske spisesteder, der alle har samme fællesnævner:

En dårlig smileyhistorik ud over det sædvanlige.

Det gælder blandt andet for Urban Indian på H.C. Andersens Boulevard i byens centrum.

Den indiske restaurant, hvor der tidligere er fundet store mængder snavs og gammel urin på flaske, har netop fået sin tredje sure smiley i træk.

Fødevarestyrelsen konstaterede på deres seneste kontrolbesøg, at Urban Indian ikke kunne dokumentere sporbarheden på en kæmpe mængde fødevarer.

En klokkeklar lovovertrædelse, eftersom fødevarevirksomheder skal have styr på, hvor de får leveret deres fødevarer fra.

I det konkrete tilfælde var der tale om tonsvis af fødevarer, heriblandt næsten 500 flasker vin, 900 kilo ris og sækkevis af krydderier, fremgår det af kontrolrapporten.

### Mad fra konkursbo

Kannathassan Pandian forklarede, at han havde overtaget alle fødevarerne fra et konkursbo.

Men det afviste Fødevarestyrelsen at se igennem fingrene med.

Alle fødevarerne blev derfor beslaglagt, og Kannathassan Pandian blev påbudt at destruere dem samt dokumentere dette.

Fødevarestyrelsen fulgte yderligere op på et forbud om, at Urban Indian ikke må producere fødevarer i deres kælder.

Heller ikke dette forhold var angivelig bragt i orden, hvilket udløste et bødeforlæg til Urban Indian.

Restaurantejer Kannathassan Pandian forklarer over for B.T., at han har indleveret den originale konkursfaktura til Fødevarestyrelsen fra den hedengangne indiske restaurant India Palace, der tidligere lå på adressen.

»Men fødevarekontrollen skal have specifikke fakturaer for, hvilke importører fødevarerne stammer fra. For at være ærlig er de ikke klar til at lytte,« siger han i en skriftlig kommentar.

*Men hvorfor har du valgt at beholde fødevarerne?*

»Det hele er brugbart, så vi opbevarede det i kælderen, men fik ikke tid til at bruge eller sælge det til nogen,« siger Kannathassan Pandian.

Han oplyser, at Urban Indian fraflytter adressen på H.C. Andersens Boulevard i midten af juli til fordel for en ny, men endnu ukendt adresse.

Kannathassan Pandian driver ud over Urban Indian to restauranter på henholdsvis Vesterbro og Frederiksberg under navnet South Indian – Chettinad Indian Cuisine.

Alle tre restauranter er registreret i hans hustrus navn.

To af restauranterne, heriblandt Urban Indian, er sat under skærpet tilsyn af Fødevarestyrelsen, fordi de har fået sanktioner for overtrædelser af fødevarelovgivningen på minimum tre af de seneste fire kontrolbesøg.

Fødevarestyrelsen kan dermed tage ekstra hårde sanktioner i brug, hvis restauranterne fortsætter med at bryde fødevareloven.

### SPORBARHED PÅ FØDEVARER

- En virksomhed skal have styr på, hvem den får leveret fødevarer fra, og hvem den sælger til. Det kaldes sporbarhed.
- Ifølge Fødevarestyrelsen er reglerne om sporbarhed vigtige i forbindelse med opsporing af, hvilke kunder eller andre virksomheder der har købt virksomhedens varer.
- For eksempel hvis der bliver fundet en fejl ved produktet, der betyder, at varen skal trækkes tilbage fra markedet.
- Yderligere er sporbarheden også afgørende for opsporing af smittekilden til en fødevarebåren sygdom i et produkt.
- Reglerne om sporbarhed opstod i kølvandet fra skandalerne i 1990'erne med blandt andet kogalskab og dioxin i fødevarer.
- Der er tale om fælles regler for alle EU-medlemslande.

*Kilde: Fødevarestyrelsen.dk*