



Евсеев Г  
ОЗ

Дело № 5-396/14

ПОСТАНОВЛЕНИЕ  
по делу об административном правонарушении

г. Благовещенск, ул. Краснофлотская, 137

10 апреля 2014 года

Судья Благовещенского городского суда Амурской области Кургунова Н.З.,  
при секретаре Набокиной Е.Ю.,  
с участием представителей ООО «Царь-Каравай» - Бухановской Т.С., генерального  
директора Арутюнян А.В.,  
представителя Управления Роспотребнадзора по Амурской области –Швец Ю.А.,  
рассмотрев административное дело в отношении юридического лица -ООО «Царь-  
Каравай», зарегистрированного по адресу: Амурская область, г. Благовещенск, ул.  
Нагорная, 18, ИНН 2801159759, ОГРН 112801002302 от 28.03.2011 г., привлекаемого к  
административной ответственности за совершение административного правонарушения,  
предусмотренного ст. ст. 6.3 КоАП РФ,

УСТАНОВИЛ :

20 марта 2014 года в Благовещенский городской суд Амурской области из  
Управления Роспотребнадзора по Амурской области поступил административный  
материал, составленный в отношении ООО «Царь-Каравай», привлекаемого к  
административной ответственности по ст. 6.3 КоАП РФ, по факту допущенных обществом  
нарушений законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического  
благополучия населения при эксплуатации цеха, расположенного по ул. Нагорная, 18 г.  
Благовещенска.

В судебном заседании представитель Управления Роспотребнадзора по Амурской  
области настаивала на привлечении ООО «Царь-Каравай» к административной  
ответственности по ст. 6.3 КоАП РФ, просила суд приостановить деятельность общества по  
эксплуатации кондитерского цеха, расположенного по ул. Нагорная, 18 г. Благовещенска, с  
учетом характера и множественности допущенных нарушений, угрожающих жизни или  
здоровью людей.

Представители ООО «Царь-Каравай» в судебном заседании возражали против  
приостановления деятельности общества по эксплуатации кондитерского цеха, суду  
пояснили, что в настоящее время деятельность цеха по производству тортов и пирожных  
приостановлена в связи с его ремонтом, что подтверждается фотографиями, ремонт будет  
длиться еще около недели. Кроме того, все работники, не прошедшие медицинский  
осмотр, его прошли, что следует из копии медицинских книжек. Также, проведен повторный  
отбор проб на наличие БГКП, результаты представлены в материалы дела.

Выслушав пояснения сторон, изучив материалы дела, суд пришёл к следующим  
выводам.

Статьей 6.3 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях  
предусмотрена административная ответственность за нарушение законодательства в  
области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения,  
выразившееся в нарушении действующих санитарных правил и гигиенических нормативов,  
невыполнении санитарно-гигиенических и противозидемических мероприятий.

В соответствии со ст.15 ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии  
населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 25.11.2013) пищевые продукты должны  
удовлетворять физиологическим потребностям человека и не должны оказывать на него

УПРАВЛЕНИЕ  
РОСПОТРЕБНАДЗОР  
ПО АМУРСКОЙ ОБЛАСТИ

вредное воздействие. Пищевые продукты, пищевые добавки, продовольственное сырье также контактирующие с ними материалы и изделия в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации населению должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям. Граждане, индивидуальные предприниматели, юридические лица, осуществляющие производство, закупку, хранение, транспортировку и реализацию пищевых продуктов, пищевых добавок, продовольственного сырья, а также контактирующих с ними материалов и изделий, должны выполнять санитарно-эпидемиологические требования. К отношениям, связанным с обеспечением безопасности пищевых продуктов, а также материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, применяются положения законодательства Российской Федерации в области технического регулирования.

«Санитарные правила и нормы 2.3.4.545-96. 2.3.4. Предприятия пищевой перерабатывающей промышленности. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы» (вместе с "Инструкцией о ежесменных посещениях помещений в начале работы медицинских осмотрах работников предприятий (цехов, бригад, участков) производящих кондитерские изделия с кремом", "Общими положениями по применению бактерицидных ламп на предприятиях пищевой промышленности"), (утв. Постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 25.09.1996 N 20), определяют гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию всех предприятий, цехов, участков (в дальнейшем - предприятий), производящих хлеб, хлебобулочные и кондитерские (без крема и кремом) изделия, независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности, а также требования к режиму производства, хранения, реализации, качеству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

Настоящими СанПиН 2.3.4.545-96. 2.3.4. установлено:

3.3.8. В производственных помещениях следует предусматривать: подводку холодной и горячей воды питьевого качества с установкой смесителей к точкам водозабора для нужд технологии; смывные краны из расчета один кран на 500 м<sup>2</sup> площади в цехах, а также не менее одного смывного крана на помещение; раковины для мытья рук в цехах с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, снабженные мыльницей (дезинфицирующим раствором), разовым полотенцем или электросушителем для рук. Раковины должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также в местах, удобных для пользования ими, на расстоянии более 15 м от рабочего места. Для питьевых целей устанавливаются питьевые фонтанчики, сатураторные установки или питьевые бачки на расстоянии не более 75 м от рабочего места. Температура питьевой воды должна быть в пределах 8 - 20° С. Вода в бачках должна заменяться ежедневно. Бачки должны быть опломбированы.

3.6.4. В составе производственных цехов предприятий в соответствии с требованиями "Санитарных норм проектирования промышленных предприятий" должны быть выделены в отдельные помещения термические (горячие) цехи; моечные помещения, требующие особого гигиенического режима. Перед входом в производственные помещения должны быть предусмотрены коврики, смоченные дезинфицирующим раствором.

3.4.5. Источники освещения производственных цехов и складов должны быть заключены в специальную взрывобезопасную арматуру: люминесцентные - в зависимости от типа, лампы накаливания - в закрытые плафоны. На предприятии необходимо вести учет электроламп и плафонов в специальном журнале.

3.4.9. Осветительные приборы и арматура должны содержаться в чистоте и протираться по мере загрязнения.

3.5.3. Производственные цехи и участки, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения должны быть оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил.

3.10.3. Выборочный контроль показателей безопасности в готовых изделиях хлебопекарной и кондитерской промышленности осуществляется в соответствии

порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами госсанэпиднадзора и гарантирующих безопасность продукции.

3.10.6. Поступающее в производство сырье должно подготавливаться к производству в соответствии с технологическими инструкциями и Инструкцией по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.

3.10.7. Подготовка сырья к производству должна производиться в отдельном помещении - подготовительном отделении. Растаривание сырья, полуфабрикатов и подсобных материалов должно производиться после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений.

3.10.38. Перед приготовлением яичной массы все яйца, предварительно овоскопированные и переложенные в решетчатые металлические коробки или ведра, обрабатываются в четырехсекционной ванне в следующем порядке: в первой секции - замачивание в воде при температуре 40 - 45° С в течение 5 - 10 мин. во второй секции - обработка любым разрешенным моющим средством в соответствии с инструкцией по применению; в третьей секции - дезинфекция любым разрешенным дезсредством в соответствии с инструкцией по применению; в четвертой секции - ополаскивание горячей водой (проточной) при температуре не ниже 50° С. Замена растворов в моечной ванне должна производиться не реже 2 раз в смену.

3.10.43. По всем ответственным операциям технологического процесса производства полуфабрикатов и готовой продукции на рабочих местах должны быть вывешены соответствующие инструкции и рецептуры, с которыми должны быть ознакомлены работники цеха.

3.13.4. Для предупреждения появления грызунов отверстия в полу, потолках, стенах, щели вокруг технических вводов должны быть заделаны цементом, кирпичом или железом. Вентиляционные отверстия и каналы должны быть закрыты металлическими сетками.

3.6.11. Полы во всех производственных помещениях должны быть водонепроницаемыми, не скользкими, без щелей и выбоин, с удобной для очистки и мытья поверхностью с соответствующими уклонами к трапам. В помещениях с агрессивными стоками для отделки полов должны быть использованы кислото- и щелочеупорные покрытия. Участки полов на проездах для внутрицехового транспорта должны быть отделаны ударопрочными плитами.

3.6.19. Уборка полов должна производиться ежесменно, предварительно их убирают влажным способом, затем моют и протирают насухо. Полы в производственных помещениях предприятий, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, после предварительной чистки и мытья с моющими средствами должны обрабатываться растворами дезсредств. По окончании санитарной обработки в конце смены необходимо обработать помещения бактерицидными лампами. В необходимых случаях полы очищаются от загрязнений скребками. Жирные и скользкие полы (по условиям производства) моют горячей водой с мылом или щелочным раствором несколько раз в день.

3.6.17. Двери и ручки дверей производственных и вспомогательных помещений по мере надобности, но не реже одного раза в смену, должны промываться горячей водой с мылом и дезинфицироваться.

3.7.8. В бытовых помещениях уборка должна производиться ежедневно (не менее двух раз в смену) с применением горячей воды, моющего и дезинфицирующих средств. Унитазы, писсуары периодически очищаются от мочекислых солей технической соляной кислотой.

3.6.8. Покраску и побелку потолков и стен необходимо производить по мере необходимости, но не реже двух раз в год.

3.10.12. Внутрицеховая транспортная (оборотная) тара и тарооборудование должны быть чистыми, сухими, прочными, без постороннего запаха. Оборотная тара перед потреблением должна подвергаться обязательной санитарной обработке на предприятии, независимо от того, была ли она обработана до доставки на предприятие.

3.10.62. Не допускается хранить торты, пирожные и рулеты вместе с непищевыми материалами, а также продуктами, обладающими специфическим запахом.

3.7.7. Пункты общественного питания (пункты питания) должны быть в составе бытовых помещений или в отдельных зданиях. При отсутствии столовых на предприятиях должны быть комнаты для приема пищи. Число посадочных мест рассчитывается по количеству работающих в многочисленную смену. Перед входом в пункты питания должны быть предусмотрены вешалки для санитарной одежды, умывальники с подводкой горячей и холодной воды, мыло, электрополотенце. Запрещается принимать пищу и курить непосредственно в производственных помещениях.

3.10.8. После вскрытия тары сырье пересыпается или переключивается во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях категорически запрещается.

3.10.11. Начинки и полуфабрикаты для отделки, приготовленные для производства хлебобулочных, мучных кондитерских и кремовых изделий, должны храниться в маркированной закрытой таре или сборниках при температуре не выше 6° С.

3.10.49. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе должны складываться в чистую посуду и храниться на холоде.

3.6.15. Уборочный инвентарь для уборки производственных, вспомогательных и подсобных помещений должен быть промаркирован краской и храниться в отдельных помещениях, оборудованных специальными моечными ваннами и сливными устройствами с подводкой горячей и холодной воды, а также регистром для сушки уборочного инвентаря.

3.9.6. В моечной внутрицеховой тары и инвентаря должны быть предусмотрены трехсекционные ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители присоединением к канализации через воздушные разрывы.

3.14.10. Работники перед поступлением на работу и работающие на предприятии должны пройти медицинское обследование в соответствии с Инструкцией по проведению обязательных, предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров трудящихся и медицинских осмотров водителей индивидуальных транспортных средств. В связи с эпидемиологической обстановкой органами госсанэпиднадзора может быть проведено внеплановое бактериологическое обследование работающих.

3.14.11. Все вновь поступившие работники должны пройти обучение по санитарному минимуму и сдать экзамены. В дальнейшем экзамены по программе санитарного минимум после занятий сдаются каждые два года.

Из материалов дела следует, что 10.02.2014 г. в Управление Роспотребнадзора по Амурской области поступила жалоба Игнатъевой И.А. о нарушении её права на качество, безопасность и достоверную информацию о продукции (торт «Клубничный») изготовителем ООО «Царь-Каравай».

Распоряжением руководителя Управления Роспотребнадзора по Амурской области № 135 от 21.02.2014 г. определено провести в период с 24.02.2014 г. по 24.03.2014 г. внеплановую выездную проверку ООО «Царь-Каравай» с целью оценки соответствия осуществляемой Обществом деятельности обязательным требованиям по факту изложенному в обращении потребителя от 10.02.2014 г.

В ходе проверки, проведенной с 24.02.2014 г. по 17.03.2014 г. с участием генерального директора ООО «Царь-Каравай» Арутюнян А.В., выявлены допущенные Обществом нарушения требований санитарных правил (СанПиН 2.3.4.545-96) при производстве кондитерских изделий в цехе по ул. Нагорная, 18 г. Благовещенска, а именно:

- не осуществляется выборочный производственный контроль безопасности выпускаемой кондитерской продукции; по состоянию на 24.02.2014 г. договор на проведение производственного контроля за качеством выпускаемой продукции аккредитованной лабораторией не заключён, протоколы лабораторных исследований отсутствуют (п. 3.10.3);

- отсутствует отдельное помещение для подготовки сырья к производству (п.3.10.6 п.3.10.7);

- в производстве кондитерских изделий используются куриные яйца, однако, в цехе отсутствуют условия для обработки сырого яйца в соответствующей последовательности, а именно: отсутствует 4-секционная ванна для обработки яиц, маркированные ёмкости, указывающие на последовательность обработки яиц, их замачивания, мойки, дезинфекции и ополаскивания, также в цехе отсутствует овоскоп (п. 3.10.38);

- на всех участках приготовления тортов и пирожных отсутствуют инструкции и рецептуры (п. 3.10.43);

- в производственном помещении, где осуществляется выпечка и отделка кремом тортов и пирожных, раковины для мытья рук персонала цеха не снабжены мылом (дезинфицирующим раствором), разовым полотенцем или электросушителем для рук (п. 3.3.8);

- в складе готовой продукции (холодильной камере) непосредственно над стеллажами с пирожными и в складе хранения сырья источники освещения (лампы накаливания) не закрыты плафонами (п. 3.4.5);

- в моечном отделении внутрицеховой тары осветительный прибор (люминисцентная лампа) не содержится в чистоте, длительное время не очищался, покрыт нежизнеспособными насекомыми (п. 3.4.9);

- производственные участки кондитерского цеха, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения не оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией (п. 3.5.3);

- вентиляционные отверстия имеющейся вытяжной вентиляции в помещении по отделке кремовых изделий не закрыты металлическими сетками, предупреждающими появление грызунов (п. 3.13.4);

- полы моечной внутрицеховой тары имеют дефекты плитки (выбоины), что делает их недоступными для надлежащего проведения мытья и дезинфекции (п. 3.6.11);

- в цехе, где осуществляется выработка кондитерских изделий с кремом, полы жирные и скользкие, уборка полов не производится ежемесячно (п. 3.6.19);

- двери и ручки в кондитерском цехе, в складе, в моечной внутрицеховой тары грязные, покрыты слоем жира (п. 3.6.17);

- в бытовом помещении для курения, вход в которое осуществляется через дверь кондитерского цеха, уборка ежедневно не производится, помещение находится в антисанитарном состоянии (п. 3.7.8);

- во всех производственных цехах, вспомогательных и бытовых помещениях стены и потолки грязные, закопченные, в складе хранения муки на стенах висит паутина. На стенах в складе хранения сырья, в цехе приготовления кондитерских изделий, в моечной для мытья внутрицеховой тары имеются места с отбитой штукатуркой (п. 3.6.8);

- в складе готовой продукции (холодильной камере) в непосредственной близости с пищевыми продуктами хранятся ячейки от куриных яиц со следами потёков от боя. Готовые к отправке торты уложены в грязные картонные коробки из-под маргарина с использованием ячеек от куриных яиц в качестве прокладок между тортами (п. 3.6.3, 3.10.12);

- в помещении цеха на стеллажах с готовой продукцией (тортами) осуществляется хранение личных вещей работников предприятия (сумок) (п. 3.10.62);

- на момент проверки в цехе по отделке кондитерских изделий кремом осуществлялось хранение столовой посуды, стаканов, ложек, также работниками цеха осуществляется приём пищи непосредственно на рабочем месте (п. 3.7.7);

- на момент проверки упакованная в потребительскую тару готовая продукция и неупакованные пирожные в складе готовой продукции (холодильной камере) хранилась вплотную к стенам, часть продукции хранилась непосредственно на полу в коробках; в цехе на участке оформления тортов и пирожных на полу во внутрицеховой таре осуществлялось хранение полуфабриката пирожного «Картошка» (п. 3.10.13);

- на момент проверки в складе готовой продукции (холодильной камере) находились выработанные 24.02.2014 г. торты и пирожные в потребительской упаковке без маркировки даты выработки на маркировочном ярлыке, а также пирожные, не имеющие

потребительской упаковки, уложенные в лотки и не имеющие соответствующей маркировки (п. 3.10.67);

- в холодильной камере для хранения готовой продукции и в моечном отделении внутрицеховой тары поверхности оборудованных стеллажей изготовлены из необработанных осок и древесностружечных плит, трудно поддающихся чистке, мытью и дезинфекции (п. 3.9.3);

- на момент проверки в кондитерском цехе находился маргарин «Янта» в открытой транспортной таре (п. 3.10.8);

- на участке приготовления и отделки тортов и пирожных в открытых не маркированных ёмкостях при температуре окружающего воздуха хранились готовые крем для начинки и отделки тортов и пирожных, а также полуфабрикат для посыпки, при установленной п. 3.10.11 СанПиН 2.3.4.545-96 температуре хранения – не выше 6° С;

- на момент проверки на участке приготовления и оформления тортов наполненный кремом отсадочный мешок хранился непосредственно на столе при температуре окружающего воздуха (п.3.10.49);

- уборочный инвентарь для уборки производственных, вспомогательных и подсобных помещений цеха не маркирован и хранится непосредственно на рабочих местах в кондитерском цехе, в моечной для мытья внутрицеховой тары (п. 3.6.15);

- в моечном отделении внутрицеховой тары моечные ванны подключены к канализации без воздушных разрывов (п. 3.9.6);

- используемые в процессе приготовления тортов и пирожных инвентарь и посуда не имеют соответствующей маркировки, либо промаркированы не по назначению (п. 3.9.32);

- в нарушение пунктов 3.14.10 и 3.14.11 на момент проверки к работе были допущены лица, занятые на работах, связанных с производством (изготовлением) кондитерских изделий и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьём и (или) пищевой продукцией, своевременно не прошедшие периодические медицинские осмотры и гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

В ходе проведения проверки ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области» были проведены санитарно-бактериологические исследования воды питьевой холодной, воды горячей, параметров температуры горячей воды, смывов с объектов внешней среды и готовой продукции, по результатам которых выдано экспертное заключение № 652 от 13.03.2014 г., из которого усматривается, что в 5 смывах из 10 взятых с предметов внешней среды в кондитерском цехе (дежа для теста, руки пекаря-кондитера Гайкова И.А., стол для оформления тортов, стол для формирования пирожных, нож для нарезки пирожных) обнаружены бактерии группы кишечной палочки, что свидетельствует о наличии общего фекального загрязнения оборудования и инвентаря при производстве продукции, обсеменение готовой продукции.

Результаты проверки отражены в Акте проверки № 172 от 17.03.2014 г.

17 марта 2014 года ООО «Царь-Каравай» выдано предписание № 77 с требованием в срок до 18 июня 2014 года устранить выявленные нарушения, о чем в срок до 19 июня 2014 года проинформировать Управление Роспотребнадзора по Амурской области.

По факту нарушения санитарно-эпидемиологического законодательства 18 марта 2014 года ведущим специалистом-экспертом отдела Управления Роспотребнадзора по Амурской области Щеголевой С.А. в отношении ООО «Царь-Каравай» составлен протокол № 23С об административном правонарушении, предусмотренном ст. 6.3 КоАП РФ. Протокол составлен с участием генерального директора ООО «Царь-Каравай» Арутюнова А.В., который в письменном объяснении, зафиксированном в данном протоколе выразил согласие с вменяемым правонарушением, обязуется нарушения устранить.

Таким образом, у ООО «Царь-Каравай» имелась возможность для соблюдения санитарных норм, однако им не были приняты все меры к соблюдению санитарно-эпидемиологического законодательства.

к Учитывая обстоятельства дела, выявленные нарушения обязательных требований санитарных правил СанПиН 2.3.4.545-96 «Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы» создают угрозу жизни и здоровья населения, возникновения массовых инфекционных заболеваний и отравлений.

Вина ООО «Царь-Каравай» в совершении правонарушения, предусмотренного ст. 6.3 КоАП РФ, установлена и подтверждается исследованными в судебном заседании доказательствами: распоряжением № 135 от 21.02.2014 г. о проведении проверки; актом проверки № 172 от 17.03.2014г.; предписанием № 77 от 17.03.2014 г.; протоколом об административном правонарушении № 23С от 18.03.2014 г.; экспертным заключением № 652 от 13.03.2014 г., и другими собранными по делу доказательствами.

Обстоятельств, отягчающих и смягчающих административную ответственность ООО «Царь-Каравай» судом не установлено.

В соответствии с частями 1 и 2 статьи 4.1 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях административное наказание за совершение административного правонарушения назначается в пределах, установленных законом, предусматривающим ответственность за данное правонарушение, в соответствии с Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях.

В силу ст.6.3 КоАП РФ нарушение законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, выразившееся в нарушении действующих санитарных правил и гигиенических нормативов, невыполнении санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, предусматривает ответственность для юридических лиц – в виде наложения административного штрафа от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.

Согласно части 1 статьи 3.12 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, административное приостановление деятельности назначается только в случаях, предусмотренных статьями Особенной части указанного Кодекса, если менее строгий вид административного наказания не сможет обеспечить достижение цели административного наказания.

Разъясняя данное положение закона, в п. 23.1 Постановления Пленума Верховного Суда Российской Федерации от 24 марта 2005 N 5 "О некоторых вопросах, возникающих у судов при применении Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях" указано, что наказание в виде административного приостановления деятельности индивидуального предпринимателя или юридического лица может быть назначено судьей районного суда лишь в случаях, предусмотренных статьями Особенной части Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, если менее строгий вид наказания не сможет обеспечить достижение цели административного наказания, что должно быть мотивировано в постановлении по делу об административном правонарушении (абзац второй части 1 статьи 3.12, пункт 6 части 1 статьи 29.10 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях).

При назначении этого наказания надлежит учитывать характер деятельности индивидуального предпринимателя или юридического лица, характер совершенных ими действий (бездействия), а также другие обстоятельства, влияющие на создание условий для реальной возможности наступления негативных последствий для жизни или здоровья людей, возникновения эпидемии, эпизоотии, заражения (засорения) подкарантинных объектов карантинными объектами, наступления радиационной аварии или техногенной катастрофы, причинения существенного вреда состоянию или качеству окружающей среды (абзац первый части 1 статьи 3.12 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях).

Принимая во внимание изложенные обстоятельства, характер совершенного ООО «Царь-Каравай» правонарушения, а также учитывая, что допущенные ООО «Царь-Каравай» множественные нарушения действующих санитарных правил и гигиенических

нормативов, невыполнение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий создают реальную угрозу наступления негативных последствий для жизни и здоровья людей, суд полагает необходимым назначить административное наказание в виде административного приостановления деятельности ООО «Царь-Каравай», связанной с производством кондитерских изделий в кондитерском цехе, расположенном по адресу: Амурская область, г. Благовещенск, ул. Нагорная, 18, сроком на 30 суток.

На основании изложенного, руководствуясь ст. 6.3, ст. 29.10 КоАП РФ, судья

#### ПОСТАНОВИЛ :

Признать юридическое лицо ООО «Царь-Каравай» виновным в совершении административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.3 КоАП РФ, и назначить административное наказание в виде административного приостановления деятельности ООО «Царь-Каравай», связанной с производством кондитерских изделий в кондитерском цехе, расположенного по адресу: г. Благовещенск, ул. Нагорная, 18, на срок 30 суток.

Срок приостановления деятельности ООО «Царь-Каравай», связанной с производством кондитерских изделий в кондитерском цехе, расположенном по адресу: Амурская область, г. Благовещенск, ул. Нагорная, 18, исчислять с 10 часов 40 минут 10 апреля 2014 года по 10 мая 2014 года включительно.

Обязать ООО «Царь-Каравай» устранить нарушения, указанные в описательной части постановления.

Постановление судьи об административном приостановлении деятельности исполняется судебным приставом-исполнителем немедленно после вынесения такого постановления.

Постановление может быть обжаловано в Амурский областной суд в течение 10 суток со дня вручения или получения копии постановления.

Судья



КОПИЯ ВЕРНА  
СУДЬЯ КУРГУНОВА

Н.З.Кургунова