



## ПОСТАНОВЛЕНИЕ

г. Тында

Резолютивная часть постановления принята 29 июля 2014 года.  
Постановление в окончательной форме изготовлено 29 июля 2014 года.

Судья Тындинского районного суда Амурской области Муратов В.А., при секретаре Ечине А.С., с участием руководителя ООО «Панда» гражданки КНР Цао Сюечжэнь, переводчика Фомина В.П., ведущего специалиста – эксперта Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Амурской области в г.Тынде, Тындинском и Сквородинском районах Багмет В.А., рассмотрев дело об административном правонарушении в отношении:

**Общества с ограниченной ответственностью «Панда», Амурская область, г.Тында, ул.Октябрьская, 14, кв. 34, ОГРН 1122808000787, ИНН 2808112365,**  
привлекаемого к административной ответственности по ст.6.6 КоАП РФ,

### УСТАНОВИЛ:

24 июня 2014 года в 14 часов 00 минут в кафе ООО «Панда», расположенном по адресу Амурская область г.Тында, севернее ТЦП № 5, район ТД «Арбат», выявлено, что ООО «Панда» осуществляет свою деятельность с нарушением действующих санитарных норм (Санитарных правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»). Выявленные нарушения, которые допущены юридическим лицом ООО «Панда» в кафе «Панда» при производстве пищевой продукции для общественного питания населения, создает угрозу для здоровья значительного количества людей.

По результатам административного расследования, с учетом выводов экспертного заключения от 07 июля № 2126, 10 июля 2014 года ведущим специалистом-экспертом Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Амурской области в г.Тынде, Тындинском и Сквородинском районах составлен протокол об административном правонарушении №16С.

В судебном заседании руководитель ООО «Панда» гражданка КНР Цао Сюечжэнь (полномочия подтверждаются выпиской из ЕГРЮЛ л.д. 39) с участием переводчика Фомина В.П., сообщила суду, что признает нарушения допущенные ООО «Панда», половину нарушений уже устранили, для устранения других нарушений не требуется много времени, их устранят в ночное время, просила не применять административное приостановление деятельности, назначить штраф.

На вопрос суда (заданный в судебном заседании 29 июля 2014 года, с учетом проведения первого заседания 25 июля 2014 года) каковы Ваши планы по устранению нарушений Цао Сюечжэнь пояснила, что еще не думала об этом.

Представитель Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Амурской области в г.Тынде, Тындинском и Сквородинском районах - ведущий специалист-эксперт Багмет В.А. пояснила суду обоснованность протокола об административном правонарушении, обратила внимание на то, что наиболее серьезным нарушением является нарушение п.5.1 СП 2.3.6.1079-01 - нарушение последовательности (точности) технологических процессов, наличия встречных потоков сырья, сырых полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и использованной посуды; просила назначить административное приостановление деятельности, поскольку при назначении штрафа хозяева предприятий общественного питания часто оплачивают штраф, но ничего не исправляют.

Помимо признания вины юридического лица его руководителем в судебном заседании, а также в тексте протокола об административном правонарушении (л.д. 65), вина ООО «Панда» в допущенном правонарушении подтверждается следующими доказательствами:

- протоколом об административном правонарушении от 10 июля 2014 года № 16С согласно которому при проведении осмотра 24.06.2014 было обнаружено:
- 1) Для приготовления блюд используются разделочные доски в количестве 4 шт., на которых отсутствует маркировка, что является нарушением **п. 6.5 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (СП 2.3.6.1079-01)**. Согласно требований пункта 6.5 СП 2.3.6.1079-01 - в целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.  
Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "КО" - квашеные овощи, "Сельдь", "Х" - хлеб, "РГ" - рыбная гастрономия. Допускается наносить на разделочный инвентарь цветовую маркировку вместе с буквенной маркировкой в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться раздельно.
  - 2) В производственном цехе, где осуществляется приготовление холодных блюд отсутствует бактерицидная лампа, что является нарушением **п. 5.9 СП 2.3.6.1079-01**. Согласно требований пункта 5.9 СП 2.3.6.1079-01 - в цехах для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, в кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, в цехах и на участках по порционированию готовых блюд, упаковке и формированию наборов готовых блюд устанавливаются бактерицидные лампы, которые используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
  - 3) Используются разделочные доски на которых имеются щели, что является нарушением **п. 6.10 СП 2.3.6.1079-01**. Согласно требований пункта 6.10 СП 2.3.6.1079-01 - Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используют.
  - 4) Холодильное оборудование, а именно 3 единицы бытовых холодильников, грязное, т.е. санитарная обработка технологического оборудования не проводится по мере его загрязнения, что является нарушением **п. 6.4 СП 2.3.6.1079-01**. Согласно требований пункта 6.4 СП 2.3.6.1079-01 - Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.
  - 5) Осуществляется хранение чистых столовых приборов на барной стойке россыпью на разное, что является нарушением **п. 6.18 СП 2.3.6.1077-01**. Согласно требований пункта 6.18 СП 2.3.6.1079-01 - Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх.
  - 6) В моечном отделении отсутствует инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением **п. 6.21 СП 2.3.6.1079-01**. Согласно требований п.6.21 СП 2.3.6.1079-01 - В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.
  - 7) Пищевые отходы собирают в не промаркированную тару без крышки, что является нарушением **п. 9.13 СП 2.3.6.1079-01** - Согласно требований п.9.13 СП 2.3.6.1079-01 - Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения.
  - 8) На уборочном инвентаре (швабра, ведра) отсутствует маркировка, так же осуществляется совместное хранение уборочного инвентаря, используемого для уборки производственного цеха и туалета, что является нарушением **п.5.13 СП 2.3.6.1079-01** - Согласно требований п.5.13 СП 2.3.6.1079-01- Для уборки

производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

- 9) В производственное помещение кафе «Панда» (площадь помещения составляет 16 кв.м.) имеется одна дверь, т.е. имеются встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, так как все вносится и выносится через одну дверь, **что является нарушением п.5.1 СП 2.3.6.1079-01.**

Согласно п.5.1 СП 2.3.6.1079-01- Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. На доготовочных организациях, работающих на полуфабрикатах, работа на сырье не проводится.

Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

**Таким образом, в производственном цехе кафе не предусмотрена последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, несмотря на то, что в кафе осуществляется приготовление блюд на сырье с полным технологическим циклом приготовления (от мойки и дефростации сырья, его разделки, нарезки, готовке и раздачи). Разделка сырого мяса, рыбы, птицы и приготовление, выдача готовых блюд осуществляется в горячем цехе на одном столе. Первичная обработка овощей (корнеплодов, лука, капусты) перед приготовлением, мойка столовой и кухонной посуды, столовых приборов также осуществляются в горячем цехе. Через одну дверь в обеденный зал осуществляется выдача готовых блюд и подача использованной посуды из обеденного зала в мойку), что является нарушением пункта 5.1 СП 2.3.6.1079-01;**

**Что, по мнению проверяющего органа, не гарантирует приготовление качественной и безопасной кулинарной продукции, создает угрозу жизни и здоровью посетителей, а следовательно, имеется реальная угроза возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых инфекционных заболеваний (отравлений).**

**В результате отсутствия необходимого набора производственных и складских помещений, нарушения поточности технологического процесса, нарушения требований к проведению дезинфекции производственных помещений в кафе «Панда», юридическим лицом не обеспечен выпуск безопасной продукции.**

- 10) в кафе «Панда» осуществляется приготовление, закусок, салатов из морепродуктов, салатов из мясopодуKтов, салатов из овощей, горячие блюда из мяса, морепродуKтов, рыбы, что подтверждается меню, т.е. в кафе не *ограниченный ассортимент выпускаемых блюд.*

Обработка сырых и готовых продуктоB производится нераздельно в специально оборудованных цехах, а в одном помещении, что является нарушением п. 8.4 СП 2.3.6.1079-01. Согласно требований пункта 8.4 СП 2.3.6.1079-01 - Обработка сырых и готовых продуктоB производится раздельно в специально оборудованных цехах. (В организациях, не имеющих цехового деления, с ограниченным ассортиментом выпускаемых блюд допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах).

- 11) При хранении пищевых продуктов не соблюдаются правила товарного соседства: в одном бытовом холодильнике в морозилке осуществляется хранение готового блюда (нарезка для салатов) совместно с сырыми продуктами (яйцо что является нарушением **п. 7.11 СП 2.3.6.1079-01**. Согласно требований пункта 7.11 СП 2.3.6.1079-01 - Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности, условия хранения.
- 12) Осветительные приборы (люминесцентные лампы 4 шт.) не имеют защитные плафоны, что является нарушением **п. 4.15 СП 2.3.6.1079-01**. Согласно требований пункта 4.15 СП 2.3.6.1079-01 - Осветительные приборы должны иметь защитную арматуру.
- 13) Остекленная поверхность окон производственного цеха не содержится в чистоте, имеются следы жира и насекомых, что является нарушением **п. 4.17 СП 2.3.6.1079-01**. Согласно требований пункта 4.17 СП 2.3.6.1079-01 -Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте и очищаются по мере загрязнения.
- 14) Согласно экспертному заключению № 2126 от 07.07.2014г. ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Амурской области в г. Тында, Тындинском и Сковородинском районах» в 5-ти смывах из 10, взятых с предметов внешней среды на кухне, на тарелках II блюдо малые, тарелках 2блюдо большие, вилки, ложки, таз для овощей **обнаружены бактерии группы кишечной палочки (БГКП)**, гигиенический норматив - не допускается, что свидетельствует о нарушении санитарного режима мытья посуды, так как в конце рабочего дня не проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению, т.к. дезинфицирующие средства отсутствуют, что является нарушением **п. 6.15 СП 2.3.6.1079-01, т.е. не качественно проводится мытье и дезинфекция столовой посуды**. Согласно требований пункта 6.15 СП 2.3.6.1079-01 - В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
- 15) Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) в моечной не используются гибкие шланги с душевой насадкой, так как они отсутствуют, т.е. не соблюдаются условия мытья столовой посуды, что является нарушением **п. 6.14 СП 2.3.6.1079-01**. Согласно требований пункта 6.14 СП 2.3.6.1079-01 -ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град. С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.
- 16) В кафе используются пищевые продукты неизвестно происхождения, так как на них отсутствует информация на русском языке и документы, подтверждающие их качество и безопасность, что является нарушением **п. 7.7 СП 2.3.6.1079-01**. Согласно требований пункта 7.7 СП 2.3.6.1079-01 - Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.
- 17) Осуществляется хранение сахара и риса на полу, что является нарушением **п. 7.24 СП 2.3.6.1079-01**. Согласно требований пункта 7.24 СП 2.3.6.1079-01 - Макароны изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.
- 18) Осуществляется хранение хлеба на бутылках пива, что является нарушением **п. 7.26 СП 2.3.6.1079-01**. Согласно требований пункта 7.26 СП 2.3.6.1079-01 - хлеб хранят на стеллажах, в шкафах.

- 19) В производственном цехе в наличии мухи, что является нарушением п. 12.1 СП 2.3.6.1079-01. Согласно требований пункта 12.1 СП 2.3.6.1079-01 - В организациях не допускается наличие насекомых (вредные членистоногие - тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи; вредители запасов - жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.).
- 20) Ежедневно перед началом смены в холодном, горячем цехе медработник или другие ответственные лица не проводят осмотр открытых поверхностей тела работников кафе на наличие гнойничковых заболеваний, а также у работников, занятых приготовлением, порционированием и сервировкой блюд, их раздачей, что является нарушением п. 13.5 СП 2.3.6.1079-01.
- 21) Работники кафе: повар Дун Сюн Жуи, официантка Султанова Ф.Р. допущены к работе без прохождения периодического медицинского осмотра и профессиональной гигиенической подготовки (медицинские книжки отсутствуют), что является нарушением п. 13.1 СП 2.3.6.1079-01.
- 22) Работники кафе не соблюдают следующие правила личной гигиены: не оставляют верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной, так как гардероб отсутствует, что является нарушением п. 13.4 СП 2.3.6.1079-01.

- жалобой от 17.06.2014,  
 - определением от 24.06.2014 № 157 о возбуждении дела, проведении административного расследования и истребовании сведений,  
 - определением от 24 июня 2014 о назначении экспертизы,  
 - протоколом осмотра от 24 июня 2014 года, в котором выявлены нарушения СП 2.3.6.1079-01 (л.д.10- 14),  
 - фототаблицей (л.д. 15-32),  
 - определением от 04 июля 2014 года и рапортом от 04.07.2014,  
 - экспертным заключением от 07 июля № 2126, согласно которому в пробах холодной питьевой воды из крана на пищеблоке термотолерантные колиформные бактерии, общие колиформные бактерии не обнаружены, общее микробное число (результат исследования - 0 КОЕ, гигиенический норматив - не более 50 КОЕ в 1мл) (протокол лабораторных исследований №800 от 01.07.2014г.); в пробах горячей воды из крана на пищеблоке термотолерантные колиформные бактерии, общие колиформные бактерии, общее микробное число, сульфидредуцирующие клостридии не обнаружены (протокол лабораторных исследований №801 от 01.07.2014г.); в 5-ти смывах из 10-ти взятых с предметов внешней среды на кухне - обнаружена БГКП (гигиенический норматив - не допускается) (протокол лабораторных исследований №802 от 01.07.2014г.); -в пробе готовой продукции (овощи тушеные), определяемые микробиологические показатели (патогенная микрофлора, в т.ч. Sa.lm., БГКП, стафилококк) не обнаружены, КМАФанМ - (результат исследования -1\*10<sup>1</sup>, гигиенический норматив -5\*10<sup>2</sup>), что соответствует р.8 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» -протокол лабораторных исследований №803 от 04.07.2014г.; -в пробе готовой продукции (свинина с овощами) определяемые микробиологические показатели (патогенная микрофлора, в т.ч. Salm., БГКП (колиформы), протей, стафилококк) не обнаружены, КМАФанМ - (результат исследования -<1\*10<sup>1</sup>, гигиенический норматив -1\*10<sup>3</sup>), что соответствует р.8 Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - протокол лабораторных исследований №804 от 04.07.2014г. В качестве выводов указано: смывы взятые с предметов внешней среды на кухне на БГКП - не соответствуют МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами»; - холодная и горячая вода - соответствуют табл.1 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»- продукты (свинина с овощами, овощи тушеные) - соответствуют р.8 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

- извещением от 09 июля 2014 о вызове для дачи объяснений.

- и определением от 10 июля 2014 года о передаче протокола об административном правонарушении и других материалов дела на рассмотрение по подведомственности.

В соответствии со ст.6.6 КоАП РФ Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других местах), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению влечет наложение административного штрафа на юридических лиц - от двадцати тысяч до тридцати тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.

Согласно 2 ст.2.1 КоАП РФ - юридическое лицо признается виновным в совершении административного правонарушения, если будет установлено, что у него имелась возможность для соблюдения правил и норм, за нарушение которых КоАП РФ или законами субъекта Российской Федерации предусмотрена административная ответственность, но данным лицом не были приняты все зависящие от него меры по их соблюдению.

Нарушений норм административного законодательства при составлении в отношении ООО «Панда» протокола об административном правонарушении и иных материалов, судом не установлено.

Руководитель ООО «Панда» извещалась о составлении протокола, ей разъясняли права (п.д. 56), в том числе право воспользоваться помощью переводчика.

Суд отмечает, что Цао Сюечжэнь в значительной степени владеет русским языком, способна возражать на доводы протокола об административном правонарушении, чем она и пользовалась. Участие в судебном заседании переводчика направлено на дополнительную, возможно избыточную, защиту прав лица, привлекаемого к административной ответственности.

Исходя из исследованных в судебном заседании доказательств, которые суд полагает обладающими доказательственным значением, суд считает доказанной вину ООО «Панда» во вмененном ему правонарушении, то есть - нарушении санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других местах), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению.

Названные действия ООО «Панда» подлежат квалификации по ст.6.6 КоАП РФ.

При назначении наказания ООО «Панда» суд учитывает тяжесть административного правонарушения, конкретные обстоятельства дела, сообщенные суду данные о имущественном и финансовом положении юридического лица, довод его руководителя о том, что при приостановлении деятельности нечем будет погашать аренду.

Обстоятельств смягчающих или отягчающих ответственность не установлено.

Суд также принимает во внимание, что практически все вмененные ООО «Панда» нарушения легко устранимы. Между тем нарушение п.5.1 СП 2.3.6.1079-01 (не предусмотрена последовательность (поточность) технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды – нарушение № 9) и нарушение п. 6.15 СП 2.3.6.1079-01 (обнаружение бактерий группы кишечной палочки (БГКП) – нарушение № 14) являются существенными, представляющими угрозу для жизни и здоровья населения.

Учитывая изложенные обстоятельства, суд считает необходимым назначить ООО «Панда» наказание в виде административного приостановления деятельности, поскольку устранение нарушения в виде нарушения последовательности (поточности) технологических процессов, исключаяющих встречные потоки, требует определенного времени.

(Однако от ООО «Панда», не смотря на то, что протокол об административном правонарушении был составлен 10 июля 2014 года, на день судебного заседания 29 июля 2014 года, не представлены сведения об исправлении - или хотя бы конкретных планах по исправлению – данного нарушения.)

На основании изложенного, руководствуясь ст. 29.9, 29.10, 29.11 КоАП РФ,

ПОСТАНОВИЛ:

**Общество с ограниченной ответственностью «Панда»** признать виновным в совершении административного правонарушения, предусмотренного ст.6.6 КоАП РФ, и назначить ему наказание в виде **административного приостановления деятельности** ООО «Панда» - в части деятельности кафе «Панда» (по адресу Амурская область, г.Тынды, севернее ТЦП № 5, район ТД «Арбат», кафе «Панда») по организации питания населения, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, - **на срок десять суток.**

Срок исполнения наказания исчислять с момента фактического приостановления деятельности юридического лица, производственного участка, осуществления отдельных видов деятельности.

Постановление может быть обжаловано в Амурский областной суд через Тындинский районный суд в течение десяти суток со дня вручения либо получения копии постановления.

Разъяснить ООО «Панда», что согласно ст.3.12 КоАП РФ:

Срок административного приостановления деятельности исчисляется с момента фактического приостановления деятельности юридического лица, производственного участка, осуществления отдельных видов деятельности.

Судья назначивший административное наказание в виде административного приостановления деятельности, на основании ходатайства юридического лица досрочно прекращает исполнение административного наказания в виде административного приостановления деятельности, если будет установлено, что устранены обстоятельства, послужившие основанием для назначения данного административного наказания.

Резолютивная часть постановления принята 29 июля 2014 года.

Постановление в окончательной форме изготовлено 29 июля 2014 года.

Судья  
Копия верна,  
судья В.А. Муратов



подпись

Муратов В.А.

прошито,  
прономеровано,  
скреплено печатью  
на ~~\_\_\_\_\_~~ листах

