

ПОСТАНОВЛЕНИЕ
по делу об административном правонарушении

г. Благовещенск, ул. Краснофлотская, 137

21 августа 2014 года

Судья Благовещенского городского суда Амурской области Кургунова Н.З.,
при секретаре Набокиной Е.Ю.,
с участием защитников ИП Ким Е.Ч.- Останиной Ю.А., Малышевой Е.С., Алексеевой Е.А.,
представителей Управления Роспотребнадзора по Амурской области Марченко Н.И.,
Короткоручко О.И.,
рассмотрев в открытом судебном заседании административное дело, возбужденное по
факту совершения административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 КоАП РФ, в
отношении индивидуального предпринимателя Ким Елены Чуниевны,
проживающей по адресу:
(ИНН 280115817701, ОГРН 305280135500124),

УСТАНОВИЛ :

19 августа 2014 года в Благовещенский городской суд Амурской области из Управления Роспотребнадзора по Амурской области поступили материалы дела, возбужденного по факту совершения административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 КоАП РФ, ИП Ким Е.Ч.

В судебном заседании представители Управления Роспотребнадзора по Амурской области настаивали на привлечении индивидуального предпринимателя Ким Е.Ч. к административной ответственности по ст. 6.6 КоАП РФ с назначением административного наказания в виде приостановления деятельности, указывая на серьезность допущенных нарушений и фактический объем устраненных нарушений.

Защитник ИП Ким Е.Ч.- Останина Ю.А. в судебном заседании не оспаривая виновность доверителя, указала о принятых мерах по устранению нарушений: заключение договора на ремонтные работы, которые находятся на стадии завершения; приобретение оборудования и инвентаря; договоры на дезинфекцию нежилых помещений; на подготовку и обучение работников; утверждение графика уборки помещений и другие принятые меры. При этом указала, что согласно проведенным исследованиям сальмонелла не обнаружена. Выявленные в ходе проверки нарушения в большинстве случаев уже устранены либо будут устранены в ближайшее время.

Защитники ИП Ким Е.Ч.- Малышевой Е.С., Алексеевой Е.А. в судебном заседании поддержали доводы, изложенные защитником Останиной Ю.А.

Ким Е.Ч., уведомленная надлежащим образом о месте и времени рассмотрения дела в судебное заседание не явилась, обеспечила явку своих защитников.

Выслушав пояснения сторон, изучив материалы дела, судья приходит к следующим выводам.

В соответствии с ч. 1 ст. 2.1 КоАП РФ административным правонарушением признается противоправное, виновное действие (бездействие) физического или юридического лица, за которое настоящим Кодексом или законами субъектов Российской Федерации об административных правонарушениях установлена административная ответственность.

Статьей 6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях предусмотрена административная ответственность за нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других местах), в том числе при приготовлении и напитков, их хранении и реализации населению.

Из материалов дела следует, что 18.08.2014 г. по окончании эпидемиологического расследования причин и условий возникновения 5-ти случаев заболевания сальмонеллезом среди жителей г. Благовещенска, в столовой индивидуального предпринимателя Ким Елены Чуниевны по адресу: г. Благовещенск, ул. 50 лет Октября, 61. выявлены нарушения обязательных требований санитарного законодательства, которые могут привести к возникновению и распространению массовых инфекционных заболеваний среди населения в результате употребления недоброкачественной продукции, изготавливаемой индивидуальным предпринимателем Ким Е.Ч., а обстановка, созданная при производстве пищевых продуктов, является опасной и представляет угрозу для здоровья людей, а именно:

7 - в овощном цехе, где производится очистка и мытьё сырых овощей, а также на момент осмотра хранился картофель в мешках, на производственном столе установлена машина для изготовления картофельного пюре, т.е. объёмно- планировочные и конструктивные решения данного помещения столовой не предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья и готовой продукции, что является нарушением п.5.1. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

- на момент осмотра потолки и стены складских помещений и горячего цеха столовой имеют дефекты отделки (краски, кафельного покрытия, потолочных плит), что подтверждается произведёнными в ходе осмотра фотографиями и является нарушением требований пп. 5.6, 5.16. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которому в организациях общественного питания должен проводиться косметический ремонт по мере необходимости и его покраска.

- в столовую приняты овощи и фрукты (помидоры, перцы, баклажаны, лимоны, апельсины, киви, яблоки, гранат, листья салата), а также крылья куриные замороженные без маркировочных ярлыков, что не позволяет отнести их к определенной партии пищевых продуктов, следовательно, данные пищевые продукты приняты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, что является нарушением п. 7.7 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

- в ходе осмотра в холодильнике хранилась ветчина варёная «Алексеевская», производства ИП Жженных Л.Л. (Республика Саха (Якутия)) в количестве 14 батонов весом 700 гр. каждый, без указания на упаковке даты её изготовления, что не позволяет соблюсти сроки годности данного пищевого продукта и является нарушением п. 7.11 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

- на момент осмотра в морозильных камерах складских помещений хранились тушки цыплёнка-бройлера (ООО «Юбилейное, Республика Мордовия), замороженные куриные грудки, половинки без кости, без кожи, без внутреннего филе (Бразилия), замороженные куриные ножки без кости с кожей (Бразилия), замороженные куриные окорочка, четвертины (США), цыплёнок-бройлер «Цыпа» (ООО «Фригат-Юг, Волгоградская область), крылья куриные замороженные в мешке без маркировки без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, что является нарушением п. 7.7 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

- на момент осмотра моечные ванны для мытья столовой и кухонной посуды присоединены к канализационной сети без воздушного разрыва, что подтверждается протоколом осмотра, произведёнными в процессе осмотра фотографиями и является нарушением требований п.3.8. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которому производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки.

- столовые приборы после обработки и мытья не прокаливаются в духовых, пекарских, сухожаровом шкафу в течение 10 мин, что является нарушением п. 6.17 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- на момент осмотра хранение чистой столовой посуды осуществляется стопками (одна на одной) на полках открытого стеллажа, что подтверждается протоколом осмотра, произведёнными в процессе осмотра фотографиями и является нарушением п. 6.18 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного

сырья», согласно которому чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках;

- ежедневно проводится оценка качества не всего ассортимента реализуемых готовых блюд и кулинарных изделий, что подтверждается произведёнными в процессе осмотра фотографиями и не соответствует требованиям п. 9.1 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- пищевые отходы собирают в баки, которые не имеют крышек и не промаркированы, место для мытья тары для пищевых отходов не выделено, что произведёнными в процессе осмотра фотографиями и является нарушением п. 9.13 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которому 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.

- разделочные ножи столовой либо не имеют маркировки, либо промаркированы как «ГЦ» и «ХЦ», то есть промаркированы не в соответствии с обрабатываемыми на них продуктами, разделочные доски для не имеют маркировки, что подтверждается произведёнными в процессе осмотра фотографиями и является нарушением требований 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», согласно которому 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, при этом на участке приготовления готовой продукции (салатов) и на участке обработки сырых продуктов имеется разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи).

- 13.08.2014 г. перед началом смены ответственное лицо не провело осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, в журнале «Здоровья» записи не внесены, что подтверждается произведёнными в процессе осмотра фотографиями и является нарушением требований п.п. 13.5 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

- производственные помещения столовой не содержатся в чистоте: стены, полы, потолки грязные, пыльные, покрыты пятнами жира, на полу имеются остатки пищи, т.е. текущая уборка помещений проводится не постоянно, не своевременно, не по мере необходимости, что подтверждается произведёнными в процессе осмотра фотографиями и является нарушением требований п.5.11. СП 2.3.6.1079- 01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

- полы складских помещений столовой частично не имеют влагостойкого покрытия из-за дефектов кафельной плитки, что подтверждается произведёнными в процессе осмотра фотографиями и является нарушением требований п.5.6. СП 2.3.6.1079- 01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

- отверстие вентиляционной системы локальной вентиляции в горячем цехе не закрыто мелкоячеистой полимерной сеткой, что подтверждается что подтверждается произведёнными в процессе осмотра фотографиями и является нарушением п.4.4. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

- осветительные приборы (люминесцентные лампы) холодного цеха не имеют защитной арматуры, что подтверждается произведёнными в процессе осмотра фотографиями и является нарушением требований и является нарушением требований п.4.15. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

- хранение моющих средств осуществляется не в специально отведенном месте, а на столах моечных помещений столовой и кухонной посуды, что подтверждается произведёнными в процессе осмотра фотографиями и является нарушением требований п.5.15. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которому в организациях применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются в соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

- для мытья посуды столовой используется губчатый материал (губки), качественная обработка которого невозможна, что подтверждается произведёнными в процессе осмотра фотографиями и является нарушением требований п.6.19. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

- раковины для мытья рук в производственных помещениях столовой оборудованы конструкцией смесителей, которые не исключают повторного загрязнения рук после мытья, что является нарушением требований п.3.3. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Согласно протоколу ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области» № 8493 от 14.08.2014 г. лабораторных исследований смылов с объектов внешней среды - рук и спецодежды работников, посуды, инвентаря и производственного оборудования, отобранных в столовой ИП Ким Е.Ч. на наличие бактерий группы кишечной палочка, в смывах с рук и спецодежды раздатчицы готовой продукции , фартука повара , спецодежды

раздатчика , обнаружены бактерии группы кишечной палочки (БГКП), т.е. данными работниками не обеспечены условия соблюдения санитарных правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей.

- в столовой имеется три моечных ванны, в которых осуществляется мытьё столовой, стеклянной посуды и столовых приборов, что является нарушением п.6.11. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которому для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды и двухсекционные ванны - для стеклянной посуды и столовых приборов.

- в столовой допущено использование столовой посуду (тарелки для вторых блюд и салатов) со сколами и отбитыми краями, что подтверждается произведёнными в процессе осмотра фотографиями и является нарушением требований п.6.10 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

- разделка сырой птицы осуществляется на производственном столе для сырого мяса, отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь не выделены, что является нарушением п.8.9 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

- на момент осмотра в овощном цехе в полу имеется открытое отверстие канализационной трубы, в которой визуалью в открытом виде определяется наличие хозяйственно-бытовой сточной воды коричневого цвета с характерным запахом, в которую сливается вода из овощечистки, установленной рядом, т.е. имеется вероятность и возможность разлива, либо разноса на обуви персоналом по столовой сточной воды, а, следовательно, контаминации оборудования, поверхностей и т.д. возможными возбудителями патогенной и условно-патогенной микрофлоры, содержащимися в сточных водах, т.е. приемник стоков внутренней канализации не имеет гидравлического затвор, что подтверждается произведёнными в процессе осмотра фотографиями и является нарушением требований пп.3.6, 3.8 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

- на момент осмотра представлены медицинские книжки работников столовой, а также письменная информация о прохождении работниками профессиональной гигиенической подготовки, при анализе которых установлено факты не прохождения профессиональной гигиенической подготовки у следующих работников: у заведующей производством столовой дата очередной аттестации была назначена на 13.01.2013 г., у мойщицы посуды

- на 19.09.2012 г., у прачки-кастелянши

- на 08.02.2014 г., на момент

проведения осмотра гигиеническое обучение в установленный срок не пройдено, что подтверждается произведёнными в процессе осмотра фотографиями и является нарушением требований пп.8.1, 13.1 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

- при анализе представленной письменной информации о прохождении работниками столовой медицинского осмотра установлено, что повар и заведующая складом предварительный и периодический медицинские осмотры (один раз в год) не проходили, что является нарушением требований п. 13.1 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

- во всех помещениях столовой визуально определяется наличие синантропных членистоногих (тараканов), что подтверждается произведёнными в процессе осмотра фотографиями и является нарушением требований п. 12.1. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которому в организациях не допускается наличие насекомых, в том числе вредных членистоногие - тараканов.

- согласно правилам мытья столовой посуды и инвентаря, вывешенной в моечной столовой посуды, столовую посуду и инвентарь необходимо мыть горячей водой с помощью моечных средств и ополаскивать обильным количеством горячей проточной воды, что подтверждается произведёнными в процессе осмотра фотографиями, т.е. мытье столовой осуществляется не в соответствии с требованиями п.6.14 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которому: мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;

- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 град. С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;

- 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.

- для ополаскивания столовой посуды горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град. С отсутствует металлическая сетка с ручками, что подтверждается произведёнными в процессе осмотра фотографиями и является нарушением п. 6.14 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

Нарушения правил мытья столовой посуды подтверждается протоколом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области» № 8493 от 14.08.2014 г. лабораторных исследований смывов с объектов внешней среды в столовой ИП Ким Е.С. на наличие бактерий группы кишечной палочки - в смывах с тарелки для 2-х блюд и тарелки салатницы на линии раздачи обнаружены бактерии группы кишечной палочки (БГКП).

- согласно правилам мытья кухонной посуды, вывешенной в моечной кухонной посуды, разделочный инвентарь (ножи, доски) моются горячей водой с моющими средствами, ополаскиваются горячей проточной водой, кастрюли, лотки, мармиты, сковороды также моют горячей водой с моющими средствами и ополаскивают горячей проточной водой, что подтверждается произведёнными в процессе осмотра фотографиями, т.е. мытье кухонной посуды осуществляется не в соответствии с требованиями п. п.6.16 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и

оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которому: мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 град. С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 град. С.
- Нарушения правил мытья кухонной посуды и производственного оборудования

подтверждается протоколом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области» № 8493 от 14.08.2014 г. лабораторных исследований смывов с объектов внешней среды в столовой ИП Ким Е.С. на наличие бактерий группы кишечной палочки - в смывах с внутренней поверхности полок холодильника, установленном в холодном цехе, ёмкости с нарезкой из ветчины, хранившейся в холодильнике холодного цеха, стола для гастрономии, установленном в горячем цехе, полок холодильника для заготовки, установленном в горячем цехе, ёмкости с готовым блюдом «жареная капуста», находившейся в горячем цехе, ёмкости с готовым блюдом «салат с ветчиной», находившейся в горячем цехе, полок холодильника с готовой продукцией - салатами, установленном в горячем цехе, ёмкости для готовой продукции - салата «мимоза», находившейся на линии раздачи, производственного стола цеха для обработки яйца, поверхности линии раздачи обнаружены бактерии группы кишечной палочки (БГКП).

В соответствии с п.1.1. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» настоящие санитарно-эпидемиологические правила разработаны с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний среди населения РФ и определяют основные санитарно-гигиенические нормы и требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций, условиям транспортировки, приемки, хранения переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства.

Согласно п. 1.2. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с организацией питания населения.

Согласно ст.1 Федерального закона №52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» санитарно-эпидемиологические требования - обязательные требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, условий деятельности юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, используемых ими территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения заболеваний и которые устанавливаются государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами (далее - санитарные правила).

В силу ч.1 ст. 2. Федерального закона №52-ФЗ от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения обеспечивается посредством: выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и обязательного соблюдения гражданами, индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами санитарных правил как составной части осуществляемой ими деятельности.

В силу 4.1 ст. 17. Федерального закона №52-ФЗ от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»: При организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования.

В силу ст. 11 Федерального Закона № 52-ФЗ от 30 марта 1999г. индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: выполнять требования санитарного законодательства, обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-

технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению.

Наличие в производстве столовой ИП Ким Е.Ч. куриной продукции, являющейся одним из основных фактором передачи сальмонеллёзной инфекции, без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, в условиях осуществления производства пищевых продуктов с многочисленными нарушениями обязательных требований санитарных правил, в том числе отсутствия специального производственного стола, отдельного разделочного и производственного инвентаря для разделки сырой птицы, обнаружение бактерий группы кишечная палочка в смывах, взятых с оборудования, инвентаря, рук и спецодежды персонала столовой, свидетельствующих о нарушении санитарного режима при производстве, наличии общего фекального загрязнения оборудования и инвентаря, используемого при производстве продукции, могло привести к контаминации (загрязнению) возбудителем инфекционного заболевания сальмонелл *Saimonella enteritidis* готовых блюд и способствовать возникновению и реализации механизма передачи инфекционного заболевания сальмонелл среди посетителей столовой ИП Ким Е.Ч.

Выявленные в ходе эпидемиологического расследования нарушения требований санитарного законодательства в столовой ИП Ким Е.Ч. к условиям приёма и хранения сырья и пищевых продуктов, внутренней отделке производственных помещений, маркировке производственного оборудования и инвентаря, мытью столовой и кухонной посуды, соблюдению точности технологических процессов, ведению необходимой документации и др., несоблюдение мер, препятствующих проникновению, обитанию и размножению синантропных членистоногих (тараканов), обнаружение в смывах с рук и спецодежды работников, посуды, инвентаря и производственного оборудования бактерий группы кишечная палочка, свидетельствующих о несоблюдении работниками правил личной гигиены, неудовлетворительном мытье и обработке кухонной и столовой посуды, а также регистрацию 5-ти случаев заболеваний сальмонеллезом, в т.ч. у троих детей, употреблявших в один день один и тот же пищевой продукт, изготовленный в столовой ИП Ким Е.Ч., создают прямую угрозу жизни и здоровью посетителей столовой ИП Ким Е.Ч., угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний.

Таким образом, осуществляя деятельность по предоставлению услуг общественного питания в столовой, расположенной по адресу: 675000, Амурская область, г. Благовещенск, ул. 50 лет Октября, 61, индивидуальный предприниматель Ким Елена Чуниевна совершила административное правонарушение, предусмотренное ст.6.6 Кодекса РФ об административных правонарушениях №195-ФЗ от 30.12.2001г. - 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.

При этом, как следует из пояснений защитников и представленных документов устранение допущенных нарушений, частично находится на стадии завершения, кроме заактивирования списания боя посуды, оставшаяся часть нарушений будет устранена в ближайшее время.

Довод защитника о не обнаружении сальмонеллы не может являться основанием для освобождения привлекаемого лица от ответственности, принимая во внимание характер и количество допущенных нарушений.

Учитывая вышеприведенные обстоятельства вина индивидуального предпринимателя Ким Е.Ч. в совершении правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 КоАП РФ, установлена и подтверждается исследованными в судебном заседании доказательствами: протоколом об административном правонарушении от 18.08.2014 г. и другими собранными по делу доказательствами.

Обстоятельств, отягчающих административную ответственность индивидуального предпринимателя Ким Е.Ч., судом не установлено.

При этом в качестве смягчающих вину индивидуального предпринимателя Ким Е.Ч. обстоятельств суд принимает: признание вины, меры, предпринятые для устранения допущенных нарушений.

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.6.6 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 граждан в размере от одной тысячи до одной тысячи пятисот рублей; на должностных лиц - от двух тысяч до трех тысяч рублей; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от двух тысяч до трех тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток; на юридических лиц - от двадцати тысяч до тридцати 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 № 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 ИП Ким Е.Ч. правонарушения, а также учитывая характер и количество допущенных ИП Ким Е.Ч. нарушений санитарно-эпидемиологических требований к организациям питания населения в специально оборудованных местах, суд полагает необходимым назначить административное наказание в виде административного приостановления деятельности ИП Ким Е.Ч. по осуществлению деятельности по оказанию услуг общественного питания населению в столовой, расположенной по адресу: г. Благовещенск, ул. 50 лет Октября, 61, сроком на 30 суток.

На основании изложенного, руководствуясь ст. 6.6, ст. 29.10 КоАП РФ, судья

ПОСТАНОВИЛ :

Признать индивидуального предпринимателя Ким Елену Чуниевну виновной в совершении административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 КоАП РФ, и назначить административное наказание в виде административного приостановления деятельности ИП Ким Е.Ч. по осуществлению деятельности по оказанию услуг общественного питания населению в столовой, расположенной по адресу: г. Благовещенск, ул. 50 лет Октября, 61, сроком на 30 суток.

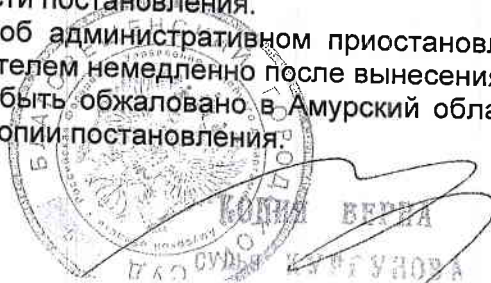
Срок приостановления деятельности ИП Ким Е.Ч. по осуществлению деятельности по оказанию услуг общественного питания населению в столовой, расположенной по адресу: г. Благовещенск, ул. 50 лет Октября, 61, исчислять с **17 часов 15 минут 14 августа 2014 года по 13 сентября 2014 года включительно.**

Обязать индивидуального предпринимателя Ким Елену Чуниевну 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



Н.З. Кургунова

Прошито и
пронумеровано
на 5 листах
секретарь

