

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

28 августа 2014 года

г. Благовещенск

Судья Благовещенского городского суда Амурской области Коршунова Т.А., при секретаре Киценко Д.М., с участием защитника ООО «Рестера» Останиной Ю.А., представителей Управления Роспотребнадзора по Амурской области Марченко Н.И., Самчук М.Г., рассмотрев в открытом судебном заседании административный материал по ст. 6.6 КоАП РФ в отношении общества с ограниченной ответственностью «Рестера» (далее по тексту ООО «Рестера»), юридический адрес: Амурская область, г. Благовещенск, ул. Шевченко, д. 11, фактический адрес осуществления деятельности: Амурская область, г. Благовещенск, ул. Больничная, д. 32, ОГРН 1082801001832, ИНН 2801129419, дата постановки на учет МИ ФНС № 1 по Амурской области 28.02.2008г.,

УСТАНОВИЛ:

26 августа 2014 года в Благовещенский городской суд Амурской области поступил административный материал в отношении ООО «Рестера» по факту совершения правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 КоАП РФ.

Уведомленный надлежащим образом законный представитель юридического лица – директор ООО «Рестера» Семенец О.С. в судебное заседание не явилась, ходатайств об отложении рассмотрения дела судье не поступало, обеспечила явку защитника Останиной Ю.А.

В судебном заседании защитник ООО «Рестера» Останина Ю.А. признала имеющиеся нарушения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания, просила суд учесть, что ООО «Рестера» имеет несколько пунктов общественного питания, вся продукция закупается централизованно, на нее имеются сертификаты соответствия, декларации о соответствии, сведения о производителях, указанные документы представлены в судебное заседание. При осуществлении проверки действительно этих документов на объекте в буфете по адресу г. Благовещенск, ул. Больничная, 32 не имелось, возможно, руководством общества был ослаблен контроль. Работниками общества и были 26.08.2014г. повторно сданы анализы в ЛДЦ ООО «Здоровье человека», инфекций не было обнаружено, что подтверждается представленными в суд справками, однако с учетом обнаруженных нарушений данные работники были отстранены. Деятельность в указанном буфете ООО «Рестера» осуществляет с 24 сентября 2012 года, ранее жалоб на данный пункт питания не поступало, и нарушений зафиксировано не было. Защитник общества Останина Ю.А. просила суд также учесть, что правонарушение обществом совершено впервые, в настоящее время принимаются активные меры по устранению нарушений санитарно-эпидемиологических требований, приобретено оборудование, кухонный инвентарь, термометры для холодильников, сотрудники, допустившие нарушения отстранены, старая кухонная посуда списана, 25 августа 2014 года заключены договоры на выполнение ремонтно-строительных работ по ремонту помещения буфета, на оказание сантехнических работ и услуг.

В подтверждение доводов по принятию мер и устранению выявленных нарушений защитником Останиной Ю.А. в суд представлены копии документов: декларации, сертификаты о приобретении и на качество продукции, накладные № 8924 от 22.08.2014 года и № 9191 от 26.08.2014 года, товарный чек от 26.08.2014 года на термометры, счет № 6723 от 25.08.2014 года на кухонное оборудование, акты списания кухонной посуды и продукции, договор на оказание сантехнических работ от 25.08.2014 года, дополнительное соглашение от 26.08.2014 года на поставку порционного майонеза с приложением, результаты

ПО АМУРСКОЙ ОБЛАСТИ

исследования № № 5260/2074, 5261/2075, 5259/2073 от 26.08.2014 года, приказы об отстранении от работы работников от 25.08.2014 года, договор на выполнение ремонтных работ от 25.08.2014 года, должностная инструкция менеджера, приказы о приеме на работу от 01.08.2014 года и 01.10.2013 года, объяснительная от Токаревой Н.И., фототаблица. Указанные документы судом были приобщены к материалам дела и исследованы в судебном заседании.

В судебном заседании представители Управления Роспотребнадзора по Амурской области Марченко Н.И., Самчук М.Г. настаивали на привлечении ООО «Рестера» к административной ответственности по ст. 6.6 КоАП РФ, просили назначить наказание в виде приостановления деятельности общества по производству и реализации продукции общественного питания, изготовленной в буфете ООО «Рестера», расположенном по адресу: г. Благовещенск, ул. Больничная, д. 32, так как эта деятельность создает прямую угрозу жизни и здоровью граждан, угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, просили суд также учесть, что объект расположен в ГАУЗ АО «Благовещенская городская клиническая больница» и потенциальными потребителями продукции производимой в данном объекте являются пациенты лечебного учреждения.

Выслушав участвующих в судебном заседании лиц, изучив представленные материалы в полном объеме, суд приходит к следующим выводам.

На основании ст. 24.1 КоАП РФ задачами производства по делам об административных правонарушениях являются всестороннее, полное, объективное и своевременное выяснение обстоятельств каждого дела, разрешение его в соответствии с законом, обеспечение исполнения вынесенного постановления, а также выявление причин и условий, способствовавших совершению административных правонарушений.

В силу ст. 26.1 КоАП РФ, по делу об административном правонарушении обязательно выяснению подлежат: наличие события административного правонарушения; лицо, совершившее противоправные действия, виновность лица в совершении административного правонарушения; иные обстоятельства, имеющие значение для правильного разрешения дела, а так же причины и условия совершения административного правонарушения.

Согласно ст. 26.2 КоАП РФ, доказательствами по делу об административном правонарушении являются любые фактические данные, на основании которых судья устанавливает наличие или отсутствие события административного правонарушения, виновность лица, привлекаемого к административной ответственности, а так же иные обстоятельства, имеющие значение для правильного разрешения дела.

Органы государственной власти, органы местного самоуправления, должностные лица, граждане и их объединения обязаны соблюдать Конституцию Российской Федерации и законы (ч. 2 ст. 15 Конституции РФ).

Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (далее Закон) направлен на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения как одного из основных условий реализации конституционных прав граждан на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду.

Согласно ст. 1 указанного Закона «санитарно-эпидемиологическое благополучие населения» - состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности; «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), а в отношении безопасности продукции и связанных с требованиями к продукции процессов ее производства, хранения, перевозки, реализации, эксплуатации, применения (использования) и утилизации, которые устанавливаются документами, принятыми в соответствии с международными договорами Российской Федерации, и техническими регламентами.

Законодательство в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (далее - санитарное законодательство) основывается на Конституции Российской Федерации и состоит из настоящего Федерального закона, других федеральных законов, а также принимаемых в соответствии с ними иных нормативных правовых актов Российской Федерации, законов и иных нормативных правовых актов субъектов Российской Федерации (Статья 3 Закона).

В силу положений ст. 11 указанного Закона индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц; разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия; 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; осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции; проводить работы по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания и разрабатывать методы контроля за факторами среды обитания; своевременно информировать население, органы местного самоуправления, органы, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Согласно ч. 1 ст. 17 названного Закона 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 соответствии с положениями абз. 4 ст. 4 Федерального закона от 02.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» качество и безопасность пищевых продуктов, материалов и изделий обеспечиваются посредством проведения производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации, внедрением систем управления качеством пищевых продуктов, материалов и изделий (далее - системы качества).

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 г. № 31 «О введении в действие Санитарных правил» введены в действие Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее СанПиН 2.3.6.1079-01), которые 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, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников.

Санитарные правила распространяются, в том числе, на действующие организации общественного питания, независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности, в том числе, при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению. Санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с организацией питания населения.

Статьей 6.6 КоАП РФ 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 пищи и напитков, их хранении и реализации населению, в виде 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.

Из материалов дела следует, что 18 августа 2014 года в Управление Роспотребнадзора по Амурской области из ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области» поступила информация (вх. № 7058) о том, что 15 августа 2014 года из ГАУЗ АО «Амурская областная инфекционная больница» поступило экстренное извещение № 6150 о регистрации случая пищевой токсикоинфекции у гражданина г. Благовещенска.

На основании приказа руководителя Управления Роспотребнадзора по Амурской области № 135-Д от 19 августа 2014 года проведено эпидемиологическое расследование на основании информации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области», поступившего в Управление Роспотребнадзора по Амурской области от 18 августа 2014 года (вх. № 7058) причин и условий возникновения случая заболевания пищевой токсикоинфекцией у жителя г. Благовещенска, употреблявшего готовые блюда на 1 этаже первого корпуса ГАУЗ АО «Благовещенская городская клиническая больница», расположенного по адресу: г. Благовещенск, ул. Больничная, д. 32 в буфете ООО «Рестера», по адресу: г. Благовещенск, ул. Больничная, д. 32.

25.08.2014 г. по окончании эпидемиологического расследования причин и условий возникновения случая заболевания сальмонеллёзом среди жителя г. Благовещенска, употреблявшего готовые продукты в буфете ООО «Рестера» расположенном в ГАУЗ АО «Благовещенская городская клиническая больница», по адресу: г. Благовещенск, ул. Больничная, 32 выявлены нарушения обязательных требований санитарного законодательства, которые могут привести к возникновению и распространению массовых инфекционных заболеваний среди населения в результате употребления недоброкачественной продукции, изготавливаемой общества с ограниченной ответственностью «Рестера», а обстановка, созданная при производстве пищевых продуктов, является опасной и представляет угрозу для здоровья людей, а именно:

согласно вывески указано «Пельменная сосисочная» ООО «Рестера», в своем составе имеет следующий набор помещений: обеденный зал на 16 посадочных мест с барной стойкой, оборудованной холодильными прилавками для хранения готовых блюд; горячий цех в котором имеются участки по приготовлению пищи и мытья кухонной посуды, а также установлены бытовые холодильники для хранения полуфабрикатов и сырья, 4-х комфорочная электрическая плита с жарочным шкафом, стеллажи для хранения

кухонной посуды; подсобное помещение с шкафом для хранения личных вещей и санитарной одежды. Загрузка готовой продукции осуществляется через центральный вход ГАУЗ АО «Благовещенская городская клиническая больница».

19.08.2014 года на момент проведения эпидемиологического расследования в горячем цехе в холодильном оборудовании хранится мясо сырое - 2 кг, печень свиная - 3 кг 400 грамм, мясные полуфабрикаты (котлеты, пельмени, манты, самса), что подтверждается фотоматериалом), сосиски в искусственной упаковке (что подтверждается фотоматериалом, под производственным столом хранились кастрюли, в одной из которой находилась отварная свекла 4 кг, что подтверждается фотоматериалом, на стеллаже рядом с плитой хранились сковороды, одна из которых с остатками теста, скалка, разделочные ножи, доска, венчики, лопатки, что подтверждается фотоматериалом, на стеллаже для хранения кухонной посуды хранились одноразовые пластиковые емкости для упаковки готовой продукции, что подтверждается фотоматериалом. При этом в обеденном зале в холодильном прилавке в одноразовой пластиковой упаковке, аналогичной той которая хранится в горячем цехе хранятся готовые блюда (котлеты жареные, отварные пельмени, отварные манты, запеченная самса, салат из печени заправленный майонезом, салат из отварной свеклы с сыром заправленный майонезом, салат с сельдью с овощами (свекла, картофель, морковь) заправленный майонезом, салат мясной с майонезом, салат из свежей капусты с растительным маслом, винегрет, блины с маслом) - что подтверждается фотоматериалом.

На момент осмотра на стенах, потолке в горячем цехе буфета имеются места с отслоившейся штукатуркой, дыры, подтеки на потолке, дефекты (отслоения) краски, что подтверждается фотоматериалами, то есть в помещении буфета не проведен косметический ремонт с покраской, что является нарушением п.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» (далее - СП 2.3.6.1079-01) согласно которому в организациях общественного питания должен проводиться косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования) по мере необходимости и его покраска. На момент проверки в буфете установлен факт хранения замороженного продовольственного сырья в пакетах без маркировки (печень сырая, мясо сырое), замороженных пищевых полуфабрикатов в пакетах без маркировки (пельмени, сосиски, манты, бекон, самса, хинкали), бекона замороженного в пакете без маркировки, что подтверждается фотоматериалами, при этом на месте отсутствовали документы, подтверждающие качество и безопасность используемого пищевого сырья и пищевых продуктов, что является нарушением п.7.8. СП 2.3.6.1079-01, согласно которому для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации запрещается принимать: продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность, мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства.

Во время расследования не были представлены (отсутствовали) сопроводительные документы (товарно — транспортные накладные, удостоверения о качестве и безопасности) на готовые блюда - сосиска в беконе, кальмар фаршированный рисом и крабовыми палочками, кальмар фаршированный яйцом и шампиньонами, находившиеся в реализации, то есть реализация готовых блюд осуществляется без сопроводительных документов (товарно — транспортной накладной, удостоверения о качестве и безопасности), что является нарушением п.9.10 СП 2.3.6.1079-01.

В ходе осмотра в обеденном зале в холодильных прилавках, не оборудованных термометрами, осуществлялось хранение готовых блюд (салаты, сырники, вареники отварные, пельмени отварные, хинкали, сосиска в беконе, кальмар фаршированный рисом и крабовыми палочками, кальмар фаршированный яйцом и шампиньонами, котлеты с

картофелем, котлеты с гречкой, котлеты с рожками), при этом на упаковке каждого готового продукта, отсутствует дата изготовления, что не позволяет проконтролировать и соблюсти сроки годности данных пищевых продуктов и является нарушением п. 7.11 СП 2.3.6.1079-01..

Проверка буфета начата в 15 часов 00 мин. 19.08.2014 года, при этом в холодильном прилавке в обеденном зале хранились в порционном виде: салат мясной, заправленный майонезом, салат из печени, винегрет, сельдь под шубой, свекла с сыром и майонезом до 17 часов 40 мин., то есть хранение салатов, винегрета в порционном виде в охлаждаемой витрине осуществлялось более одного часа, что является нарушением п.9.3 СП 2.3.6.1079-01.

На момент осмотра емкости с готовыми блюдами не имеют маркировочных ярлычков с указанием ее наименования и адреса организации - изготовителя, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности, что является нарушением п.9.9. СП 2.3.6.1079-01. и подтверждается фотоматериалами.

При осмотре установлено, что холодильный прилавок не оборудован термометром, в обеденном зале хранились в порционном виде: салат мясной, заправленный майонезом, салат из печени, винегрет, сельдь под шубой, свекла с сыром и майонезом, то есть заправка салатов и винегрета осуществляется заранее, а не непосредственно перед отпуском, что является нарушением п.8.11. СП 2.3.6.1079-01, и подтверждается фотоматериалами.

На момент осмотра в бытовом холодильнике осуществлялось хранение сосисок в пакете без ярлычков и маркировки, что является нарушением п.7.21. СП 2.3.6.1079-01 и подтверждается фотоматериалами. В морозильном прилавке хранился пакет с пищевыми отходами рядом с доброкачественными полуфабрикатами (пельмени, манты, слоеное тесто), место для мытья тары для пищевых отходов не выделено - что подтверждается фотоматериалами, таким образом, для сбора и хранения пищевых отходов отсутствует специально промаркированная тара с крышкой, и специально выделенное место для мытья тары для пищевых отходов, что 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».

На момент осмотра моечные ванны для мытья кухонной посуды присоединены к канализационной сети без воздушного разрыва, что подтверждается произведёнными в процессе осмотра фотографиями и является нарушением требований п.3.8. СП 2.3.6.1079-01, согласно которому производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки.

Ежедневно не проводится оценка качества всего ассортимента реализуемых готовых блюд и кулинарных изделий, с указанием времени изготовления продукта, его наименования, результатов органолептической оценки, включая оценку степени готовности, времени разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку, что 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»;

На момент осмотра отверстие вентиляционной системы локальной вентиляции в горячем цехе не закрыто мелкоячеистой полимерной сеткой, что подтверждается произведёнными в процессе осмотра фотографиями и является нарушением п.4.4. СП 2.3.6.1079-01.

На момент осмотра на участке по порционированию готовых блюд, упаковке и формированию наборов готовых блюд отсутствует бактерицидная лампа, что является нарушением п.5.9. СП 2.3.6.1079-01.

Швабра для мытья полов хранится рядом со стеллажом для хранения кухонной посуды, то есть уборочный инвентарь хранится не в специально отведенном месте, что является нарушением п.5.13. СП 2.3.6.1079-01.

Для разделки сырых и готовых продуктов в буфете имеется две разделочные доски и 6 ножей, которые не имеют маркировки в соответствии с обрабатываемым на них продуктом, что является нарушением п.6.5 СП 2.3.6.1079-01.

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.

Раковина для мытья рук в горячем цехе буфета оборудованы конструкцией смесителей, которые не исключают повторного загрязнения рук после мытья, что является нарушением требований п.3.3. СП 2.3.6.1079-01.

В горячем цехе буфета допущено использование кухонной посуды (крышка на эмалированной кастрюле) с поврежденной эмалью, что подтверждается произведёнными в процессе осмотра фотографиями и является нарушением требований п.6.10 СП 2.3.6.1079-01.

Обработка сырых и готовых продуктов осуществляется на одном столе, что является нарушением п.8.4. СП 2.3.6.1079-01.

Для мытья кухонной посуды 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.

В горячем цехе буфета мытье кухонной посуды осуществляется в односекционной ванне, просушивается на стеллаже не в опрокинутом виде, что подтверждается наличием остатков воды в лотке с маркировкой «творог», что является нарушением п.6.16 СП 2.3.6.1079-01.

Нарушения правил мытья кухонной посуды и производственного оборудования, несоблюдение правил личной гигиены сотрудниками подтверждается протоколом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области» № 8731 от 20.08.2014г. лабораторных исследований смывов с объектов внешней среды в буфете ООО «Рестера» на наличие бактерий группы кишечной палочки - в смывах с внутренней поверхности полок холодильника с хранением салатов, установленном в обеденном зале, лотка в холодильнике с сосиской в тесте в обеденном зале, лотка в холодильнике с самсой в обеденном зале, внутренней поверхности полок холодильника «Атлант» в горячем цехе, разделочном ноже, внутренней поверхности графина для брусничного сока, емкости с маркировкой «творог», емкости с маркировкой «Хинкали», терки ромбовидной для овощей, обнаружены бактерии группы кишечной палочки (БГКП).

В ходе эпидемиологического расследования в буфете ООО «Рестера» расположенного по адресу г. Благовещенск, ул. Больничная, 32, были отобраны пробы готовых продуктов. Согласно протоколам лабораторных исследований ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области» от 24.08.2014г. №8735 установлено несоответствие по микробиологическим показателям пробы салата «Сельдь под шубой», в котором обнаружен *Staphilococcus aureus* в 0,1 г. (гигиенический норматив «в 0,1 г не допускается»). Кроме того протоколом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области» от 25.08.2014 г. лабораторных исследований клинического материала из зева и носа у сотрудников буфета () обнаружен *Staphylococcus aureus* (золотистый стафилококк), что говорит об обсеменении готовых блюд при приготовлении и раздаче.

В буфете в месте ввода и прохождения санитарно-технических коммуникаций (вентиляционных коробов), электропроводки имеются щели, дыры, что подтверждается произведёнными в процессе осмотра фотографиями и является нарушением требований п.3.3 СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и

проведению дезинсекционных мероприятий», согласно которому при эксплуатации в производственных, жилых помещениях, зданиях, сооружениях следует соблюдать меры, препятствующие проникновению, обитанию, размножению и расселению синантропных членистоногих, в том числе: своевременный ремонт и герметизацию швов и стыков плит и межэтажных перекрытий, мест ввода и прохождения электропроводки, санитарно-технических и других коммуникаций через перекрытия, стены и другие ограждения.

Во всех помещениях буфета, в том числе в обеденном зале 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 согласно которому в организациях не допускается наличие насекомых, в том числе вредных членистоногие - тараканов.

Результаты проверки отражены в акте № 8 эпидемиологического расследования очага инфекционной (паразитарной) болезни с установлением причинно-следственной связи от 25 августа 2014 года.

Указанные обстоятельства послужили основанием для возбуждения в отношении юридического лица ООО «Рестера» дела об административном правонарушении, предусмотренном ст. 6.6 КоАП РФ, 25 августа 2014 года в отношении юридического лица ООО «Рестера» был составлен протокол об административном правонарушении 111С, в котором указаны все вышеперечисленные нарушения, выявленные в ходе проверки Управлением Роспотребнадзора.

Из протокола об административном правонарушении № 111С от 25 августа 2014 года также следует, что наличие в производстве буфете ООО «Рестера» продукции без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, в условиях осуществления производства пищевых продуктов с многочисленными нарушениями обязательных требований санитарных правил, в том числе отсутствие специального производственного стола, отдельного разделочного и производственного инвентаря для разделки сырой и готовой продукции, наличие БГКП в смывах, взятых с оборудования, инвентаря в процессе производства, свидетельствующих о нарушении санитарного режима при производстве, а также наличия общего фекального загрязнения оборудования и инвентаря, используемого при производстве продукции, что повлекло за собой обсеменение БГКП готовой продукции, могло привести к загрязнению возбудителем инфекционного заболевания сальмонеллёз *Saimonella enteritidis* готовых блюд и способствовать возникновению и реализации механизма передачи инфекционного заболевания сальмонеллёз среди посетителей буфета.

Выявленные в ходе эпидемиологического расследования нарушения требований санитарного законодательства в буфете ООО «Рестера», расположенного по адресу г. Благовещенск, ул. Больничная, 32 к условиям приёма и хранения сырья и пищевых продуктов, внутренней отделке производственных помещений, маркировке производственного оборудования и инвентаря, мытью столовой и кухонной посуды, соблюдению поточности технологических процессов, ведению необходимой документации и др., несоблюдение мер, препятствующих проникновению, обитанию и размножению синантропных членистоногих (тараканов), обнаружение в смывах с посуды, инвентаря и производственного оборудования бактерий группы кишечной палочки, свидетельствующих о несоблюдении работниками правил личной гигиены, неудовлетворительном мытье и обработке кухонной посуды, обнаружение готовой пищевой продукции, не соответствующей по микробиологическим показателям установленным требованиям, а также регистрацию случая заболевания сальмонеллезом, употреблявших пищевые продукты, изготовленные в буфете ООО «Рестера», создают прямую угрозу жизни и здоровью посетителей буфета ООО «Рестера», угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний.

Согласно письменному объяснению от 20.08.2014 г. директора ООО «Рестера» Семенец О. С. на базе буфета поваром готовятся салаты; отварные, запеченные и

жаренные сосиски; жареные блины; отварной картофель, рис, гречка и макароны; отварные овощи, готовится выпечка.

Согласно выписки из Единого государственного реестра юридических лиц № 2715 от 20.05.2013 года ООО «Рестера», зарегистрировано в МИФНС России № 1 по Амурской области 28 февраля 2008 года. В соответствии с п. 1.2 Устава ООО «Рестера» общество является юридическим лицом по законодательству РФ, считается созданным с момента его государственной регистрации и осуществляет свою деятельность на основании настоящего Устава и действующего законодательства РФ.

Из договора аренды нежилого помещения № 1 от 24 сентября 2012 года следует, что ООО «Рестера», в лице директора Семенец О.С., арендует нежилые помещения площадью 17,8 кв.м и 39 кв.м, на поэтажном плане экспликации из технического паспорта комнаты под номерами, соответственно № 52 литера А1 и № 12 литера А1-6, всего площадью 56,8 кв.м в здании по адресу: 675000, Амурская область, г. Благовещенск, ул. Больничная, д. 32, с кадастровым номером 28:01:010427:0013:10:401:001:006852170:5001, сроком до 24 сентября 2017 года.

Факт совершения ООО «Рестера» вменяемого правонарушения и его вина подтверждаются совокупностью доказательств, которые исследованы при рассмотрении дела с учетом всех обстоятельств, имеющих значение для правильного разрешения дела, в том числе: протоколом об административном правонарушении № 111С от 25 августа 2014 года; протоколом о временном запрете деятельности № 111С от 20 августа 2014 года; информационным письмом от 18 августа 2014 года вх. № 7058 из ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области»; актом № 8 эпидемиологического расследования очага инфекционной (паразитарной) болезни с установлением причинно-следственной связи от 25 августа 2014 года; фотоматериалом к акту; предписанием № 284р от 19 августа 2014 года; протоколами лабораторных исследований № 8731 от 20.08.2014 года, № 8735 от 24.08.2014 года, от 25.08.2014 года, иными доказательствами.

Вышеприведенные доказательства исследованы при рассмотрении дела с учетом всех обстоятельств, имеющих значение для правильного разрешения дела. Данные доказательства получены с соблюдением требований КоАП РФ, являются последовательными и согласуются между собой, их достоверность и допустимость проверены, обстоятельств, которые могли бы поставить под сомнение содержащиеся в них сведения, не имеется. Перечисленные доказательства оценены по правилам, установленным ст. 26.11 КоАП РФ, и признаются судьей достоверными относительно события административного правонарушения и имеющими доказательственную силу по настоящему делу.

В соответствии с частью 1 статьи 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.

ООО «Рестера» не приняло все зависящие от него меры для соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, не действовало с той степенью заботливости и осмотрительности, какая требовалась от общества в целях надлежащего исполнения установленных законом обязанностей. Сведений о том, что невыполнение обязанности обществом было сопряжено с чрезвычайными, объективно непреодолимыми препятствиями, находящимися вне контроля ООО «Рестера», в материалах дела не имеется, в суд не представлено.

Долженствование лица выполнить ту или иную обязанность вытекает из общеправового принципа, закрепленного в статье 15 Конституции РФ, согласно которому любое лицо должно соблюдать установленные законом обязанности. То есть, вступая в правоотношения, лицо должно не только знать о существовании обязанностей, отдельно установленных для каждого вида правоотношений, но и обеспечить их выполнение, то

есть соблюдения ту степень заботливости и осмотрительности, которая необходима для строгого соблюдения требований закона.

Отсутствие инфекций у работников ООО «Рестера» при повторной сдаче анализов 26.08.2014г. не исключает наличие у них инфекции на момент проведения проверки, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний от 25.08.2014г., кроме того, наличие иных фактов нарушения санитарно-эпидемиологических требований законным представителем ООО «Рестера» и защитником Останиной Ю.А. не отрицается.

Оценив исследованные доказательства в их совокупности, судья приходит к выводу о том, что вина юридического лица ООО «Рестера» в совершении вменяемого административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 КоАП РФ, установлена.

В силу ч. 1, 2 ст. 3.12 КоАП РФ административное приостановление деятельности заключается во временном прекращении деятельности лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, юридических лиц, их филиалов, представительств, структурных подразделений, производственных участков, а также эксплуатации агрегатов, объектов, зданий или сооружений, осуществления отдельных видов деятельности (работ), оказания услуг. Административное приостановление деятельности применяется в случае угрозы жизни или здоровью людей.

Административное приостановление деятельности назначается судьей только в случаях, предусмотренных статьями Особой части настоящего Кодекса, если менее строгий вид административного наказания не сможет обеспечить достижение цели административного наказания.

При назначении административного наказания судом учитывается характер совершенного ООО «Рестера» административного правонарушения, имущественное и финансовое положение ООО «Рестера».

Обстоятельством, смягчающим административную ответственность ООО «Рестера», судом признается признание вины в совершении правонарушения, принятие обществом мер по устранению допущенных нарушений, что подтверждается представленными защитником Останиной Ю.А. и исследованными в судебном заседании документами.

Обстоятельств, отягчающих административную ответственность ООО «Рестера», судьей не установлено.

Принимая во внимание изложенные обстоятельства, а также учитывая, что имеющиеся нарушения санитарных правил создают угрозу жизни и здоровью людей, судья полагает необходимым назначить административное наказание в виде административного приостановления деятельности ООО «Рестера» по производству и реализации продукции общественного питания, изготовленной в буфете ООО «Рестера», расположенном по адресу: г. Благовещенск, ул. Больничная, д. 32, сроком на 60 суток.

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

ПОСТАНОВИЛ:

Юридическое лицо ООО «Рестера», юридический адрес: Амурская область, г. Благовещенск, ул. Шевченко, д. 11, фактический адрес осуществления деятельности: Амурская область, г. Благовещенск, ул. Больничная, д. 32, ОГРН 1082801001832, ИНН 2801129419, дата постановки на учет МИ ФНС № 1 по Амурской области 28.02.2008г., признать виновным в совершении административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 КоАП РФ, и назначить административное наказание в виде административного приостановления деятельности ООО «Рестера» по производству и реализации продукции общественного питания, изготовленной в буфете ООО «Рестера», расположенном по адресу: г. Благовещенск, ул. Больничная, д. 32, сроком на 60 суток.

Срок приостановления деятельности ООО «Рестера» по производству и реализации продукции общественного питания, изготовленной в буфете ООО «Рестера», расположенном по адресу: г. Благовещенск, ул. Больничная, д. 32 с учётом временного приостановления деятельности, исчислять с 17 часов 01 минуты с 20 августа 2014 года по 19 октября 2014 года включительно.

Обязать юридическое лицо ООО «Рестера» 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
Благовещенского городского суда



Т.А. Коршунова

КОПИЯ ВЕРНА

НЕ ВСТУПИЛО В
ЗАКОННУЮ СИЛУ
С/С НЕДЕРЖКО