

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

29 августа 2014 года

г. Благовещенск

Судья Благовещенского городского суда Амурской области Коршунова Т.А.,
при секретаре Киценко Д.М.,
с участием Дидаш М.П., защитника Дидаш М.П. – Денисенко Н.П., представителей
Управления Роспотребнадзора по Амурской области Марченко Н.И., Швеца Ю.А.,
рассмотрев в открытом судебном заседании административный материал по ст. 6.6
КоАП РФ в отношении индивидуального предпринимателя (далее по тексту ИП) Дидаш
Марины Петровны,

осуществляющей свою деятельность по адресу: Амурская область, г.
Благовещенск, ул. Тенистая, д. 125, в кафе «Санья», ОГРНИП 309280101900131, ИНН
280115053855, дата постановки на учет МИ ФНС № 1 по Амурской области 19.01.2009 г.,

УСТАНОВИЛ:

27 августа 2014 года в Благовещенский городской суд Амурской области поступил
административный материал в отношении ИП Дидаш М.П. по факту совершения
правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 КоАП РФ.

В судебном заседании Дидаш М.П. вину в совершении правонарушения признала,
раскаялась в содеянном, пояснила, что с момента проведения Управлением
Роспотребнадзора проверки и временного приостановления деятельности кафе «Санья»
она принимает активные меры по устранению выявленных недостатков.

В судебном заседании защитник Дидаш М.П. - Денисенко Н.П. поддержала доводы
Дидаш М.П., пояснила, что практически все нарушения к настоящему моменту
устранены, кроме обустройства вытяжки, что подтверждается представленными в
судебное заседание документами и фотографиями. Также согласно заключенному
договору с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области» в ближайший
рабочий день, т.е 01.09.2014г. будут приглашены специалисты и подана заявка на
проведение лабораторных исследований смывов с оборудования, кухонного инвентаря на
наличие или отсутствие инфекции, в том числе бактерий группы кишечной палочки,
стафилококка и других, на что потребуется дополнительно время, но поскольку
проведены мероприятия по ремонту, заменена сантехника, вывезен мусор, сотрудники
прошли медицинский осмотр, устранены большинство нарушений, считает, что
результаты новых исследований смывов не покажут наличие инфекции, нецелесообразно
приостанавливать деятельность кафе на 90 дней.

В судебное заседание защитник Денисенко Н.П. представила заверенные копии
договоров № 1590_10/2 на проведение профилактических и истребительных работ, №
1590_14/1_дез на проведение разовых дезинфекционных мероприятий от 22.08.2014г. и
акт обследования к нему и пояснила, что проведены мероприятия по данным договорам
по истреблению насекомых и дезинфекции. Представлены также медицинские книжки на
работников:

Также пояснила, что заведены журнал
регистрации гнойничковых заболеваний и бракеражный журнал по оценке качества
полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, разработана программа производственного
контроля, в связи с чем 22.08.2014г. заключен договор на оказание услуг по проведению
лабораторных и инструментальных исследований № 0000019221, услуги которого
проплачены в соответствии с актом № тр001847 от 26.08.2014 года. Проведены
отделочно-строительные работы, что подтверждается фотографиями и заверенными
копиями договора подряда на отделочно-строительные работы от 23.08.2014 г. и актом
приема-передачи от 29.08.2014 года. Указанные документы в суд приобщены к
материалам дела и исследованы в судебном заседании.

В судебном заседании представители Управления Роспотребнадзора по Амурской области Марченко Н.И., Швец Ю.А. настаивали на привлечении ИП Дидаш М.П. к ответственности по ст. 6.6 КоАП РФ, и назначению наказания в виде приостановления деятельности, так как правонарушение создает угрозу жизни и здоровью неопределенного круга лиц, что подтверждается регистрацией случаев заболевания острыми кишечными инфекциями у жителей Благовещенска, употреблявших пищевые продукты, изготовленные в кафе «Санья». Несмотря на то, что ИП Дидаш М.П. принимаются меры по устранению выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований, но полностью нарушения не устранены, повторные лабораторные исследования смывов не проведены и в суд не представлены результаты анализов, а согласно проведенного Управлением Роспотребнадзора эпидемиологического расследования в смывах с рук повара, посуды, инвентаря и производственного оборудования были обнаружены бактерии группы кишечной палочки.

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 обязательному 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.

Согласно приказу Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда" работники в организациях общественного питания должны проходить предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования).

Также Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 09.06.2003 года № 126 введены в действие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 3.5.2.1376-03" вместе с "СанПиН 3.5.2.1376-03. Дезинсекция. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы" (далее СанПиН 3.5.2.1376-03), которые устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению мероприятий по защите от тараканов, постельных клопов, блох, муравьев, мух, комаров, гаммазовых клещей и других синантропных членистоногих производственных, жилых помещений, зданий, сооружений, транспорта, территорий городских и сельских поселений, прилегающих к ним участков открытой природы, а также к порядку проведения дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих и обязательны для индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, независимо от организационно-правовых форм и форм собственности, осуществляющих дезинсекционные мероприятия.

В соответствии с п. 3.3 СанПиН 3.5.2.1376-03 при эксплуатации в производственных, жилых помещениях, зданиях, сооружениях, транспорта 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, мест стыковки вентиляционных блоков.

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 19 августа 2014 года в Управление Роспотребнадзора по Амурской области из ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области» поступила информация (вх. № 7102) о том, что 15 августа 2014 года из ГАУЗ АО «Амурская областная инфекционная больница» поступило два экстренных извещения № № 6152, 6153 о регистрации случаев острой инфекции :

Из поступившей информации следует, что при проведении эпидемиологического расследования установлено, что накануне заболевания 12 августа 2014 года семья в количестве 5-ти человек посещали кафе «Санья», расположенное по адресу: г. Благовещенск, ул. Тенистая, д. 125, где употребляли блюда китайской кухни. Со слов ... у всех членов семьи с 13 по 14 августа 2014 года

появилась клиника кишечной инфекции. Двое из заболевших были госпитализированы в ГАУЗ АО «Амурская областная инфекционная больница».

На основании приказа руководителя Управления Роспотребнадзора по Амурской области № 136-Д от 21 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 19 августа 2014 года (вх. № 7102) причин и условий возникновения случая заболевания пищевой токсикоинфекцией у жителя г. Благовещенска, употреблявших готовые блюда в кафе «Санья», расположенного по адресу: г. Благовещенск, ул. Тенистая, д. 125.

26.08.2014 г. в ходе проведения эпидемиологического расследования причин и условий возникновения причин и условий возникновения случаев острой кишечной инфекцией среди жителей г. Благовещенска, в кафе «Санья» индивидуального предпринимателя Дидаш Марины Петровны по адресу: г. Благовещенск, ул. Текстильная, 125, выявлены нарушения обязательных требований санитарного законодательства, которые могут привести к возникновению и распространению массовых инфекционных заболеваний среди населения в результате употребления недоброкачественной продукции, изготовляемой ИП Дидаш М.П., а обстановка, созданная при производстве пищевых продуктов, является опасной и представляет угрозу для здоровья людей, а именно:

- на территории кафе «Санья» мусор и пищевые отходы, упакованные в черные полиэтиленовые мешки и затаренные в картонную тару, хранятся возле загрузочной двери со стороны хозяйственного двора, а не в специальных закрытых конструкциях, что подтверждается фото материалами и является нарушением требований п.2.6. СП 2.3.6.1079-01;

- 5 моечных ванн на участке мойки столовой посуды, 4 моечные ванны для обработки сырья в горячем цехе, две моечные ванны на участке овощного цеха в кафе «Санья» присоединены к системе канализации без воздушных разрывов от верха приемной воронки, что подтверждается фото материалами и является нарушением требований п.3.8. СП 2.3.6.1079-01;

- в кафе «Санья» в тамбуре туалета для персонала не предусмотрен отдельный кран для забора воды, предназначенной для мытья полов, что подтверждается фото материалами и является нарушением требований п.3.13. СП 2.3.6.1079-01;

- в кафе «Санья» не созданы необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала - в туалете отсутствует раковина для мытья рук, отсутствует мыло, полотенце, что подтверждается фото материалами и является нарушением требований п.4.1. СП 2.3.6.1079-01;

- в кафе «Санья» ко всем моечным ваннам и раковинам имеются две подводки воды, но при этом при открывании кранов, как с левой, так и с правой стороны из крана течет холодная вода. Раковины для мытья рук в производственных помещениях кафе оборудованы конструкцией смесителей, которые не исключают повторного загрязнения рук после мытья, что подтверждается фото материалами и является нарушением требований п.3.3. СП 2.3.6.1079-01;

- в кафе «Санья» на момент проверки отсутствует горячая вода, отсутствуют резервные автономные устройства горячего водоснабжения с разводкой по системе, при этом организация не приостановила оказание услуг общественного питания, что подтверждается объяснением ИП Дидаш М.П. и является нарушением требований п.3.3. СП 2.3.6.1079-01;

- в кафе «Санья» отверстие вентиляционных систем над плитами с газовыми горелками в горячем цехе, выходные уличные отверстия вентиляции не закрыты мелкоячеистой полимерной сеткой, что подтверждается фото материалами и является нарушением требований п.4.4. СП 2.3.6.1079-01;

- в кафе «Санья» моечные ванны для мытья столовой посуды не оборудованы локальной вытяжной системой, что подтверждается фото материалами и является нарушением п. 4.5. СанПиН 2.3.6.1079-01;

- вентиляционные отверстия со встроенными вентиляторами кафе «Санья» выведены через стену здания наружу, а не на высоту не менее 1м конька крыши или поверхности плоской кровли, что подтверждается фото материалами и является нарушением требований п.4.6. СП 2.3.6.1079-01;
- в кафе «Санья» нагревательные приборы в складском помещении, в горячем цехе в пятнах грязи, жира, в пыли, что подтверждается фото материалами и является нарушением требований п.4.12. СП 2.3.6.1079-01;
- в кафе «Санья» осветительные приборы (лампы накаливания) в горячем цехе, в помещении овощного цеха не имеют защитной арматуры, что подтверждается фото материалами и является нарушением требований п.4.15. СП 2.3.6.1079-01;
- в кафе «Санья» осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон грязные, пыльные, в жирных пятнах, что подтверждается фото материалами и является нарушением требований п.4.17. СП 2.3.6.1079-01;
- в кафе «Санья» на момент проверки в помещение горячего цеха имеется один вход, через который в горячий цех поступает сырье, сырые полуфабрикаты, а встречным потоком через этот вход в обеденный зал поступает готовая продукция; использованная посуда из зала заносится на участок мойки столовой посуды, а встречным потоком на барную стойку поступает чистая посуда, что подтверждается фото материалами, и является нарушением требований п.5.1. СП 2.3.6.1079-01;
- полы производственных помещений кафе частично не имеют влагостойкого покрытия из-за дефектов кафельной плитки, при этом в кафе «Санья» половое покрытие частично не имеет влагостойкого покрытия из-за дефектов кафельной плитки, что подтверждается фото материалами и является нарушением требований п.5.6. СП 2.3.6.1079-01;
- в кафе «Санья» в помещении горячего цеха, в помещении мучного участка на стенах висят зеркала, что подтверждается фото материалами и является нарушением требований п.5.10. СП 2.3.6.1079-01;
- в кафе «Санья» имеются жизнеспособные особи тараканов, мух, что подтверждается фото материалами и является нарушением требований п.12.1. СП 2.3.6.1079-01;
- производственные помещения кафе «Санья» не содержатся в чистоте: стены, полы, потолки грязные, пыльные, покрыты пятнами жира, текущая уборка помещений не проводится постоянно, своевременно, по мере необходимости, что подтверждается фото материалами и является нарушением требований п.5.11. СП 2.3.6.1079-01;
- на момент проверки потолки, стены, полы производственных помещений кафе имеют многочисленные дефекты отделки (краски, кафельного покрытия, потолочных панелей), что подтверждается фото материалами и является нарушением требований п.5.16. СП 2.3.6.1079-0;
- стены, полы, потолки производственных помещений кафе «Санья» покрыты грязными пятнами, имеют жировые потеки, что подтверждается фото материалами и является нарушением требований п.5.11. СП 2.3.6.1079-01;
- в кафе «Санья» производственные столы не промыты, со следами засохшей пищи в местах соединения столов между собой, на полках, оборудованных внизу столов, имеется мусор, крошки пищи, приправ. Внутренние поверхности холодильников в пятнах крови, жира, что подтверждается фото материалами и является нарушением требований п.6.4. СП 2.3.6.1079-01;
- в кафе «Санья» уборочный инвентарь (ведро, швабра, тряпка) хранится в производственном помещении на участке мойки столовой посуды, так как специально отведенное место для его хранения отсутствует, что подтверждается фото материалами и является нарушением требований п.5.13. СП 2.3.6.1079-01;
- в кафе «Санья» хранение моющих средств осуществляется не в специально отведенном месте, а на стеллаже складского помещения вместе с продуктами, что подтверждается фото материалами и является нарушением требований п.5.15. СП 2.3.6.1079-01;

- в кафе «Санька» разделочные доски, разделочные ножи не имеют маркировки, что подтверждается фото материалами и является нарушением требований п.6.5. СП 2.3.6.1079-01;
- кухонная посуда в кафе «Санья» согласно объяснения посудницы Сovenко Н.П. моется в моечных ваннах для мытья столовой посуды следующим образом- сначала моет в раковине куда добавляет горячую воду с бойлера с добавлением моющих средств, затем в другой раковине ополаскивает проточной холодной водой, для просушивания посуды после мытья отсутствуют решетчатые полки, стеллажи, что подтверждается фото материалами, объяснением посудницы Сovenко Н.П.(объяснение прилагается) и является нарушением требований п.6.16. СП 2.3.6.1079-01;
- в кафе «Санья» согласно объяснению посудницы Сovenко Н.П.- она моет посуду в горячей воде, которую наливает в раковину с бойлера, в воду добавляет моющее средство «Ферри», ополаскивает в другой раковине под проточной водой, нарушая этим порядок мытья столовой посуды, что является нарушением требований п.6.14. СП 2.3.6.1079-01;
- в кафе «Санья» отсутствуют условия для мытья столовой посуды в части ополаскивания из-за отсутствия горячей проточной воды, металлической сетки с ручками, гибкого шланга с душевой насадкой; в части просушивания из-за отсутствия решетчатых полок, стеллажей. На момент проверки на раздаче находилась столовая посуда со следами влаги, с пятнами жира, что подтверждается фото материалами, что является нарушением требований п.6.14. СП 2.3.6.1079-01;
- для мытья посуды в кафе «Санья» используется губчатый материал (губки), качественная обработка которого невозможна, что подтверждается фото материалами и является нарушением требований п.6.19. СП 2.3.6.1079-01;
- в кафе «Санья» просушивание кухонной посуды осуществляется на стеллажах со сплошным покрытием и не в опрокинутом виде, что подтверждается фото материалами и является нарушением требований п.6.16. СП 2.3.6.1079-01;
- в кафе «Санья» чистая кухонная посуда частично хранится не на стеллаже, а на полу, а хранение в кассетах столовых приборов в зале осуществляется ручками вниз, что подтверждается фото материалами и является нарушением требований п.6.18. СП 2.3.6.1079-01;
- в кафе «Санья» инструкции о правилах мытья кухонной и столовой посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств отсутствуют, что подтверждается фото материалами и является нарушением требований п.6.21. СП 2.3.6.1079-01;
- в кафе «Санья» для раздачи готовых блюд используют посуду (тарелки) со скоплением влаги внутри тарелок, не промытую, со следами остатков пищи, что подтверждается фото материалами и является нарушением п. 9.7 СанПиН 2.3.6.1079-01;
- в складском помещении, в горячем цехе хранится личная одежда и шорты, трусы, джинсы), сумки, личные вещи (сигареты) работников, что подтверждается фото материалами и является нарушением требований п.13.4. СП 2.3.6.1079-01;
- тара для сбора пищевых отходов (бачки) в кафе «Санья» не промаркирована и не имеет крышек, что подтверждается материалами фототаблицы, и является нарушением требований п.9.13. СП 2.3.6.1079-01;
- согласно объяснению ИП Дидаш М.П. (объяснение прилагается) журнал осмотра персонала кафе «Санья» на гнойничковые заболевания отсутствует, осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний не проводится, что является нарушением требований п.13.5. СП 2.3.6.1079-01;
- в кафе «Санья» в месте ввода и прохождения санитарно-технических и других коммуникаций (вентиляционных коробов, труб отопления) имеются щели, дыры, что подтверждается фотоматериалами и не соответствует требованиям п. 3.3. СанПиН 3.5.2.1376-03 и является нарушением п.12.2. СП 2.3.6.1079-01;
- в кафе «Санья» в меню присутствуют блюда с яйцом, а также в наличии имеются сырые не обработанные яйца, при этом для обработки яиц отсутствует специальное помещение (моечные ванны) и отсутствуют специальные промаркированные емкости для

обработки яиц, на момент проверки яйцо с загрязненной скорлупой находилось в помещении горячего цеха, что подтверждается фото материалами и является нарушением п. 8.19 СанПиН 2.3.6.1079-01;

- в кафе «Санья» осуществляется в складском помещении в полиэтиленовом пакете, что подтверждается фото материалами и является нарушением требований п.7.26. СП 2.3.6.1079-01;

- на момент проверки в кафе «Санья» в меню присутствуют блюда из птицы (курицы), при этом в производственном помещении кафе отсутствуют отдельный стол, разделочный и производственный инвентарь для обработки сырой птицы, что подтверждается фото материалами, что является нарушением п. 8.9 СанПиН 2.3.6.1079-01;

- согласно объяснения ИП Дидаш М.П. бракераж качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий не проводится, журнал бракеража отсутствует, что подтверждается объяснением ИП Дидаш М.П. (объяснение прилагается) и является нарушением требований п.9.1. СП 2.3.6.1079-01;

- на момент проверки в кафе «Санья» установлен факт хранения в холодильном оборудовании мясо свинины, говядины, рыбы, овощей (перец, баклажаны, огурцы, помидоры), продуктов китайского происхождения (различные специи, соусы, приправы), яйца, что подтверждается фото материалами, при этом в кафе отсутствовали документы, подтверждающие качество и безопасность используемого пищевого сырья, в складском помещении хранились овощи (помидоры) с признаками гнили, в горячем цехе находилось яйцо с загрязненной скорлупой, что подтверждается фото материалами и является нарушением требований п. 7.8 СП 2.3.6.1079-01;

- на момент проверки 21.08.2014г. личные медицинские книжки установленного образца на каждого работника отсутствуют на объекте, что подтверждается объяснением индивидуального предпринимателя Дидаш М.П., что является нарушением требований приказа Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда";

- в соответствии с представленным списком работников в кафе «Санья» работает 4 сотрудника-граждан РФ и 4 сотрудника-граждан КНР. При этом данные сотрудники:

не имеют медицинских осмотров, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке на момент проверки, что подтверждается объяснением ИП Дидаш М.П. и не соответствует п. 13.1 СП 2.3.6.1079-01 и является нарушением 15.1 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

По результатам проверки 27 августа 2014 года ИП Дидаш М.П. было выдано предписание № 269р.

Указанные обстоятельства послужили основанием для возбуждения в отношении ИП Дидаш М.П. дела об административном правонарушении, предусмотренном ст. 6.6 КоАП РФ, 26 августа 2014 года в отношении ИП Дидаш М.П. был составлен протокол об административном правонарушении 116С, в котором указаны все вышеперечисленные нарушения, выявленные в ходе проверки Управлением Роспотребнадзора.

Из протокола об административном правонарушении № 116С от 26 августа 2014 года также следует, что наличие в производстве в кафе «Санья», ИП Дидаш М.П. продукции без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, в условиях осуществления производства пищевых продуктов с многочисленными нарушениями обязательных требований санитарных правил, наличие БГКП в смывах, взятых с рук повара, 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 контаминации (загрязнению) возбудителем инфекционного заболевания бактерий группы кишечной палочки готовых блюд и способствовать возникновению и реализации.

Выявленные в ходе эпидемиологического расследования нарушения требований санитарного законодательства в кафе «Санья» расположенного по адресу г. Благовещенск, ул. Тенистая, 125 ИП Дидаш М.П. 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 рук повара, 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 случаев заболевания острыми кишечными инфекциями, употреблявших пищевые продукты, изготовленный в кафе «Санья», создают прямую угрозу жизни и здоровью посетителей кафе «Санья», угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний.

Кроме того, нарушения правил мытья столовой и кухонной посуды, производственного оборудования, несоблюдение правил личной гигиены сотрудниками подтверждается протоколом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области» № 8896 от 22.08.2014 г. лабораторных исследований смывов с объектов внешней среды в кафе «Санья» на наличие бактерий группы кишечной палочки - в смывах с рук повара, тарелки десертной белой, с бокала под пиво, заварника под чай, блюда овального большого под горячее, дуршлага, тарелки длинной коричневой, тарелки белой овальной большой, внутренней поверхности холодильника, ножа без маркировки, полок холодильника с готовой продукцией, половника с отверстием для пельменей обнаружены бактерии группы кишечной палочки (БГКП).

Из объяснения ИП Дидаш М.П., изложенного в протоколе об административном правонарушении, следует, что ИП Дидаш М.П. с выявленными нарушениями согласна и в ближайшее время обязуется их устранить.

Согласно выписке из Единого государственного реестра индивидуальных предпринимателей по состоянию на 26.08.2013 года ИП Дидаш М.П., зарегистрирована в качестве индивидуального предпринимателя в МИФНС России № 1 по Амурской области 19.01.2009 года.

Из договора аренды нежилого помещения от 01 февраля 2014 года следует, что ИП Дидаш М.П., арендует нежилое здание, общей площадью 818,7 кв.м, расположенное по адресу: Амурская область, г. Благовещенск, ул. Тенистая – ул. Б. Хмельницкого, д. 125/128, согласно техпаспорта, сроком до 31 января 2015 года. Как пояснила Дидаш М.П. в судебном заседании данное помещение арендуется ею длительный период, каждый новый год заключается договор со сроком действия 1 год.

Факт совершения ИП Дидаш М.П. вменяемого правонарушения и ее 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 № 116С от 26 августа 2014 года; протоколом о временном запрете деятельности от 22 августа 2014 года; информационными письмами от 19 августа 2014 года вх. № 7102 и 20 августа 2014 года № 7278 из ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области»; предписанием № 269 от 27 августа 2014 года; протоколом лабораторных исследований № 8896 от 22.08.2014 года, фотографиями, иными доказательствами.

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 являются достаточными для рассмотрения дела по существу, они оценены судьёй по правилам, установленным ст. 26.11 КоАП РФ, признаны 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.

Таким образом, вина ИП Дидаш М.П. в нарушении законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, выразившееся в нарушении действующих санитарных правил и гигиенических нормативов, установлена и подтверждается материалами дела. Действия ИП Дидаш М.П. верно квалифицированы по ст. 6.6 КоАП РФ.

Как установлено в настоящем судебном заседании, ИП Дидаш М.П. принимает активные меры по устранению выявленных нарушений, что подтверждается представленными защитником и исследованными в судебном заседании документами и фотографиями. При этом судом учитывается, доказательств отсутствия бактерий группы кишечной палочки и других заболеваний на объектах внешней среды в кафе «Санья», в смывах с рук повара, кухонной посуды, не представлено, поскольку повторных смывов и лабораторных анализов не производилось, что в настоящий момент не исключает угрозу жизни и здоровью людей.

В соответствии со ст. 3.1 КоАП РФ административное наказание является установленной государством мерой ответственности за совершение административного правонарушения и применяется в целях предупреждения совершения новых правонарушений как самим правонарушителем, так и другими лицами.

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 судьёй только в случаях, предусмотренных статьями Особенной части настоящего Кодекса, если менее строгий вид административного наказания не сможет обеспечить достижение цели административного наказания.

При назначении административного наказания судом учитывается характер совершенного ИП Дидаш М.П. административного правонарушения, имущественное и финансовое положение ИП Дидаш М.П.,

Обстоятельством, смягчающим административную ответственность ИП Дидаш М.П., судом признается признание вины в совершении правонарушения ИП Дидаш М.П., принятие предпринимателем мер по устранению допущенных нарушений санитарно-эпидемиологических требований.

Обстоятельств, отягчающих административную ответственность ИП Дидаш М.П., не установлено.

Принимая во внимание изложенные обстоятельства, а также учитывая, что имеющиеся нарушения санитарных правил могут создавать угрозу жизни и здоровью людей, судья полагает необходимым назначить административное наказание в виде административного приостановления деятельности по производству и реализации продукции общественного питания, изготовленной в кафе «Санья» ИП Дидаш М.П.,

осуществляющей деятельность по предоставлению услуг общественного питания в кафе «Санья», расположенном по адресу: Амурская область, г. Благовещенск, ул. Тенистая, д. 125, сроком на 17 суток.

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

ПОСТАНОВИЛ:

ИП Дидаш Марину Петровну,
ОГРНИП 309280101900131, ИНН 280115053855, дата постановки на учет МИ
ФНС № 1 по Амурской области 19.01.2009г., признать виновной в совершении
административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 КоАП РФ, и назначить
административное наказание в виде административного приостановления деятельности
по производству и реализации продукции общественного питания, изготовленной в кафе
«Санья» ИП Дидаш М.П., осуществляющей деятельность по предоставлению услуг
общественного питания в кафе «Санья», расположенном по адресу: Амурская область, г.
Благовещенск, ул. Тенистая, д. 125, сроком на 17 суток.

Срок приостановления деятельности по производству и реализации продукции
общественного питания, изготовленной в кафе «Санья» ИП Дидаш М.П.,
осуществляющей деятельность по предоставлению услуг общественного питания в кафе
«Санья», расположенном по адресу: Амурская область, г. Благовещенск, ул. Тенистая, д.
125, с учётом временного приостановления деятельности, исчислять с 15 часов 51 минуты
с 22 августа 2014 года по 08 сентября 2014 года включительно.

Обязать ИП Дидаш М.П. устранить нарушения, указанные в описательной части
постановления.

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

Разъяснить, что в соответствии с ч.3 ст. 3.12 КоАП РФ судья, орган, должностное
лицо, назначившие административное наказание в виде административного
приостановления деятельности, на основании ходатайства лица, осуществляющего
предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, или
юридического лица досрочно прекращают исполнение административного наказания в
виде административного приостановления деятельности, если будет установлено, что
устранены обстоятельства, указанные в части 1 ст. 3.12 КоАП РФ, послужившие
основанием для назначения данного административного наказания.

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