



ПОСТАНОВЛЕНИЕ

по делу об административном правонарушении

30 марта 2018 года

город Тында

Судья Тындинского районного суда Амурской области Тотмянина М.В.,
с участием представителя Управления Роспотребнадзора по Амурской области
Багмет В.А.,

правонарушителя – индивидуального предпринимателя Акининой Ю.Ю.,
при секретаре судебного заседания Абрамовой А.В.,
рассмотрев материалы об административном правонарушении в отношении
индивидуального предпринимателя Акининой Юлии Юрьевны, место осуществления
деятельности: закусочная «Харбин», расположенное по адресу: город Тында,
Амурской области, улица Московских строителей, 17,

УСТАНОВИЛ:

Индивидуальный предприниматель Акинина Ю.Ю. совершила административное правонарушение, выразившееся в том, что 26 марта 2018 года в 14 часов 00 минут в ходе внеплановой выездной проверки в закусочной «Харбин» ИП Акининой Ю.Ю. осуществляющей деятельность по оказанию услуг общественного питания в закусочной, расположенной по адресу: Амурская область, город Тында, улица Московских строителей, 17 были выявлены нарушения требований к организации питания населения, выразившиеся в несоблюдении требований СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», а именно:

- абз. 3 п. 3 в производственном цехе не созданы условия для соблюдения поваром правил личной гигиены - отсутствует раковина для мытья рук повара;
- абз. 3 п. 3.14 закусочной «Харбин» в наличии один туалет для персонала и посетителей;
- п. 4.15 осветительные приборы в производственном цехе (3 ед. люминесцентных ламп) не имеют защитную арматуру (фото № 47 прилагается);
- п. 4.17 осветительные приборы в производственных цехах не содержатся в чистоте, имеются следы жизнедеятельности насекомых (фото № 48 прилагается);
- п. 5.1 объемно-планировочные и конструкторские решения помещений закусочной «Харбин» не предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, имеются встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды (заносится использованная посуда и выносятся чистая посуда через одну дверь);
- п. 5.9 в производственном цехе, где осуществляется приготовление холодных блюд, порционирование готовых блюд, отсутствует бактерицидная лампа;
- п. 5.11 помещения закусочной «Харбин» не содержатся в чистоте, а именно: полы, стены, потолок грязные со следами копти (фото № 37, № 44, прилагается); один раз в месяц не проводится генеральная уборка и дезинфекция, так на вентиляционных трубах имеются следы пыли и грязи (фото № 53, прилагается);

предпри
приоста
С
обеспеч
В
право
приоста
Р
право

- п. 5.13 для уборки туалета используется уборочный инвентарь без маркировки; осуществляется хранение уборочного инвентаря для производственных помещений рядом с моечными, а необходимо хранить в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки;

- п. 6.3 при работе технологического оборудования не исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов - разделочные столы для сырой и готовой продукции не промаркированы, на производственных столах осуществляется хранение готовых блюд и сырых пищевых продуктов, что не гарантирует приготовление качественной и безопасной кулинарной продукции, создает угрозу жизни и здоровью посетителей, а следовательно, имеется реальная угроза возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых инфекционных заболеваний (отравлений);

Г.
виовни
ст.6.6
I
подверг
приоста
город Т
С
приоста
Р
ст.3.12
админи
фактиче
участка

- п. 6.4 не своевременно проводится санитарная обработка холодильного оборудования, так как холодильник содержится в антисанитарном состоянии (грязный) (фото № 21, № 22, № 24, № 26, прилагаются). В соответствии с п. 6.4 Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы;

- в результате нарушения поточности технологического процесса, нарушения требований к проведению дезинфекции производственных помещений в закусочной «Харбин», индивидуальным предпринимателем Акининой Ю.Ю., не обеспечен выпуск безопасной продукции, что подтверждается экспертным заключением № 0485 от 22.03.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области»: свинина жареная в крахмале и жареная говядина в устричном соусе обнаружено бактерии группы кишечной палочки (колиформы) и бактерии рода Proteus по гигиеническому нормативу не допускаются.

- п. 6.4 кухонная плита, микроволновая печь грязные, т.е санитарная обработка технологического оборудования не проводится по мере его загрязнения и по окончании работы (фото № 29, № 31, № 34, № 43, № 54, прилагаются);

- п. 6.5 в наличии имеется 1 разделочная доска без маркировки (фото № 46, прилагается). В соответствии с п. 6.5 - 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. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции хранится совместно на производственных столах. Отсутствует маркировка разделочных ножей;

- п. 6.14 не соблюдается режим мытья столовой посуды ручным способом, отсутствует гибкий шланг с душевой насадкой, что подтверждается;

- п. 6.15 в конце рабочего дня не проводится дезинфекция столовой посуды, так как дезинфицирующее средство отсутствует;

- п. 6.17 столовые приборы после обработки и мытья не прокаливаются в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин.;

- п. 6.18 осуществляется хранение чистых столовых приборов на подносе россыпью. Осуществляется хранение кухонной посуды на нижних полках кухонных столов на расстоянии менее 0,5 м. от пола (фото № 20, № 28, прилагается). В соответствии с п. 6.18 - Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола;

Г
Тынди
копии Г

С

- п. 6.21 в моечном отделении не вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств (фото №38, № 39, № 40, прилагаются);

- нарушения правил мытья инвентаря подтверждается экспертным заключением № 0485 от 22.03.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области» (аттестат аккредитации №РОСС RU.0001.510236 выдан 08.02.2017г.) со смывов с объектов внешней среды в закусочной «Харбин» ИП Акининой Ю.Ю. на наличие бактерий группы кишечной палочки - стаканы, тарелки, вилки, стол разделочный - обнаружены бактерии группы кишечной палочки (БГКП). Наличие БГКП в смывах свидетельствует о нарушении санитарного режима, неэффективной санитарной обработке посуды, оборудования, что может свидетельствовать вследствие контаминации пищевых продуктов возникновению и распространению инфекционных заболеваний и, следовательно причинить вред здоровью человека;

- п. 7.7 в закусочную «Харбин» приняты овощи (картофель, капуста, огурцы), 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;

- п. 7.8 на сырое мясо (свинина, говядина) используемое для приготовления готовых блюд отсутствуют ветеринарные свидетельства;

- п. 8.11 при хранении готовых блюд не соблюдается условия хранения, так готовые блюда (нарезанные овощи для салата хранятся одном холодильнике с сырыми продуктами (мясо) (фото № 23, прилагается);

- п. 9.67 в закусочной «Харбин» осуществляется ручная сервировка и порционирование блюд без одноразовых резиновых перчатках, так как одноразовые перчатки в закусочной отсутствуют;

- п. 9.1 на предприятии не проводится ежедневная оценка качества блюд и кулинарных изделий. Не ведется бракеражный журнал, в котором должны указываться время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку;

- п. 9.13 на момент осмотра пищевые отходы хранятся в ведре, не имеющем специальной маркировки (фото № 49, прилагается);

- п. 13.5 ежедневно перед началом смены в холодном, горячем цехе не проводится осмотр открытых поверхностей тела работников кафе на наличие гнойничковых заболеваний, а также у работников, занятых приготовлением, порционированием и сервировкой блюд, их раздачей;

- п. 15.1 руководителем организации общественного питания ИП Акининой Ю.Ю. не обеспечено ежедневное ведение необходимой документации - журнала осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, бракеражного журнала;

- п. 13.1 у работников закусочной (двое китайцев, документы не предоставлены) не пройден периодический медицинский осмотр и профессиональная гигиеническая подготовка (отсутствуют медицинские книжки);

- п.п. 14.1, 14.2, 14.3 в закусочной «Харбин» не осуществляется производственный контроль, так как не предоставлены протоколы лабораторных исследований за истекший период 2017г.;

- согласно экспертного заключения № 0485 от 22.03.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области»: свинина жареная в крахмале и жареная говядина в устричном соусе обнаружено бактерии группы кишечной палочки

(колиформы) и бактерии рода *Proteus* по гигиеническому нормативу не допускаются, что не соответствует санитарным нормам и правилам и требованиям главы 2. статьи 7 п. 2 Приложения 2 таблицы 1 п. 1.8. Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного решением таможенного союза от 09 декабря 2011г. № 880;

- отсутствие в закусочной «Харбин» ИП Акининой Ю.Ю. внедрённой и действующей системы ХАССП, необходимой для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), не позволило обеспечить должный контроль на всех этапах производства пищевых продуктов с целью определения рисков, их предотвращения, устранения или снижения до приемлемого уровня в результате целенаправленных мер контроля, что в итоге выразилось в изготовлении продукции, не соответствующей по микробиологическим показателям установленным требованиям.

В судебном заседании представителя Управления Роспотребнадзора по Амурской области Багмет В.А., изложенные в протоколе об административном правонарушении факты нарушений подтвердила, просила назначить ИП Акининой Ю.Ю. наказание в виде приостановления деятельности не менее 30 суток.

Индивидуальный предприниматель Акинина Ю.Ю. вину признала.

Судьей были исследованы представленные письменные документы.

Из свидетельств о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя, о внесении записи в Единый государственный реестр индивидуальных предпринимателей следует, что Акинина Юлия Юрьевна зарегистрирована в качестве индивидуального предпринимателя 28 мая 2015 года.

Согласно договору аренды № 000002/2016 от 01 ноября 2016 года ИП Акининой Ю.Ю. передан в аренду земельный участок для размещения закусочной.

Из протокола № 05С об административном правонарушении от 26 марта 2018 года, следует, что ИП Акинина Ю.Ю. нарушила санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения, за что предусмотрена административная ответственность ст.6.6 КоАП РФ.

Согласно протоколу ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г. Тында, Тындинском и Сковородинском районах» № 893/Т от 14.03.2018 г. в смывах на пищевых объектах (стаканы, вилки, тарелки, стол разделочный), отобранных в кафе «Харбин» ИП Акининой Ю.Ю., обнаружены бактерии группы кишечной палочки (БГКП).

Согласно протоколу лабораторных исследований № 896/Т от 19.03.2018г. наименование пробы: готовое блюдо: Свинина жаренная в крахмале, изготовитель кафе «Харбин» ИП Акинина Ю.Ю. обнаружены БГКП (бактерии группы кишечная палочка - (колиформы)- гигиенический норматив «в 0,1 г не допускается».

Согласно протоколу лабораторных исследований № 897/Т от 19.03.2018г. наименование пробы: готовое блюдо: Жареная говядина в устричном соусе, изготовитель кафе «Харбин» ИП Акинина Ю.Ю. обнаружены БГКП (бактерии группы кишечная палочка - (колиформы)- гигиенический норматив «в 0,1 г не допускается», *Proteus* (гигиенический норматив не допускается в 0,1 г.).

Выслушав объяснения лиц, участвующих в рассмотрении дела об административном правонарушении, проверив материалы административного производства, суд приходит к следующему.

Согласно части 1 статьи 17 Федерального закона №52 от 30 марта 1999 года «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 соответствии с требованиями п.15.2 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, п.3 ст.39 Федерального закона №52 от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» соблюдение санитарных правил является обязательным для индивидуальных предпринимателей.

Согласно ст.11 Федерального закона №52 от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства.

Выявленные нарушения свидетельствуют о несоблюдении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

В судебном заседании достоверно установлено, что в ходе проведения проверки с целью надзора за выполнением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в кафе «Харбин» ИП Акинина Ю.Ю., расположенной по адресу: Амурская область, город Тында, улица Московских строителей, 17 были выявлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения.

Вина индивидуального предпринимателя Акининой Ю.Ю. в совершении указанного административного правонарушения подтверждается исследованными доказательствами: протоколом об административном правонарушении №05С от 26 марта 2018 года, фото-таблицей помещений кафе «Харбин», протоколами лабораторных исследований, актом проверки, пояснениями ИП Акининой Ю.Ю. и представителя Управления Роспотребнадзора по Амурской области Багмет В.А..

Учитывая изложенное, имеются основания для вывода о том, что нарушение индивидуальным предпринимателем Акининой Ю.Ю. санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения представляет угрозу здоровью и жизни людей.

Судья приходит к выводу, что в действиях индивидуального предпринимателя Акининой Ю.Ю. усматривается состав административного правонарушения, предусмотренного 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.

При определении вида административного наказания принимаются во внимание характер и степень общественной опасности совершенного правонарушения.

Обстоятельств, смягчающих и отягчающих административную ответственность, не установлено.

Учитывая множественность и серьезность выявленных нарушений, устранение которых потребует значительного времени, общественную опасность правонарушения, суд считает необходимым назначить индивидуальному

предпринимателю Акининой Ю.Ю. наказание в виде административного приостановления деятельности на срок тридцать суток.

Суд полагает, что менее строгий вид административного наказания не сможет обеспечить достижение цели административного наказания.

В силу ч.5 ст.29.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях срок временного запрета деятельности засчитывается в срок приостановления деятельности.

Руководствуясь ст. 29.10 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, судья

ПО С Т А Н О В И Л:

Признать индивидуального предпринимателя Акинину Юлию Юрьевну виновным в совершении административного правонарушения, предусмотренного ст.6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях и подвергнуть административному наказанию в виде административного приостановления деятельности кафе «Харбин», расположенной: Амурская область, город Тынды, улица Московских строителей, 17 сроком на 30 /тридцать/ суток.

Срок исполнения наказания исчислять с момента фактического приостановления деятельности – с 26 марта 2018 года 11 часов 00 минут.

Разъяснить индивидуальному предпринимателю Акининой Ю.Ю., что согласно ст.3.12 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях срок административного приостановления деятельности исчисляется с момента фактического приостановления деятельности юридического лица, производственной участка, осуществления отдельных видов деятельности.

В соответствии с ч. 3 ст. 3.12 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях судья, назначивший административное наказание в виде административного приостановления деятельности, на основании ходатайства лица, осуществляющего предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, досрочно прекращает исполнение административного наказания в виде административного приостановления деятельности, если будет установлено, что устранены обстоятельства, послужившие основанием для назначения данного административного наказания.

В соответствии с ч.1 ст. 32.12 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях постановление о назначении административного наказания в виде административного приостановления деятельности, исполняется судебным приставом-исполнителем немедленно после вынесения такого постановления.

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

Судья



Sud

М.В. Тотмянина

