

ПОСТАНОВЛЕНИЕ
по делу об административном правонарушении

г. Благовещенск, ул. Краснофлотская, 137

18 августа 2014 год

Судья Благовещенского городского суда Амурской области Кургунова Н.З.,
при секретаре Набокиной Е.Ю.,
с участием ИП Стрелкова А.Н., представителя Управления Роспотребнадзора по Амурской области Швеца Ю.Л.,
рассмотрев в открытом судебном заседании административное дело в отношении индивидуального предпринимателя Стрелкова Александра Николаевича,
(ИН 280119230544, ОГРН 308280105000076), привлекаемого к административной ответственности за совершение административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.3 КоАП РФ,

УСТАНОВИЛ:

14 августа 2014 года в Благовещенский городской суд Амурской области из Управления Роспотребнадзора по Амурской области поступил протокол об административном правонарушении, предусмотренном ст.6.3 КоАП РФ, в отношении ИП Стрелкова А.Н.

В судебном заседании представитель Управления Роспотребнадзора по Амурской области настаивала на привлечении индивидуального предпринимателя Стрелкова Александра Николаевича к административной ответственности по ст. 6.3 КоАП РФ с назначением административного наказания в виде приостановления деятельности.

Стрелков А.Н. в судебном заседании вину в совершении административного правонарушения признал, суду пояснил, что в настоящее время больше половины выявленных нарушений устранены

Выслушав пояснения сторон, изучив материалы дела, суд пришёл к следующим выводам.

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

Статья 6.3 КоАП РФ предусматривает ответственность за нарушение законодательства области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, выразившееся в нарушении действующих санитарных правил и гигиенических нормативов, невыполнении санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, для индивидуальных предпринимателей - предупреждение, наложение административного штрафа или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.

Из материалов дела следует, что 13 августа 2014 года по окончании проведения административного расследования в отношении ИП Стрелкова А.Н., осуществляющего деятельность в цехе по переработке рыбы, расположенного по адресу: г. Благовещенск, ул. Чайковского, 315, выявлены нарушения требований санитарного законодательства Российской Федерации в части:

- на момент осмотра сбор мусора и отходов производства осуществляется в металлическую емкость — контейнер без крышки, установленный на бетонной площадке, которая не ограждена с трех сторон бетонированной или кирпичной стеной высотой 1,5 метра, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.2.10. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому, для сбора мусора должны быть установлены контейнеры на асфальтированной или бетонной площадке, размеры которой должны превышать размеры контейнеров на менее чем на 1 м со всех сторон. Площадка, на которой расположены мусоросборники, должна быть с трех сторон ограждена бетонированной или кирпичной стеной, высотой 1,5 м.

- на момент осмотра установлено, что планировка помещений предприятия не предусматривает изоляцию грязных и чистых помещений, в помещении фасовки готовой продукции в непосредственной близости от фасовочного стола расположена печь, в которую закладываются опилки, а для разжигания печи используются бывшая в употреблении картонная тара из-под фруктов (яблок, банан и т.д.), опилки в мешках и коробки складываются вплотную к печи в непосредственной близости к производственному столу, где осуществляется фасовка готовой продукции, что не исключает загрязнение продукции и подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.3.4 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому, устройство и планировка

изолировать "грязные" и "чистые" части здания.

- на момент осмотра в здании цеха оборудованы: окно для поступления в цех сырья, а также окно для выдачи готовой продукции, при этом дверь в цех одна, в которую одним потоком поступает на дефростацию и посолку сырье, а обратным потоком идет полуфабрикат и готовая продукция (соленая рыба), полуфабрикат поступает на подсушивание и копчение через дверь помещения, где фасуется готовая продукция, что подтверждается протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.3.5 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому, расположение производственных помещений в здании и производства на территории предприятия должно обеспечивать поточность технологических процессов и исключать возможность пересечения грузопотоков сырья, полуфабрикатов, отходов с грузопотоком готовой продукции, а также транспортирование полуфабрикатов, не защищенных от воздействия окружающей среды, через открытые пространства.

- на момент осмотра дверца окна для выдачи готовой продукции выполнена из металла, края которого неплотно прилегают к стене, образуя щель, как снаружи так и с внутренней стороны; в загрузочном помещении в полу имеется щель, отверстия вентиляционной системы не закрыты металлической сеткой; дверь со стороны входа персонала не плотно прилегает к проему, образуя щель, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.3.10 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому в производственных и складских помещениях рыбообрабатывающего предприятия должны быть предусмотрены меры защиты от проникновения грызунов (плотные двери, тщательная заделка отверстий вокруг коммуникаций, на вентиляционных отверстиях - металлические сетки).

- на момент осмотра участок пола в помещении загрузки сырья заделан листом железа, между полом и железом имеется участок пола, поверхность которого не имеет влагостойкого покрытия; пол в помещении фасовки, в помещении хранения тары имеет дефекты кафеля (скол, отсутствие кафеля и т.д.), что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.3.12 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому полы производственных помещений должны иметь твердую, неадсорбирующую поверхность, быть не скользкими и выполнены из прочного водостойкого, нетоксичного, кислото-, щелоче- и маслостойчивого материала, легко поддаваться очистке, дезинфекции и должным образом осушаться.

- на момент осмотра на полу в посольном помещении цеха имеются участки застоя воды из-за не достаточного уклона пола к трапу; трап, проходящий по посольному помещению не оборудован съемной решеткой, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.3.13, п.3.3.13 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которым пол должен иметь уклон, быть без выступов и участков застоя воды; Уклоны лотков и каналов должны быть не меньше уклона пола. Направление уклонов должно быть таким, чтобы сточные воды стекали в отверстия лотков, каналов и трапов, оборудованных съемными решетками, не пересекая проездов и проходов. В помещениях загрузки сырья и фасовки готовой продукции в местах соединения пола со стеной отсутствует гидроизоляция с водонепроницающей поверхностью, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.3.16 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому соединения между полом и стенами должны быть водонепроницаемы и легкодоступны для очистки и дезинфекции с заведением гидроизоляционного ковра на 300 мм.

- на момент осмотра внутренние стены всех производственных помещений выше панелей не имеют водостойкую поверхность легко поддающую мойке; панели в помещении фасовки окрашены в темно-синий цвет, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.3.17 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому внутренние стены должны иметь гладкую водо- и ударостойкую поверхность, окрашены в светлый цвет и легко подвергаться мойке.

- на момент осмотра в производственных помещениях цеха кабеля электропроводки проложены по стенам, а не утоплены в поверхности стен и не защищены, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.3.20 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому стены должны быть без выступов. Все трубы и кабели должны быть утоплены в поверхности стены или аккуратно защищены.

- на момент осмотра хранение уборочного инвентаря для производственных помещений (ведро, швабра с тряпкой, веник) осуществлялось перед входной дверью в посольный цех, так как кладовая или специальный шкаф для хранения отсутствует, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.3.26 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств должны предусматриваться кладовые, специальные шкафы и лари.

- на момент осмотра в производственных помещениях 2-х посольных цехов, в помещениях загрузки не установлены раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей вод оборудованные смесителями, мылом, электрополотенцем или разовым полотенце дезинфицирующим раствором, что подтверждается протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.3.27 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» согласно которому в производственных помещениях должны быть предусмотрены: - для мытья р в цехах должны быть установлены раковины с подводкой холодной и горячей вод оборудованные смесителями, снабженные мылом, щеточкой, дезинфицирующим раствором полотенцами разового пользования или электрополотенцами. Раковины должны располагатьс на каждом производственном цехе при входе.

- на момент осмотра конец шланга для уборки цеха и подачи воды в посольные ванны лежат на грязном, мокром полу, не оборудован пистолетной насадкой и устройством, не позволяющим соприкоснуться с полом, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.4.9 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому шланги для уборки цеха подключаются к подводке горячей холодной воды через смесители. Концы шлангов должны быть оборудованы пистолетным насадками и устройствами, не позволяющими соприкоснуться с полом.

- на момент осмотра в сушильном помещении цеха над вешалами с рыбой два светильника лампами накаливания не имеют сплошного защитного стекла; в холодильной камере, где осуществляется засолка рыбы один светильник не имеет сплошного защитного стекла, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.5.2 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому светильники с люминесцентными лампами должны иметь защитную решетку (сетку), рассеиватель или специальные ламповые патроны, исключающие возможность выпадания ламп и светильников; светильники с лампами накаливания - сплошное защитное стекло.

- на момент осмотра в помещении фасовки готовой продукции установлены две люминесцентные лампы, при этом не решен вопрос с утилизацией отработанных люминесцентных ламп, отсутствует договор на утилизацию ламп со специализированной организацией, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.5.3 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому люминесцентное освещение допускается только в случае, если решен вопрос с утилизацией отработанных люминесцентных ламп, содержащих ртутный наполнитель.

- на момент осмотра в двух посольных помещениях светильники (лампы накаливания) расположены над открытыми ваннами с соленой рыбой, что подтверждается фото материалами протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.5.4 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому для освещения помещений с открытыми технологическими процессами светильники следует размещать таким образом, чтобы исключить возможность попадания осколков в продукт.

- на момент осмотра в плафонах светильников скопление мертвых насекомых, на поверхности пыль, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.5.5 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому санитарная обработка светильников должна производиться не реже 1 раза в квартал.

- на момент осмотра внутренняя остекленная поверхность световых проемов (окон, фрамуг) грязная, в брызгах жира, засиженная мухами, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.5.8 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому наружная остекленная поверхность световых проемов (окон, фрамуг, форточек) должна очищаться от пыли и копоти по мере загрязнения, но не реже 1 раза в квартал, внутренняя - не реже 1 раза в месяц. В зимнее время разрешается очищать остекление только внутренних рам оконных проемов.

- на момент осмотра в производственных помещениях цеха все фрамуги окон запенены пеной, не открываются для естественного проветривания, при этом в цехе отсутствует наличие приточно- вытяжной вентиляции, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.5.12 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому для естественного проветривания помещений должны предусматриваться форточки, открывающиеся фрамуги и створы рам с механическими приспособлениями для их открывания и фиксации, жалюзные решетки и т.п. Окна должны открываться внутрь помещений для обеспечения их мойки. в помещении фасовки готовой продукции 2 отверстия вентиляции не оборудованы сетками для защиты от насекомых, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.5.14 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому

приточные вентиляционные устройства и вытяжные отверстия естественной вентиляции должны быть оборудованы сетками для защиты от насекомых. радиаторы отопления (чугунные батареи) во всех производственных помещениях покрыты ржавчиной и не имеют гладкой легкодоступной для очистки поверхности, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.5.21 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому системы отопления в производственных помещениях должны быть водяными при температуре теплоносителя 150° С или паровыми (130° С) с местными нагревательными приборами, имеющими гладкую поверхность, легкодоступную для очистки.

- на момент осмотра стены, потолки, полы производственных помещений в пятнах жира, крови, чешуи, в углах висит паутина, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.6.8 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому косметический ремонт предприятий, цехов, участков должен проводиться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в год. При появлении плесени стены, потолки и углы перед побелкой обрабатываются оксифенолятом натрия или другими разрешенными к применению антисептиками. Запрещается во время работы цеха производить обработку, побелку и покраску. ванны для посолки рыбы расположены в плотную к стенам, что не позволяет проводить тщательную уборку и дезинфекцию пола под ними, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.6.9 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому расположение и установка оборудования в производственных цехах не должны создавать недоступных для уборки и дезинфекции мест.

- на момент осмотра контейнер для сбора мусора и отходов производства заполнен полностью, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.6.10 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому не допускается наполнение контейнеров отходами производства более 2/3 их объема, после чего они должны освобождаться (не реже 1 раза в день летом и 1 раза в 2 дня зимой), очищаться, промываться и дезинфицироваться. Категорически запрещается сливание жидкости в контейнеры.

- на момент осмотра в помещении загрузки сырья осуществляется прием пищи работниками: имеется стол, электропечь, на столе кружки, продукты, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.6.13 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому в производственных помещениях категорически запрещается принимать пищу и проводить посторонние мероприятия.

- на момент осмотра перед входом в производственные помещения, в складское помещение, бытовое помещение отсутствуют дезковрики, смоченные 0,5% раствором хлорной извести, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.6.15 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому у входа в производственные помещения должны быть приспособления для очистки обуви: скребки, решетки, половики, щетки и др. Очистка этих приспособлений должна производиться вне помещений не реже двух раз в смену.

- на момент осмотра в посольном, фасовочном помещении разделка рыбы осуществляется на разделочных деревянных досках и досках выполненных из дерево-стружечной плиты с пластиковым покрытием, которое имеет сколы, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.7.1 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому использование дерева для разделочных досок и других конструкций запрещается, производственный инвентарь посольного и фасовочного участка цеха не промаркирован, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.7.9 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому производственный инвентарь должен быть промаркирован. Использование случайного инвентаря не допускается.

инвентарь для посольного цеха хранится в коридоре на поддоне, так как специально выделенное место для его хранения отсутствует, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.12.7 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому рабочие, занятые посолом рыбы в чанах и ее выгрузкой, должны надевать специальную обувь, комбинезоны, чистые перчатки или рукавицы, а также пользоваться инвентарем для посольного цеха, который должен быть промаркирован и храниться в специально отведенном месте.

- на момент осмотра к ваннам для разморозки, посола рыбы отсутствует подводка холодной и горячей воды, залив воды для тузлука и вода для обработки ванн подается через шланг, который предназначен для уборки помещения цеха, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.12.10 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и

реализация рыбной продукции», согласно которому к емкостям для размораживания, посола отмочки должна быть подведена через смеситель горячая и холодная вода. Сливные отверстия ванн для посола рыбы не оборудованы запорными устройствами, а затыкаются тряпками, полиэтилен с вложенной в него хозяйственной перчаткой, что подтверждается фото материалами протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.12.11 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому сливная труба из емкости должна быть оборудована запорной арматурой.

- работники цеха, занятые разделкой рыбы в посольном помещении находились на рабочем месте в домашней одежде, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра является нарушением требований п.3.12.7, СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому рабочие, занятые посолом рыбы в чанах и ее выгрузкой должны надевать специальную обувь, комбинезоны, чистые перчатки или рукавицы.

- хранение соли осуществляется в 5-ти тонном контейнере на улице, при этом мешки с солью лежат на полу контейнера, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра является нарушением требований п.3.8.4 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому продукты на складе должны укладываться так, чтобы между нижними рядами мешков или ящиков и полом было расстояние не менее 10 см. Запрещается укладка вблизи водопроводных труб и приборов отопления.

- на момент осмотра рыбные отходы собираются в бумажные мешки, которые хранятся на улице возле рефрижератора-холодильника, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.10.14 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому каждый вид пищевых отходов необходимо собирать отдельно в чистые инвентарные ящики. Собранные отходы следует немедленно направлять на дальнейшую обработку или замораживание.

- на момент осмотра внутри холодильника рефрижератора хранились в мешках рыбные отходы, предназначенные, согласно пояснения ИП Стрелкова А.Н. на корм скоту, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.10.16 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому рыбные отходы, предназначенные на корм скоту, должны храниться в специально промаркированной таре, закрывающейся плотной крышкой, и удаляться из цеха не реже одного раза в смену.

- на момент осмотра в холодильнике рефрижераторе хранились рыбные отходы, готовая продукция, списанная продукция и сырье, то есть осуществляется совместное хранение доброкачественной и недоброкачественной (списанной) продукции, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.11.21. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому, совместное хранение в одной камере различных видов продукции взаимно влияющих на ее качество категорически запрещается.

- в ассортименте цеха по производству рыбы ИП Стрелкова А.Н. имеется рыба холодного копчения, при этом в наборе помещений отсутствует холодильник для временного хранения готовой продукции, что подтверждается протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.18.1. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому, копильное производство, помимо помещений, где ведутся основные технологические процессы (размораживание, разделка, посол и выравнивание, отмочка, копчение рыбы), должно обязательно иметь отдельные помещения, в том числе холодильник для временного хранения готовой продукции;

- на момент осмотра шомпола, рейки для нанизывания рыбы черные, прокопченные с элементами остатков рыбы, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.18.3. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому шомпола (прутки), рейки (шесты) должны быть в двойном количестве и подвергаться санитарной обработке 1 раз в смену. Они тщательно очищаются, промываются 1 - 2% горячим раствором кальцинированной соды, прошпариваются. Копильные камеры и клетки должны подвергаться полной санитарной обработке 1 раз в неделю, в качестве ящиков для упаковывания копченой рыбы используются бывшие в употреблении картонные коробки из-под фруктов (яблок, бананов и т.д.) без отверстий в торцевых сторонах, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.18.8. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому ящики для упаковывания копченой рыбы должны иметь в торцевых сторонах отверстия, для расфасовки балычной продукции (ломтики, кусочки) используется не промаркированный инвентарь (нож, разделочная доска, разносы), что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.18.9. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация

- рыбной продукции», согласно которому при выпуске копченой балычной продукции в мелкой расфасовке (ломтики, кусочки) весь инвентарь должен иметь свою маркировку.
- на момент осмотра в кладовой хранения тары находилась как использованная тара (пластиковые ведра) так и не бывшая в употреблении, при этом в неиспользованной таре имелся мусор, следы пыли, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.7.18. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому тара и вспомогательные материалы, используемые для упаковки рыбной продукции, должны быть чистыми, сухими, без порочащих запахов и соответствовать требованиям НД. Использование загрязненной и пораженной плесенью тары запрещается.
 - на момент осмотра работники цеха в количестве 3-х человек находились на рабочем месте в грязной личной одежде, без головных уборов, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.5.10.3. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому работники предприятия должны носить чистую спецодежду или саноддежду и головные уборы. У лиц, имеющих по роду выполнения работы непосредственное соприкосновение с открытой рыбной продукцией, головной убор должен полностью закрывать волосы.
 - работница расфасовочного помещения цеха не обеспечена индивидуальным полотенцем, а так же салфетками для протирки весов и стола, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.5.10.10. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому работницы расфасовочного отделения должны быть обеспечены индивидуальными полотенцами, а также салфетками для протирки весов, столов.
 - не проводится осмотр работников цеха на гнойничковые поражения кожи рук с записью в специальном журнале, журнал отсутствует, что подтверждается протоколом осмотра и является нарушением требований п.5.10.13. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому для выявления лиц с гнойничковыми поражениями кожи медработниками предприятия должны ежедневно проводиться проверка рук персонала на отсутствие гнойничковых заболеваний с записью в специальном журнале (Приложение 7.6). При отсутствии в штате предприятия медработника такую процедуру должен проводить санитарный пост (специально выделенный и обученный работник предприятия или мастер цеха).
 - на момент осмотра в составе санитарно-бытовых помещений для работников отсутствуют бельевая для чистой санитарной одежды и помещение для приема грязной санитарной одежды, что подтверждается протоколом осмотра и является нарушением требований п.5.11.3. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому в состав санитарно-бытовых помещений для работников производственных цехов должны входить: гардеробные верхней, домашней, рабочей, санитарной одежды и обуви, бельевая для чистой санитарной одежды, помещения для приема грязной санитарной одежды, душевые, маникюрная, туалет, раковины для мойки рук, сушильные шкафы, помещение дежурного персонала, ножные ванны, респираторные.
 - раковина для мытья в тамбуре туалета оборудована ручным смесителем, не исключаящим повторного загрязнения рук после мытья, отсутствует локтевой смеситель; отсутствует вешалка для санитарной одежды, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.5.11.13. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому туалеты должны быть снабжены канализацией, утеплены, иметь шлюзы, оборудованы вешалками для санитарной одежды, раковинами для мытья рук с локтевыми смесителями и подводкой горячей и холодной воды.
 - на дверях туалета отсутствует табличка: «Вход в санитарной одежде воспрещен». Туалет не обеспечен мылом, дезинфицирующим раствором для обработки рук, электрополотенцем, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.5.11.14. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому на двери туалета устанавливаются табличку: "Вход в санитарной одежде воспрещен". Туалеты обеспечивают туалетной бумагой, мылом, дезинфицирующими растворами для обработки рук, электрополотенцами.
 - перед входом в туалет отсутствует коврик, смоченный дезинфицирующим раствором, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.5.11.15. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому перед входом в туалет должен быть коврик, смачиваемый 2-3 раза в смены дезинфицирующим раствором.
 - во всех производственных помещениях имеются в большом количестве как живые, так и мертвые насекомые (мухи), что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.5.12.1. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация

рыбной продукции», согласно которому на рыбообрабатывающих предприятиях и судах допускается наличие грызунов и насекомых.

- щели в местах пересечения стен и потолков с трубами, электропроводкой не герметизированы цементом, битумом и т.д., что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.5.12.3. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому щели в местах пересечения стен и потолков трубами, электропроводкой и т.д. тщательно заделываются цементом, битумом, покрываются металлической сеткой и листовым железом.

- в помещении просушивания рыбы в окне имеется отверстие не затянутое сеткой, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.5.12.8. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», согласно которому для борьбы с мухами окна в летнее время года должны быть затянуты сеткой.

Согласно ст. 1 Федерального закона №52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - санитарные правила и нормативы - нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в том числе критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), не соблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

В соответствии со ст. 11 Федерального закона №52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» индивидуальные предприниматели в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства.

Таким образом, выявленные нарушения обязательных требований санитарных правил СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции». Санитарные правила и нормы свидетельствуют о том, что деятельность индивидуального предпринимателя Стрелкова Александра Николаевича в цехе по переработке рыбы, расположенном по ул. Чайковского 315, г. Благовещенска создает угрозу жизни и здоровью населения, возникновения массовых инфекционных заболеваний и отравлений.

Согласно ст. 50 п. 2 ФЗ РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ 30 марта 1999 года, при выявлении нарушения санитарного законодательства, а также при угрозе возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должностные лица, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, имеют право давать гражданам и юридическим лицам предписания, обязательные для исполнения ими в установленные сроки:

- об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований;
- о прекращении реализации не соответствующей санитарно-эпидемиологическим требованиям продукции, в том числе продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- о проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- о проведении лабораторного обследования граждан, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, и медицинского наблюдения за такими гражданами;
- о выполнении работ по дезинфекции, дезинсекции и дератизации в очагах инфекционных заболеваний, а также на территориях и в помещениях, где имеются и сохраняются условия для возникновения или распространения инфекционных заболеваний.

12 августа 2014 года в отношении ИП Стрелкова А.Н. возбуждено дело об административном правонарушении.

По факту нарушения санитарно-эпидемиологического законодательства 12 августа 2014 года специалистом-экспертом отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Амурской области Калитой С.С. в отношении ИП Стрелкова А.Н. составлен протокол об административном правонарушении, предусмотренном ст. 6.3 КоАП РФ. Протокол составлен с участием ИП Стрелкова А.Н., что подтверждается подписью лица в данном протоколе.

Таким образом, у ИП Стрелкова А.Н. имелась возможность для соблюдения санитарных норм, однако им не были приняты все меры к соблюдению санитарно-эпидемиологического законодательства.

12 августа 2014 года специалистом-экспертом отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Амурской области Калитой С.С. в отношении ИП Стрелкова А.Н. составлен протокол о временном запрете деятельности.

Как следует из протокола осмотра принадлежащих юридическому лицу или индивидуальному предпринимателю помещений, территорий и находящихся там вещей и документов от 12.08.2014 г., в результате обследования установлены нарушения санитарно-

эпидемиологических требований к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Из пояснений индивидуального предпринимателя Стрелкова А.Н. следует, что в настоящее время выявленные нарушения фактически не устранены.

Учитывая вышеприведенные обстоятельства вина индивидуального предпринимателя Стрелкова А.Н. в совершении правонарушения, предусмотренного ст. 6.3 КоАП РФ, установлена и подтверждается исследованными в судебном заседании доказательствами: протоколом об административном правонарушении от 12.08.2014 г. и другими собранными по делу доказательствами.

Обстоятельств, отягчающих административную ответственность индивидуального предпринимателя Стрелкова А.Н. судом не установлено.

При этом в качестве смягчающих вину индивидуального предпринимателя Стрелкова А.Н. обстоятельств суд принимает: признание вины, меры, предпринятые для устранения допущенных нарушений.

В соответствии с частями 1 и 2 статьи 4.1 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях административное наказание за совершение административного правонарушения назначается в пределах, установленных законом, предусматривающим ответственность за данное правонарушение, в соответствии с Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях.

В силу ст. 6.3 КоАП РФ Нарушение законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, выразившееся в нарушении действующих санитарных правил и гигиенических нормативов, невыполнении санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, - влечет предупреждение или наложение административного штрафа на граждан в размере от ста до пятисот рублей; на должностных лиц - от пятисот до одной тысячи рублей; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от пятисот до одной тысячи рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток; на юридических лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.

Согласно части 1 статьи 3.12 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, административное приостановление деятельности назначается только в случаях, предусмотренных статьями Особенной части указанного Кодекса, если менее строгий вид административного наказания не сможет обеспечить достижение цели административного наказания.

Разъясняя данное положение закона, в п. 23.1 Постановления Пленума Верховного Суда Российской Федерации от 24 марта 2005 г. N 5 "О некоторых вопросах, возникающих у судов при применении Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях" указано, что наказание в виде административного приостановления деятельности индивидуального предпринимателя или юридического лица может быть назначено судьей районного суда лишь в случаях, предусмотренных статьями Особенной части Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, если менее строгий вид наказания не сможет обеспечить достижение цели административного наказания, что должно быть мотивировано в постановлении по делу об административном правонарушении (абзац второй части 1 статьи 3.12, пункт 6 части 1 статьи 29.10 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях).

При назначении этого наказания надлежит учитывать характер деятельности индивидуального предпринимателя или юридического лица, характер совершенных ими действий (бездействия), а также другие обстоятельства, влияющие на создание условий для реальной возможности наступления негативных последствий для жизни или здоровья людей, возникновения эпидемии, эпизоотии, заражения (засорения) подкарантинных объектов карантинными объектами, наступления радиационной аварии или техногенной катастрофы, причинения существенного вреда состоянию или качеству окружающей среды (абзац первый части 1 статьи 3.12 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях).

Принимая во внимание изложенные обстоятельства, характер совершенного ИП Стрелковым А.Н. правонарушения, а также учитывая продолжительность неустранения допущенных ИП Стрелковым А.Н. нарушений действующих санитарно-эпидемиологических требований к организациям питания населения в специально оборудованных местах, суд полагает необходимым назначить административное наказание в виде административного приостановления деятельности ИП Стрелковым А.Н. по осуществляющего деятельности в цехе по переработке рыбы, расположенного по адресу: г. Благовещенск, ул. Чайковского, 315, сроком на 34 суток.

На основании изложенного, руководствуясь ст. 6.3, ст. 29.10 КоАП РФ, судья

ПОСТАНОВИЛ :

Признать индивидуального предпринимателя Стрелкова Александра Николаевича виновным в совершении административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.3 КоАП РФ, и назначить административное наказание в виде административного приостановления деятельности ИП Стрелковым А.Н. по осуществляющего деятельности в цехе по переработке рыбы, расположенного по адресу: г. Благовещенск, ул. Чайковского, 315 сроком на 34 сутки.

Срок приостановления деятельности ИП Стрелковым А.Н. по осуществляющего деятельности в цехе по переработке рыбы, расположенного по адресу: г. Благовещенск, ул. Чайковского, 315, исчислять с **10 часов 30 минут 12 августа 2014 года по 15 сентября 2014 года включительно.**

Обязать индивидуального предпринимателя Стрелкова Александра Николаевича 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



КОПИЯ ВЕРНА

СУДЬЯ КУРГУНОВА

Н.З. Кургунова

Прошито и
пронумеровано
на 50 листах
секретарь

