



ПОСТАНОВЛЕНИЕ
по делу об административном правонарушении

04 июля 2016 года

г. Тында

Судья Тындинского районного суда Амурской области Стрельцова О.В., при секретаре Филипповой Е.И., с участием лица, в отношении которого ведется производство по делу об административном правонарушении Пищик Л.Ф., рассмотрев дело об административном правонарушении в отношении Индивидуального предпринимателя Пищик Людмилы Федоровны,

_____), привлекаемой к административной ответственности по ст. 6.6 КоАП РФ,

у с т а н о в и л:

29 июня 2016 года в 15 часов 30 минут в ходе внеплановой выездной проверки ИП Пищик Л.Ф., осуществляющей деятельность по оказанию услуг общественного питания в закусочной «Фатима», расположенной по адресу: Амурская область, Тындинский район, с. Соловьевск, ул. Партизанская, д. 7, установлено, что предприятие осуществляет свою деятельность с нарушением действующих санитарных норм (Санитарных правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»). Нарушения установлены на основе произведенного осмотра по названному адресу и отбора проб.

Выявленные множественные нарушения, которые допущены индивидуальным предпринимателем Пищик Л.Ф. при производстве пищевой продукции для общественного питания населения, создают угрозу для здоровья значительного количества людей.

В судебном заседании Пищик Л.Ф. вину в совершении административного правонарушения признала, суду пояснила, что у нее по адресу с. Соловьевск, ул. Партизанская, 7 находится не закусочная, а бар, который работает два раза в неделю и где осуществляется продажа алкоголя и чипсов.

В судебном заседании представитель Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Амурской области в г.Тынде, Тындинском и Сковородинском районах – Багмет В.А. просила приостановить деятельность закусочной в связи с выявленными грубейшими нарушениями санитарно-эпидемиологических требований. Суду пояснила, что на момент проверки в закусочной находилось меню, в котором имелись салаты и горячие закуски.

Протоколом о временном запрете деятельности от 28 июня 2016 был установлен временный запрет ИП Пищик Л.Ф. на деятельность по оказанию услуг общественного питания в закусочной «Фатима» по адресу: Амурская область, Тындинский район, с. Соловьевск, ул. Партизанская, д. 7.

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

В соответствии со 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 соответствии со ст.6.6 КоАП РФ нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других местах), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению - влечет наложение административного штрафа на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от пяти тысяч до десяти тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.

Помимо признания своей вины в допущенном правонарушении ИП Пищик Л.Ф., ее вина в совершении правонарушения подтверждается следующими собранными по делу и исследованными судом доказательствами:

- протоколом об административном правонарушении № 09С от 29 июня 2016 года, согласно которому в ходе внеплановой выездной проверки 29 июня 2016 года в 15 часов 30 минут в ходе внеплановой выездной проверки в закусочной «Фатима», установлено, что предприятие оказывает потребителям услугу общественного питания; на предприятии изготавливаются кулинарные изделия в ассортименте (мясные и рыбные), салаты.

В ходе проведения проверки выявлены нарушения санитарных правил, а именно:

В закусочной отсутствует горячая вода, что является нарушением требований пункта 3.5 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». В соответствии с требованиями п. 3.5 СП 2.3.6.1079-01 - При отсутствии горячей или холодной воды организация приостанавливает свою работу.

Все производственные цеха закусочной «Фатима» не оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды, что является нарушением требований пункта 3.3 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». - в производственном цехе не созданы условия для соблюдения поваром правил личной гигиены - раковина для мытья рук повара не оснащена мылом и полотенцем, что является нарушением требований абзаца 3 пункта 3.3 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Согласно результатам лабораторных исследований (протокол ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г. Тында, Тыдинском и Сковородинском районах» № 1455/Т от 27.06.2016 г.) в смывах с посуды, инвентаря и производственного оборудования, отобранных в закусочной «Фатима» ИП Пищик Л.Ф., обнаружены бактерии группы кишечной палочки (БГКП), т.е. не обеспечены условия соблюдения санитарных правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующие их качество и безопасность для здоровья потребителей.

- осветительные приборы в производственном цехе не имеет защитную арматуру (фото № 14 прилагается), что является нарушением требований п.4.15 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

В производственном цехе, где осуществляется приготовление холодных блюд, порционирование готовых блюд, отсутствует бактерицидная лампа, что является нарушением требований п.5.9 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

-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 сырых пищевых продуктов (фото № 24 прилагается), что является нарушением п. 6.3 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых

продуктов и продовольственного сырья», что не гарантирует приготовление качественной и небезопасной кулинарной продукции, создает угрозу жизни и здоровью посетителей, а следовательно, имеется реальная угроза возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых инфекционных заболеваний (отравлений).

-Не своевременно проводится санитарная обработка холодильного оборудования, так как холодильник содержится в антисанитарном состоянии (грязный), что является нарушением п. 6.4 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». В соответствии с п. 6.4-Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.

-В наличии имеется 2 разделочные доски без маркировки (фото № 11 прилагается), что является нарушением п. 6.5 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». 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" - квашенные овощи, "Сельдь", "Х" - хлеб, "РГ" -рыбная гастрономия. Допускается наносить на разделочный инвентарь цветовую маркировку вместе с буквенной маркировкой в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться раздельно.

-Отсутствует маркировка разделочных ножей, что является нарушением п. 6.5 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Не соблюдается режим мытья столовой посуды ручным способом: отсутствует гибкий шланг с душевой насадкой, также ополаскивание посуды должно осуществляться в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град, (посуду с закусочной «Фатима» моют в тазах), что является нарушением п. 6.14 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Столовые приборы после обработки и мытья не прокаливаются в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин., что является нарушением п. 6.17 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

-В моечном отделении не вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств (фото № 17 прилагается), что является нарушением требований п.6.21 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Нарушения правил мытья инвентаря подтверждается протоколом ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г.Тында, Тындинском и Сковородинском районах» № 1455/Т от 27.06.2016 г. лабораторных исследований смывов с объектов внешней среды в закусочной «Фатима» ИП Пищик Л.Ф. на наличие бактерий группы кишечной палочки - половник, таз - обнаружены бактерии группы кишечной палочки (БГКП).

Осуществляется хранение кухонной посуды на нижней полке на расстоянии менее 0,5 м. от пола, что является нарушением п. 6.18 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». В соответствии с п. 6.18- Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

При хранении готовых блюд пищевых продуктов не соблюдается условия хранения, так как в закусочной «Фатима» в наличии один холодильник в котором осуществляется хранение сырых и готовых продуктов (фото №15 и № 16 прилагается), что является нарушением п. 6.3 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

-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, что является нарушением п. 9.1 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

-Отсутствует емкость для пищевых отходов с маркировкой, что является нарушением п. 9.13 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

-Ежедневно перед началом смены в холодном, горячем цехе не проводится осмотр открытых поверхностей тела работников закусочной на наличие гнойничковых заболеваний, а также у работников, занятых приготовлением, порционированием и сервировкой блюд, их раздачей, что является нарушением п. 13.5 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».-

-Руководителем организации общественного питания ИП Пищик Л.Ф. не обеспечено ежедневное ведение необходимой документации - журнала осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, бракеражного журнала, что является нарушением п. 15.1 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Бактерии группы кишечная палочка (БГКП), относятся к санитарно-показательным микроорганизмам, наличие которых свидетельствует о загрязнении готового продукта выделениями человека.

Выявленные в ходе внеплановой проверки нарушения требований санитарного законодательства в закусочной «Фатима» ИП Пищик Л.Ф. к условиям приёма и хранения сырья и пищевых продуктов, маркировке производственного оборудования и инвентаря, мытью столовой и кухонной посуды, соблюдению точности технологических процессов, ведению необходимой документации и др., несоблюдение мер, препятствующих проникновению, неудовлетворительном мытье и обработке кухонной и столовой посуды, обнаружение готовой пищевой продукции, не соответствующей по микробиологическим показателям установленным требованиям, создают прямую угрозу жизни и здоровью посетителей закусочной «Фатима» ИП Пищик Л.Ф., угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний.

В соответствии п. 15.1. СП 2.3.6.1079-01 Руководитель организации общественного питания обеспечивает: наличие на каждом предприятии настоящих санитарных правил; выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия; необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей; прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию; организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года; выполнение постановлений, предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы; наличие санитарного журнала установленной формы; ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные

журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, журнал: контроля качества фритюрных жиров и др.); наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения.

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» разработаны с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения Российской Федерации и определяют основные санитарно-гигиенические нормы и требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций, условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников.

В силу статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - индивидуальные предприниматели в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц; 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; осуществлять гигиеническое обучение работников.

Выявленные нарушения свидетельствуют о несоблюдении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01.

Данные нарушения требований санитарных правил создают реальную угрозу жизни и здоровья значительного количества людей, и могут повлечь за собой возникновение массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений).

В соответствии с п. 15.2 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц (ст. 39 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»).

Нарушений норм административного законодательства при составлении в отношении индивидуального предпринимателя Пищик Л.Ф. протокола об административном правонарушении и иных материалов, судом не установлено.

Совокупность изложенных доказательств является достаточной для вывода о виновности индивидуального предпринимателя Пищик Людмилы Федоровны в совершении инкриминируемого административного правонарушения.

Названные действия подлежат квалификации по 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 назначении наказания суд принимает во внимание тяжесть административного правонарушения, конкретные обстоятельства дела, обстоятельства смягчающие и отягчающие административную ответственность.

Обстоятельств, смягчающих и отягчающих административную ответственность ИП Пищик Л.Ф. в силу ст.ст. 4.2, 4.3 КоАП РФ, судом не установлено.

Учитывая множественность и серьезность выявленных нарушений, устранение которых потребует значительного времени, общественную опасность правонарушения, суд считает необходимым назначить индивидуальному предпринимателю Пищик Л.Ф. 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 КоАП РФ срок временного запрета деятельности засчитывается в срок приостановления деятельности.

На основании изложенного, руководствуясь ст. ст. 29.9, 29.10 КоАП РФ,

п о с т а н о в и л :

Индивидуального предпринимателя Пищик Людмилу Федоровну признать виновной в совершении административного правонарушения, предусмотренного ст.6.6 КоАП РФ и назначить ей наказание в виде административного приостановления деятельности в части деятельности по оказанию услуг общественного питания в закусочной «Фатима», расположенной по адресу: Амурская область, Тындинский район, с. Соловьевск, ул. Партизанская, д. 7 на срок тридцать суток. Срок исполнения наказания исчислять с момента фактического приостановления деятельности – с 13 часов 00 минут 28 июня 2016 года.

Разъяснить индивидуальному предпринимателю Пищик Л.Ф., что согласно ст.3.12 КоАП РФ срок административного приостановления деятельности исчисляется с момента фактического приостановления деятельности юридического лица, производственного участка, осуществления отдельных видов деятельности.

В соответствии с ч. 3 ст. 3.12 КоАП РФ 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 КоАП РФ 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

О.В. Стрельцова

