

ПОСТАНОВЛЕНИЕ
по делу об административном правонарушении

01 ноября 2016 года

город Благовещенск

Судья Благовещенского городского суда Амурской области Кургунова Н.З.,
при секретаре Зурнаджян Л.А.,
с участием представителя Управления Роспотребнадзора по Амурской области Еременко Т.В.,
защитника Федосова С.А.,
рассмотрев дело об административном правонарушении, предусмотренном ст. 6.6 КоАП РФ, в
отношении индивидуального предпринимателя Федосовой Жанны Валентиновны,
Свободный, ОГРНИП 313280134300012, ИНН 280722276406, проживающей по

УСТАНОВИЛ:

В Благовещенский городской суд поступил протокол об административном правонарушении, предусмотренном ст.6.6 КоАП РФ, с приложенными материалами в отношении ИП Федосовой Жанны Валентиновны, то есть по факту нарушения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах.

В целях обеспечения производства по делу и предотвращения непосредственной угрозы жизни и здоровью людей на основании протокола от 25 октября 2016 года приостановлена деятельность ИП Федосовой Жанны Валентиновны по оказанию услуг общественного питания в организации общественного питания «Метро» по адресу: Амурская область, г.Благовещенск, ул.Пионерская,40/1 с 16.00 часов 25 октября 2016 года.

В судебном заседании представитель Управления Роспотребнадзора по Амурской области настаивала на привлечении общества к административной ответственности с назначением максимального срока наказания в виде приостановления деятельности общества с учетом характера и объема допущенных нарушений.

Защитник в судебном заседании, не оспаривая допущенные нарушения, просил суд не назначать максимальный срок наказания в виде приостановления деятельности.

Выслушав пояснения лиц, участвующих в деле, изучив материалы дела, судья приходит к следующим выводам.

Конституцией Российской Федерации установлено, что иностранные граждане и лица без гражданства пользуются в Российской Федерации правами и несут обязанности наравне с гражданами Российской Федерации, кроме случаев, установленных федеральным законом или международным договором Российской Федерации (ч. 3 ст. 62).

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.

Статьями 41 и 42 Конституции РФ каждому гражданину предоставлено право на охрану здоровья, на благоприятную окружающую среду.

Положения Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» направлены на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения как одного из основных условий реализации конституционных прав граждан на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду.

В соответствии со ст.8 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» граждане имеют право на благоприятную среду обитания, факторы которой не оказывают вредного воздействия на человека.

Согласно ст.11 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 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.

В силу ч.1 ст.17 ФЗ «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.

Согласно чч.1,3 ст.39 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» на территории Российской Федерации действуют федеральные санитарные правила, утвержденные федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц.

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 введены в действие санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01», которые 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 (п.1.1 СанПиН 2.3.6.1079-01).

Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с организацией питания населения (п.1.2 СанПиН 2.3.6.1079-01).

Согласно 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 граждан в размере от одной тысячи до одной тысячи пятисот рублей; на должностных лиц - от пяти тысяч до десяти тысяч рублей; 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; на юридических лиц - от тридцати тысяч до пятидесяти тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.

Как следует из материалов дела, в управление Роспотребнадзора по Амурской области поступило обращение (жалоба) гражданина в сфере защиты прав потребителей.

25.10.2016 г. при проведении внеплановой выездной проверки предприятия в организации общественного питания «Метро» по адресу: Амурская область, г.Благовещенск, ул.Пионерская,40/1, установлено следующее.

Обработка сырых овощей (картофель, морковь, лук, помидоры), мяса (куры), приготовление теста, готовых блюд, производится в одном помещении, что образует пресечение потоков готовой и сырой продукции, что является нарушением п.5.1. 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 которым объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

В организации общественного питания «Метро» отсутствуют помещения для обработки и хранения овощей, мяса, яйца, помещения для хранения муки, что является нарушением требований п.5.2. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которого набор и площади помещений должны соответствовать мощности организаций и обеспечивать соблюдение санитарных правил и норм.

В организации общественного питания отсутствует необходимый набор моечных ванн (предусмотрена одна ванна для мытья кухонной посуды и инвентаря, овощей, мяса), столов, а также холодильников, что является нарушением требований п.6.1. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которого организации обеспечиваются достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения.

Моечная ванна присоединена к канализационной сети без воздушных разрывов, что является нарушением п.3.8. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (далее по тексту СП 2.3.6.1079-01), согласно которого моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки.

Мытье посуды осуществляется ручным способом, при этом отсутствует необходимый набор моечных ванн - мытье кухонной посуды осуществляется одной ванне, отсутствуют условия для просушивания кухонной посуды, что является нарушением требований п.6.16. СП 2.3.6.1079-01, согласно которого мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах, просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Для мытья посуды используется губчатый материал, что является нарушением требований п.6.19. СП 2.3.6.1079-01, согласно которого губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.

На участки мытья посуды отсутствует инструкция о правилах мытья посуды, что является нарушением требований п.6.21. СП 2.3.6.1079-01, согласно которого в моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Отверстие локальной вентиляционной системы не закрыто мелкоячеистой сеткой, что является нарушением п.4.4. СП 2.3.6.1079-01, в соответствии с которым производственные, вспомогательные и

санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

На участке приготовления холодных блюд, порционирования готовых блюд отсутствует бактерицидная лампа, что является нарушением требований п.5.9. СП 2.3.6.1079-01, согласно которого в цехах для приготовления холодных блюд, в цехах и на участках по порционированию готовых блюд, упаковке и формированию наборов готовых блюд устанавливаются бактерицидные лампы, которые используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

В производственных помещениях не исключена возможность контакта сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов по причине отсутствия необходимого набора столов, что является нарушением требований п.6.3. СП 2.3.6.1079-01, согласно которого при работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

Разделочный инвентарь не имеет специальной маркировки, что является нарушением требований п.6.5. СП 2.3.6.1079-01, согласно которого 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.

В соответствии с п. 7.11. СП 2.3.6.1079-01 продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты. Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах). При этом при проведении проверки допущено совместное хранение сырых и готовых продуктов (на одной полке масло сливочное, сыр, филе куриное; молоко, овощи сырые, овощи вареные, что является нарушением требований п.7.11. СП 2.3.6.1079-01.

В организации общественного питания «Метро» отсутствуют условия для обработки яйца (отсутствуют специальные промаркированные емкости, моющие и дез. средства), что является нарушением требований п.8.19. СП 2.3.6.1079-01, согласно которого, обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1 - 2-процентным раствором кальцинированной соды, 0,5-процентным раствором хлорамина или другими разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, после чего ополаскивают холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду.

Уборочный инвентарь на момент проведения проверки находился в производственном помещении, т.к. отсутствует специально выделенное место, специально выделенный инвентарь для уборки туалетов отсутствует, что является нарушением требований п.5.13. СП 2.3.6.1079-01, согласно которого для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

Пищевые отходы собираются в ведра и баки, которые не имеют крышек и маркировки, что является нарушением требований п.9.13. СП 2.3.6.1079-01, согласно которого пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками).

У сотрудников отсутствуют на рабочем месте личные медицинские книжки, что является нарушением требований п.13.3. СП 2.3.6.1079-01, согласно которого на каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

Не проводится ежедневный осмотр сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний, а также работников, занятых приготовлением, порционированием и сервировкой блюд, их раздачей, что является нарушением требований п. 13.5. СП 2.3.6.1079-01, согласно которого ежедневно перед началом смены в холодном, горячем и кондитерском цехах, а также в организациях, вырабатывающих мягкое мороженое, медработник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, а также у работников, занятых приготовлением, порционированием и сервировкой блюд, их раздачей. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катаром верхних дыхательных путей к работе в этих цехах не допускаются.

В организации общественного питания не проводится производственный контроль, что является нарушением требований п.14.1. СП 2.3.6.1079-01, согласно которого во всех организациях, независимо от форм собственности, организуется производственный контроль. Производственный контроль осуществляется в соответствии с санитарными правилами "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01", зарегистрированными в Минюсте России 30 октября 2001 г., регистрационный N 3000.

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;

Количество и характер выявленных в организации общественного питания «Метро» ИП Федосовой Ж.В. нарушений обязательных требований санитарного законодательства свидетельствуют о недопустимом отношении к соблюдению данных требований, о незнании правил и норм, направленных на обеспечение соблюдения безопасности в санитарно-эпидемиологическом отношении оказываемых услуг общественного питания.

В заключении указано, что организация общественного питания «Метро» не располагает необходимым набором помещений для оказания услуг общественного питания, отсутствуют условия для соблюдения обязательных требований санитарных правил при приготовлении блюд, обработки инвентаря, мытья посуды, соблюдения правил личной гигиены посетителей. Индивидуальным предпринимателем грубо нарушены требования санитарных правил ввиду оказания услуг общественного питания связанные с отсутствием условий для соблюдения поточности технологических процессов (встречные потоки готовой и сырой продукции), отсутствие необходимого набора помещений, цехового деления, условие мытья посуды), представляющие угрозу для здоровья людей, а также реализация продукции без наличия информации об обязательном подтверждении соответствия данной продукции установленным требованиям, что создает угрозу возникновения и распространения инфекционных либо массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей.

Факт наличия на момент проведения осмотра помещения организации общественного питания «Метро» по адресу: Амурская область, г.Благовещенск, ул.Пионерская,40/1 нарушений санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения подтверждается исследованными в судебном заседании материалами дела: протоколом об административном правонарушении от 26 октября 2016 года, протоколом о временном запрете деятельности от 25 октября 2016 года; фото, - видеоматериалами.

Оценив исследованные доказательства в их совокупности, судья приходит к выводу о том, что вина ИП Федосовой Жанны Валентиновны в совершении вменяемого ей административного правонарушения, установлена.

В силу 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 соответствии с общими правилами назначения административного наказания, основанными на принципах справедливости, соразмерности и индивидуализации ответственности, административное наказание за совершение административного правонарушения назначается в пределах, установленных законом, предусматривающим ответственность за данное административное правонарушение, в соответствии с КоАП РФ (ч. 1 ст. 4.1 КоАП РФ).

В силу части 3 статьи 4.1 КоАП РФ при назначении административного наказания юридическому лицу учитываются характер совершенного им административного правонарушения, имущественное и финансовое положение юридического лица, обстоятельства, смягчающие административную ответственность, и обстоятельства, отягчающие административную ответственность.

Законодатель, установив названные положения в КоАП РФ, тем самым предоставил возможность судье, органу, должностному лицу, рассматривающим дело об административном правонарушении, индивидуализировать наказание в каждом конкретном случае.

При этом назначение административного наказания должно основываться на данных, подтверждающих действительную необходимость применения к лицу, в отношении которого ведется производство по делу об административном правонарушении, в пределах нормы, предусматривающей ответственность за административное правонарушение, именно той меры государственного принуждения, которая с наибольшим эффектом достигала бы целей восстановления социальной справедливости, исправления правонарушителя и предупреждения совершения новых противоправных деяний, а также ее соразмерность в качестве единственно возможного способа достижения справедливого баланса публичных и частных интересов в рамках административного судопроизводства.

Из системного толкования вышеуказанных норм КоАП РФ, следует, что судья, орган, должностное лицо, рассматривающие дело об административном правонарушении, должны привести мотивы назначения лицу, в отношении которого ведется производство по делу об административном правонарушении соответствующего административного наказания в пределах санкции статьи, предусматривающей ответственность за административное правонарушение.

Согласно ст. 3.12 КоАП РФ административное наказание в виде административного приостановления деятельности применяется в случае угрозы жизни или здоровью людей и только в случаях, если менее строгий вид административного наказания не сможет обеспечить достижение цели административного наказания, административное приостановление деятельности устанавливается на срок до девяноста суток, назначение определенного вида административного наказания и установление размера избранного административного наказания должны быть мотивированы и отражены в постановлении о привлечении лица к административной ответственности согласно требованиям статьи 29.10 КоАП РФ.

В ходе рассмотрения настоящего дела, обстоятельств отягчающих административную ответственность ИП Федосовой Ж.В., судей не установлено.

Обстоятельством смягчающим административную ответственность ИП Федосовой Ж.В., суд учитывает признание защитником вины в содеянном.

