

## ПОСТАНОВЛЕНИЕ

19 октября 2016 года

г. Благовещенск

Судья Благовещенского городского суда Амурской области Коршунова Т.А.  
(г. Благовещенск, ул. Краснофлотская, 137),

при секретаре Базылевой О.В.,

с участием законного представителя ООО «Собрание» Петросян А.М., представителя  
Управления Роспотребнадзора по Амурской области Еременко Т.В.,

рассмотрев в открытом судебном заседании административный материал по ст. 6.6  
КоАП РФ в отношении общества с ограниченной ответственностью «Собрание» (ОГРН  
зарегистрировано . МИ ФНС России № 1 по  
Амурской области, юридический адрес: Амурская область, г. Благовещенск, ул

## УСТАНОВИЛ:

В Благовещенский городской суд Амурской области поступил административный  
материал в отношении ООО «Собрание» по факту совершения правонарушения,  
предусмотренного ст. 6.6 КоАП РФ.

В судебном заседании законный представитель ООО «Собрание» вину в  
совершении правонарушения признала, пояснила, что в настоящий момент принимаются  
меры по устранению допущенных нарушений, производится ремонт, мероприятия по  
дезинфекции помещений ресторана.

В судебном заседании представитель Управления Роспотребнадзора по Амурской  
области Еременко Т.В. настаивала на привлечении ООО «Собрание» к административной  
ответственности по ст. 6.6 КоАП РФ, назначении наказания в виде приостановления  
деятельности ресторана «Собрание», так как обнаруженные нарушения санитарных  
требований создают угрозу жизни и здоровью потребителей, могут привести к  
возникновению инфекционных заболеваний.

Выслушав присутствующие стороны, изучив представленные материалы, судья  
приходит к следующим выводам.

На основании ст. 24.1 КоАП РФ задачами производства по делам об  
административных правонарушениях являются всестороннее, полное, объективное и  
своевременное выяснение обстоятельств каждого дела, разрешение его в соответствии с  
законом, обеспечение исполнения вынесенного постановления, а также выявление причин  
и условий, способствовавших совершению административных правонарушений.

В силу ст. 26.1 КоАП РФ, по делу об административном правонарушении  
обязательному выяснению подлежат: наличие события административного  
правонарушения; лицо, совершившее противоправные действия, виновность лица в  
совершении административного правонарушения; иные обстоятельства, имеющие  
значение для правильного разрешения дела, а так же причины и условия совершения  
административного правонарушения.

Согласно ст. 26.2 КоАП РФ, доказательствами по делу об административном  
правонарушении являются любые фактические данные, на основании которых судья  
устанавливает наличие или отсутствие события административного правонарушения,  
виновность лица, привлекаемого к административной ответственности, а так же иные  
обстоятельства, имеющие значение для правильного разрешения дела.

Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»  
от 30.03.1999 № 52-ФЗ (далее Закон) направлен на обеспечение санитарно-  
эпидемиологического благополучия населения как одного из основных условий  
реализации конституционных прав граждан на охрану здоровья и благоприятную  
окружающую среду.

Согласно ст. 1 указанного Закона «санитарно-эпидемиологическое благополучие  
населения» - состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором

отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности; «санитарно-эпидемиологические требования - обязательные требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, условий деятельности юридических лиц и граждан, 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, а в отношении 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 РФ, и техническими регламентами (далее - санитарные правила).

Законодательство в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (далее - санитарное законодательство) основывается на Конституции Российской Федерации и состоит из настоящего Федерального закона, других федеральных законов, а также принимаемых в соответствии с ними иных нормативных правовых актов Российской Федерации, законов и иных нормативных правовых актов субъектов Российской Федерации (Статья 3 Закона).

Согласно ст. 11 этого же Закона индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны, в том числе 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 соответствии со ст. 24 указанного Закона при эксплуатации производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта должны осуществляться санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия и обеспечиваться безопасные для человека условия труда, быта и отдыха в соответствии с санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации. Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг в случаях, если при осуществлении указанных деятельности, работ и услуг нарушаются санитарные правила.

Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 08.11.2001 года № 31 утверждены санитарные правила СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», которые разработаны с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний для населения РФ, определяют основные санитарно-гигиенические нормы и требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций, условиям транспортирования, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников.

В соответствии с Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650), "Положением о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании", утвержденным Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 30, ст. 3944).



Федерации, 2000, N 31, ст. 3295) разработаны санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 3.5.2.1376-03.

Согласно СанПиН 3.5.2.1376-03 санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению мероприятий по защите от тараканов, постельных клопов, блох, муравьев, мух, комаров, гамазовых клещей и других синантропных членистоногих производственных, жилых помещений, зданий, сооружений, транспорта, территорий городских и сельских поселений, прилегающих к ним участков открытой природы, а также к порядку проведения дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих. Санитарные правила обязательны для индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, независимо от организационно-правовых форм и форм собственности, осуществляющих дезинсекционные мероприятия.

Статьей 6.6 КоАП РФ установлена ответственность за нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других местах), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, - 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.

Судом установлено и подтверждается материалами дела об административном правонарушении, что по обращению потребителя о наличии тараканов, не качественной продукции в ресторане «Собрание» (вх. 7697 от 10.10.2016г. № 4467 от 12.10.2016г.) 13 октября 2016 года в 13 часов 30 минут Управлением Роспотребнадзора по Амурской области проведена проверка на основании распоряжения № 12 от 12.10.2016 года в ходе которой установлено, что ООО «Собрание», осуществляет деятельность по оказанию услуг общественного питания населению в ресторане «Собрание», расположенном по адресу:

Управлением был проведен осмотр обеденного зала, барной стойки, помещения кухни ООО «Собрание», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области» было проведено зооэнтомологическое обследование обеденного зала, помещения кухни, подсобных помещений ООО «Собрание», в результате выявлено следующее.

Согласно п.5.1 СП 2.3.6.1079-01 объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции). Помещение кухни разделено на цеха, но в кондитерском цехе нарушается последовательность технологических процессов, которые не исключают встречные потоки готовых блюд, использованной посуды, сырых полуфабрикатов, сырья и готовой продукции. В одном помещении осуществляется приготовления блюд с нарушением поточности, осуществляется мойка и очистка сырых овощей, размораживание сырого мяса, рыбы, 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» (далее по тексту СП 2.3.6.1079-01).

В соответствии с п.3.8 санитарных правил все производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки, фактически моечные ванны не имеют разрыва, что является нарушением п.3.8 СанПин 2.3.6.1079-01.

Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной вентиляцией, отверстия вентиляции должны закрываться мелкоячеистой полимерной сеткой, фактически на вытяжных системах сетки отсутствуют, что является нарушением п.4.4 СП 2.3.6.1079-01.

В помещении кухни стены отделаны на высоте 1,7 м облицовочной плиткой, которая местами отбита (фото № 18), на полу имеются щели и выбоины, потолки и стены загрязнены нагаром, следами членистоногих, т.е. Работниками предприятия не проводятся мероприятия по уборке, дезинфекции и ремонту помещений, что является нарушением п. 5.5 СП 2.3.6.1079-01.

Все помещения точки общественного питания необходимо содержать в чистоте, текущая уборка должна проводиться постоянно, своевременно и по мере необходимости, фактически в ресторане уборка не проводится: так при осмотре производственных помещений выявлено, что за производственным и холодильным оборудованием, под раковинами большое количество грязи (остатков пищи, пыли, нежизнеспособных членистоногих). На холодильном оборудовании, производственных столах стеллажах для хранения продуктов питания обнаружены следы обитания синантропных членистоногих, что является нарушением п. 5.11 СП 2.3.6.1079-01.

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который должен храниться в специально отведенных местах, максимально приближенным к местам уборки. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную окраску и храниться отдельно. Фактически уборочный инвентарь хранится в производственных помещениях между столами (фото №8), что является нарушением п.5.13 СП 2.3.6.1079-01.

В соответствии с п.6.5 СП 2.3.6.1079-01 в целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. Храниться разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен отдельно. При проведении обследования объекта установлено, что разделочные доски, ножи не промаркированы. Внутрицеховой инвентарь не имеет соответствующей маркировки, ножи, доски, чашки, ёмкости для хранения полуфабрикатов не промаркированы в соответствии с обрабатываемыми на них продуктами, что является нарушением п. 6.5 СП 2.3.6.1079-01.

Согласно п. 6.11 настоящих правил, следует, что для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные для стеклянной посуды и столовых приборов, фактически в помещении кухни установлены четыре ванны работником осуществляется мытье всей посуды (столовой и кухонной) в двух раковинах, что является нарушением п. 6.11 СП 2.3.6.1079-01.

Кухонная посуда используемая для приготовления горячих блюд загрязнена жиром, нагаром, мытье осуществляется губчатым материалом, также мытье инвентаря на барной стойке осуществляется губчатым материалом и щеткой с наличием видимых загрязнений, использование губчатого материала не допускается, т.к качественная обработка которого не-возможна, щетки после окончания работы должны очищаться и обрабатываться в соответствии с требованиями указанными в санитарных правилах (фото № 7) что является нарушением п. 6.19 СП 2.3.6.1079-01.

Несмотря на то, что организация обеспечена холодильным оборудованием в достаточном количестве, при хранении пищевых продуктов не соблюдаются правила товарного соседства, нормы складирования, так в холодильном ларе установленном в помещении кухни осуществлялось хранение сырого мяса, мясных полуфабрикатов, творожников на пластиковом подносе, а также в одноразовых емкостях (порционно) заранее приготовленные блюда (баклажаны фаршированные, рыба с/м, мясо в панировке (фото №6), в холодильном оборудовании кондитерского цеха осуществляется хранение тортов, пирожных и необработанного яйца (фото №5), что является нарушением п. 7.11 СП 2.3.6.1079-01.

Кроме того, в ресторане при производстве блюд используется куриное яйцо. В соответствии с санитарными нормами обработка яйца должна осуществляться в отведенном месте в специально промаркированных ёмкостях, фактически используемое яйцо не обрабатывается в соответствии с санитарными правилами, что является нарушением п. 8.19 СП 2.3.6.1079-01.



В организации не проводится ежедневная оценка качества полуфабрикатов, блюд, журнал отсутствует, что является нарушением п.9.1 СП 2.3.6.1079-01.

Также установлено, что на предприятии не проводится ежедневно перед началом работы осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, журнал регистрации отсутствует, что является нарушением п. 13.5 СП 2.3.6.1079-01.

В соответствии с п.12.1 СП 2.3.6.1079-01 в организации не допускается наличие насекомых (вредные членистоногие-тараканы). Мероприятия по дезинсекции должны проводить постоянно и регулярно, в установленном порядке и. 12.1 СП 2.3.6.1079-01.

Согласно акту зооэнтомологического обследования № 02232 от 14.10.2016 года ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области» на момент обследования помещений ресторана ООО «Собрание» 13.10.2016 года, при визуальной оценке обнаружены следы жизнедеятельности синантропных членистоногих (тараканов) в помещениях: кухни, моечной, для приготовления шашлыка, холодный, горячий, мясной, кондитерский цеха, обеденный зал №1 с танцполом, обеденный зал №2: а также живые и мертвые особи рыжих тараканов: большое количество мертвых особей рыжих тараканов на полках с чистой посудой, под раковинами и на полу, а так же 7 живых особей рыжих тараканов на стенах и на столах для посуды в помещении моечной; большое количество живых особей рыжих тараканов: на стенах, потолке и на разделочной доске с сырой мясной продукцией в мясном цеху, на емкости для хранения пищевых отходов и на столе около емкостей с подсолнечным маслом в горячем цеху, на стенах, на полу за холодильным оборудованием, а так в местах прохождения электропроводки в кондитерском цеху, под холодильным оборудованием в холодном цеху, под столом на полке с шампунями в помещении для приготовления шашлыка; 1 живая особь рыжего таракана на полу около танцпола: 1 живая особь рыжего таракана на диване в обеденном зале №2, что является объективным доказательством наличия на объекте синантропных членистоногих (тараканов) и способствует их расселению, размножению и обитанию. Договор со специализированными организациями на проведение дезинсекции не представлен, т.е. дезинсекционные мероприятия на объекте не проводятся, что подтверждается наличием живых и мертвых особей синантропных членистоногих (тараканов).

В ресторане ООО «Собрание» в помещениях: кухни отсутствует герметизация в местах прохода коммуникаций; своевременный ремонт мест прохождения коммуникаций в перекрытиях, стенах, ограждений проведен не в полном объеме, в помещениях кухни, отсутствует герметизация в местах прохода коммуникаций; в помещениях моечной, холодном, мясном цехах отсутствует герметизация в местах прохождения санитарно-технических коммуникаций через стены, имеются отверстия; в помещениях моечной и кондитерской, в холодном, горячем, мясном цехах, емкости для хранения пищевых и бытовых отходов не имеют крышек; в помещениях: кухни, моечной, для приготовления шашлыка, холодный, горячий, мясной, кондитерский цеха, отсутствуют металлические сетки в месте выхода вентиляционных отверстий, что способствует проникновению и обитанию синантропных членистоногих (тараканов).

Кроме того, согласно протоколов лабораторных исследований № 11748, 11747, 11746, в отобранных в ходе проверки образцах продукции было обнаружены превышение гигиенических нормативов БГКП (колиформы), КМАФАнМ, плесени.

Таким образом, факт совершения ООО «Собрание» правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 КоАП РФ, и вина общества подтверждаются совокупностью собранных по делу доказательств, которые исследованы при рассмотрении дела с учетом всех обстоятельств, имеющих значение для правильного разрешения дела, в том числе: протоколом об административном правонарушении № 92С от 14.10.2016 года, протоколом о временном запрете деятельности от 13.10.2016 года, фотоматериалами, актом обследования № 02232, иными доказательствами. Данные доказательства получены с соблюдением требований КоАП РФ, являются последовательными и согласуются между собой, их достоверность и допустимость проверены, обстоятельств, которые могли бы поставить под сомнение содержащиеся в них сведения, не имеется.

При назначении административного наказания ООО «Собрание» судья учитывает характер совершенного административного правонарушения, его имущественное и финансовое положение.

Обстоятельством, смягчающим административную ответственность, судом признается признание обществом вины в совершении правонарушения, принятие мер по устранению нарушений санитарно-эпидемиологических требований. Обстоятельств, отягчающих административную ответственность, судом не установлено.

Принимая во внимание изложенные обстоятельства, а также учитывая, что имеющиеся нарушения санитарных правил создают угрозу жизни и здоровью неопределенного круга лиц, доказательства устранения в полном объеме допущенных нарушений не представлены, судья полагает необходимым назначить административное наказание в виде административного приостановления деятельности (эксплуатации) ресторана «Собрание», расположенного по адресу: Амурская область, г. Благовещенск, сроком на 30 суток.

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

### ПОСТАНОВИЛ:

Общество с ограниченной ответственностью «Собрание» (ИНН \_\_\_\_\_), признать виновным в совершении административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 КоАП РФ, и подвергнуть административному наказанию в виде административного приостановления деятельности (эксплуатации) ресторана «Собрание», расположенного по адресу: Амурская область, г. Благовещенск, ул. Ленина, 106а, сроком на 30 суток.

Срок приостановления деятельности (эксплуатации) ресторана «Собрание», расположенного по адресу: Амурская область, г. Благовещенск, ул. \_\_\_\_\_, исчислять с 16 часов 00 минут с 13 октября 2016 года по 12 ноября 2016 года включительно.

Обязать ООО «Собрание» 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.

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

Судья Благовещенского  
городского суда

Т.А. Коршунова

НЕ ВСТУПАЕТ  
ЗАКОННОСТЬ  
СЕКРЕТАРЬ

КОПИЯ  
БЕРНА