

# Постановление

по делу об административном правонарушении

«25» января 2016 года

город Благовещенск

Судья Благовещенского городского суда Амурской области Емшанов И.С.,  
при секретаре Хорешко О.В.,  
с участием ИП Туманян О.М., представителя Управления Роспотребнадзора по Амурской области Еременко Т.В., Сергеевой Е.Н.,

рассмотрев в открытом судебном заседании дело об административном правонарушении по статье 6.6 КоАП РФ в отношении индивидуального предпринимателя Туманян Олег Владимирович а рождения, уроженки города Благовещенск зарегистрированной по адресу Амурская область, г. Благовещенск проживающей по адресу город Благовещенск, ул. Ленина

## УСТАНОВИЛ:

21 января 2016 года в Благовещенский городской суд поступил административный материал по факту совершения индивидуальным предпринимателем Туманян О.М. административного правонарушения, предусмотренного статьей 6.6 КоАП РФ, то есть по факту нарушения 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.

В целях обеспечения производства по делу и предотвращения непосредственной угрозы жизни и здоровью населения на основании протокола от 20 января 2016 года в отношении ИП Туманян О.М. применен временный запрет деятельности цеха по изготовлению кондитерских изделий, расположенного по адресу Амурская область, город Благовещенск, ул. Ленина 5 часов 20 минут 20 января 2016 года.

В судебном заседании ИП Туманян О.М. вину в совершении административного правонарушения признала, пояснила, что ею предпринимаются меры к устранению допущенных нарушений.

Представители Управления Роспотребнадзора по Амурской области настаивали на привлечении индивидуального предпринимателя к административной ответственности с назначением административного наказания в виде административного приостановления деятельности по изготовлению кондитерских изделий.

Изучив материалы дела, судья приходит к следующим выводам.

В соответствии с частью 1 статьи 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.

Положения Федерального закона от 30 марта 1999 года № 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 статьей 8 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» граждане имеют право на благоприятную среду обитания, факторы которой не оказывают вредного воздействия на человека.

Согласно статье 11 Федерального закона «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 части 1 статьи 17 Федерального закона «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 частям 1, 3 статьи 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 8 ноября 2001 года № 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 (пункт 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 (пункт 1.2 СанПиН 2.3.6.1079-01).

Согласно статье 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, 20 января 2016 года в ходе проведения внеплановой проверки кондитерского цеха по адресу Амурская область, город Благовещенск, ул. выявлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований к приготовлению продукции, ее хранению и реализации населению.

Согласно требованиям, изложенным в пункте 5.16. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» в организациях общественного питания должен проводиться косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и

технологического оборудования) по мере необходимости и его покраска. При этом в цехе на момент осмотра на полу имеются участки выбитой плитки, стены со следами отслоившейся штукатурки и выбоинами, что является нарушением требований пункта 5.16. СП 2.3.6.1079-01.

В силу пункта 3.3. СП 2.3.6.1079-01 все производственные цеха оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды, при этом конструкции смесителей должны исключать повторное загрязнение рук после мытья. В цехе ИП Туманян О.М. конструкция смесителей не исключает повторное загрязнение рук после мытья.

В нарушение пункта 5.1. СП 2.3.6.1079-01 в кондитерском цехе ИП Туманян О.М. производственные участки расположены таким образом, что при подаче сырья (мука, сахар, маргарин и т.д.) на участок приготовления теста образуются встречные потоки с готовой продукцией, так как посередине цеха располагается стол с готовой продукцией, мимо которого двигается сырье; рядом с окном, предназначенном для выдачи готовой продукции поставщика, располагается холодильник с сырьем, грязный производственный инвентарь подается в мойку мимо готовой продукции.

Стены помещения цеха в муке, забрызганы начинкой, с жирными потеками, на полу лежат обрезки коржей, плита, предназначенная для варки сиропов залита сиропом, тестом, что является нарушением требований пункта 5.11. СП 2.3.6.1079-01.

В состав кондитерского цеха входит кладовая хранения сырья и помещение выделенными участками (установлены перегородки) для замеса теста и взбивания крема, просеивания муки, выпечки, нарезки бисквита с последующей отделкой, окно для выдачи готовой продукции поставщикам. При этом отсутствует экспедиция готовых изделий с холодильной камерой, помещение для мытья и сушки оборотной тары, хранения упаковочных материалов, отделки кондитерских изделий с холодильной установкой, выстойки и резки бисквита (остывочная), что свидетельствует о несоблюдении требований пункта 10.1 СП 2.3.6.1079-01.

В соответствии с требованиями пунктов 5.9. и 10.2 СП 2.3.6.1079-01 в кондитерских цехах в помещении отделки тортов и пирожных, упаковки кондитерских изделий устанавливаются бактерицидные лампы, которые используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации, при этом в ходе осмотра установлено, что бактерицидные лампы отсутствуют, что является нарушением требований приведенных пунктов.

Перед входом в производственные помещения цеха, в нарушение пункта 10.3 СП 2.3.6.1079-01, отсутствуют коврики, смоченные дезраствором.

Как указано в пункте 10.4 СП 2.3.6.1079-01 оборудование для просеивания муки должно быть снабжено постоянными магнитами для улавливания металлопримесей. Очистка магнитов производится ежемесячно. Сходы с магнитов собирают в пакет, результаты проверки фиксируют в специальном журнале по партиям муки и хранят в соответствии с требованиями, предъявляемыми к предотвращению попадания посторонних предметов в продукцию. В нарушение приведенной нормы мука просеивается ручным способом, сход с сита не контролируется и учет его не ведется, что не исключает попадание посторонних частиц в пищевую продукцию.

Согласно требованиям, закрепленным в пункте 6.1. СП 2.3.6.1079-01 организации обеспечиваются достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения, однако в кондитерском цехе отсутствует необходимый набор холодильных камер (для хранения сырья, для хранения готовой продукции).

В нарушение пункта 10.7. СП 2.3.6.1079-01 мытье внутрицеховой тары и инвентаря осуществляется в одной ванне, стеллажи для просушивания и хранения чистой тары и инвентаря, а также грязного инвентаря.

В силу пунктов 10.12., 10.18. СП 2.3.6.1079-01 сырье распаковывают в кладовой суточного запаса, перетаривают в маркированную внутрицеховую тару, хранение сиропа допускается при температуре не выше +6 град. С. В ходе осмотра установлено, что сырье в производственном помещении находится не в производственной таре, а в промышленной

упаковке (начинка кремовая, маргарин находятся в открытых коробках), внутрицеховая емкость не имеет маркировки, сироп хранился в кладовой, где условия хранения не контролируются (отсутствует термометр).

Согласно пункту 4.4 СП 2.3.6.1079-01 в помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции выполняется с противопыльным и бактерицидным фильтром, обеспечивающим подпор чистого воздуха в этом помещении. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой. В ходе осмотра установлено, что приточная система вентиляции не имеет противопылевого и бактерицидного фильтров.

В ходе проведения осмотра выявлено, что над плитой, используемой для приготовления сиропа и помадок, и моечной ванной отсутствует локальная вытяжная система отсутствует над плитой (нарушение пункта 4.5. СП 2.3.6.1079-01).

В соответствии с пунктом 4.15. СП 2.3.6.1079-01 светильники общего освещения не размещаются над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами. Осветительные приборы должны иметь защитную арматуру, при этом в ходе осмотра установлено, что лампы накаливания в помещении для хранения сырья расположена над стеллажами с сырьем (на момент проверки на стеллаже стоял готовый сироп) и не имеет защитной арматуры, на участке выдачи готовой продукции поставщикам лампа накаливания также не имеет защитной арматуры. Люминесцентные лампы, расположенные над духовыми шкафами, не имеют защитной арматуры

В ходе проверки установлено, что пол складского помещения выполнен из деревянного настила (не окрашен), при ходьбе по полу половицы прогибаются.

Таким образом, ИП Туманян О.М. нарушены требования пункта 5.6 СП 2.3.6.1079-01, согласно которому полы в складских помещениях выполняются из влагостойких материалов повышенной механической прочности (ударопрочные) с заделкой сопряжений строительных конструкций мелкоячеистой металлической сеткой, стальным листом или цементно-песчаным раствором с длинной металлической стружкой.

Как установлено в пункте 6.21. СП 2.3.6.1079-01, в моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств. На момент осмотра в цехе необходимые инструкции отсутствуют

Крупку и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см. (пункт 7.23 СП 2.3.6.1079-01). В нарушение приведенных положений в помещении цеха мука хранится на полу без подтоварников около тестомеса.

Намазывание кондитерских изделий осуществляет сотрудник (И.И.И.), не имеющий гигиенической подготовки. Пекарь - кондитер (И.И.И.) без гигиенической подготовки (нарушение пункта 8.1. СП 2.3.6.1079-01).

В соответствии с требованиями пункта 9.13. СП 2.3.6.1079-01 пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения. Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40 - 50 град. С и просушивают. Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов. В ходе проверки установлено, что отходы собираются в картонные коробки

В помещении для хранения сырья и потребительской тары на стеллажах обнаружен мышинный помёт, за мешками с мукой около тестомеса обнаружены мышинные следы (нарушение пункта 12.1. СП 2.3.6.1079-01).

Лица, поступающие на работу, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке (пункт 13.1. СП 2.3.6.1079-01). К работе в кондитерском цехе ИП Туманян О.М. допущен сотрудник (И.И.И.) не прошедший медицинский осмотр.

В ходе проверки установлено, что не обеспечены условия для отдельного хранения личной и санитарной одежды, необходимым комплектом санитарной одежды, что является нарушением пункта 15.1. СП 2.3.6.1079-01.

Санитарными правилами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», предназначенными к исполнению индивидуальными предпринимателями, юридическими лицами, деятельность которых осуществляется в области производства, хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов, а именно пунктом 3.3.3. установлено, что количество продукции, хранящейся на складе организации-изготовителя, должно определяться объемом работающего холодильного оборудования. Согласно пункту 100 Приложения 1 к вышеназванным санитарным правилам, торты и пирожные без отделки кремом, с отделками типа суфле, фруктово-ягодной, помадной должны храниться при температуре  $4 \pm 2$  °С.

В цехе по производству кондитерских изделий ИП Туманян О.М. в наличии одна холодильная двухсекционная камера, то есть всего одна единица, в которой хранится тесто. В ходе осмотра установлено, что холодильник для готовой продукции отсутствует. Согласно этикеткам на потребительской таре пирожные «Муравейник», «Улыбка негра», «Кармен», «Кара - Кум», «Наполеон» должны храниться при температуре  $+2 +4$  °С, при этом, продукция упакованная в 8.00 часов 20.01.2016 г. на момент проверки находилась в кондитерском цехе, где температурные условия не контролируются.

Таким образом, готовая продукция - пирожные «Муравейник», «Улыбка негра», «Кармен», «Кара - Кум», «Наполеон» хранились с нарушением температурного режима условий хранения продукции, что является нарушением п. 10.26 и п.10.27. СанПиН СП 2.3.6.1079-01 и п.3.3.3. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Факт наличия на момент проведения осмотра кондитерского цеха ИП Туманян О.М. нарушений санитарно-эпидемиологических требований к приготовлению продукции, ее хранению и реализации населению подтверждается исследованными в судебном заседании материалами дела: протоколом об административном правонарушении, протоколом о временном запрете деятельности; видеоматериалами.

Оценив исследованные доказательства в их совокупности, судья приходит к выводу о том, что вина ИП Туманян О.М. в совершении вменяемого административного правонарушения установлена.

В силу статьи 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 частями 1, 2 статьи 3.12 КоАП РФ административное приостановление деятельности заключается во временном прекращении деятельности лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, юридических лиц, их филиалов, представительств, структурных подразделений, производственных участков, а также эксплуатации агрегатов, объектов, зданий или сооружений, осуществления отдельных видов деятельности (работ), оказания услуг. Административное приостановление деятельности применяется в случае угрозы жизни или здоровью людей.

Административное приостановление деятельности назначается судьей только в случаях, предусмотренных статьями Особенной части настоящего Кодекса, если менее строгий вид административного наказания не сможет обеспечить достижение цели административного наказания.

В качестве обстоятельства, смягчающего административную ответственность, судья учитывает раскаяние лица, совершившего административное правонарушение.

Обстоятельств, отягчающих административную ответственность, не установлено.

Принимая во внимание изложенные обстоятельства, а также учитывая, что имеющиеся нарушения требований санитарных правил могут создать угрозу жизни и здоровья людей, могут повлечь за собой возникновение массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений), судья полагает необходимым назначить административное наказание в виде административного приостановления деятельности ИП Туманян О.М. по изготовлению кондитерских изделий в цехе, расположенном по адресу Амурская область, город Благовещенск, ул. \_\_\_\_\_

Руководствуясь ст. 29.10 КоАП РФ, судья

### ПОСТАНОВИЛ:

признать индивидуального предпринимателя Туманян \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ года рождения, \_\_\_\_\_, виновной в совершении административного правонарушения, предусмотренного статьи 6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, и назначить административное наказание в виде административного приостановления деятельности по изготовлению кондитерских изделий в цехе, расположенном по адресу Амурская область, город Благовещенск, ул. \_\_\_\_\_ сроком на 90 суток.

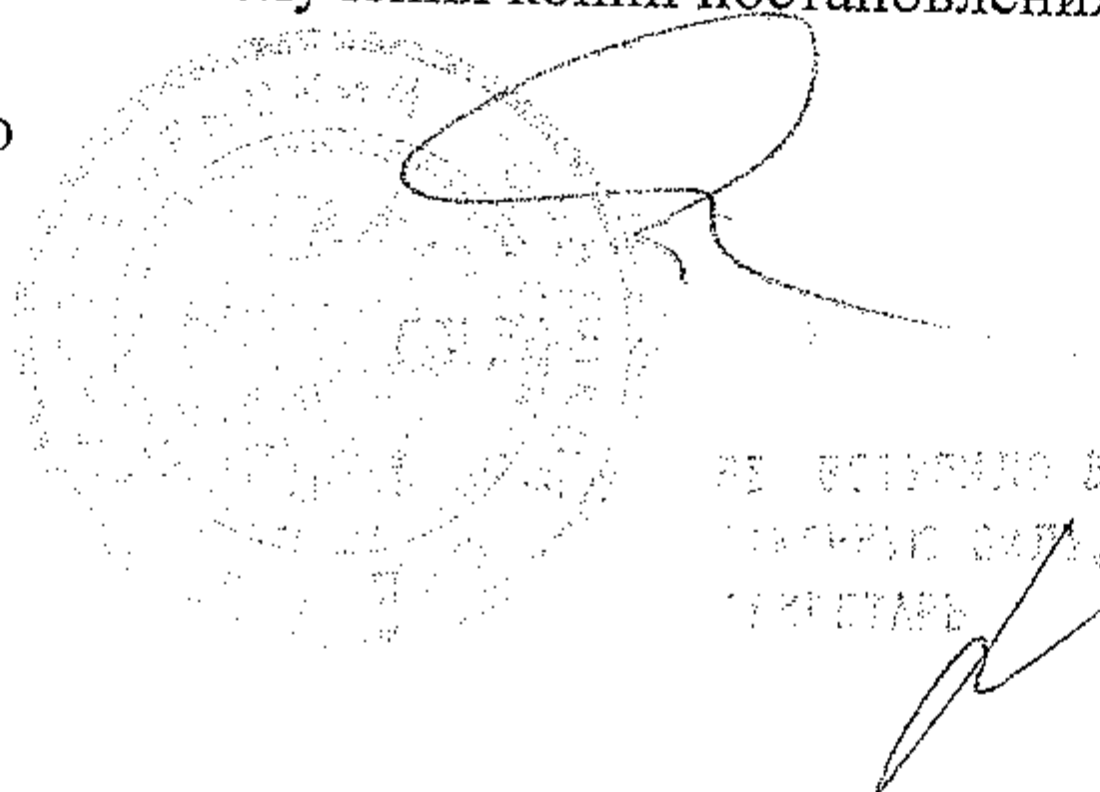
Срок приостановления деятельности по изготовлению кондитерских изделий в цехе ИП Туманян О.М., расположенном по адресу Амурская область, город Благовещенск, ул. \_\_\_\_\_ исчислять с 15 часов 20 минут 20 января 2016 года.

Обязать индивидуального предпринимателя Туманян \_\_\_\_\_ устранить нарушения, указанные в описательной части постановления.

Постановление судьи об административном приостановлении деятельности исполняется судебным приставом-исполнителем немедленно после вынесения такого постановления.

Данное постановление может быть обжаловано в Амурский областной суд в течение 10 суток со дня вручения или получения копии постановления.

Судья Благовещенского  
городского суда



Емшанов И.С.