

34С

И. В. Кургунов,
Секретарь

Дело № 5-254/16

ПОСТАНОВЛЕНИЕ
по делу об административном правонарушении

06 апреля 2016 года

город Благовещенск

Судья Благовещенского городского суда Амурской области Кургунова Н.З.,
при секретаре Семенове В.К.,
с участием представителя Управления Роспотребнадзора по Амурской области Еременко Т.В.
защитника
рассмотрев дело об административном правонарушении, предусмотренном ст. 6.6 КоАП РФ в
отношении юридического лица ООО «Зеленый свет», ИНН _____, ОГРН _____, находящегося
по адресу г.Благовещенск, _____ зарегистрированного в качестве
юридического лица МИФНС России №1 по Амурской области _____

УСТАНОВИЛ:

В Благовещенский городской суд поступили протокол об административном правонарушении
предусмотренном ст.6.6 КоАП РФ, с приложенными материалами в отношении ООО «Зеленый свет».
Согласно приложенному протоколу о временном запрете деятельности от 31.03.2016 г. должностным лицом
Управления Роспотребнадзора по Амурской области в целях обеспечения производства по делу и
предотвращения непосредственной угрозы жизни и здоровью людей на основании протокола от 31 марта
2016 года приостановлена деятельность ООО «Зеленый свет» по оказанию услуг общественного питания и
производства хлебобулочных изделий, полуфабрикатов «чебуреки» в закусочной ООО «Зеленый свет»
расположенной по адресу: Амурская область, г.Благовещенск, _____ с 16 часов 30 минут 31
марта 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.

Защитник в судебном заседании, не оспаривая допущенные нарушения, просила 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.

РОСПОТРЕБНАДЗОР

ВХ 06 АПР 2016 2408

по АМУРСКОЙ ОБЛАСТИ

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 свидетельствующее о грубых нарушениях санитарных требований в предприятиях общественного питания ООО «Зеленый Свет», в том числе в автокафе № 1, расположенном по адресу: г. Благовещенск, ул. ...

22.05.2014 г. ООО «Зеленый Свет» в Управление Роспотребнадзора по Амурской области направило уведомление о начале осуществления предпринимательской деятельности: код ОКУН-122Ю4 услуги общественного питания закусочная; ОКВЭД - 52.1 розничная торговля в неспециализированных магазинах в том числе по адресу: г. Благовещенск, ул. ... территория АЗС НК Альянс № 1 и подтвердило о соответствии территорий, зданий, помещений, сооружений, оборудования и иных подобных объектов, транспортных средств, предназначенных для использования в процессе осуществления заявленной деятельности, персонала, иных условий осуществления предпринимательской деятельности обязательным требованиям.

31.03.2016 г. при проведении внеплановой выездной проверки предприятия быстрого обслуживания: закусочной «...», принадлежащей ООО «Зеленый Свет» и расположенной по адресу: г. Благовещенск, ул. ... установлено следующее.

Закусочная «...» расположена на территории автозаправочной станции, оборудована в киоске, не имеет торгового зала для посетителей, реализация продукции осуществляется через раздаточное окно.

В состав реализуемой кулинарной продукции и блюд общественного питания входят: гамбургеры, чизбургеры, бургеры, сэндвичи, роллы с различными начинками, салаты и супы в ассортименте, кулинарная продукция фри (картофель, луковые кольца, сырные шарики, кулинарная продукция в сухарях (кальмар, креветки, курица, свинина), крылья куриные, наггетсы, соусы 9-ти наименований, чебуреки жареные с грибами с мясом, с помидорами и моцареллой.

Однако изготовление указанного ассортимента кулинарной продукции осуществляется непосредственно в предприятии общественного питания быстрого обслуживания закусочной «...» и не соответствует ассортименту, предусмотренному для данного типа и вида организации общественного питания и является нарушением п. 5.2, п. 16.4. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото- способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (далее СП 2.3.6.1079-01).

Согласно п. 16.4. СП 2.3.6.1079-01 в ассортимент продукции реализуемой временной организацией общественного питания быстрого обслуживания могут включаться только готовые пищевые продукты промышленного производства, изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности в потребительской упаковке, обеспечивающей термическую обработку пищевого продукта.

При проведении проверки обнаружено несоблюдение действующего санитарного законодательства и выявлены многочисленные нарушения санитарных правил, выразившиеся в следующем.

В закусочной отсутствуют системы внутреннего водопровода и канализации, что является нарушением п. 3.1, 3.7 СП 2.3.6.1079-01.

В нарушение требований п.3.4, п. 3.3, п. 3.7 санитарных правил СП 2.3.6.1079-01, в закусочной используется привозная вода, отсутствует внутренняя система канализации: в производственном помещении установлена емкость из полимерного материала (бак объемом 60 литров) с водой, вода через систему гибкой подводки подведена к моечной ванне через смеситель, система канализации организована путем слива с моечной ванны непосредственно в емкость (бак) и имеется вероятность и возможность разлива и разноса на обуви персоналом по производственному помещению сточной воды, а следовательно, контаминации оборудования, поверхностей и т.д. возможными возбудителями патогенной и условно-патогенной микрофлоры, содержащимися в сточных водах.

В силу требований п. 3.4 санитарных правил СП 2.3.6.1079-01, в организациях запрещается использовать привозную воду.

В закуской отсутствует горячая вода, требованиями п. 3.3. СП 2.3.6.1079-01 установлено, что температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65 град.С.

В силу требований п. 3.5 СП 2.3.6.1079-01, при отсутствии горячей или холодной воды, организация приостанавливает свою работу.

В закуской отсутствует туалет для персонала, что является нарушением п. 3.14 СП 2.3.6.1079-01.

Вместе с тем, при проверке установлено, что в закуской осуществляется производство хлебобулочных изделий (булки с кунжутом, хлеб тестовый для сэндвичей), мучных кулинарных изделий (чебуреки), приготовление салатов, бургеров, роллов, сэндвичей, картофеля фри и иного ассортимента согласно меню, оформленного в виде буклета в художественном оформлении (копия прилагается).

В нарушение требований п. 5.2 СП 2.3.6.1079-01 набор и площадь помещения закуской не обеспечивают соблюдение санитарных норм и правил.

В нарушение требований п.п. 5.1, 5.2, п. 8.1, п.8.4 СП 2.3.6.1079-01 в закуской не соблюдается поточность технологических операций изготовления готовых блюд, с целью исключения загрязнения пищевой продукции: закуская не имеет цехового деления и необходимого пространства для осуществления технологических операций при этом работает на сырье, отсутствуют мясной, овощной, мучной цеха; помещение для обработки сырого яйца, обработки и мытья кухонной посуды и инвентаря, отсутствуют складские помещения для хранения сырья, пищевых продуктов, разовой посуды (хранится на холодильном оборудовании), отсутствует отведенное место для хранения моющих и дезинфицирующих средств, все технологические операции производятся в одном помещении.

При проверке было установлено, что при входе в производственное помещение установлен тестомес, жарочный шкаф, осуществлялся замес теста, отсутствует му-копросеивательное оборудование; вместе с тем, рядом на технологических столах осуществлялось совместное хранение муки в таре (пакеты по 2,0 кг) и в открытых емкостях хранилось молоко и сахар, отмеренные для замеса теста, кроме того, под производственными столами рядом с тестомесом, хранятся посторонние предметы: личные вещи персонала (уличная обувь, сумка), полиэтиленовые пакеты, ведро для мытья полов, рядом с жарочным шкафом хранится уборочный инвентарь (швабра, веник, совок), установлен шкаф для одежды персонала, что является нарушением п.п.5.11, 5.13, 7.11 СП 2.3.6.1079-01 и может привести к загрязнению и ухудшению качества и безопасности выпускаемой продукции, что создает угрозу возникновения и распространения массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения.

В закуской отсутствует раковина для мытья рук персонала, в производственном цехе оборудована 1 единица моечной ванны, которая используется для первичной обработки овощей (огурцы, помидоры, лук репчатый), зелени, морепродуктов (креветки), яйца, мытья кухонной посуды и инвентаря, мытья рук персонала, здесь же на полу осуществлялось хранение моющих средств и сырых овощей, бутылки с горячей водой, используемой для приготовления горячих напитков, что является нарушением п. 3.3, п. 4.1, п. 6.11, п. 7.11 СП 2.3.6.1079-01 и приводит к несоблюдению требований мойки инвентаря и посуды, нарушению требований к обработке сырья и соблюдению правил личной гигиены и чистоты рук и может привести к загрязнению и ухудшению качества и безопасности выпускаемой продукции, что создает угрозу возникновения и распространения массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения.

Вместе с тем, в вышеуказанной моечной ванне осуществляется обработка сырого яйца куриного, используемого для приготовления блюд, хранение необработанного яйца в открытой емкости осуществляется в холодильном оборудовании на одной полке совместно с приготовленным омлетом; упаковка омлета с нарушенной герметичностью (разорванный п/э пакет), для чистого яйца не выделена специальная промаркированная посуда, что является нарушением п. 8.19 СП 2.3.6.1079-01 и может привести к загрязнению и ухудшению качества и безопасности выпускаемой продукции, что создает угрозу возникновения и распространения массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения.

Технологическое оборудование (жарочный шкаф для выпечки хлеба), являющийся источником повышенного выделения тепла, не оборудован локальной вытяжной системой, что является нарушением п. 4.5 СП 2.3.6.1079-01.

В нарушение п.п. 6.4, 6.5, п.6.10 6.18 СП 2.3.6.1079-01 не осуществляется контроль за функционированием технологического оборудования, инвентаря в порядке, обеспечивающем изготовление пищевой продукции, соответствующей требованиям санитарных правил и исключающим загрязнение пищевой продукции.

На момент проведения проверки технологическое оборудование: фритюрница, электроплитка, стеллаж на участке замеса теста и выпечки хлебобулочных изделий, технологические столы-холодильники, морозильный ларь загрязнены и своевременно не очищаются, в целях предупреждения инфекционных заболеваний, используемый в производстве разделочный инвентарь, посуда, внутрицеховая тара при производстве блюд, не имеют специальной маркировки по этапам технологического процесса, отсутствует стеллаж для хранения чистой посуды, часть кухонной посуды хранится на емкости (бак) с водой, часть на подвесной полке, размещенной над моечной ванной, в работе используется посуда из полимерного материала со сколами и трещинами, стеклянная банка из-под плодоовощной консервы.

На момент проверки в холодильном оборудовании производственного помещения установлено хранение взбитых сливок в кондитерском мешке с наконечником, которые используются для добавления в молочные коктейли и кофе. Согласно п. 10.10 СП 2.3.6.1079-01 обработка мешков и наконечников проводится в следующем порядке: замачивание в горячей воде при температуре не ниже 65 град. С в течение 1 ч до полного отмывания крема; стирка в моющем средстве при температуре 40 - 45 град. С в стиральной машине или вручную; тщательное прополаскивание горячей водой при температуре не ниже 65 град. С; сушка в специальных сушильных шкафах; стерилизация мешков в автоклавах или сухожаровых шкафах при температуре 120 град. С в течение 20 - 30 мин.

При отсутствии автоклава или сухожарового шкафа обработка выстиранных мешков осуществляется по следующей схеме: стерилизация мешков кипячением в течение 30 мин. с момента закипания; высушивание в специальном шкафу и хранение в чистых емкостях с закрытыми крышками.

Наконечники, снятые с отсадочных мешков, подвергаются следующей санитарной обработке: мытье в растворе моющего средства при температуре 45 -50 град. С; тщательное промывание проточной горячей водой с температурой не ниже 65 град. С; стерилизация или кипячение в течение 30 мин.

Венчики для сбивания крема после завершения технологической операции снимаются, очищаются от крема и промываются горячей водой и обрабатываются как наконечники.

При этом согласно объяснений продавца с отсадочных мешков в конце смены удаляются остатки взбитых сливок, мешок с наконечником промываются водой и высушивается, таким образом обработка мешков и наконечников проводится не в соответствии с установленными требованиями, что не соответствует п. 10.10 СП 2.3.6.1079-01.

Для хранения хлеба не предусмотрен шкаф с отверстиями для вентиляции, порционно нарезанный хлеб для сэндвичей хранится в закрытом полиэтиленовом пакете, булки с кунжутом в закрытой пластиковом контейнере, что является нарушением п 7.26 СП 2.3.6.1079-01.

Хранящиеся в морозильных ларях замороженные мясные, рыбные полуфабрикаты не имеют информации о сроках годности, маркировочные ярлыки с необходимой информацией каждого тарного места отсутствуют, содержимое порционно упакованных полуфабрикатов в полиэтиленовые пакеты, имеют заснеженную консистенцию, что свидетельствует о длительности их хранения с нарушением температурных условий, что является нарушением п 7.29, п.7.11 СП 2.3.6.1079-01.

Не осуществляется производственный контроль за качеством фритюрных жиров, записи по использованию фритюрных жиров отсутствуют, слитые из фритюрницы жиры хранятся в открытой емкости рядом с жарочным шкафом по выпечке хлебобулочных изделий, что является нарушением п 8.16 СП 2.3.6.1079-01. Отсутствует место для мытья тары из-под пищевых отходов. На момент проверки вся тара с пищевыми отходами не имела специальной маркировки, хранение тары (баки без крышек) осуществлялось в производственном помещении, что является нарушением п 9.13 СП 2.3.6.1079-01.

На момент проверки у продавца- бариста и повара отсутствовали на рабочем месте (не имелись в наличии) личные медицинские книжки. В соответствии с требованиями п. 13.1, 13.3 СП 2.3.6.1079-01, лица, поступающие на работу в организации общественного питания, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке, 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.

В нарушение п. п. 14.1, 14.3. СП 2.3.6.1079-01, п.п. 1.5, 2.1. 2.7 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», не проводится контроль, за качеством пищевой продукции, на предприятии отсутствует программа производственного контроля.

Выявленные в ходе проверки нарушения требований санитарного законодательства в закусочной «...» ООО «Зеленый Свет» к водоснабжению и канализации, к производственным помещениям, к технологическим процессам, условиям приёма и хранения сырья и пищевых продуктов, к технологическому оборудованию и инвентарю, соблюдению поточности технологических процессов, не проведение производственного контроля (лабораторно- инструментальных исследований), создают прямую угрозу жизни и здоровью потребителей, угрозу возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний.

Наличие грубых нарушений требований санитарного законодательства в предприятии быстрого обслуживания - закусочной «...» ООО «Зеленый Свет», расположенной по адресу г. Благовещенск, ул. ... непосредственно могут стать причиной массовых отравлений и создают угрозу жизни и здоровью потребителей, возникновению массовых инфекционных заболеваний и отравлений.

Факт наличия на момент проведения осмотра помещения закусочной «...» ООО «Зеленый Свет» нарушений санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения подтверждается исследованными в судебном заседании материалами дела: протоколом об административном правонарушении от 01 апреля 2016 года, протоколом о временном запрете деятельности от 31 марта 2016 года; фото, - видеоматериалами.

По мнению суда, выявленные многочисленные нарушения могут привести к возникновению острых кишечных инфекций, пищевых токсикоинфекций, в том числе к возникновению групповых и вспышечных заболеваний среди посетителей данной закусочной.

Оценив исследованные доказательства в их совокупности, судья приходит к выводу о том, что вина ООО «Зеленый Свет» в совершении вменяемого ему 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 ООО «Зеленый Свет», судьей не установлено.

Обстоятельством смягчающим административную ответственность ООО «Зеленый Свет» является признание законным представителем вины в содеянном.

С учетом установленных судом обстоятельств по делу, характера совершенного административного правонарушения и производственной деятельности общества, обеспечения достижения целей административного наказания, а также учитывая, что имеющиеся нарушения требований санитарных правил могут создать угрозу жизни и здоровью людей, могут повлечь за собой возникновение массовых инфекционных заболеваний, судья полагает необходимым назначить административное наказание в виде административного приостановления деятельности ООО «Зеленый свет» по оказанию услуг общественного питания и производства хлебобулочных изделий, полуфабрикатов в закусочной ООО «Зеленый свет», расположенной по адресу: Амурская область, г.Благовещенск, ул. ... сроком на 70 суток.

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

ПОСТАНОВИЛ:

признать ООО «Зеленый свет», ИНН ..., ОГРН ..., зарегистрированное в качестве юридического лица МИФНС России №1 по Амурской области ..., года, виновным в совершении административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 КоАП РФ, и назначить административное наказание в виде административного приостановления деятельности ООО «Зеленый свет» по оказанию услуг общественного питания и производства хлебобулочных изделий, полуфабрикатов в закусочной ООО «Зеленый свет», расположенной по адресу: Амурская область, г.Благовещенск, ул. ... сроком на 70 (семьдесят) суток.

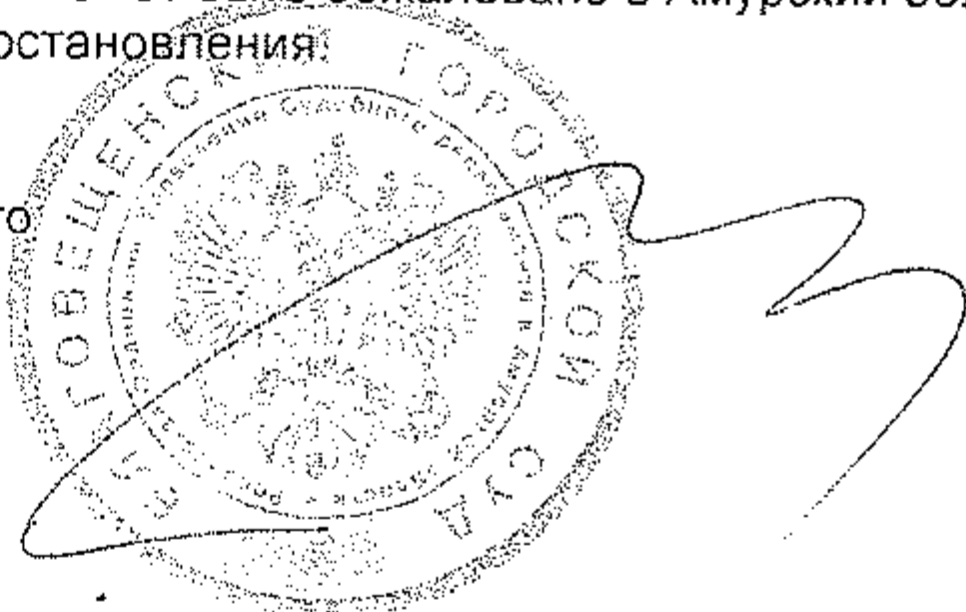
Срок приостановления деятельности закусочной ООО «Зеленый свет», расположенной по адресу: Амурская область, г.Благовещенск, ул. ... исчислять с 16 часов 30 минут 31 марта 2016 года по 09 июня 2016 включительно.

Обязать ООО «Зеленый свет» 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 Благовещенского
городского суда



Н.З. Кургунова