

59С
Швецова
Оу
Дело № 5-600/16

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

19 июля 2016 года

г. Благовещенск

Судья Благовещенского городского суда Амурской области Диких Е.С.,
при секретаре Филоповой О.В.,
с участием индивидуального предпринимателя Мащрапова А.Т.,
переводчика
представления Управления Роспотребнадзора по Амурской области Еременко Г.В.
рассмотрев в открытом судебном заседании дело об административном
правонарушении, предусмотренном ст. 6.6 КоАП РФ в отношении индивидуального
предпринимателя Мащрапова
рождения, ОГРНИП 310280108800048, ИНН 280119667493, место регистрации: Амурская
область, с. Усть-Ивановка, ул. _____, место фактической осуществления деятельности
г. Благовещенск ул. I

УСТАНОВИЛ:

14 июля 2016 года в Благовещенский городской суд Амурской области поступило
дело об административном правонарушении, предусмотренном ст. 6.6 КоАП РФ в
отношении индивидуального предпринимателя Мащрапова.

В судебном заседании ИП Мащрапов А.Т. вину в совершении административного
правонарушения признал, указав, что действительно им были допущены нарушения
санитарно-эпидемиологических правил, однако в настоящее время они устраняются.

Представитель Управления Роспотребнадзора по Амурской области Еременко Г.В.
настаивала на привлечении индивидуального предпринимателя Мащрапова А.Т. к
административной ответственности по ст. 6.6 КоАП РФ, назначении наказания в виде
приостановления деятельности кафе «Дружба» на максимальный срок.

Выслушав пояснения Мащрапова А.Т., представителя Управления Роспотребнадзора
по Амурской области, 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.

Органы государственной власти, органы местного самоуправления, должностные
лица, граждане и их объединения обязаны соблюдать Конституцию Российской Федерации и
законы (ч. 2 ст. 15 Конституции РФ).

Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от
30.03.1999 № 52-ФЗ (далее - Закон) направлен на обеспечение санитарно-

Вх. №
E-mail:

21 июля 2016
5547

«___» _____

г. _____

эпидемиологического благополучия населения как одного из основных условий реализации конституционных прав граждан на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду.

Согласно ст. 1 указанного Закона под санитарно-эпидемиологическим благополучием населения понимается 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 — это обязательные требования к обеспечению безопасности (жизни) 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).

В силу 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 и распоряжений 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.

Согласно Федеральному закону от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц.

В соответствии с п. 1 ст. 17 указанного Федерального закона 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.

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-эпидемиологические 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.

Статьей 6.6 КоАП РФ установлена административная 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, и влечет наложение административного штрафа на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от пяти тысяч до десяти тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.

Из протокола об административном правонарушении № 59с от 14.07.2016 года, а также материалов дела, в том числе представленных фотографий, находящихся в носителе - диске, следует, что 13.07.2016г. Управлением Роспотребнадзора по Амурской области на основании распоряжения № 681 от 11.07.2016 года проведена внеплановая выездная проверка в отношении ИП Манранова А.Т., осуществляющего деятельность по оказанию услуг общественного питания в кафе «Дружба» по адресу: г. Благовещенск, ул.

В ходе проверки выявлены 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, что заключается в следующем.

Моечные ванны присоединены 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 обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (далее - СП 2.3.6.1079-01), согласно которому моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки.

В тамбуре туалета для персонала отсутствует отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, что является нарушением п.3.13. СП 2.3.6.1079-01, в соответствии с которым, в тамбуре туалета для персонала следует предусматривать отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов.

Отверстия вентиляционных систем не закрыты мелкоячеистой сеткой. На момент проверки (13.07.2016 г.) механическая вентиляция находилась в нерабочем состоянии. В мясном цехе производится замес теста, при этом над местом для просеивания муки отсутствует приточно-вытяжная вентиляция с механическим побуждением, 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.

Осветительные приборы не имеют защитной арматуры. В горячем цехе на столе для нарезки овощей располагается осветительный прибор, что является нарушением п.4.15. СП 2.3.6.1079-01, согласно которому светильники не размещаются над станками, технологическим оборудованием, разделочными столами. Осветительные приборы должны иметь защитную арматуру.

В кафе «Дружба» туалет для посетителей располагается в производственных помещениях кухни между помещением предназначенном для разделки мяса и помещением для приготовления горячих напитков, что образует пересечение потоков посетителей и персонала. Обработка овощей производится в горячем и мясном цехах, т.е. в горячий цех заносятся необработанные овощи (грязные), а встречным потоком выходит готовая продукция, что не исключает контаминации готовой продукции. Из мясного цеха сырые

хлебные лепешки и другие изделия из теста поступают в горячий цех для последующей выпечки, а встречным потоком выходит готовая продукция, таким образом, поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции не предусмотрена, что является нарушением п.5.1. СП 2.3.6.1079-01, в соответствии с которым объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

В кафе отсутствуют помещения для обработки и хранения овощей, помещения для хранения муки и круп, помещение для обработки яйца, что является нарушением требований п.5.2. СП 2.3.6.1079-01, согласно которому набор и площади помещений должны соответствовать мощности организаций и обеспечивать соблюдение санитарных правил и норм.

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 которому 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.

Стены в производственных помещениях засижены мухами, полы и стены со следами жира, что свидетельствует о том, что текущая уборка помещений не проводится. Часть кафельных плиток закрыты картоном, полы имеют выбоины, что не дает возможность провести качественную обработку, что является нарушением требований п.5.11. СП 2.3.6.1079-01, согласно которому все помещения организаций необходимо содержать в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Уборочный инвентарь на момент проведения проверки находился в производственных помещениях, 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 которому 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.

В организации общественного питания отсутствует необходимый набор моечных ванн, столов, а также холодильников, что приводит к тому, что готовая продукция стоит на полу под столами, что является нарушением требований п.6.1. СП 2.3.6.1079-01, согласно которому организации обеспечиваются достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения.

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 которому 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 которому 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.

Колода для разрубка мяса установлена на полу без крестовины, не скреплена металлическими обручами, периодически не шлифуется и не обстругивается. Ножи для разделки мяса хранятся между стеной с полкой, что является нарушением требований п.6.6. СП 2.3.6.1079-01, согласно которому колода для разрубка мяса устанавливается на крестовине или специальной подставке, скрепляется металлическими обручами, ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью. Периодически по мере необходимости колоду шлифуют и обстругивают. Хранят инвентарь в специально отведенном месте.

Мытье посуды осуществляется ручным способом, при этом отсутствует необходимый набор моечных ванн - мытье столовой, кухонной посуды, столовых приборов осуществляется в трехсекционной ванне, что является нарушением требований п.6.11. СП 2.3.6.1079-01, согласно которому для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.

Чистая столовая посуда хранится стойками в горячем цехе на столе для овощей, чистые столовые приборы хранятся в производственных помещениях в банках из полимайонеза ручками вниз, что является нарушением требований п.6.18. СП 2.3.6.1079-01, согласно которому чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках. Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх.

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

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

Допущено совместное хранение сырых и готовых продуктов (в холодильнике в тазу с салатом из овощей находился салат со свежим фаршем; вареный нарезанный картофель в подносе стоит на сырой нарезанной моркови), что является нарушением требований п.7.1. СП 2.3.6.1079-01, согласно которому сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах.

Хлебные лепешки хранятся в целлофановых пакетах помещенных в картонную коробку, что является нарушением требований п.7.26. СП 2.3.6.1079-01, согласно которому хлеб хранят на стеллажах, в шкафах.

Картофель хранится в светлом помещении, предназначенном для загрузки продукции (около двери), что является нарушением требований п.7.27. СП 2.3.6.1079-01, согласно которому картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении;

В меню присутствуют блюда из птицы, также, в морозильных ларях находилось замороженное мясо птицы, при этом отдельный разделочный стол и инвентарь отсутствовали, что является нарушением требований п.8.9. СП 2.3.6.1079-01, согласно которому для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

В зале для посетителей в витрине находился салат, заправленный майонезом, при этом, информация о времени его приготовления отсутствует, что является нарушением требований п.8.11. СП 2.3.6.1079-01, согласно которому заправлять салаты и винегреты и нарезанные компоненты следует непосредственно перед отпуском.

В кафе «Дружба» отсутствуют условия для обработки яйца. На момент проверки в мясном цехе в пакете находилось необработанное яйцо, что является нарушением требований п.8.19. СП 2.3.6.1079-01, согласно которому обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1- 2 % раствором кальцинированной соды, 0,5-% 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. Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах не допускается.

В кафе отсутствует бракеражный журнал, из чего следует, что на момент проверки оценка качества полуфабрикатов, блюд не проводилась, что является нарушением требований п.9.1. СП 2.3.6.1079-01, согласно которому ежедневно проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, ФИО изготовителя продукции, ФИО проводившего органолептическую оценку.

Пищевые отходы собираются в ведра и баки, которые не имеют крышек и маркировки, а также в картонные коробки, что является нарушением требований п.9.13. СП 2.3.6.1079-01, согласно которому 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.

В производственных помещениях в большом количестве присутствуют мухи, что является нарушением требований п. 12.1. СП 2.3.6.1079-01, согласно которому в организациях не допускается наличие насекомых (вредные членистоногие - тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи; вредители запасов - жуки, бабочки, сенокосцы, клещи и др.)

У сотрудников отсутствуют личные медицинские книжки, что является нарушением требований п.13.3. СП 2.3.6.1079-01, согласно которому 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 которому 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 катарам 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 которому 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 Минздраве России 30 октября 2001 г., регистрационный N 3000.

В нарушение п. 15.1 СП 2.3.6.1079-01 руководитель организации не обеспечил наличие на предприятии настоящих санитарных правил; выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия; организацию производственного и лабораторного контроля; необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей; прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию; наличие личных медицинских книжек на каждого работника; ежедневное ведение необходимой

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

Указанные обстоятельства 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 № 59с от 14.07.2016 года, фотографиями, протоколом о временном запрете деятельности от 13 июля 2016 года, 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. Перечисленные доказательства являются достаточными для рассмотрения дела по существу, они оценены судьёй по правилам, установленным ст. 26.11 КоАП РФ, признаны достоверными относительно события административного правонарушения и имеющими доказательственную силу по настоящему делу.

Материалами дела доказано, что кафе «Дружба», принадлежащее (ИП Маширапову А.Т.) не располагает необходимым набором помещений для оказания услуг общественного питания, в кафе отсутствуют условия для соблюдения обязательных требований санитарных правил при приготовлении блюд, обработки инвентаря, мытья посуды, соблюдения правил личной гигиены работников кафе и посетителей, в большом количестве присутствуют мухи. Установленные обстоятельства свидетельствуют о том, что индивидуальным предпринимателем Машираповым А.Т. грубо нарушены требования санитарных правил ввиду оказания услуг общественного питания в кафе связанные с отсутствием условий для соблюдения точности технологических процессов (встречные потоки готовой и сырой продукции, чистой и грязной посуды), отсутствие необходимого набора помещений, цехового деления, условия мытья посуды), представляющие угрозу для здоровья людей, а также реализация продукции без наличия информации об обязательном подтверждении соответствия данной продукции установленным требованиям, что создаст угрозу возникновения и распространения.

Действия индивидуального предпринимателя Маширапова А.Т. содержат состав административного правонарушения, предусмотренного ст.6.6 КоАП РФ.

При назначении административного наказания судья учитывает характер совершенного административного правонарушения, имущественное и финансовое положение индивидуального предпринимателя.

Обстоятельств, смягчающих административную ответственность, судом признает Машираповым А.Т. своей вины.

Обстоятельств, отягчающих административную ответственность, судом не установлено.

С учётом положений ст. 3.1, 3.12, 4.1, 4.2, 4.3 КоАП РФ, учитывая, что имеющиеся нарушения санитарных правил создают угрозу жизни и здоровью неопределенного круга лиц, в том числе могут способствовать возникновению массовых инфекционных заболеваний и отравлений, в материалах дела не имеется доказательств устранения в полном объеме допущенных нарушений, судья полагает необходимым назначить административное наказание в виде административного приостановления деятельности (эксплуатации) кафе «Дружба», расположенного по адресу: Амурская область г. Благовещенск, ул. д. , сроком на 90 суток.

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

ПОСТАНОВИЛ:

индивидуального предпринимателя Маширапова .

ода рождения, ОГРНИП 310280108800048, ИНН 280119667493, признать виновным в совершении административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 КоАП РФ, и назначить ему административное наказание в виде административного приостановления деятельности (эксплуатации) кафе «Дружба», расположенного по адресу: Амурская область г. Благовещенск, ул. _____ сроком на 90 суток.

Срок приостановления деятельности (эксплуатации) кафе «Дружба», расположенного по адресу: г. Благовещенск, ул. _____ сроком на 90 суток исчислять с 15 часов 30 минут 13 июля 2016 года до 15 часов 30 минут 10 октября 2016 года.

Обязать индивидуального предпринимателя Маширанова А.Т. устранить нарушения, указанные в мотивировочной части постановления.

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

Разъяснить, что согласно ч. 3 ст. 3.12 КоАП РФ судья, назначивший административное наказание в виде административного приостановления деятельности, на основании ходатайства лица, осуществляющего предпринимательскую деятельность без образования юридического лица досрочно 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.

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

Судья Благовещенского городского суда

Е.С. Диких

13.07.2016
Судья Диких Е.С.

НЕ
ВСТУПИЛО
ЗАКОННУЮ
СЕКРЕТАРЬ

