

3С

М. В. С. С. А.

С. В.

Зориславский С. А.

В. Д. С. С. А.

Иванов И. С. С. А.

А. М. В. С. С. А.

Постановление

по делу об административном правонарушении

«3» января 2016 года

город Благовещенск

Судья Благовещенского городского суда Амурской области Емшанов И.С.,
при секретаре Хорешко О.В.,
с участием ИП Вениковой Н.А., представителей Управления Роспотребнадзора по Амурской области Швеца Ю.А. и Сергеевой Е.Н.,
рассмотрев в открытом судебном заседании дело об административном правонарушении по статье 6.6 КоАП РФ в отношении индивидуального предпринимателя – Вениковой _____ года рождения, уроженки с. _____ Белогорского района Амурской области, зарегистрированной по адресу пос. Моховая падь, ул. _____, зарегистрированной в качестве индивидуального предпринимателя 30 ноября 2004 года, ИНН 281100277251, ОГРН 304280433500022,

УСТАНОВИЛ:

29 декабря 2015 года в Благовещенский городской суд поступил административный материал по факту совершения индивидуальным предпринимателем Вениковой Н.А. 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 24 декабря 2015 года в отношении ИП Вениковой Н.А. применен временный запрет деятельности по оказанию услуг общественного питания в кафе «Вкусняшка» по адресу город Благовещенск, ул. _____ с 15 часов 20 минут 24 декабря 2015 года.

В судебном заседании Веникова Н.А. вину в совершении административного правонарушения признала частично, пояснила, что согласна не со всеми нарушениями.

В судебном заседании представители Управления Роспотребнадзора по Амурской области Швеца Ю.А. и Сергеева Е.Н. на привлечении индивидуальной ответственности к административной ответственности настаивали, просили суд приостановить деятельность по оказанию услуг общественного питания в кафе «Вкусняшка» сроком до 90 суток.

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

РОСПОТРЕБНАДЗОР

ВУ 11 ЯНВ 2016

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 2006 года № 31 введены в действие санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности 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, 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 и административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.

Как следует из материалов дела, 24 декабря 2015 года в ходе проведения осмотра кафе ИП Виниковой Н.А. по адресу Амурская область, город Благовещенск, (первый этаж торгового центра «Малый Хуафу») 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.

В соответствии с требованием п. 5.1 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению

оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (далее по тексту 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, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала, при этом в кафе сырье (мясо, рыба, овощи, мука, крупы и т.д.), предназначенное для приготовления пищевой продукции заносится через дверь для посетителя по причине отсутствия загрузочной двери, далее проносится через зал для посетителей и мимо витрины с готовыми продуктами проносится через горячий цех с готовой продукцией, к местам хранения: в коридор, в мясной цех в свою очередь, на встречу сырью двигаются готовые блюда для посетителей. Из моечного отделения выносятся чистая столовая и чистая кухонная посуда, а на встречу заносится грязная столовая и грязная кухонная посуда, что является нарушением требований 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).

Согласно п. 3.8. СП 2.3.6.1079-01 производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны), при этом входе осмотра установлено, что одна из моечных ванн предназначенная для мытья кухонной посуды присоединена к канализационной сети без воздушного разрыва, что является нарушением требований п.3.8. СП 2.3.6.1079-01.

Согласно п. 3.13 СП 2.3.6.1079-01 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, а также сливной трап с уклоном к нему, при этом в туалете для персонала отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды для мытья полов отсутствует, что является нарушением требований п.3.13. СП 2.3.6.1079-01.

Согласно п. 3.14 СП 2.3.6.1079-01 все стационарные организации оборудуются туалетами и раковинами для мытья рук посетителей. Совмещение туалетов для персонала и посетителей не допускается, при этом в помещении кафе отсутствует туалет для посетителей, что является нарушением требований п.3.14. СП 2.3.6.1079-01.

В соответствии с п. 4.1 СП 2.3.6.1079-01 во всех организациях создаются необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенце, туалетной бумаги и т.п.), в ходе осмотра установлено, что для соблюдения правил личной гигиены в кафе отсутствуют полотенца, что является нарушением требований п.3.14. СП 2.3.6.1079-01.

Согласно п. 4.4. СП 2.3.6.1079-01 отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой, при этом в кафе «Вкусняшка» отверстия вентиляционных систем не закрыты мелкоячеистой полимерной сеткой, что является нарушением требований п.3.14. СП 2.3.6.1079-01.

На основании п. 4.10 СП 2.3.6.1079-01 для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ необходимо операции, связанные с просеиванием муки, производить на рабочем месте, оборудованном местной вытяжной вентиляцией. В ходе проверки установлено, что в кафе проводятся операции связанные с просеиванием муки, при этом рабочее место не оборудовано приточно-вытяжной или местной вытяжной вентиляцией, что является нарушением требований п.4.10. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

В соответствии с 4.15. СП 2.3.6.1079-01 осветительные приборы должны иметь защитную арматуру, при этом, в кафе осветительные приборы не имеют защитной арматуры, что является нарушением требований п.4.15. СП 2.3.6.1079-01.

Согласно п.5.5. СП 2.3.6.1079-01 стены производственных помещений на высоту и менее 1,7 м отделяются облицовочной плиткой или другими материалам выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию, при этом одна из стен горячего цеха выполнена из гипсокартона, который не выдерживает влажную уборку и дезинфекцию, что является нарушением требований п.5.5. СП 2.3.6.1079-01.

Согласно п.5.9. СП 2.3.6.1079-01 в цехах для приготовления холодных блюд, на участках по порционированию готовых блюд устанавливаются бактерицидные лампы, которые используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации, при этом в ходе проверки установлен факт отсутствия бактерицидной лампы на участке для приготовления холодных блюд, что является нарушением требований п.5.9. СП 2.3.6.1079-01.

Согласно п.5.13. СП 2.3.6.1079-01 для уборки производственных, складских и 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, при этом уборочный инвентарь в кафе (швабры, ведра, веники, совки) находятся во всех производственных помещениях, инвентарь со специальной маркировкой для туалетов отсутствует, что является нарушением требований п.5.9. СП 2.3.6.1079-01.

В соответствии с п.5.15. СП 2.3.6.1079-01 в организациях применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы в установленном порядке, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя, при этом в кафе моющие и дезинфицирующие средства хранятся в моечном отделении рядом с кухонной посудой, что является нарушением требований п.5.15. СП 2.3.6.1079-01.

Согласно п. 5.16. СП 2.3.6.1079-01 в организациях общественного питания должны проводиться косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования) по мере необходимости и его покраска, при этом стены помещений кафе имеют выбоины, облупившиеся штукатурки, что свидетельствует о том, что косметический ремонт в кафе своевременно не проводится и является нарушением требований п.5.16. СП 2.3.6.1079-01.

В соответствии с п. 6.1. СП 2.3.6.1079-01 организации обеспечиваются достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения, при этом в кафе в наличии всего три разделочные доски, в помещении горячего цеха отсутствует раковина для мытья рук, отсутствует необходимый набор раковин для мытья посуды, стол для мяса птицы, что является нарушением требований п.6.1. СП 2.3.6.1079-01.

Согласно п. 6.5. СП 2.3.6.1079-01 в целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым 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. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться отдельно. В ходе осмотра установлено, что разделочный инвентарь не имеет маркировки, что является нарушением требований п.6.5. СП 2.3.6.1079-01.

Согласно п. 6.10. СП 2.3.6.1079-01 посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используют, при этом в ходе осмотра установлено наличие кухонной посуды со сколами эмали, что является нарушением требований п.6.10. СП 2.3.6.1079-01.

Согласно п. 6.14. СП 2.3.6.1079-01 мытье столовой посуды ручным способом производится в следующем порядке: механическое удаление остатков пищи; мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны; мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 град. С и добавлением моющих средств в количестве, и

раза меньшем, чем в первой секции ванны; ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град. С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой; просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах. В ходе осмотра установлено, что в кафе отсутствуют раковины для мытья столовой посуды, решетчатые полки, стеллажи для просушивания посуды, что является нарушением требований п.6.14. СП 2.3.6.1079-01.

В соответствии с п. 6.16. СП 2.3.6.1079-01 мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке: механическая очистка от остатков пищи; мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 град. С с добавлением моющих средств; ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 град. С; просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах. В ходе проверки проведено измерение температуры горячей воды. Температура составила 48-50 град. С, также отсутствуют решетчатые полки, стеллажи для просушивания посуды, что является нарушением требований п.6.16. СП 2.3.6.1079-01.

В соответствии с п. 6.18. СП 2.3.6.1079-01 чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх, при этом, столовые приборы в кафе хранятся ручками вниз, что является нарушением требований п.6.18. СП 2.3.6.1079-01 .

В соответствии с п. 6.19. СП 2.3.6.1079-01 щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, для мытья не используются, при этом, в ходе осмотра установлен факт использования для мытья губчатого материала и щеток с наличием плесени и видимого загрязнения, что является нарушением требований п.6.19. СП 2.3.6.1079-01.

Согласно п. 7.1 СП 2.3.6.1079-01 продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. В ходе проверки установлено, что в холодильниках допускается совместное хранение сырья и готовой продукции, так в холодильнике горячего цеха рядом находятся необработанная капуста, готовые салаты и продукция прошедшая термическую обработку, в холодильнике расположенном в коридоре рядом с полуфабрикатами находится готовая продукция (плов).

Согласно п. 7.8 СП 2.3.6.1079-01 для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации запрещается принимать продукцию домашнего изготовления, при этом в кафе обнаружена банка соленых огурцов домашнего изготовления, что является нарушением требований п.7.8. СП 2.3.6.1079-01.

Согласно п. 7.22. СП 2.3.6.1079-01 яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях, при этом установлено, что в кафе яйцо хранится в коридоре на холодильнике, что является нарушением требований п.7.22. СП 2.3.6.1079-01.

В соответствии с п.7.23 СП 2.3.6.1079-01 муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см, при этом в кафе мука хранится на полу в коридоре, что является нарушением требований п.7.23. СП 2.3.6.1079-01.

В соответствии с п.7.26. СП 2.3.6.1079-01 хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. В ходе осмотра установлено, что хлеб хранится в полиэтиленовых пакетах в хлебнице без отверстий для вентиляции, что является нарушением требований п.7.26. СП 2.3.6.1079-01.

Согласно требованиям п.7.27. СП 2.3.6.1079-01 картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях, при этом, установлено, что в кафе картофель хранится в сетке на полу в коридоре, капуста хранится в холодильнике горячего цеха рядом с готовой продукцией, что является нарушением требований п.7.27. СП 2.3.6.1079-01.

В соответствии с требованиями п. 8.4. СП 2.3.6.1079-01 обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в специально оборудованных цехах. В организациях, имеющих цехового деления, с ограниченным ассортиментом выпускаемых блюд допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах. При проведении проверки установлено, что кафе имеет широкий ассортимент выпускаемых блюд. В состав производственных помещений кафе входит мясо - рыбный цех, горячий цех и моечное отделение, при этом отсутствуют условия для отдельной обработки сырых и готовых овощей, что является нарушением требований п.8.4. СП 2.3.6.1079-01.

В соответствии с п. 8.9. СП 2.3.6.1079-01 для обработки сырой птицы выделяются отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь. Следует учитывать, что куриное мясо может являться источником возбудителей сальмонеллеза и требовать отдельного разделочного инвентаря и производственного оборудования, при этом, в мясном цехе отсутствует разделочный инвентарь и производственное оборудование для мяса кур, не смотря на наличие в меню продукции с куриным мясом, что является нарушением требований п.8.4. СП 2.3.6.1079-01.

Согласно п. 8.19. СП 2.3.6.1079-01 обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специально промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1 - 2-процентным раствором кальцинированной соды, 0,5-процентным раствором хлорамина или другими разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, после чего ополаскивают холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду. В ходе осмотра кафе установлено, что отсутствует отведенное место для обработки яйца, также отсутствуют емкости, моющий и дезинфицирующий средства, что является нарушением требований п.8.19. СП 2.3.6.1079-01.

Согласно п. 9.13. СП 2.3.6.1079-01 пищевые отходы собирают в специально промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемую камеру 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, при этом, в емкости для сбора пищевых отходов не имеется маркировка, без крышек. Также, для хранения пищевых отходов отсутствует охлаждаемая камера или в другое специально выделенное для этой цели помещение, отсутствует место для мытья тары для пищевых отходов, что является нарушением требований п.9.13. СП 2.3.6.1079-01.

В соответствии с п. 12.1 СП 2.3.6.1079-01 в организациях не допускается наличие насекомых (вредные членистоногие - тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи; вредители запасов - жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.). В ходе осмотра в помещениях кафе обнаружены многочисленные живые особи тараканов, следы их жизнедеятельности пребывания, что является нарушением требований п.9.13. СП 2.3.6.1079-01.

В соответствии с п. 15.1 СП 2.3.6.1079-01 ежедневное необходимо вести бракеражный журнал, при этом бракеражный журнал готовой продукции отсутствует, что не позволяет определить дату и время приготовления готовой продукции, предназначенной для реализации посетителям кафе, что является нарушением требований п.15.1. СП 2.3.6.1079-01.

Санитарно-эпидемиологические требования - обязательные требования к условиям обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания и условий деятельности юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, используемых ими территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения заболеваний, которые устанавливаются государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами (далее - санитарные правила), а в отношении безопас

продукции и связанных с требованиями к продукции процессов ее производства, хранения, перевозки, реализации, эксплуатации, применения (использования) и утилизации, которые устанавливаются документами, принятыми в соответствии с международными договорами Российской Федерации, и техническими регламентами. Количество и характер выявленных в кафе «Вкусняшка» ИП Виниковой Н.А. нарушений обязательных требований санитарного законодательства свидетельствуют о недопустимом отношении к соблюдению данных требований, о незнании правил и норм, направленных на обеспечение соблюдения безопасности в санитарно-эпидемиологическом отношении оказываемых услуг общественного питания.

Таким образом, кафе 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 тараканы. Индивидуальным предпринимателем грубо нарушены требования санитарных правил ввиду оказания услуг общественного питания в кафе связанные с отсутствием условий для соблюдения поточности технологических процессов (встречные потоки готовой и сырой продукции, чистой и грязной посуды), отсутствие необходимого набора помещений, цехового деления, условие мытья посуды), представляющие угрозу для здоровья людей, а также реализация продукции без наличия информации об обязательном подтверждении соответствия данной продукции установленным требованиям, что создает угрозу возникновения и распространения инфекционных либо массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей.

Кроме того, согласно экспертному заключению по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований от 30 декабря 2015 года в пробах пищевой продукции и смывах с объектов окружающей среды, отобранных в помещении кафе, обнаружены бактерии группы кишечной палочки.

Факт наличия на момент проведения осмотра кафе ИП Виниковой Н.А. нарушений санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения подтверждается исследованными в судебном заседании материалами дела: протоколом об административном правонарушении, протоколом о временном запрете деятельности; видеоматериалом, экспертным заключением по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований от 30 декабря 2015 года.

Оценив исследованные доказательства в их совокупности, судья приходит к выводу о том, что вина ИП Виниковой Н.А. 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 частичное признание лицом своей вины.

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 по оказанию услуг общественного питания в кафе «Вкусняшка», расположенном по адресу город Благовещенск, улица

Руководствуясь ст. 29.10 КоАП РФ, судья

ПОСТАНОВИЛ:

признать индивидуального предпринимателя – Виникову _____
рождения, ИНН 281100277251, ОГРН 30428043350002,
зарегистрированную в качестве индивидуального предпринимателя 30 ноября 2004 год
виновной в совершении административного правонарушения, предусмотренного статье
6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, и назначить
ей административное наказание в виде административного приостановления деятельности
по оказанию услуг общественного питания в кафе «Вкусняшка», расположенном по адре
город Благовещенск, улица _____ сроком на 80 (восемьдесят) суток.

Срок приостановления деятельности по оказанию услуг общественного питания
кафе «Вкусняшка», расположенном по адресу город Благовещенск, улица _____
исчислять с 15 часов 20 минут 24 декабря 2015 года.

Обязать индивидуального предпринимателя Виникову _____
устранить нарушения, указанные в описательной части постановления.

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

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

Судья Благовещенского
городского суда

Емшанов И

