

45С

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

с. Тамбовка

30 мая 2015 года

Судья Тамбовского районного суда Амурской области Колдин Р.А.,
 при секретаре Тюриной Е.П.,
 с участием представителя Управления Роспотребнадзора по Амурской области- вед.специалиста-эксперта отдела санитарного надзора В.К.Кузнецовой,
 удостоверение _____
 представителя ОАО «Димское» _____ действующей по доверенности
 от 01.05.2016,

рассмотрев в судебном заседании материал о совершении административного правонарушения в отношении открытого акционерного общества «Димское» _____ г. Свидетельство ИНН 2827000628, юридический адрес: 676952, Амурская область, Тамбовский район, с. _____ ул. _____ адрес фактического осуществления деятельности: 676952, Амурская область, Тамбовский район, с. _____ ул. _____, столовая ОАО «Димское», привлекаемого к административной ответственности за совершение административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 КоАП РФ.

УСТАНОВИЛ:

17 мая 2016 года Управлением Роспотребнадзора по Амурской области проведена на основании приказа № 162 от 10.03.2016 «О про ведении внеплановых проверок в период подготовки и проведения оздоровительной кампании 2016 года», внеплановая выездная проверка по распоряжению № 426 о 16.05.2016 в отношении Открытого акционерного общества «Димское», в результате которой было установлено, что ОАО «Димское» согласно выписки из ЕГРЮЛ от 16.05.2016 осуществляет в основном виде своей деятельности выращивание масличных культур при этом дополнительным видом деятельности является оказание услуг в сфере общественного питания.

МАОУ Новоалександровская СОШ Тамбовского района Амурской области заключен договор на предоставление услуг с ОАО «Димское» от 06.05.2016 г., предметом договора является оказание услуг общественного питания в столовой, питание пришкольного лагеря.

В ходе проведения 17.05.2016 проверки и осмотра помещений, оборудования, документов, проведенных в столовой ОАО «Димское», расположенной 676952, Амурская область, Тамбовский район, установлены следующие нарушения требований 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): Отсутствуют раковины для мытья рук в мясо-рыбном цехе; На момент проверки в производственных помещениях цеха первичной обработки овощей стены выполнены облицовочной плиткой, при этом местами имеют многочисленные дефекты отделки кафельного покрытия в виде отслоения, что не позволяет проводить качественную

влажную уборку и дезинфекцию, данное нарушение подтверждается фотоматериалами; При работе технологического оборудования имеется контакт сырых и готовых к употреблению продуктов, а именно ножом с маркировкой «овощи вареные» нарезалось сырое мясо, о чем свидетельствует наличие на ноже кусочков сырого мяса; При работе технологического оборудования имеется контакт сырых и готовых к употреблению продуктов, а именно ножом с маркировкой «Овощи Вареные» нарезалось сырое мясо, о чем свидетельствует наличие на ноже кусочков сырого мяса; Разделочный инвентарь не закреплен за каждым цехом, хранение ножей с маркировкой Мясо Вареное, Мясная Гастрономия, Рыбная Гастрономия осуществляется в цехе мясо-рыбном для сырой продукции; Хранение необработанный скорлупы от яиц осуществляется совместно с готовыми продуктами (варенной колбасой используемой для салатов) в одном холодильнике; Пищевые продукты, мясные полуфабрикаты (замороженные котлеты, фарш, вареники) не имеют маркировочный ярлык с указанием даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности; Отсутствуют воздушные разрывы у моечных ванн в салатном цехе, овощном цехе; Имеются нарушения правил товарного соседства, хранение сырых и готовых продуктов осуществляется совместно (варенная колбаса, сыр, хранится в одном холодильнике с сырым мясом, фаршем; колбаса полукопченая хранится в холодильнике в луже размороженной крови сырого мяса; Хранение салатов осуществляется в заправленном виде (оливье с майонезом); Во всех производственных помещениях отсутствует средства личной гигиены для мытья рук (мыло, полотенца); Производственный контроль не производится, протоколы лабораторных исследований отсутствуют, программа производственного контроля не разработана; На участке порционирования готовых блюд отсутствует бактерицидная лампа; Санитарная обработка технологического оборудования производится не в полном объеме, о чем свидетельствует наличие в 8 смывах из 10 Бактерии Группы Кишечной Палочки на чистом производственном оборудовании (производственные столы, разделочные доски и ножи, кружки, столовые приборы), все вышеперечисленные нарушения подтверждаются материалами фотосъемки.

Выявленные множественные нарушения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания, которые администрацией столовой ОАО «Димское» при производстве пищевой продукции для общественного питания населения, создают угрозу для здоровья значительного количества людей. В связи с чем, 20 мая 2016 года ведущим специалистом-экспертом отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора В.К.Кузнецовой в отношении ОАО «Димское» составлены протокол о временном запрете деятельности, 23 мая 2016 года протокол об административном правонарушении № 45С по факту совершения правонарушения, предусмотренного ст. 6.6. КоАП РФ.

В судебном заседании представитель Управления Роспотребнадзора по Амурской области Кузнецова В.К., обратила внимание суда на то, что в ходе проведения внеплановой проверки обнаружены многочисленные, серьезные нарушения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания в столовой ОАО «Димское». Были взяты пробы питьевой воды, пробы готовой продукции. По результатам проведенных исследований установлено, что выпускаемая продукция (салат «Оливье») не соответствует требованиям микробиологической безопасности, как и равно исследованные пробы питьевой холодной и горячей воды. Выявленные нарушения требований санитарных правил

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», а также не безопасной по микробиологическим показателям продукции в столовой, принадлежащей ОАО «Димское», создают угрозу возникновения причинения вреда жизни и здоровью граждан, возникновению массовых инфекционных заболеваний и отравлений. Протоколом о временном запрете деятельности 20.05.2016 был установлен временный запрет ОАО «Димское» на деятельность по оказанию услуг общественного питания в столовой по адресу: Амурская область, Тамбовский район.

В связи с чем, представитель Управления Роспотребнадзора просит суд приостановить деятельность столовой ОАО «Димское» на срок 90 суток.

В судебном заседании представитель ОАО «Димское» - заведующая столовой, вину в совершении административного правонарушения признала, суду пояснила, что действительно нарушения имелись в настоящее время все выявленные нарушения администрацией устранены, в доказательство ей представлены фотоснимки, программа производственного контроля, просила не приостанавливать деятельность столовой ОАО «Димское».

Выслушав объяснения лиц, участвующих в рассмотрении дела об административном правонарушении, проверив материалы административного производства, суд приходит к следующему.

В соответствии со 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.

Согласно со 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 юридических лиц, - от двадцати тысяч до тридцати тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.

Согласно п. 1 ст. 17 ФЗ от 30 марта 1999 года N 52-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.

Помимо признания вины в допущенном правонарушении ОАО «Димское», его вина в совершении правонарушения подтверждается следующими собранными по делу и исследованными судом доказательствами:

- По свидетельству о государственной регистрации права

ОАО «Димское» на праве собственности принадлежит здание

столовой, расположенное по адресу: Амурская область, Тамбовский район, с.

- по распоряжению № 426 от 16.05.2016 Управлением Роспотребнадзора по Амурской области проведена на основании приказа № 162 от 10.03.2016 «О проведении внеплановых проверок в период подготовки и проведения оздоровительной кампании 2016 года», внеплановая выездная проверка в отношении Открытого акционерного общества «Димское».

- протоколом о временном запрете деятельности от 20 мая 2016 года, вынесенное Управлением Роспотребнадзора по Амурской области в отношении ОАО «Димское» в целях предотвращения непосредственной угрозы причинения вреда жизни и здоровью граждан с 15 часов 10 минут 20 мая 2016 года в соответствии со ст. 27.16; 27.17 КоАП РФ временно приостановлена деятельность столовой ОАО «Димское». Произведено опечатывание печатью Управления Роспотребнадзора по Амурской области следующего оборудования: жарочного шкафа, электроплиты, электросковороды.

- протоколом об административном правонарушении от 23.05.2016 № 45С, согласно которому в ходе внеплановой выездной проверки 20.05.2016 в столовой ОАО «Димское» установлено, что общество оказывает дополнительный вид деятельности в сфере общественного питания потребителям услугу общественного питания; на предприятии изготавливаются кулинарные изделия в ассортименте, холодные закуски в ассортименте, в том числе 1-е и 2-е блюда в ассортименте, мясные и рыбные блюда, гарниры, напитки. В ходе проведения проверки выявлены нарушения санитарных правил, а именно:

- Отсутствуют раковины для мытья рук в мясо-рыбном цехе, что нарушает требования п.3.3 СП 2.3.6.1079-01.

- На момент проверки в производственных помещениях цеха первичной обработки овощей стены выполнены облицовочной плиткой, при этом местами имеют многочисленные дефекты отделки кафельного покрытия в виде отслоения, что не позволяет проводить качественную влажную уборку и дезинфекцию, данное нарушение подтверждается фотоматериалами и является нарушением требований п.5.5. СП 2.3.6.1079-01,

- При работе технологического оборудования имеется контакт сырых и готовых к употреблению продуктов, а именно ножом с маркировкой «Овощи Вареные» нарезалось сырое мясо, о чем свидетельствует наличие на ноже кусочков сырого мяса, что нарушает требования п. 6.3 СП 2.3.6.1079-01 и подтверждается материалами фотосъемки.

- При работе технологического оборудования имеется контакт сырых и готовых к употреблению продуктов, а именно ножом с маркировкой «овощи вареные» нарезалось сырое мясо, о чем свидетельствует наличие на ноже кусочков сырого мяса, что нарушает требования п. 6.3 СП 2.3.6.1079-01 и подтверждается материалами фотосъемки.

- Разделочный инвентарь не закреплен за каждым цехом, хранение ножей с маркировкой Мясо Вареное, Мясная Гастрономия, Рыбная Гастрономия осуществляется в цехе мясо-рыбном для сырой продукции, что нарушает требования п. 6.5 СП 2.3.6.1079-01 и подтверждается материалами фотосъемки.

- Хранение необработанный скорлупы от яиц осуществляется совместно с готовыми продуктами (вареной колбасой используемой для салатов) в одном

холодильнике, что нарушает требования п. 7.11 СП 2.3.6.1079-01 и подтверждается материалами фотосъемки.

- Пищевые продукты, мясные полуфабрикаты (замороженные котлеты, фарш, вареники) не имеют маркировочный ярлык с указанием даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности, что нарушает п. 9.9. СП 2.3.6.1079-01.

- Отсутствуют воздушные разрывы у моечных ванн в салатном цехе, овощном цехе, что нарушает требования п. 3.8 СП 2.3.6.1079-01.

- Имеются нарушения правил товарного соседства, хранение сырых и готовых продуктов осуществляется совместно (варенная колбаса, сыр, хранится в одном холодильнике с сырым мясом, фаршем; колбаса полукопченая хранится в холодильнике в луже размороженной крови сырого мяса), что нарушает требования п. 7.11 СП 2.3.6.1079-01 и подтверждается материалами фотосъемки.

- Хранение салатов осуществляется в заправленном виде (оливье с майонезом), что нарушает требование п. 8.11 СП 2.3.6.1079-01 и подтверждается материалами фотосъемки.

- Во всех производственных помещениях отсутствует средства личной гигиены для мытья рук (мыло, полотенца), что нарушает требования п. 14.1[^] СП 2.3.6.1079-01.

- Производственный контроль не производится, протоколы лабораторных исследований отсутствуют, программа производственного контроля не разработана, что нарушает требования п. 14.1 СП 2.3.6.1079-01.

- На участке порционирования готовых блюд отсутствует бактерицидная лампа, что нарушает требования п. 5.9 СП 2.3.6.1079-01.

- Санитарная обработка технологического оборудования производится не в полном объеме, о чем свидетельствует наличие в 8 смывах из 10 Бактерии Группы Кишечной Палочки на чистом производственном оборудовании (производственные столы, разделочные доски и ножи, кружки, столовые приборы), что нарушает требования п. 6.4. СП 2.3.6.1079-01.

По актам отбора проб от 17 мая 2016 года на основании предписания № 141р от 16.05.2016 были отобраны пробы салата «Оливье», каши гороховой, рыбы «минтай», а также сделаны смывы со стола салатного, мясного цехов, разделочных досок, ножей, тарелок, столовых приборов, раковин, спецодежды поваров, рук поваров, ручек дверей, и т.д.

Согласно Экспертного заключения по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований, выданных филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Амурской области» от 24 мая 2016 года, из десяти смывов отобранных с объектов окружающей среды на БГКП в столовой ОАО «Димское», Амурская область, Тамбовский район, обнаружены БГКП в восьми смывах: стол салатный цех, доска разделочная с маркировкой овощи, нож без маркировки овощной цех, стол с маркировкой готовая продукция горячий цех, столовые приборы, кассета для строения столовых приборов, кружки, терка для овощей. Наличие бактерий группы кишечной палочки в смывах свидетельствует о нарушении санитарного режима, неэффективной санитарной обработке инвентаря, оборудования, посуды, и нарушений правил личной гигиены персоналом. Из двадцати смывов отобранных с объектов окружающей среды на паразитологическую чистоту в столовой ОАО «Димское», Амурская область, Тамбовский район, обнаружены яйца

Enterobius vermicularis на ручке двери в туалет для персонала. Наличие Enterobius vermicularis в смыве отобранном на ручке двери в туалет для персонала свидетельствует о нарушении правил личной гигиены персоналом. Исследованная проба питьевой воды, отобранная из крана раковины для мытья столовой посуды в столовой ОАО «Димское», Амурская область, Тамбовский район, с. [redacted] не соответствует СанПиН 2.1.4.1074-01.

Исследованная проба горячей воды, отобранная из крана раковины для мытья столовой посуды в столовой ОАО «Димское», Амурская область, Тамбовский район, с. [redacted] не соответствует СанПиН 2.1.4.1074-01.

Исследованная проба готового пищевого продукта: салат «Оливье» (картофель отварной, морковь отварная, яйцо вареное, лук репчатый, зеленый горошек консервированный, колбаса вареная, майонез), дата изготовления: 17.05.2016 г; изготовитель: столовая ОАО «Димское», Амурская область, Тамбовский район, с. [redacted] не соответствует требованиям пунктов 1. и

2. статьи 7. главы II. ТР ТС 021/2011. Наличие БГКП и S. Aureus в готовой пищевой продукции создает угрозу причинения вреда для жизни и здоровья человека, поскольку БГКП и S. Aureus являются санитарно-показательными и условно патогенными микроорганизмами и их содержание в пищевых продуктах может стать причиной возникновения и распространения кишечных инфекций.

В соответствии с п. 2 статьи 7 главы 2 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011г. № ККО microbiological показатели, установленные в Приложении 2, п. 1.8 являются показателями безопасности пищевой продукции. Не соответствие пищевых продуктов по microbiological показателям делает их опасными для здоровья человека.

В соответствии с п. 1 статьи 7 Главы 2. Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011): пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности при использовании по назначению должна быть безопасной.

Бактерии группы кишечная палочка (БГКП), относятся к санитарно-показательным микроорганизмам, наличие которых свидетельствует о загрязнении готового продукта выделениями человека.

Таким образом, изготовителем ОАО «Димское» допущено нарушение обязательных требований Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам производства, выпуск в обращение пищевой продукции, не соответствующей таким требованиям.

Отсутствие в столовой ОАО «Димское» внедрённой и действующей системы ХАССП, необходимой для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), не позволило обеспечить должный контроль на всех этапах производства пищевых продуктов с целью определения рисков, их предотвращения, устранения или снижения до приемлемого уровня в результате целенаправленных мер контроля, что в итоге выразилось в изготовлении продукции, не соответствующей по microbiological показателям установленным требованиям.

Выявленные в ходе внеплановой проверки нарушения требований санитарного законодательства в столовой ОАО «Димское» к условиям приёма и хранения сырья и пищевых продуктов, маркировке производственного оборудования и инвентаря, мытью столовой и кухонной посуды, соблюдению поточности технологических процессов, ведению необходимой документации и др., несоблюдение мер, препятствующих проникновению, обитанию насекомых, обнаружение в смывах с рук повара, инвентаря бактерий группы кишечная палочка, свидетельствующих о несоблюдении работниками правил личной гигиены, неудовлетворительно мытье и обработке кухонной и столовой посуды, обнаружение готовой пищевой продукции, не соответствующей по микробиологическим показателям установленным требованиям, создают прямую угрозу жизни и здоровью посетителей столовой ОАО «Димское», угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний.

В соответствии п. 15.1. СП 2.3.6.1079-01 Руководитель организации общественного питания обеспечивает: наличие на каждом предприятии настоящих санитарных правил; выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия; 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; организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года; выполнение постановлений, предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы; наличие санитарного журнала установленной формы; 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.

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» 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.

В силу статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - 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; 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; осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции; осуществлять гигиеническое обучение работников.

Выявленные нарушения свидетельствуют о несоблюдении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01.

Данные нарушения требований санитарных правил создают реальную угрозу жизни и здоровья значительного количества людей, и могут повлечь за собой возникновение массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений).

В соответствии с п. 15.2 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц (ст. 39 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»).

Нарушений норм административного законодательства при составлении в отношении ОАО «Димское» протокола об административном правонарушении и иных материалов, судом не установлено.

Совокупность изложенных доказательств является достаточной для вывода о виновности юридического лица ОАО «Димское» в совершении инкриминируемого административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 КоАП РФ.

Названные действия подлежат квалификации по 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.

При назначении наказания суд принимает во внимание тяжесть административного правонарушения, конкретные обстоятельства дела, обстоятельства смягчающие и отягчающие административную ответственность.

Обстоятельством смягчающим ответственность суд принимает во внимание факт частичного устранения установленных нарушений, а именно: установлены бактерицидные установки в мясном, салатном, горячем цехах, а также в моечной столовой и кухонной посуды, сделаны воздушные разрывы в салатном и овощном цехах, заделаны плиточные швы в овощном цехе, рабочие обеспечены средствами личной гигиены, что подтверждается представленными фотоснимками, а также принятием программы производственного контроля в столовой ОАО «Димское».

Обстоятельств отягчающих административную ответственность в силу ст. ст. 4.2, 4.3 КоАП РФ, судом не установлено.

Учитывая множественность и серьезность выявленных нарушений, устранение которых потребует значительного времени, общественную опасность правонарушения, суд считает необходимым назначить юридическому лицу ОАО «Димское» наказание в виде административного приостановления деятельности на срок сорок пять суток.

Суд полагает, что менее строгий вид административного наказания не сможет обеспечить достижение цели административного наказания.

В силу ч.5 ст. 29.6 КоАП РФ срок временного запрета деятельности засчитывается в срок приостановления деятельности.

На основании изложенного, руководствуясь ст. ст. 29.9, 29.10 КоАП РФ,

ПОСТАНОВИЛ:

Открытое акционерное общество «Димское», ОГРН 1022801199695, ИНН 2827000628, признать виновным в совершении административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 КоАП РФ, и подвергнуть ОАО «Димское» административному наказанию в виде административного приостановления деятельности (эксплуатации) объекта общественного питания – столовой ОАО «Димское» расположенного по адресу: Амурская область, Тамбовский район, с , сроком на 45 суток.

Срок приостановления деятельности (эксплуатации) объекта общественного питания - столовой ОАО «Димское» исчислять с 20 мая 2016 года по 04 июля 2016 года включительно.

Обязать ОАО «Димское» устранить нарушения, указанные в описательной части постановления.

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

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

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

Судья



Р.А. Колдин

КОПИЯ БЗРГА

ПОДПИСЬ