



ПОСТАНОВЛЕНИЕ

г. Тында

Резолютивная часть постановления принята 09 декабря 2016 года.
Постановление в окончательной форме изготовлено 09 декабря 2016 года.

Судья Тындинского районного суда Амурской области Муратов В.А., при секретаре Семеновой М.А., с участием индивидуального предпринимателя Алексанян Айка Варужановича, его защитника Алексанян Варужана Гайковича, заместителя начальника Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Амурской области в г.Тынде, Тындинском и Сковородинском районах Мальцевой С.Э., рассмотрев дело об административном правонарушении в отношении:

индивидуального предпринимателя Алексанян Айка Варужановича,

адрес: г. Тында, ул. Профсоюзная, 12, место осуществления деятельности столовая расположенная по адресу г. Тында, ул. Профсоюзная, 12,
привлекаемого к административной ответственности по ст.6.6 КоАП РФ,

УСТАНОВИЛ:

05.12.2016 г. в 14 час.40 мин. в ходе внеплановой выездной проверки в столовой «Два грача» ИП Алексанян А.В., осуществляющего деятельность по оказанию услуг общественного питания в столовой, расположенной по адресу: Амурская область, г. Тында, ул. Профсоюзная, 12 (проведенном на основании распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Амурской области от 18.11.2016 г. № 1130).

Выявленные множественные нарушения, которые допущены индивидуальным предпринимателем Алексанян А.В. при производстве пищевой продукции для общественного питания населения, создает угрозу для здоровья значительного количества людей.

В судебном заседании индивидуальный предприниматель Алексанян А.В. свою вину признал.

Защитника ИП Алексанян А.В. – Алексанян В.Г. также пояснил, что признает вину подзащитного, сообщил суду, что признает большинство нарушений допущенных в столовой, большую их часть уже устранили, для устранения других нарушений не требуется много времени, в имеющемся виде столовая далее работать не будет, производственные помещения переносятся по другому адресу, там все оборудовано в точном соответствии с требованиями Роспотребнадзора.

Заместитель начальника Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Амурской области в г.Тынде, Тындинском и Сковородинском районах Мальцева С.Э. суду пояснила, что допущены серьезные нарушения, просила назначить приостановление деятельности предпринимателя на срок 30 суток.

Протоколом о временном запрете деятельности был установлен временный запрет ИП Алексанян А.В. на деятельность по оказанию услуг общественного питания в столовой по адресу г.Тында, ул.Профсоюзная, д12, 05 декабря 2016 года в 14 часов 40 минут проведено опечатывание кухонные плиты (2 штуки), шкаф для выпечки (1 штука).

Помимо частично признания своей вины в допущенном правонарушении ИП Алексанян А.В., в том числе в судебном заседании, а также в тексте протокола об административном правонарушении, вина Алексанян А.В. в допущенном правонарушении подтверждается следующими собранными по делу и исследованными судом доказательствами:

- протоколом об административном правонарушении от 06 декабря 2016 года № 21С согласно которому при проведении осмотра 05.12.2016 было обнаружено:

1. в производственных цехах не созданы условия для соблюдения поваром, кондитером правил личной гигиены - раковина для мытья рук не оснащена мылом и полотенцем, что является нарушением требований абзаца 3 пункта 3.3 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
2. остекленные поверхности окон и проемов не содержатся в чистоте и очищаются по мере загрязнения (завешены полиэтиленовой пленкой), что является нарушением требований пункта 4.17 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
Согласно результатам лабораторных исследований (протокол ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г. Тында, Тындинском и Сковородинском районах» № 3069/ Т от 01.12.2016) из 10 смывов, взятых с объектов окружающей среды на пищеблоке столовой «Два грача», Амурская область, г. Тында, ул. Профсоюзная, 12, в шести смывах (руки повара Рузиевой Б.И., спец одежда повара Рузиевой Б.И., тарелки для второго блюда, вилки, нож для мяса, разделочная доска для мяса варёного) обнаружены бактерии группы кишечной палочки., т.е. не обеспечены условия соблюдения санитарных правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующие их качество и безопасность для здоровья потребителей.
3. Осветительные приборы в производственном цехе не имеет защитную арматуру (фото № 22 прилагается), что является нарушением требований п.4.15 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
4. В производственных цехах, где осуществляется приготовление холодных блюд, порционирование готовых блюд, изготовление кондитерских изделий отсутствует бактерицидная лампа, что является нарушением требований п.5.9 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
5. Помещения столовой «Два грача» не содержатся в чистоте, несвоевременно проводится уборка помещения, что является нарушением требований п.5.11 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
6. Один раз в месяц не проводится генеральная уборка и дезинфекция, так на вентиляционных трубах имеются следы пыли и грязи (фото № 22 прилагается), что является нарушением требований п.5.11 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
7. В столовой «Два грача» не проводится косметический ремонт производственных помещений, имеются многочисленные повреждения в отделке (фото №10, № 12 № 14, № 16, № 21 прилагаются), что является нарушением требований п. 5.16 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
8. При работе технологического оборудования не исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов -разделочные столы для сырой и готовой продукции не промаркированы, на производственных столах осуществляется хранение готовых блюд сырых пищевых продуктов (фото № 13 прилагается), что является нарушением п. 6.3 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», что не гарантирует приготовление качественной и

небезопасной кулинарной продукции, создает угрозу жизни и здоровью посетителей, а следовательно, имеется реальная угроза возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых инфекционных заболеваний (отравлений).

9. Не своевременно проводится санитарная обработка холодильного оборудования, так как холодильник содержится в антисанитарном состоянии (грязный), что является нарушением п. 6.4 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 п. 6.4- Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.
10. Не представляется возможным проводить санитарную обработку производственных столов в мучном цехе, так как отделка столов из фанеры (фото № 19 прилагается), что является нарушением п. 6.5 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
11. Отсутствует маркировка разделочных ножей, что является нарушением п. 6.5 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
12. Используются разделочные доски с маркировкой «ОС - овощи сырые» и «МВ - мясо варенное» с повреждениями, а именно трещины, что является нарушением п. 6.10 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
13. Не соблюдается режим мытья столовой посуды ручным способом: мытье столовой посуды осуществляется в двух секциях (подтверждается объяснением посудомойщицы, прилагается), что является нарушением п. 6.14 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
14. Столовые приборы после обработки и мытья не прокаливаются в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин, что является нарушением п. 6.17 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; Нарушения правил мытья инвентаря подтверждается протоколом ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г.Тында, Тындинском и Сковородинском районах» № 3069/ Т от 01.12.2016 лабораторных исследований смывов с объектов внешней среды в столовой «Два грача» ИП Алексанян А.В. на наличие бактерий группы кишечной палочки - тарелки для второго блюда, вилки, нож для мяса, разделочная доска для мяса варёного - обнаружены бактерии группы кишечной палочки (БГКП).
15. На предприятии не проводится ежедневная оценка качества блюд и кулинарных изделий. Не ведется бракеражный журнал, в котором должны указываться время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку, что является нарушением п. 9,1 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
16. Отсутствует емкость для пищевых отходов с маркировкой (фото № 18, № 20, № 21 прилагается), что является нарушением п. 9.13 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

17. Ежедневно перед началом смены в холодном, горячем цехе не проводится осмотр открытых поверхностей тела работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний, а также у работников, занятых приготовлением, порционированием и сервировкой блюд их раздачей, так в ходе проверки выявлено, что у кондитера Агабекян М.М. осуществляющей оформление торта на руке имелись гнойничковые проявления (фото 1fe прилагается), что является нарушением п. 13.5 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
18. Перед входом в производственные помещения, выпускающих кондитерские изделия с кремом, отсутствуют коврики, смоченные дезраствором (фото № 16 прилагается), что является нарушением п. 15.1 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
19. Моечные отсадочных мешков, наконечников и мелкого инвентаря для работы с кремом, внутрицеховой тары и крупного инвентаря, а также моечная оборотной тары оснащена односекционной ванной (фото 14 прилагается), что является нарушением п. 10.6 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
20. Осуществляется хранение крема для тортов на полу, так как кремосбивальная машина установлена на полу (фото № 16, № 17 прилагаются), что является нарушением п. 10.21 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
21. Руководителем организации общественного питания ИП Алексанян А.В. не обеспечено ежедневное ведение необходимой документации - журнала осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, бракеражного журнала, что является нарушением п. 15.1 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
22. Осуществляется приготовление кондитерских изделий в помещениях, которые по набору помещений не соответствуют требованиям п. 10.1 СП 2.3.6.1079-01, так как отсутствуют помещения для обработки яиц, выстойки и резки бисквита (остывочная), мытья и стерилизации кондитерских мешков, наконечников и мелкого инвентаря.
23. У работников столовой «Два грача»: Шамуротова М.К. - пекарь, Агабекян М.М. - кондитер, Рузиев Б.Л. - повар, Алексанян В.Г. - руководитель, Алексанян А.С. - технолог, посудомойчица Ратникова Й.В. не пройдена профессиональная гигиеническая подготовка, что является нарушением п. 13.1 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
24. В столовой «Два грача» ИП Алексаняна А.В. не организован производственный контроль, протоколы лабораторных исследований за период 2015-2016гг. не предоставлены, что является нарушением п. 14.1 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

-Согласно протокола лабораторных исследований, выданных филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Амурской области в г. Тында, Тындинском и Сковородинском районах, а именно:

25. протокол лабораторных исследований № 3072/Г от 01.12.2016г. наименование пробы: самса с говядиной, дата изготовления: 21.11.2016г.. изготовитель: столовая «Два грача», Амурская область, обнаружено превышение количества МАФАНМ (результат

исследования - 4000 КОЕ г. гигиенический норматив - не более 1000 КОЕ/г.), что не соответствует санитарным нормам и правилам и требованиям п. 1.3. таблицы 1 в приложении № 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного решением таможенного союза от 09 декабря 2011г. № 880. Превышение количества МАФАНМ в готовой продукции свидетельствует о нарушении санитарных правил во время производства и хранения продукции, осуществлении совместного хранения сырья и готовой продукции, несоблюдении правил личной гигиены персоналом, несоблюдении режима мытья посуды и производственного оборудования, помещений.

- В экспертном заключении ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области» по гигиенической оценке результатов лабораторных исследований от 07 декабря 2016 года № 2663 содержатся выводы о том, что:

Наличие бактерий группы кишечной палочки в смывах свидетельствует о нарушении санитарного режима на предприятии, неэффективной санитарной обработке столовой посуды и оборудования, несоблюдении личной гигиены персоналом.

Превышение количества МАФАНМ в готовой продукции свидетельствует о нарушении санитарных правил во время производства и хранения продукции, осуществления совместного хранения сырья и готовой продукции, несоблюдении правил личной гигиены персоналом, несоблюдении режима мытья посуды и производственного оборудования, помещений.

- распоряжением Управления Роспотребнадзора по Амурской области о проведении внеплановой выездной проверки от 18 ноября 2016 года № 1130,

- заявлением гражданина от 15.11.2016,

- предписанием № 12/947-25-15 от 18.11.2016г.,

- фототаблицей осмотра столовой «Два грача»,

- протоколом лабораторных исследований № 3069/Т от 01.12.2016 года;

- протоколом лабораторных исследований № 3072/Т от 01.12.2016 года;

- объяснениями Ратниковой И.В.,

- объяснениями Алексанян А.В. от 06.12.2016 в которых он признает свою вину, осознает, что допустил ошибку приняв решение о проведении ремонта в вечернее и ночное время,

- и определением от 06 декабря 2016 года о передаче протокола об административном правонарушении и других материалов дела на рассмотрение по подведомственности.

В соответствии 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 лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от двух тысяч до трех тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.

Санитарно-эпидемиологические требования, в частности, выражены в п.1 ст.17 Федерального закона от 30.03.1999 № 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.

Согласно 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. № 880 - микробиологические показатели, установленные в Приложении 2, п. 1.3 являются показателями безопасности пищевой продукции. Не соответствие пищевых продуктов по микробиологическим 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.

Согласно п.15.1 СП 2.3.6.1079-01. «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31:

15.1. Руководитель организации обеспечивает:

- наличие на каждом предприятии настоящих санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;
- 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;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала в 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, журнал осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, журнал контроля качества фритюрных жиров и др.);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством и санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной специальной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

Нарушений норм административного законодательства при составлении в отношении индивидуального предпринимателя Алексаняна А.В. протокола об административном правонарушении и иных материалов, судом не установлено. Индивидуальный предприниматель Алексанян А.В. извещался о составлении протокола, ему разъясняли права.

Давая оценку представленным доказательствам, судья находит их имеющими доказательное значение, так как последние получены с соблюдением требований закона, противоречат друг другу и фактическим обстоятельствам дела.

Исходя из исследованных в судебном заседании доказательств, которые суд полагает обладающими доказательственным значением, суд считает доказанной вину индивидуального предпринимателя Алексанян А.В. во вмененном ему правонарушении, то есть - нарушении 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.

Установленные 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 2.3.6Л 079-01 «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»).

Названные действия индивидуального предпринимателя Алексаян А.В. подлежат квалификации по ст.6.6 КоАП РФ.

При назначении наказания индивидуальному предпринимателю Алексаян А.В. суд учитывает тяжесть административного правонарушения, конкретные обстоятельства дела, сообщенные суду данные о имущественном и финансовом положение лица.

К обстоятельствам смягчающим административную ответственность относится раскаяние лица, совершившего административное правонарушение.

Обстоятельств отягчающих ответственность не установлено.

Учитывая изложенные обстоятельства, то что в силу ст.3.1 КоАП РФ административное наказание применяется в целях предупреждения совершения новых правонарушений как самим правонарушителем, так и другими лицами; суд считает необходимым назначить индивидуальному предпринимателю Алексаян А.В. наказание в виде административного приостановления деятельности, поскольку устранение нарушения в виде нарушения последовательности (поточности) технологических процессов, исключаящих встречные потоки, требует определенного времени.

На основании изложенного, руководствуясь ст. 29.9, 29.10, 29.11 КоАП РФ,

ПОСТАНОВИЛ:

Индивидуального предпринимателя Алексаян Айка Варужановича признать виновным в совершении административного правонарушения, предусмотренного ст.6.6 КоАП РФ, и назначить ему наказание в виде **административного приостановления деятельности** индивидуального предпринимателя Алексаян Айка Варужановича - в части деятельности столовой «Два грача», расположенной по адресу г.Тынды, ул.Профсоюзная, 12, по организации питания населения, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, - **на срок 21 (двадцать один) сутки.**

Срок исполнения наказания исчислять с момента фактического приостановления деятельности – **с 14 часов 40 минут 05 декабря 2016 года.**

Постановление может быть обжаловано в Амурский областной суд через Тындинский районный суд в течение десяти суток со дня вручения либо получения копии постановления.

Разъяснить индивидуальному предпринимателю Алексаян Айка Варужановичу что согласно ст.3.12 КоАП РФ: Срок административного приостановления деятельности исчисляется с момента фактического приостановления деятельности юридического лица, производственного участка, осуществления отдельных видов деятельности.

Судья, назначивший административное наказание в виде административного приостановления деятельности, на основании ходатайства лица, осуществляющего предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, досрочно прекращает исполнение административного наказания в виде административного приостановления деятельности, если будет установлено, что устранены обстоятельства, послужившие основанием для назначения данного административного наказания.

Резолютивная часть постановления принята 09 декабря 2016 года.

Постановление в окончательной форме изготовлено 09 декабря 2016 года.

Судья

Муратов В.А.

