

Роспотребнадзор
04

Информационный отдел
по исполнению особо важных
исполнительных документов
ВХОДЯЩИЙ № *31*
04
ПОСТАНОВЛЕНИЕ 20 *17* г.

КОПИЯ
ВЕРНА

Дело № 5-502/2017

по делу об административном правонарушении

31 марта 2017 года

г. Благовещенск

Судья Благовещенского городского суда Амурской области Диких Е.С.,
при секретаре Волобуеве А.А.,

с участием лица, в отношении которого ведется производство по делу об административном правонарушении, индивидуального предпринимателя Литвишко Е.А., представления Управления Роспотребнадзора по Амурской области Дегтяревой Н.М., рассмотрев в открытом судебном заседании дело об административном правонарушении, предусмотренном ст. 6.6 КоАП РФ в отношении индивидуального предпринимателя Литвишко Елены Александровны, ОГРНИП 310280129900022, ИНН 280102871980, место регистрации: Амурская область, Зейская, 169, кв. 1, место фактического проживания, место фактической осуществления деятельности: г. Благовещенск ул. Амурская, д. 191, литер А,

УСТАНОВИЛ:

30 марта 2017 года в Благовещенский городской суд Амурской области поступило дело об административном правонарушении, предусмотренном ст. 6.6 КоАП РФ в отношении индивидуального предпринимателя Литвишко Елены Александровны.

В судебном заседании ИП Литвишко Е.А. вину в совершении административного правонарушения признала, указав, что действительно ею были допущены нарушения санитарно-эпидемиологических правил, однако в настоящее время они устраняются, не устранены только п.7,8,9 протокола. Просит не приостанавливать деятельность бара.

Представитель Управления Роспотребнадзора по Амурской области настаивала на привлечении индивидуального предпринимателя Литвишко Е.А. к административной ответственности по ст. 6.6 КоАП РФ, назначении наказания в виде приостановления деятельности кафе «ПИПЛЗ».

Выслушав пояснения Литвишко Е.А., 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).

E-mail:

2239

«___» _____ 20__ г.

Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (далее - Закон) направлен на обеспечение санитарно-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 населением 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 и (или) 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 осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц; разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия; обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению.

В 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 № 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-гигиенические 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, влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от одной тысячи до одной тысячи пятисот рублей; на должностных лиц - от пяти тысяч до десяти тысяч рублей; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от пяти тысяч до десяти тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток; на юридических лиц - от тридцати тысяч до пятидесяти тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.

Из материалов дела следует, что 28.03.2017 года в 17 часов 00 минут в ходе эпидемиологического расследования причин и условий возникновения случая сальмонеллеза и двух случаев острой кишечной инфекции, в кафе «ПИПЛЗ», индивидуального предпринимателя Литвишко Елены Александровны, расположенном по адресу: г. Благовещенск, ул. Амурская, 191, литер А, выявлены нарушения обязательных требований санитарного законодательства, которые могут привести к возникновению и распространению массовых инфекционных заболеваний среди населения в результате употребления недоброкачественной продукции, изготавливаемой индивидуальным предпринимателем Литвишко Е.А., а обстановка, созданная при производстве пищевых продуктов, является опасной и представляет угрозу для здоровья людей.

В ходе проверки выявлены нарушения, что заключается в следующем.

В баре «ПИПЛЗ» на момент проверки в помещение горячего цеха имеется один вход, через который в горячий цех поступает сырье, сырые полуфабрикаты, а встречным потоком через этот вход в обеденный зал поступает готовая продукция; использованная посуда из зала заносится через окно на участок мойки столовой посуды, а встречным потоком из моечной в официантскую поступает чистая посуда, что является нарушением требований п.5.1. СП 2.3.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Шахты вытяжной вентиляции выступают над коньком крыши или поверхностью плоской кровли на высоту не менее 1 м, при этом 3 вентиляционные короба бара «ПИПЛЗ» выведены через стену здания наружу и прикреплены к стене под окнами второго этажа, а не на высоту не менее 1 м. конька крыши или поверхности плоской кровли, что подтверждается фото материалами и является нарушением требований п.4.6.СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

В нарушении требований п.6.16. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» кухонная посуда в баре «ПИПЛЗ» моется в одной моечной ванне, расположенной в горячем цехе, для просушивания посуды после мытья отсутствуют решетчатые полки, стеллажи.

В баре «ПИПЛЗ» в помещении моечной посуды для мытья столовой посуды и столовых приборов установлены 2 моечные ванны с маркировкой «КУХНЯ», «ЗАЛ», что является нарушением требований п.6.11. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», предусматривающей, что для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов. Мытье столовой посуды и приборов в двухсекционной ванне допускается только в организациях с ограниченным ассортиментом.

В горячем цехе бара «ПИПЛЗ» на столе с маркировкой «горячий цех» находились готовые блюда (сырные шарики) на тарелке и заготовки сырья для приготовления сырных шариков на противне, 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».

На момент проверки с 17.00ч. до 18.30ч. 28.03.2017г. в горячем цехе бара «ПИПЛЗ» на плите в эмалированной емкости находился фарш, что является нарушением п.8.7. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которому мясной фарш хранят не более 12 ч при температуре от +2 до +4 градусов С. При отсутствии холода хранение фарша запрещается.

В баре «ПИПЛЗ» место, где установлена фритюрница, не оборудовано локальной вытяжной системой, что является нарушением п. 4.5. СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Мусор и пищевые отходы, упакованные в черные полиэтиленовые мешки, хранятся на лестнице загрузочной двери со стороны хозяйственного двора, а не в специальных закрытых конструкциях, что является нарушением требований п.2.6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

В баре « ПИПЛЗ» в производственных помещениях: овощном, горячем цехах отсутствуют раковины для мытья рук, что является нарушением требований п.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», согласно которому все производственные цеха оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды. При этом следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья.

В баре « ПИПЛЗ» выходные отверстия локальных вентиляционных систем над эл.плитой, жарочным шкафом не закрыты мелкоячеистой полимерной сеткой, отверстие локальной вытяжной системы над моечными ваннами в моечном помещении столовой посуды заткнуто тряпкой, что является нарушением требований п.4.4. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которому отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

В баре «Пиплз» уборочный инвентарь (ведра, швабра, тряпки) хранится в помещении на участке мойки столовой посуды, так как специально отведенное место для его хранения отсутствует, что является нарушением требований п.5.13. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

В баре «Пиплз» хранение моющих средств осуществляется не в специально отведенном месте, а на стеллаже в шкафу вместе с продуктами и личными вещами, что является нарушением требований п.5.15. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

В баре «ПИПЛЗ» разделочные доски, разделочные ножи не имеют маркировки, что является нарушением требований 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», 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. Допускается наносить на разделочный инвентарь цветовую маркировку вместе с буквенной маркировкой в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться отдельно.

В баре «ПИПЛЗ» отсутствуют условия для мытья столовой посуды и столовых приборов, в части ополаскивания из-за отсутствия металлической сетки с ручками, гибкого шланга с душевой насадкой; в части просушивания из-за отсутствия решетчатых полок, стеллажей. На момент проверки помытая посуда просушивалась на подносах на полотенце, что является нарушением требований 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».

Нарушения правил мытья столовой и кухонной посуды, производственного оборудования, несоблюдение правил личной гигиены сотрудниками подтверждается протоколом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области» № 2879 от 29.03.2017 г. лабораторных исследований смывов с объектов внешней среды в баре «Пиплз» на наличие бактерий группы кишечной палочки - в смывах с рук повара Панченко Р.С., нож для овощей (горячий цех), доска для нарезки моркови и лука (горячий цех), внутренняя поверхность холодильника, емкость для чайных ложек (официантская), полочка для приправ (горячий цех), половник для супа (горячий суп), весы для взвешивания (горячий цех) обнаружены бактерии группы кишечной палочки (БГКП).

Для мытья посуды в баре «ПИПЛЗ» используются губчатый материал (губки), и металлические щетки со следами загрязнения, качественная обработка которых невозможна, что является нарушением требований п.6.19. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которому щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 град. С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.

В баре «ПИПЛЗ» просушивание кухонной посуды осуществляется на стеллажах со сплошным покрытием и не в опрокинутом виде, что является нарушением требований п.6.16. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», в котором определен порядок мытья кухонной посуды, в том числе просушивание кухонной посуды в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

В баре «ПИПЛЗ» хранение в емкости россыпью и в приспособленной пластиковой емкости столовых приборов осуществляется ручками вниз, при этом приспособленные пластиковые емкости имеют следы скопления грязи внутри, что является нарушением п.6.18. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которому чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах россыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке

В баре «ПИПЛЗ» в помещении моечной, горячем цехе, в шкафу для хранения продуктов хранятся сумки, личные вещи сотрудников (сигареты, лекарственные препараты, один тюбик с кремом), что является нарушением требований п.13.4. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которому работники организации обязаны соблюдать правила личной гигиены, в том числе оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной.

Тара для сбора пищевых отходов (бачки) в баре «ПИПЛЗ» не промаркирована и не имеет крышек, что подтверждается материалами фототаблицы, и является нарушением требований п.9.13. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Согласно объяснению ИП Литвишко Е.А. журнал осмотра персонала бара «ПИПЛЗ» на гнойничковые заболевания отсутствует, осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний проводится лично ей без записи в журнале установленной формы, что является нарушением требований п.15.1. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

В баре «ПИПЛЗ» в месте ввода и прохождения санитарно-технических и других коммуникаций (вентиляционных коробов, труб отопления) имеются щели, дыры, что не соответствует требованиям п.3.3.СанПиН 3.5.2.1376-03 «Дезинсекция. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий» и является нарушением п. 12.2 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

В баре «ПИПЛЗ» в меню присутствуют блюда с яйцом, а также в наличии имеются сырые не обработанные яйца, при этом для обработки яиц отсутствует специальное помещение (моечные ванны) и отсутствуют специальные промаркированные емкости для обработки яиц, что является нарушением п.8.19. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Хранение хлеба в баре «ПИПЛЗ» осуществляется в холодильнике на верхней полке в горячем цехе, что является нарушением требований п.7.26. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которому хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции, при этом

В баре «ПИПЛЗ» в меню присутствуют блюда из птицы (курицы), при этом в производственном помещении бара отсутствуют отдельный стол, разделочный и

производственный инвентарь для обработки сырой птицы, что является нарушением п. 8.9 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Бракераж качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий в баре «ПИПЛЗ» не проводится, журнал бракеража отсутствует, что является нарушением требований п.9.1. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

В баре «ПИПЛЗ» установлен факт хранения в холодильном оборудовании мясо свинины, говядины, рыбы, овощей (перец, огурцы, помидоры), продуктов китайского происхождения (различные специи, соусы, приправы), яйца, при этом в кафе отсутствовали документы, подтверждающие качество и безопасность используемого пищевого сырья, в холодильнике для хранения молочной продукции, размещенном в горячем цехе, хранились овощи (редис) с признаками гнили, что является нарушением требований п. 7.8 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

В баре «ПИПЛЗ» не созданы необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала - в помещении санитарного узла для персонала к раковине для мытья рук имеется подводка холодной и горячей воды, при этом при повороте крана в правую сторону из крана поступает холодная вода, при повороте в левую сторону вода из крана не поступает, что является нарушением требований п.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».

В соответствии с требованиями п.14.1 СП 2.3.6.1079-01 во всех организациях, независимо от форм собственности, организуется производственный контроль. Производственный контроль осуществляется в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» согласно п.14.3 СП 2.3.6.1079-01 порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований, устанавливается организацией по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

В силу п. 2.2. раздела 2 Санитарных правил 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществлении контроля за их соблюдением.

Согласно письменному объяснению индивидуального предпринимателя Литвишко Е.А. производственный контроль не проводился, копии протоколов результатов лабораторных исследований, как форм отчетности, и копия договора на проведение лабораторных исследований качества готовой продукции с организацией, аккредитованной в установленном порядке не представлены, таким образом производственный контроль не организован, что является нарушением п.14.1. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

На момент проверки в производственном помещении для приготовления блюд на участке по порционированию готовых блюд установлен факт отсутствия бактерицидной

лампы, что является нарушением п. 5.9 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

В баре «ПИПЛЗ» при входе в туалет отсутствует вешалка для снятой санитарной одежды, что подтверждается фото материалами и является нарушением требований п.13.4., 4.1. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

В баре «ПИПЛЗ» для приготовления комплексных обедов используются эмалированные кастрюли с поврежденной эмалью, что является нарушением требований 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».

В баре «ПИПЛЗ» на момент осмотра в холодильной камере, установленной в коридоре возле загрузочной двери, осуществлялось хранение сырой продукции (мясо свинины, говядины, курицы, кальмара) и готовой продукции (колбасные деликатесы, кета соленая, вареные креветки); в холодильнике, установленном в овощном цехе хранятся майонез и грязные необработанные овощи, в холодильнике, установленном в горячем цехе хранятся готовые молочные изделия (сыр, сметана) и грязные овощи (редис с признаками гнили), грибы вешанки, что является нарушением п. 7.11. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

На момент осмотра при приготовлении заказных блюд повар Панченко Р.С. находилась на рабочем месте в ювелирных украшениях (серьгах), что является нарушением требований п.13.4., 4.1. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которому работники организации обязаны соблюдать правила личной гигиены, в том числе: при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения.

На момент осмотра емкости с готовыми блюдами не имеют маркировочных ярлычков с указанием ее наименования и адреса организации - изготовителя, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности, что является нарушением п.9.9. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которому каждая емкость с пищевыми продуктами (блюдами, кулинарными изделиями) должна иметь маркировочный ярлык с указанием ее наименования и адреса организации-изготовителя, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности.

На момент осмотра в коридоре возле загрузочной двери осуществлялось хранение в картонной таре листового салата при комнатной температуре; в цехе для обработки овощей при комнатной температуре осуществлялось хранение капусты вместе с корнеплодами (картофель), а не на отдельном стеллаже, что является нарушением п. 7.27. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которому картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашенные, соленые овощи - в бочках, при температуре не выше 10 град. С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 град. С.

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 № 31/с от 29.03.2017 года, фотографиями, протоколом о временном запрете деятельности от 28 марта 2017 года, предписанием № 95 от 28.03.2017 года, протоколом лабораторных исследований № 2879 от 29.03.2017 года, протоколом лабораторных исследований № 2880 от 31 марта 2017 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 в баре «ПИПЛЗ», принадлежащем ИП Литвишко Е.А. на момент проверки отсутствуют надлежащий приём, хранение сырья и приготовление пищевых продуктов, маркировка производственного оборудования и инвентаря, отсутствуют условия для мытья столовой и кухонной посуды, соблюдение поточности технологических процессов, ведение необходимой документации, несоблюдение мер, препятствующих проникновению, обитанию и размножению синантропных членистоногих (тараканов), обнаружение в смывах с рук повара, посуды, инвентаря и производственного оборудования бактерий группы кишечной палочки, свидетельствующих о несоблюдении работниками правил личной гигиены, неудовлетворительном мытье и обработке кухонной посуды, а также регистрацию случаев заболевания острыми кишечными инфекциями, употреблявших пищевые продукты, изготовленный в баре «ПИПЛЗ», создают прямую угрозу жизни и здоровью посетителей бара «ПИПЛЗ», угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний.

Наличие в производстве в баре «ПИПЛЗ», ИП Литвишко Е.А. продукции без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, в условиях осуществления производства пищевых продуктов с многочисленными нарушениями обязательных требований санитарных правил, наличие БГКП в смывах, взятых с рук повара, оборудования, инвентаря в процессе производства, свидетельствующих о нарушении санитарного режима при производстве, а также наличия общего фекального загрязнения оборудования и инвентаря, используемого при производстве продукции, привести к контаминации (загрязнению) возбудителем инфекционного заболевания бактерий группы кишечной палочки готовых блюд и способствовать возникновению и реализации механизма передачи инфекционного заболевания острой кишечной инфекцией среди посетителей кафе.

Действия индивидуального предпринимателя Литвишко Е.А. 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 признается признание ИП Литвишко Е.А. 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, ИП Литвишко Е.А. не оспаривалось, что п7,8,9 нарушений, указанных в протоколе об административном правонарушении, до настоящего времени не

устранены, так как для этого необходимо время, судья полагает необходимым назначить административное наказание в виде административного приостановления деятельности (эксплуатации) бара «ПИПЛЗ», расположенного по адресу: Амурская область г. Благовещенск, ул. Амурская, д.191, Литер А, сроком на 60 суток, поскольку наличие угрозы жизни или здоровью людей подтверждается проведенными протоколами лабораторных исследований.

В силу ст.3.12 КоАП РФ срок административного приостановления деятельности исчисляется с момента фактического приостановления 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.

Согласно протоколу о временном запрете деятельности от 28 марта 2017 года деятельность бара приостановлена с 28 марта 2017 года с 20 час. 55мин.

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

ПОСТАНОВИЛ:

индивидуального предпринимателя Литвишко Елену Александровну, года рождения, ОГРНИП 310280129900022, ИНН 280102871980, признать виновной в совершении административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 КоАП РФ, и назначить ей административное наказание в виде административного приостановления деятельности (эксплуатации) бара «ПИПЛЗ», расположенного по адресу: Амурская область г. Благовещенск, ул. Амурская, д.191, Литер А сроком на 60 суток.

Срок приостановления деятельности (эксплуатации) бара «ПИПЛЗ», расположенного по адресу: г. Благовещенск, ул. Амурская, д.191, Литер А, сроком на 90 суток исчислять с 20 час. 55 мин. с 28 марта 2017 года до 20 час. 55 мин. 27 мая 2017 года.

Обязать индивидуального предпринимателя Литвишко Елену Александровну 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