

Дело №5-46/2017

Постановление
по делу об административном правонарушении

пос. Магдагачи
Амурской области

10 мая 2017 года

Судья Магдагачинского районного суда Амурской области Волошин О.В.,
при секретаре Барковой Я.В.,
с участием:

лица, в отношении которого ведется производство по делу об административном правонарушении, индивидуального предпринимателя Мелибаевой М.Х.,
должностного лица, составившего протокол об административном правонарушении – специалиста-эксперта территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Амурской области в г.Зее, Зейском и Магдагачинском районах *
представителя Управления Роспотребнадзора по Амурской области /
действующего на основании доверенности;
а также с участием переводчика
рассмотрев в открытом судебном заседании протокол об административном правонарушении в отношении:

Мелибаевой
уроженки
зарегистрированной по адресу: Амурская область, 1
фактически проживающей по адресу: Амурская
область, 1
осуществляющей деятельность в качестве индивидуального предпринимателя,
ежемесячный доход в месяц,
по факту совершения административного
правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 КоАП РФ,

УСТАНОВИЛ:

В ходе внеплановой выездной проверки 04.05.2017 года в 11 часов 00 минут в кафе «Ташкент» ИП Мелибаевой М.Х. расположенном по адресу: 676124, Амурская область, п.Магдагачи, ул.К-Маркса, 17, установлено, что ИП Мелибаева М.Х. зарегистрирована в качестве индивидуального предпринимателя с 11.07.2016 (Согласно договору аренды недвижимого имущества ОАО « № от 01.12.16г. помещение общей площадью в.м. передается арендатору для размещения организации общественного питания.

Кафе «Ташкент» располагается в пристройке к многоквартирному жилому дому, наряду с другими административными помещениями. Кафе «Ташкент» имеет следующий набор помещений: обеденный зал на 50 посадочных мест, туалет для посетителей, горячий цех, моечная столовой и кухонной посуды, мясной цех, складское помещение для овощей, цех для разделки мяса (где установлена колода для разуба мяса и морозильная камера), помещение для персонала, коридор и общий туалет для персонала кафе «Ташкент» и расположенного в одном тамбуре при входе в подсобные помещения кафе «Ташкент» - учреждения «Автострахование». Для персонала кафе в коридоре оборудована вешалка для верхней и санитарной одежды.

Было установлено, что 04.05.17 года кафе «Ташкент» работает, в горячем цехе осуществлялось приготовление первых и вторых горячих блюд, холодных блюд, салатов, кулинарной продукции, в обеденном зале находились посетители, в ходе проверки выявлены следующие нарушения санитарных правил:

- вход в кафе для персонала, загрузки сырья и пищевых продуктов, и удаления отходов происходит через одни двери с сотрудниками учреждения «Автострахование». Загрузка продовольственного сырья (мяса, рыбы, яиц, сырых неочищенных овощей и т.д.) и пищевых продуктов в помещение хранения товаров, где установлено холодильное оборудование, осуществляется через гардеробную и зону для стирки белья (где установлена стиральная машина и хранятся уборочный инвентарь). Сырое мясо для приготовления полуфабрикатов доставляют в производственный цех - через горячий цех, в котором готовят холодные блюда, салаты, первые и вторые блюда, напитки, выпечку. Грязная кухонная посуда поступает из горячего цеха в моечную и после мытья через эти же двери выдается для просушивания в цех для приготовления мясных полуфабрикатов - где на полке под производственным столом для разделки сырого мяса просушивается. Таким образом, объемно-планировочные и конструкторские решения помещений не предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды, персонала и посетителей, что является нарушением 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 СП 2.3.6.1079-01).

- в кафе отключена подача горячей воды, приготовление блюд, обработка сырья, мытье посуды, рук персонала осуществляется холодной водой, т.е. к раковинам и моечным ваннам в производственные цеха не подается горячая вода, что является нарушением п.3.3 СП 2.3.6.1079-01 СП 2.3.6.1079-01.

- согласно представленному меню (копия прилагается) в кафе «Ташкент» осуществляется приготовление блюд: холодные закуски, салаты; горячие блюда из мяса, мяса птицы, рыбы; овощные блюда; гарниры; кондитерские изделия. Работа кафе осуществляется на сырье. Первичная обработка овощей производится в горячем цехе на одном производственном столе и рядом на другом производственном столе осуществляется приготовление холодных блюд; в горячем цехе (рядом с производственным столом для приготовления холодных блюд) установлен производственный стол для приготовления мучных блюд, и стол для готовой продукции, т.е. осуществляется технологический процесс приготовления пищи - тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление соусов, гарниров, вторых блюд, приготовление салатов. В кафе в моечной посуде установлено пять моечных ванн - в которых моется кухонная и столовая посуда, столовые приборы. Работа кафе осуществляется на сырье, для обработки сырых продуктов отсутствуют специально оборудованные цеха, обработка сырых и готовых продуктов осуществляется в горячем цехе, не имеющим цехового деления. Таким образом, состав помещений кафе не предусматривает цехового деления, обработка сырых и готовых продуктов осуществляется в одном помещении, а не в специально оборудованных цехах, что является нарушением п. 8.4. СП 2.3.6.1079-01.

- в горячем цехе установлена одна раковина, которая используется для первичной обработки овощей, для мытья рук, для мытья овощей (готовой продукции для приготовления салатов), т.е. производственные цеха не оборудованы раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, что является нарушением требований п. 3.3 СП 2.3.6.1079-01.

- для ополаскивания столовой посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С отсутствует металлическая сетка с ручками, что является нарушением требований п. 6.14. СП 2.3.6.1079-01.

- в моечном отделении не вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств что является нарушением требований п. 6.21. СП 2.3.6.1079-01.

- отсутствуют условия для хранения чистой кухонной посуды. Кухонная посуда хранится в цехе для приготовления мясных полуфабрикатов на полке ис

производственным столом, (объяснение посудницы . . . прилагается), столовые приборы на момент проверки хранились ручками вниз, что является нарушением требований п. 6.18 СП 2.3.6.1079-01.

- моечные ванны присоединены к канализационной сети без воздушного разрыва не менее 20 мм от верха приемной воронки, что является нарушением требований п. 3.8. СП 2.3.6.1079-01.

- в горячем цехе установлено два холодильника, в которых на момент проверки осуществлялось совместное хранение готовой и сырой продукции (сырого мяса, сырого мясного фарша, готовых салатов, сырого необработанного куриного яйца, остатков пищи - плов, шурпа, остатки от жира (объяснение ИП Мелибаевой М.Х. от 04.05.17г. и фототаблица прилагается), что является нарушением требований п.7.11 СП 2.3.6.1079-01.

- готовые блюда (салаты в заправленном виде) хранились в холодильнике в горячем цехе, при температуре +12 градусов, т.е. не соблюдаются условия хранения салатов, что является нарушением п.8.11 СП 2.3.6.1079-01.

- для приготовления блюд используется яйцо, условия для обработки яйца отсутствуют (отсутствует отведенное место, специальные промаркированные емкости), что не исключает возможность попадания сальмонеллы на предметы окружающей среды и заражения продуктов, что является нарушением п.8.19 СП 2.3.6.1079-01.

- ИП Мелибаевой М.Х. на объекте общественного питания не обеспечены профилактические мероприятия, предупреждающие заселение объекта грызунами, а именно герметизацию с использованием металлической сетки мест прохода коммуникаций в перекрытиях, (потолок горячего цеха), не проводятся дератизационные мероприятия, таким образом, не исключена возможность доступа грызунов в строение, способствующих переносу особо опасных инфекционных заболеваний; такие опасные болезни, как чума, сибирская язва, брюшной тиф, паратифы, энцефалит, бешенство, туберкулез, туляремия и ряд других инфекций, которые разносятся посредством грызунов и представляют угрозу жизни и здоровью людей, что является нарушением п.3.3, 3.8 СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».

- на предприятии общественного питания 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.

- ежедневно перед началом смены в 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 (не ведется журнал осмотров персонала на гнойничковые заболевания), что является нарушением требований п. 13.5, п. 15.1 СП 2.3.6.1079-01.

- пищевые отходы собирают в емкости, которые не имеют крышек и не промаркированы, в горячем цехе отходы хранятся в коробках под столами (фототаблица прилагается), на которых осуществляется приготовление блюд, место для мытья тары для пищевых отходов не выделено, что является нарушением требований п. 9.13 СП 2.3.6.1079-01.

- осветительный прибор (люминесцентные лампы) в мясном цехе не имеет защитного плафона, что является нарушением требований п. 4.15. СП 2.3.6.1079-01.

- разделочные ножи, используемые для обработки продуктов, не имеют маркировки (фототаблица прилагается), что является нарушением п. 6.5 СП 2.3.6.1079-01.

- в ходе проверки у посудницы . . . имеется два комплекта санитарной одежды, таким образом, у работника нет возможности сменить санитарную одежду по мере надобности, что является нарушением п. 7.7 СП 2.3.6.1079-01.

- на двух работников кафе не представлены медицинские книжки (всего работает 5 человек, список прилагается), таким образом, лица, поступившие на работу в организацию общественного питания, не прошли предварительный медицинский осмотр и профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке и были допущены к работе, что является нарушением п. 13.4 СП 2.3.6.1079-01.

- не осуществляется производственный контроль, что является нарушением п. 14.1 СП 2.3.6.1079-01.

Выявленные нарушения свидетельствуют об угрозе жизни и здоровью граждан.

В отношении кафе, принадлежащего ИП Мелибаевой М.Х., и расположенного в п.Магдагачи по ул.К.Маркса д.17, установлен временный запрет деятельности с 04 мая 2017 года с 16 часов 00 минут.

ИП Мелибаева М.Х. в судебном заседании пояснила: с протоколом об административном правонарушении она согласна, вину в совершенном правонарушении признает, в настоящее время принимаются меры по устранению выявленных нарушений.

Заслушав объяснения ИП Мелибаевой М.Х., должностного лица составившего протокол об административном правонарушении, объяснения представителя Управления Роспотребнадзора по Амурской области, на основании совокупности исследованных в судебном заседании доказательств, судья пришел к выводу о доказанности вины ИП Мелибаевой М.Х. в совершении инкриминируемого ей административного правонарушения по следующим основаниям.

Статьей 6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях предусмотрена 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 хранения и реализации населению.

Объектами правонарушения являются здоровье и санитарно-эпидемиологическое благополучие населения, объективную сторону указанного правонарушения составляет бездействие, выразившееся в несоблюдении лицами, осуществляющими деятельность по организации питания населения в специально оборудованных местах, санитарно-эпидемиологических требований к такой организации.

Под санитарно-эпидемиологическим благополучием населения в соответствии со статьей 1 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (далее - Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ) понимается: такое состояние общественного здоровья и среды обитания людей, при котором отсутствует опасное и вредное влияние ее факторов на организм человека обеспечиваются благоприятные условия для его жизнедеятельности.

Статьей 11 указанного Федерального закона предусмотрено, что индивидуальны предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства.

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 № 31 утверждены Санитарные правила - СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания: изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" (далее - Правила СП 2.3.6.1079-01), разработанные с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения Российской Федерации и определяющие 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 (п. 1.1 Правил СП 2.3.6.1079-01).

Данные Санитарные правила распространяются на действующие, строящиеся и реконструируемые организации общественного питания, независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению (п. 1.2 Правил СП 2.3.6.1079-01).

Как следует из материалов дела об административном правонарушении на основании распоряжения органа государственного контроля (надзора) №374 от 03 мая 2017 года поведена внеплановая выездная проверка соблюдения требований санитарного законодательства в отношении индивидуального предпринимателя Мелибаевой М.Х., осуществляющей деятельность по организации питания в кафе «Ташкент», расположенном в п.Магдагачи по ул.К.Маркса д.17., в ходе которой установлены многочисленные нарушения требований Санитарных Правил СП 2.3.6.1079-01:

- в кафе отключена подача горячей воды, приготовление блюд, обработка сырья, мытье посуды, рук персонала осуществляется холодной водой, т.е. к раковинам и моечным ваннам в производственные цеха не подается горячая вода, что является нарушением п.3.3 СП 2.3.6.1079-01 СП 2.3.6.1079-01.

Вход в кафе для персонала, загрузки сырья и пищевых продуктов, и удаления отходов - происходит через одни двери с сотрудниками учреждения «Автострахование». Загрузка продовольственного сырья (мяса, рыбы, яиц, сырых неочищенных овощей и т.д.) и пищевых продуктов в помещение хранения товаров, где установлено холодильное оборудование, осуществляется через гардеробную и зону для стирки белья (где установлена стиральная машина и хранятся уборочный инвентарь). Сырое мясо для приготовления полуфабрикатов доставляют в производственный цех - через горячий цех, в котором готовят холодные блюда, салаты, первые и вторые блюда, напитки, выпечку. Грязная кухонная посуда поступает из горячего цеха в моечную и после мытья через эти же двери выдается для просушивания в цех для приготовления мясных полуфабрикатов - где на полке под производственным столом для разделки сырого мяса просушивается. Таким образом, объемно-планировочные и конструкторские решения помещений не предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды, персонала и посетителей, что является нарушением 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»

Первичная обработка овощей производится в горячем цехе на одном производственном столе и рядом на другом производственном столе осуществляется приготовление холодных блюд; в горячем цехе (рядом с производственным столом для приготовления холодных блюд) установлен производственный стол для приготовления мучных блюд, и стол для готовой продукции, т.е. осуществляется технологический процесс приготовления пищи - тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление соусов, гарниров, вторых блюд, приготовление салатов. В кафе в моечной посуде установлено пять моечных ванн - в которых моется кухонная и столовая посуда, столовые приборы. Работа кафе осуществляется на сырьё, для обработки сырых продуктов отсутствуют специально оборудованные цеха, обработка сырых и готовых продуктов осуществляется в горячем цехе, не имеющим цехового деления. Таким образом, состав помещений кафе не предусматривает цехового деления, обработка сырых и готовых продуктов осуществляется в одном помещении, а не в специально оборудованных цехах, что является нарушением п. 8.4. СП 2.3.6.1079-01.

- в горячем цехе установлена одна раковина, которая используется для первичной обработки овощей, для мытья рук, для мытья овощей (готовой продукции для приготовления салатов), т.е. производственные цеха не оборудованы раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, что является нарушением требований п. 3.3 СП 2.3.6.1079-01.

- для ополаскивания столовой посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 С° отсутствует металлическая сетка с ручками, что является нарушением требований п. 6.14. СП 2.3.6.1079-01.

- в моечном отделении не вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением требований п. 6.21. СП 2.3.6.1079-01.

- отсутствуют условия для хранения чистой кухонной посуды. Кухонная посуда хранится в цехе для приготовления мясных полуфабрикатов на полке под производственным столом, (объяснение посудницы прилагается), столовые приборы на момент проверки хранились ручками вниз, что является нарушением требований п. 6.18 СП 2.3.6.1079-01.

- моечные ванны присоединены к канализационной сети без воздушного разрыва не менее 20 мм от верха приемной воронки, что является нарушением требований п. 3.8. СП 2.3.6.1079-01.

- в горячем цехе установлено два холодильника, в которых на момент проверки осуществлялось совместное хранение готовой и сырой продукции (сырого мяса, сырого мясного фарша, готовых салатов, сырого необработанного куриного яйца, остатков пицци - плов, шурпа, остатки от жира (объяснение ИП Мелибасовой М.Х. от 04.05.17г. и фототаблица прилагается), что является нарушением требований п.7.11 СП 2.3.6.1079-01.

- готовые блюда (салаты в заправленном виде) хранились в холодильнике в горячем цехе, при температуре +12 градусов, т.е. не соблюдаются условия хранения салатов, что является нарушением п.8.11 СП 2.3.6.1079-01.

- для приготовления блюд используется яйцо, условия для обработки яйца отсутствуют (отсутствует отведенное место, специальные промаркированные емкости), что не исключает возможность попадания сальмонеллы на предметы окружающей среды и заражения продуктов, что является нарушением п.8.19 СП 2.3.6.1079-01.

- на объекте общественного питания не обеспечены профилактические мероприятия, предупреждающие заселение объекта грызунами, а именно герметизацию с использованием металлической сетки мест прохода коммуникаций в перекрытиях, (потолок горячего цеха), не проводятся дератизационные мероприятия, таким образом, не исключена возможность доступа грызунов в строение, способствующих переносу особо опасных инфекционных заболеваний; такие опасные болезни, как чума, сибирская язва, брюшной тиф, паратифы, энцефалит, бешенство, туберкулез, туляремия и ряд других инфекций, которые разносятся посредством грызунов и представляют угрозу жизни и здоровью людей, что является нарушением п.3.3, 3.8 СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».

- на предприятии общественного питания 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.

- ежедневно перед началом смены в 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 (не ведется журнал осмотров персонала на гнойничковые заболевания), что является нарушением требований п. 13.5, п. 15.1 СП 2.3.6.1079-01.

- пищевые отходы собирают в емкости, которые не имеют крышек и не промаркированы, в горячем цехе отходы хранятся в коробках под столами (фототаблица прилагается), на которых осуществляется приготовление блюд, место для мытья тары для

пищевых отходов не выделено, что является нарушением требований п. 9.13 СП 2.3.6.1079-01.

- осветительный прибор (люминесцентные лампы) в мясном цехе не имеет защитного плафона, что является нарушением требований п. 4.15. СП 2.3.6.1079-01.

- разделочные ножи, используемые для обработки продуктов, не имеют маркировки (фототаблица прилагается), что является нарушением п. 6.5 СП 2.3.6.1079-01.

- в ходе проверки у посудницы имеется два комплекта санитарной одежды, таким образом, у работника нет возможности сменить санитарную одежду по мере надобности, что является нарушением п. 7.7 СП 2.3.6.1079-01.

- на двух работников кафе не представлены медицинские книжки (всего работает 5 человек, список прилагается), таким образом, лица, поступившие на работу в организацию общественного питания, не прошли предварительный медицинский осмотр и профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке и были допущены к работе, что является нарушением п. 13.4 СП 2.3.6.1079-01.

- не осуществляется производственный контроль, что является нарушением п. 14.1 СП 2.3.6.1079-01.

Относится критически к результатам проведенной специализированным государственным органом по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека проверки у судьи оснований не имеется, проверка проведена в соответствии с действующим законодательством компетентным должностным лицом. Выводы изложенные в акте проверки, а также факты нарушения ИП Мелибаевой санитарных норм и правил также подтверждаются представленными в судебном заседании протоколами лабораторных исследований, согласно которым в готовых блюдах, на поверхностях в горячем цеху, на руках повара обнаружены патогенные микроорганизмы в количестве значительно превышающем установленные нормы. Факт нарушения ИП Мелибаевой Санитарных норм и Правил подтверждается письменными объяснениями работников кафе «Ташкент», в том числе письменным объяснением официанта согласно которого она работает в кафе без санитарной книжки.

Все исследованные в судебном заседании доказательства являются относимыми, допустимыми и достаточными для разрешения данного дела.

Оснований относиться критический к доводам должностного лица, согласно которым допущенные ИП Мелибаевой нарушения санитарных норм правил являются существенными, поскольку эти нарушения угрожают жизни и здоровью граждан посетителей кафе у судьи оснований не имеется, поскольку кафе «Ташкент» является предприятием общественного питания.

Судья квалифицирует действия индивидуального предпринимателя Мелибаевой М.Х. по ст. 6.6 КоАП РФ, как 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.

Назначая индивидуальному предпринимателю Мелибаевой М.Х. наказание, судья учитывает в соответствии с ч.2 ст.4.1 КоАП РФ характер совершенного административного правонарушения, личность виновного, ее имущественное положение, обстоятельства, смягчающие и отягчающие административную ответственность.

Обстоятельствами, смягчающими административную ответственность Мелибаевой М.Х., в соответствии с п.1 ч. 1, ч.2 ст.4.2 КоАП РФ являются: признание своей вины в административном правонарушении,

Обстоятельств, отягчающих административную ответственность ИП Мелибаевой М.Х. в соответствии со ст.4.3 КоАП РФ, судьей не установлено.

При определении вида и размера наказания ИП Мелибаевой М.Х. судья помимо обстоятельств указанных в ст. 4.2 КоАП РФ, также учитывает что объектом

административного правонарушения выступают здоровье и санитарно-эпидемиологическое благополучие населения, принимая во внимание что при осуществлении деятельности по оказанию услуг общественного питания в кафе «Ташкент» ИП Мелибаева М.Х. допустила многочисленные нарушения санитарно-эпидемиологических требований, выявленные нарушения являются грубыми и они реально создают угрозу жизни и здоровью людей, устранение выявленных нарушений невозможно без временного прекращения оказания услуг общественного питания, поскольку устранение требует значительного переоборудования помещения, в котором осуществляется деятельность заведения, в связи с чем судья считает необходимым назначить ИП Мелибаевой М.Х. наказание в виде административного приостановления деятельности.

На основании изложенного, руководствуясь ст. 6.6, ст. 29.9, ст. 29.10 Кодекса РФ об административных правонарушениях, судья,

ПОСТАНОВИЛ:

Индивидуального предпринимателя Мелибаеву Матлубахан Хабибиллаевну признать виновной в совершении административного правонарушения, предусмотренного ст.6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях и назначить ей наказание в виде административного приостановления деятельности организации общественного питания кафе «Ташкент» ИП Мелибаевой М.Х. по адресу: Амурская область, Магдагачинский район, п.Магдагачи, ул.К.Маркса д.17, сроком на 45 (сорок пять) суток.

Срок приостановления деятельности кафе «Ташкент» исчислять с 16 часов 4 2017 года.

Исполнение постановления в части приостановления деятельности кафе «Ташкент» подлежит немедленному исполнению, которое поручить Отделу судебных приставов Магдагачинскому району УФССП по Амурской области.

Разъяснить ИП Мелибаевой М.Х., что в соответствии со ст. 15.12 КоАП административное приостановление деятельности досрочно прекращается судьей, органом, должностным лицом, назначившими административное наказание в виде административного приостановления деятельности, по ходатайству лица, осуществляющего предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, или юридического лица, или Уполномоченного при Президенте Российской Федерации по защите прав предпринимателей, если будет установлено, что обстоятельства, послужившие основанием для назначения административного наказания в виде административного приостановления деятельности, устранены.

Копию постановления направить ИП Мелибаевой М.Х., должностному лицу составившему протокол об административном правонарушении, в Управление Роспотребнадзора по Амурской области, ОСП по Магдагачинскому району.

Постановление может быть обжаловано в порядке установленном КоАП РФ в Амурский областной суд в течение 10 суток со дня вручения или получения его копии.

Судья
Магдагачинского районного суда



О. В. Волошин

«КОПИЯ В ЕРНА»

СЕКРЕТАРЬ МАГДАГАЧИНСКОГО
РАЙОННОГО СУДА -