

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

14 мая 2018 года

г. Сковородино

Судья Сковородинского районного суда Амурской области Назарчук А.В., с участием представителя территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Амурской области в г. Тынде, Тындинском и Сковородинском районах - Ведерниковой Е.А., рассмотрев в открытом судебном заседании административный материал по ст.6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях в отношении - индивидуального предпринимателя Ротарь Ольги Шамшутдиновны,

**УСТАНОВИЛ:**

08 мая 2018 на основании распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Амурской области от 12.04.2018 г. № 194 специалистами Управления была проведена плановая выездная проверка в отношении индивидуального предпринимателя Ротарь О.Ш. - Кулинарный цех, расположенное по адресу: Амурская область, г. Сковородино, ул. Победы, 15, в ходе которой были выявлены следующие нарушения:

В кулинарном цехе система канализации производственная и бытовая объединена хозяйственно-фекальной канализацией жилого дома, расположенного по адресу: г. Сковородино, ул. Победы, 15, что является нарушением требований пункта 3.11 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Производственный цех кулинарного цеха не оборудован раковиной с подводкой горячей воды для мытья рук (установлена одна раковина для мытья кухонной посуды), что является нарушением требований 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».

Система вентиляции кулинарного цеха не оборудована отдельно от системы вентиляции жилого дома, что 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». Согласно п. 4.6 СП 2.3.6.1079-01- устройство и оборудование выбросов системы местной вентиляции не должны влиять на ухудшение условий проживания и пребывания людей в жилых домах, помещениях и зданиях иного назначения.

- отсутствуют защитная арматура на осветительных приборах в производственном цехе, 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».

- осветительные приборы в производственных цехах не содержатся в чистоте, имеются следы жизнедеятельности насекомых, что является нарушением требований п. 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».

Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений кулинарного цеха не предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, имеются встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, так как сырье и готовые кулинарные изделия (салаты) вносятся и выносятся через одни двери, что является нарушением требований п. 5.1 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

В кулинарном цехе работающий персонал 1 человек (согласно объяснительной ИП Ротарь О.Ш. приходит одна женщина для приготовления салатов), который осуществляет и приготовление салатов, а так же уборку производственного помещения, что является нарушением требований п. 5.14 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

В производственном цехе, где осуществляется приготовление холодных блюд (салатов), 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».

В кулинарном цехе не проводится косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования) по мере необходимости, так в помещении кулинарного цеха имеются дефекты в отделке стены, пол, потолка, 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».

-При работе технологического оборудования кулинарного цеха не исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов – разделочные столы для сырой и готовой продукции не промаркированы, 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 безопасной кулинарной продукции, создает угрозу жизни и здоровью граждан, а следовательно, имеется реальная угроза возникновения и

распространения инфекционных заболеваний, массовых инфекционных заболеваний (отравлений).

В результате нарушения точности технологического процесса, нарушения требований к проведению дезинфекции производственных помещений в кафе, индивидуальным предпринимателем Ротарь О.Ш. не обеспечен выпуск безопасной продукции, что подтверждается экспертным заключением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области» № 920 от 25.04.2018г. салат «Сельдь под шубой» и салат «Корейский с древесными грибами» обнаружено бактерии группы кишечной палочки и E.coli.

-Холодильное оборудование грязное, т.е санитарная обработка технологического оборудования не проводится по мере его загрязнения и по окончании работы, 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 наличии имеется 2 разделочные доски без маркировки и с трещинами, 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». В соответствии с п. 6.5- 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.

-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».

- Не соблюдается режим мытья кухонной посуды ручным способом: мытье кухонной посуды осуществляется в одной раковине, а необходимо иметь две раковины, 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».

-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 «Санитарно-эпидемиологические требования к

организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Нарушения правил мытья инвентаря подтверждается экспертным заключением № 920 от 25.04.2018г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области» (аттестат аккредитации №РОСС RU.0001.510236 выдан 08.02.2017г.) лабораторных исследований смывов с объектов внешней среды в кулинарном цехе ИП Ротарь О.Ш. на наличие бактерий группы кишечной палочки – ножи, терка, разделочная доска, кастрюля - обнаружены бактерии группы кишечной палочки (БГКП).

- При хранении готовых блюд не соблюдается условия хранения, так в одном холодильнике хранятся качественные пищевые продукты и некачественные пищевые продукты (с истекшим сроком годности), что является нарушением п. 8.11 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

-На предприятии не проводится ежедневная оценка качества 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 общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

-Ежедневно перед началом смены не проводится осмотр открытых поверхностей тела работника кулинарного цеха на наличие гнойничковых заболеваний, что является нарушением п. 13.5 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

-Руководителем организации общественного питания ИП Ротарь О.Ш. 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 общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

-Не предоставлена медицинская книжка работника кулинарного цеха с отметкой о прохождении периодического медицинского осмотра и профессиональной гигиенической подготовки, что является нарушением п. 13.1 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Индивидуальным предпринимателем Ротарь О.Ш. не организован производственный контроль (протоколы лабораторных исследований на 2017г. и истекший период 2018г. не предоставлены), что является нарушением п. 14.1 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

08 мая 2018 года в отношении ИП Ротарь О.Ш. составлен протокол об административном правонарушении по ст. 6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Начальник территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Амурской области в г. Тынде, Тындинском и Сковородинском районах - Ведерникова Е.А. пояснила, что в действиях ИП Ротарь О.Ш. имеется состав административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях по основаниям, указанным в протоколе об административном правонарушении и доказательствам, приложенным к административному материалу и полагает, что, несмотря на такое обстоятельство как устранение Ротарь О.Ш. в настоящее время практически всех выявленных нарушений, в отношении неё должно быть назначено наказание в виде приостановления деятельности, указанные обстоятельства, безусловно, свидетельствует о том, что деятельность ИП Ротарь О.Ш. по предоставлению услуг питания населению создает угрозу жизни и здоровья людей.

Лицо, привлекаемое к административной ответственности ИП Ротарь О.Ш. со сведениями, отраженными в протоколе об административном правонарушении, а также наличием в её действиях состава административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях и фактов нарушений, указанных в нем согласна.

Выслушав участников процесса, исследовав материалы дела, суд приходит к следующим выводам.

Согласно ст.24.1 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях «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 соответствии с ст.26.1 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях по делу об административном правонарушении подлежат выяснению: наличие события административного правонарушения; лицо, совершившее противоправные действия(бездействие), за которые настоящим Кодексом или законом субъекта Российской Федерации предусмотрена административная ответственность; виновность лица в совершении административного правонарушения; обстоятельства смягчающие и отягчающие административную ответственность; характер и размер ущерба,

причиненным административным правонарушением; обстоятельства, исключающие производство по делу об административном правонарушении; иные обстоятельства, имеющие значение для правильного разрешения дела, а также причины и условия совершения административного правонарушения.

В соответствии со ст.6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях 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.

Общие правовые вопросы регулирования в области обеспечения санитарно-эпидемиологическом благополучии населения определены Федеральным закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Так, согласно положениям данного Закона, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения является одним из условий реализации конституционного права гражданина на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду. Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения обеспечивается, в том числе, посредством выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и обязательного соблюдения гражданам индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами санитарных прав] как составной части осуществляемой ими деятельности, а также государственно санитарно-эпидемиологического нормирования и государственного санитарного эпидемиологического надзора (ч. 2 ст. 2 Федерального закона № 52-ФЗ).

Положения ст. 8 названного Федерального закона предусматривают право граждан на благоприятную среду обитания, факторы которой не оказывают вредно! воздействия на человека, а ст. 11 - обязанности индивидуальных предпринимателей юридических лиц, к которым относятся:

- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановления 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;

-осуществлять гигиеническое обучение работников.

Так, на территории Российской Федерации действуют федеральные санитарные правила, утвержденные и введенные в действие федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим нормативно-правовое регулирование в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, соблюдение которых является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей юридических лиц (ст. 39 Федерального закона № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года).

Нарушение указанных требований Закона и санитарных правил могут привести к наступлению вредного воздействия на человека, создающего угрозу жизни или здоровью человека либо угрозу жизни или здоровью будущих поколений, а также распространению инфекционных заболеваний.

Как усматривается из материалов дела и установлено судом, в ходе проведения плановой выездной проверки в отношении индивидуального предпринимателя Ротарь О.Ш. - Кулинарный цех, расположенное по адресу: Амурская область, г. Сковородино, ул. Победы, 15 были выявлены следующие нарушения:

В кулинарном цехе система канализации производственная и бытовая объединена хозяйственно-фекальной канализацией жилого дома, расположенного по адресу: г. Сковородино, ул. Победы, 15, что является нарушением требований пункта 3.11 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Производственный цех кулинарного цеха не оборудован раковиной с подводкой горячей воды для мытья рук (установлена одна раковина для мытья кухонной посуды), что является нарушением требований 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».

Система вентиляции кулинарного цеха не оборудована отдельно от системы вентиляции жилого дома, что 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». Согласно п. 4.6 СП 2.3.6.1079-01- устройство и оборудование выбросов системы местной вентиляции не должны влиять на ухудшение условий проживания и пребывания людей в жилых домах, помещениях и зданиях иного назначения.

- отсутствуют защитная арматура на осветительных приборах в производственном цехе, 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».

- осветительные приборы в производственных цехах не содержатся в чистоте, имеются следы жизнедеятельности насекомых, что является нарушением требований п. 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».

Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений кулинарного цеха не предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, имеются встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, так как сырье и готовые кулинарные изделия (салаты) вносятся и выносятся через одни двери, что является нарушением требований п. 5.1 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

В кулинарном цехе работающий персонал 1 человек (согласно объяснительной ИП Ротарь О.Ш. приходит одна женщина для приготовления салатов), который осуществляет и приготовление салатов, а так же уборку производственного помещения, что является нарушением требований п. 5.14 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

В производственном цехе, где осуществляется приготовление холодных блюд (салатов), 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».

В кулинарном цехе не проводится косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования) по мере необходимости, так в помещении кулинарного цеха имеются дефекты в отделке стены, пол, потолка, 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».

-При работе технологического оборудования кулинарного цеха не исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов – разделочные столы для сырой и готовой продукции не промаркированы, 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 безопасной кулинарной продукции, создает угрозу жизни и здоровью граждан, а следовательно, имеется реальная угроза возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых инфекционных заболеваний (отравлений).

В результате нарушения поточности технологического процесса, нарушения требований к проведению дезинфекции производственных помещений в кафе, индивидуальным предпринимателем Ротарь О.Ш. не



и обеспечен выпуск безопасной продукции, что подтверждается экспертным заключением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области» № 920 от 25.04.2018г. салат «Сельдь под шубой» и салат «Корейский с древесными грибами» обнаружено бактерии группы кишечной палочки и E.coli.

-Холодильное оборудование грязное, т.е санитарная обработка технологического оборудования не проводится по мере его загрязнения и по окончании работы, 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 наличии имеется 2 разделочные доски без маркировки и с трещинами, 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». В соответствии с п. 6.5- 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" - квашенные 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.

-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».

- Не соблюдается режим мытья кухонной посуды ручным способом: мытье кухонной посуды осуществляется в одной раковине, а необходимо иметь две раковины, 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».

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

Нарушения правил мытья инвентаря подтверждается экспертным заключением № 920 от 25.04.2018г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области» (аттестат аккредитации №РОСС RU.0001.510236 выдан

08.02.2017г.) лабораторных исследований смывов с объектов внешней среды в кулинарном цехе ИП Ротарь О.Ш. на наличие бактерий группы кишечной палочки – ножи, терка, разделочная доска, кастрюля - обнаружены бактерии группы кишечной палочки (БГКП).

- При хранении готовых блюд не соблюдается условия хранения, так в одном холодильнике хранятся качественные пищевые продукты и некачественные пищевые продукты (с истекшим сроком годности), что является нарушением п. 8.11 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

-На предприятии не проводится ежедневная оценка качества 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 общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

-Ежедневно перед началом смены не проводится осмотр открытых поверхностей тела работника кулинарного цеха на наличие гнойничковых заболеваний, что является нарушением п. 13.5 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

-Руководителем организации общественного питания ИП Ротарь О.ш. 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 общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

-Не предоставлена медицинская книжка работника кулинарного цеха с отметкой о прохождении периодического медицинского осмотра и профессиональной гигиенической подготовки, что является нарушением п. 13.1 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Индивидуальным предпринимателем Ротарь О.Ш. не организован производственный контроль (протоколы лабораторных исследований на 2017г. и истекший период 2018г. не предоставлены), что является нарушением п. 14.1 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного

питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Нарушения, допущенные ИП Ротарь О.Ш. обоснованно квалифицированы по ст. 6.6 Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях.

Факт правонарушения и вина Ротарь О.Ш. в их совершении подтверждаются: протоколом об административном правонарушении от 08 мая 2018 года в отношении ИП Ротарь О.Ш.; протокол о временном запрете деятельности от 08 мая 2018 года; предписание от 13 апреля 2018 года; экспертное заключение № 920 от 25 апреля 2018 года.

Оснований не доверять представленным в деле доказательствам не имеется, поскольку они конкретны, непротиворечивы, последовательны, согласуются между собой и с иными объективными материалами дела.

Принципы презумпции невиновности и законности, закрепленные в ст. ст. 1.5, 1.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, положения ст. ст. 49, 50 Конституции РФ соблюдены.

Таким образом, в действиях ИП Ротарь О.Ш. содержится состав административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, в связи с чем, суд квалифицирует его действия, как нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованном месте (кафе), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению.

Суд, рассматривая вопрос о виде и размере административного наказания, приходит к следующему выводу.

Санкцией ст. 6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях предусмотрено наказание в отношении лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - 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.

В силу ст. 4.1 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях при назначении административного наказания виновному лицу учитываются характер совершенного административного правонарушения, личность виновного, его имущественное положение, обстоятельства, смягчающие административную ответственность, обстоятельства, отягчающие административную ответственность.

Обстоятельствами, смягчающими административную ответственность ИП Ротарь О.Ш., суд признает полное признание вины, раскаяние.

Обстоятельств, отягчающих административную ответственность, установлено.

Со стороны ИП Ротарь О.Ш. были нарушены санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения в специально оборудованных местах, в том числе при приготовлении пищи и хранении продуктов питания, допущенные нарушения, создают угрозу возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, создают реальную угрозу здоровью граждан.

Устранение выявленных нарушений после проведения проверки не является обстоятельством, исключающим вину ИП Ротарь О.Ш. в совершении вменяемых нарушений при осуществлении деятельности, связанной с организацией и обеспечением питания населения.

А потому, по мнению суда, назначение наказания в виде приостановления деятельности, согласно ст.3.1 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, будет являться не только установленной государством мерой ответственности за совершение административного правонарушения, но и отвечать цели предупреждения совершения новых правонарушений.

На основании изложенного, руководствуясь ст.ст.29.10. 6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, судья

### ПОСТАНОВИЛ:

Признать индивидуального предпринимателя Ротарь Ольгу Шамшутдиновну виновным в совершении административного правонарушения, предусмотренного ст.6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях и назначить административное наказание по данной статье в виде административного приостановления деятельности кулинарного цеха, расположенного по адресу: Амурская область, г. Сковородино, ул. Победы, 15, сроком на 30 (тридцать) суток.

Постановление об административном приостановлении деятельности подлежит немедленному исполнению.

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

Судья

А.В. Назарчук  
Сковородинский районный суд  
14  
16