

объемно-планировочные и конструкторские решения помещений не предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречающиеся 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);

- согласно представленному меню в кафе 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 сырых продуктов (мяса, рыбы, овощей) производится в горячем цехе из-за отсутствия заготовочных цехов, где завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона; приготовление соусов, гарниров, вторых блюд; приготовление салатов. В кафе в моечной посуде установлено три моечных ванны в которых моется кухонная и столовая посуда и обрабатываются сырые продукты (мясо, рыба, овощи). 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 производится в одном помещении, а в специально оборудованных цехах, что является нарушением п. 8.4. СП 2.3.6.1079-01;

- для мытья посуды ручным способом оборудованы 3 ванны, в которых моется столовая и кухонная посуда, столовые приборы, обрабатывается сырая продукция. На момент проверки в ваннах с маркировкой «Рыба» и «Мясо» осуществлялось мытье столовой посуды. Таким образом, для мытья столовой, кухонной посуды, столовых приборов ручным способом не предусмотрено необходимое количество ванн, т.е. отсутствуют условия для мытья посуды, что является нарушением п. 6.11., 6.14 СП 2.3.6.1079-01;

- для ополаскивания столовой посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град. 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 и столовой посуды. В горячем цехе установлен один стеллаж, на котором хранится чистая столовая посуда стопками (одна на одной) рядом со спелыми, заваркой, кухонная посуда хранится на полу, столовые приборы на момент проверки хранились ручками вниз, что является нарушением требований п. 6.17. СП 2.3.6.1079-01;

- моечные ванны для мытья посуды, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, не оборудованы локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения, что является нарушением п. 4.5 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;

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

г. Зeya

28 апреля 2016 года

Судья Зейского районного суда Амурской области Колесова О.В., с участием лица, в отношении которого ведется административное производство, индивидуального предпринимателя Растворцевой А.В., административное производство, представитель индивидуального предпринимателя Растворцевой А.В., Растворцева Д.С. (доверенность от 10.03.2016 г.),

представителя Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Амурской области в г. Зeya, Зейском и Магдагачинском районах Руденко Е.В. (доверенность от 12.01.2016 г.), рассмотрев материал начальника территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Амурской области в г. Зeya, Зейском и Магдагачинском районах об административном правонарушении, предусмотренном ст. 6.6 Кодекса РФ об административных правонарушениях, в отношении индивидуального предпринимателя Растворцевой Анжелики Викторовны,

УСТАНОВИЛ:

Из протокола об административном правонарушении № 70 от 22 апреля 2016 года, составленного начальником территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Амурской области в г. Зeya, Зейском и Магдагачинском районах, следует, что индивидуальным предпринимателем Растворцевой А.В. нарушены санитарно-эпидемиологические требования к санитарным правилам и гигиеническим нормативам в кафе «Пепел Bird».

Как следует из материалов дела и установлено судом, в период с 12 апреля по 22 апреля 2016 года должностным лицом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по г. Зeya, Зейскому и Магдагачинскому районам совместно на основании распоряжения руководителя Управления Роспотребнадзора по Амурской области от 11 апреля 2016 года № 320 в кафе «Пепел Bird» ИП Растворцевой А.В., расположенного по адресу: г. Зeya, пл. Шохина, 4, проведена внеплановая выездная проверка с целью осуществления контроля за исполнением требований санитарного законодательства и проведению мероприятий по предотвращению причинения вреда жизни и здоровью граждан, по результатам проведения которой выявлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организации питания населения в специально оборудованных местах, выявившиеся в следующем:

- вход в кафе посетителей и персонала, а также загрузка сырья и пищевых продуктов и удаление отходов - происходит через одни двери. Загрузка сырья (мяса, рыбы, яиц, сырых неочищенных овощей и т.д.) и пищевых продуктов в помещении хранения товаров, где установлено холодильное оборудование, осуществляется через горячий цех, в котором готовят холодные блюда, салаты, первые и вторые блюда, напитки. На момент проверки в складском помещении установлено три холодильных установок, в которых хранились сырое мясо, сырая рыба, кальмары, тесто. Моечная столовой и кухонной посуды общается с горячим цехом, из горячего цеха в моечную посуду оборудован один вход, через который поступает использованная посуда и выдается чистая. Таким образом,

- производственное помещение (горячий цех) не оборудован моечной раковинной для
тья рук персонала с подводкой горячей и холодной воды, что является нарушением п. 3
СП 2.3.6.1079-01;

- стены в моечной посуде выше 1.7 м окрашены водоземлюстойной краской, краска
слоилась, осыпается, ниже стены выполнены из глазурованной плитки, которая имеет
ола, в складском помещении глазурованная плитка имеет дефекты - трещины и сколы, в
рачем цехе потолок и стены выше 1.7 м окрашены водоземлюстойной краской, краска
слоилась, осыпается, что затрудняет проведение влажной уборки и дезинфекции, не
поведен ремонт по мере необходимости, что является нарушением требований п. 5.5,
5., 5.16. СП 2.3.6.1079-01;

- в складском помещении установлено две морозильных камеры в которых на
эмент проверки осуществилось совместное хранение готовой и сырой продукции
ырого мяса, сырой рыбы, вареных кальмаров, мороженного, сливочного масла), что
является нарушением требований п.7.11 СП 2.3.6.1079-01;

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

- на объекте общественного питания не обеспечены профилактические мероприятия,
едупрещающие заселение объекта грызунами, а именно герметизацию с
пользованием металлической сетки мест прохода коммуникаций в перекрытиях, стенах
рячего цеха, складского помещения, туалета для посетителя, таким образом, не
яключена возможность доступа грызунов в строение, способствующих переносу особо
асных инфекционных заболеваний, что является нарушением п.3.3, 3.8. СП 3.5.3.1129-
; «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;

- не проводится ежедневная оценка качества блюд и кулинарных изделий. Не
дятся бракеражный журнал, в котором должны указываться время изготовления
одукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку
епени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О.
готовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку, что является
руплением п. 9.1 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01;

- не проводится осмотр открытых поверхностей тела работников столовой на
личие гнойничковых заболеваний, а также у работников, занятых приготовлением,
рционировани- ем и сервировкой блюд, их раздачей (не ведется журнал осмотров
рсопала на гнойничковые заболевания), что является нарушением требований п. 13.5, п.
3.1 СП 2.3.6.107901.

- пищевые отходы собирают в емкости, которые не имеют крышек и не
эсмаркированы, в горячем цехе отходы хранятся в столе, на котором осуществляется
эготовление блюд (в момент проверки готовился салат), место для мытья тары для
йлевых отходов не выделено, что является нарушением требований п. 9.13 СП
3.6.1079-01;

- осветительные приборы (люминесцентные лампы) в горячем цехе, моечной,
кладском помещении не имеют защитных плафонов, что является нарушением
ебований п. 4.15. СП 2.3.6.1079-01;

- на момент проверки в горячем цехе имелось комнатное растение (фото № 29), что
является нарушением требований п.5.10. СП 2.3.6.1079-01;

- на момент проверки горячем, цехе отопительные приборы покрыты слоем пыли,
е: помещения организации не содержится в чистоте, текущая влажная уборка не

проводится своевременно и по мере необходимости (фото № 25,26), что является
нарушением п. 5.11, 4.12. СП 2.3.6.1079-01;

- в кафе повар занимается уборкой производственных, складских, бытовых
помещений, что является нарушением требований п.5.14. СП 2.3.6.1079-01;
- разделочные доски, используемые для обработки продуктов, не имеют маркировки,
что является нарушением п. 6.5 СП 2.3.6.1079-01;

- в столовую приняты продукты (мясо, рыба, кальмары, картофель, капуста, огурцы,
помидоры) без маркировочных ярлыков, что является нарушением п. 7.29 СП 2.3.6.1079-
01, данные пищевые продукты приняты без сопроводительных документов,
подтверждающих их качество и безопасность, что является нарушением п. 7.7 СП
2.3.6.1079-01;

- в ходе проверки повар Фисюк И.И. работала без колпачка или космычки (со слов
Фисюк И.И. колпачок грязный), сменной санитарной одежды не предусмотрено, таким
образом у работника нет возможности сменить санитарную одежду по мере надобности,
что является нарушением п. 7.7 СП 2.3.6.1079-01, в смывах обнаружены группы
микроорганизмов - бактерии группы кишечных палочек.

- в ходе проведения проверки из 10 взятых смывов на БГКП в четырех смывах
обнаружены группы микроорганизмов - бактерии группы кишечных палочек (весы
готовой продукции, полотенце для рук повара, след. одежда, стол обеденный), что
свидетельствует о нарушении санитарного режима обработки оборудования и инвентаря,
отсутствия условий для соблюдения личной гигиены персоналом;

- на работников столовой не представлены медицинские книжки (всего работает 4
человека, 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.

Лицо, в отношении которого ведется административное производство, ИП
Растворцева А.В. и её представитель Растворцев Д.С. сулу пояснили, что они согласны с
выявленными Роспотребнадзором нарушениями санитарно-эпидемиологических норм и
правила, большинство нарушений на сегодня устраняются, проводится ремонт помещений.

Представитель территориального отдела Управления Роспотребнадзора по
Амурской области в г. Зее, Зейском и Магдагачинском районах Руденко Е.В. в судебном
заседании пояснили, что выявленные нарушения в кафе «Петел Виг» ИП Растворцева А.В.
носят значительный характер, что создаёт опасность для возникновения инфекционных и
неинфекционных заболеваний (отравлений), а также требует применения наказания в виде
административного приостановления деятельности кафе.

Проверив материалы дела, заслушав стороны, прихожу к следующим выводам.

В соответствии со ст. 6.6 КоАП РФ нарушение санитарно-эпидемиологических
требований к организации питания населения в специально оборудованных местах
(столовых, ресторанах, кафе, барах и других местах), в том числе при приготовлении пищи
и напитков, их хранения и реализации населению, влечет административную
ответственность.

Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения как одного
из основных условий реализации конституционных прав граждан на охрану здоровья и
благоприятную окружающую среду регулируется Федеральным законом от 30 марта 1999
года N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (далее -
Федеральный закон о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения).

Согласно п. 1 ст. 2 названного Закона санитарно-эпидемиологическое благополучие населения обеспечивается посредством выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и обязательного соблюдения гражданами, индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами санитарных правил как составной части осуществляемой ими деятельности.

В силу ст. 11 Федерального закона о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения на индивидуальных предпринимателях в соответствии с осуществляемой ими деятельностью лежит обязанность по выполнению требований санитарного законодательства, разработке и проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, обеспечению безопасности 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, а также осуществлению производственного контроля, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции, осуществлению гигиенического обучения работников.

В соответствии с частью 1 статьи 17 Федерального закона о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения при организации питания населения в специально оборудованных местах (столах, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранения и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования.

Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц (п. 3 ст. 39 Федерального закона о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения).

Санитарные правила 2.3.6.1079-01 "Организация общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила", утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 06 ноября 2001 года разработаны с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения Российской Федерации и определяют основные санитарно-гигиенические нормы и требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций, условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников.

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 хранения и реализации населению.

При рассмотрении настоящего протокола установлено, что кафе «Пепел Bird» не является юридическим лицом, а открыто индивидуальным предпринимателем Растворцевой А.В., вина индивидуального предпринимателя Растворцевой А.В. в

совершении указанного правонарушения доказана и подтверждается: протоколом об административном правонарушении № 70 от 22.04.2016 г., распоряжением о проведении внеплановой выездной проверки от 11.04.2016 г. № 320; протоколом о временном запрете деятельности от 21.04.2016 г. и фототаблицей к нему; выпиской из ЕГРИП от 06.04.2016 г.; договором субаренды от 01.03.2016 г.; протоколом лабораторных исследований № 821/3 от 22.04.2016 года; экспертным заключением № 80-671 от 27.04.2016 г.

Таким образом, в помещении кафе «Пепел Bird», расположенного по адресу г. Зех-пл.Шохина, 4, ИП Растворцевой А.В. нарушены требования законодательства Российской Федерации: ст.ст. 11, 24 Федерального закона от 30.03.99 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", п.п. 3.3, 3.8, 4.5, 4.15, 5.1, 5.5, 5.6, 5.10, 5.11, 5.14, 5.16, 6.5, 6.11, 6.14, 6.17, 6.21, 7.7, 7.11, 7.29, 8.4, 8.19, 9.1, 9.13, 13.4., 13.5., 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», а также п.п. 3.3, 3.8. СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий", что создает реальную угрозу жизни и здоровью людей.

Выявленные нарушения требований санитарного законодательства СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» в кафе «Пепел Bird» ИП Растворцевой А.В. по адресу: Амурская область, г. Зех-пл.Шохина, 4, а именно - нарушение санитарных требований: к водоснабжению и канализации, к условиям работы в производственных помещениях; к устройству и содержанию помещений; к оборудованию, инвентарю, посуде и таре; к обработке сырья и производству продукции; к разделке блгод и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий; к личной гигиене персонала организации, а также несоблюдение мер по организации и проведению дератизационных мероприятий, создают прямую угрозу жизни и здоровью посетителей кафе «Пепел Bird», угрозу возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).

Таким образом, ИП Растворцевой А.В. в кафе «Пепел Bird» допущены нарушения законодательства в области санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, выразившиеся в нарушении действующих санитарных правил и гигиенических нормативов, и квалифицируются судом по ст. 6.6 Кодекса РФ об административных правонарушениях - нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованном месте (кафе), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранения и реализации населению.

На основании изложенного, к индивидуальному предпринимателю Растворцевой А.В. надлежит применить меру административного наказания, предусмотренную ст. 6.6 КоАП РФ.

При назначении индивидуальному предпринимателю Растворцевой А.В. наказания за совершенное правонарушение, в силу ст. 4.1 КоАП РФ, суд учитывает характер совершенного ею административного правонарушения, её имущественное положение. Обстоятельств, смягчающих и отягчающих административную ответственность ИП Растворцевой А.В., предусмотренных ст.ст. 4.2 и 4.3 КоАП РФ не установлено. Ранее к административной ответственности Растворцева А.В. не привлекалась.

С учетом изложенного, наказание следует назначить в пределах санкции ст. 6.6 Кодекса РФ об административных правонарушениях. Одновременно суд приходит к мнению о том, что, исходя из характера и степени потенциальной опасности, а также обстоятельств совершения нарушения индивидуальным предпринимателем административного

правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 КоАП РФ, создание непосредственной угрозы жизни и здоровью людей, требуется применение административного наказания, связанного с административным приостановлением деятельности предприятия на определённый срок.

Из протокола о временном запрете деятельности кафе «Пепел Бигд» индивидуального предпринимателя Растворцевой А.В. – 13 часов 20 минут 21 апреля 2016 года следует, что фактическое время приостановления деятельности кафе «Пепел Бигд» индивидуального предпринимателя Растворцевой А.В. – 13 часов 20 минут 21 апреля 2016 года.

Руководствуясь ст. 29.9, 29.10 Кодекса РФ об административных правонарушениях, судья

ПОСТАНОВИЛ:

Индивидуального предпринимателя Растворцеву Анжелику Викторовну, за основным государственным регистрационным номером 316280100056202, признать виновным в совершении административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 Кодекса РФ об административных правонарушениях, и назначить административное наказание в виде административного приостановления деятельности предприятия общественного питания – кафе «Пепел Бигд», расположенного по адресу: г. Зей, пл. Шохина, 4, на срок 30 (тридцать) суток.

В срок административного приостановления деятельности зачесть срок временного запрета деятельности вышеуказанных помещений. Срок административного приостановления деятельности исчислять с момента фактического прекращения деятельности, то есть с 13 часов 20 минут 21 апреля 2016 года.

Постановление подлежит немедленному исполнению.

Постановление может быть обжаловано в Амурский областной суд через Зейский районный суд в течение 10 суток со дня вручения копии настоящего постановления.

Судья

О.В. Колесова



ПОСТАНОВЛЕНИЕ НЕ
ВСТУПИЛО В ЗАКОННУЮ СИЛУ

24.04 2016 г.

Судья:

Секретарь:

Зейский районный суд
Амурской области
Пронумеровано и скреплено
печатью _____ листов
Подпись _____

