



ПОСТАНОВЛЕНИЕ

по делу об административном правонарушении

4 сентября 2014 года

город Благовещенск

Судья Благовещенского городского суда Амурской области Юркова Н.С.,
при секретаре Соломатовой С.В.,
с участием законного представителя ООО «Яр» Котика В.И., представителя
Роспотребнадзора по Амурской области Швец Ю.А.,

рассмотрев дело об административном правонарушении, предусмотренном ст. 6.3
КоАП РФ в отношении юридического лица – ООО «Яр», ОГРН 1072827000696, ИНН
282701001, зарегистрированного в качестве юридического лица 03.09.2007 года в МИФНС
России №6 по Амурской области, юридический адрес: Амурская область, Тамбовский
район, с.Тамбовка, ул.Школьная,3 «а», адрес места фактического осуществления
деятельности: Амурская область, Тамбовский район, с.Тамбовка, ул.Школьная,3 «а»,

УСТАНОВИЛ:

В Благовещенский городской суд поступили материалы по факту совершения ООО
«Яр» административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.3 КоАП РФ, то есть по
факту нарушения законодательства в области обеспечения санитарно-
эпидемиологического благополучия населения, выразившееся в нарушении действующих
санитарных правил и гигиенических нормативов, невыполнении санитарно-гигиенических
и противоэпидемических мероприятий.

В целях обеспечения производства по делу и предотвращения непосредственной
угрозы жизни и здоровью людей на основании протокола от 28 августа 2014 года
приостановлена деятельность цеха по переработке рыбы ООО «Яр», осуществляющего
деятельность по адресу: Амурская область, Тамбовский район, с.Тамбовка, ул.Школьная,3
«а».

В судебном заседании законный представитель ООО «Яр» Котик В.И. согласился с
протоколом об административном правонарушении, признал вину общества в совершении
административного правонарушения.

Представитель Роспотребнадзора по Амурской области Швец Ю.А. в судебном
заседании настаивала на привлечении юридического лица к административной
ответственности и назначении ему наказания в виде административного приостановления
деятельности на максимальный срок, установленный законом.

Выслушав лиц, участвующих в деле, изучив материалы дела, судья приходит к
следующим выводам.

В соответствии с ч. 1 ст. 2.1 КоАП РФ административным правонарушением
признается противоправное, виновное действие (бездействие) физического или
юридического лица, за которое настоящим Кодексом или законами субъектов Российской
Федерации об административных правонарушениях установлена административная
ответственность.

Положения Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «Об обеспечении санитарно-
эпидемиологического благополучия населения» направлены на обеспечение санитарно-
эпидемиологического благополучия населения как одного из основных условий реализации
конституционных прав граждан на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду.

В соответствии со ст.8 ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" граждане имеют право на благоприятную среду обитания, факторы которой не оказывают вредного воздействия на человека.

Согласно ст.11 ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны 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.

Согласно ст. 6.3 КоАП РФ, нарушение законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, выразившееся в нарушении действующих санитарных правил и гигиенических нормативов, невыполнении санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, - влечет предупреждение или наложение административного штрафа на граждан в размере от ста до пятисот рублей; на должностных лиц - от пятисот до одной тысячи рублей; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от пятисот до одной тысячи рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток; на юридических лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.

Как следует из материалов дела, 02 сентября 2014 года по окончании проведения административного расследования в отношении ООО «Яр», осуществляющего деятельность в цехе по переработке рыбы, расположенного по адресу: Амурская область, Тамбовский район, с.Тамбовка, ул.Школьная,д.3«а» выявлены нарушения требований санитарного законодательства Российской Федерации, а именно:

- в соответствии с п.3.2.10. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» для сбора мусора должны быть установлены контейнеры на асфальтированной или бетонной площадке, размеры которой должны превышать размеры контейнеров на менее чем на 1 м. во все стороны. Площадка, на которой расположены мусоросборники, должна быть с трех сторон ограждена бетонированной или кирпичной стеной, высотой 1,5 м, при этом на момент осмотра сбор мусора и отходов производства осуществляется в металлическую емкость, стоящую на земле и контейнер, установленный на решетчатый деревянный поддон, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.2.10. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии с п.3.6.11. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» мусор, битое стекло, лом тары и т.д. должны складироваться в специально отведенных местах в контейнеры и регулярно вывозиться специальным транспортом, при этом на территории цеха по переработке рыбы ООО «Яр» мусор и отходы производства не вывозятся специальным транспортом, а сжигаются в контейнере и металлической емкости, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.6.11. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии с п.3.3.4. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» устройство и планировка предприятий должны быть такими, чтобы предотвращать загрязнение продукции и полностью изолировать «грязные» и «чистые» части здания, при этом в цехе по переработке рыбы ООО «Яр» дефростация, разделка рыбы и посол осуществляется в одном помещении, разделка рыбы из-за отсутствия производственных столов производится на деревянных конструкциях, установленных на ванны для посола рыбы, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и

- является нарушением требований п.3.3.4. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;
- соответствии с п.3.3.5. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» расположение производственных помещений в здании и производства на территории предприятия должно обеспечивать поточность технологических процессов и исключать возможность пересечения грузопотоков сырья, полуфабрикатов, отходов с грузопотоком готовой продукции, при этом в цехе по переработке рыбы ООО «Яр» дефростация рыбы (сырой продукции) осуществляется на полу перед коптильными камерами, из которых вывозится готовая продукция после копчения, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.3.5. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;
 - в соответствии с п.3.4.6. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» все внутрицеховые водопроводные, канализационные, паровые, газовые трубы для внешнего отличия должны быть окрашены в условные цвета, при этом в цехе по переработке рыбы ООО «Яр» водопроводные трубы, трубы отопления окрашены в темно-зеленый цвет, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.4.6. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;
 - в соответствии с п.3.7.1. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» использование дерева для разделочных досок и других конструкций запрещается, при этом для дефростации и разделки рыбы используются конструкции выполненные из дерева, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.7.1. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;
 - в соответствии с п.3.3.27 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» в производственных помещениях должны быть предусмотрены: - для мытья рук в цехах должны быть установлены раковины с подводкой холодной и горячей воды, оборудованные смесителями, снабженные мылом, щеточкой, дезинфицирующим раствором, полотенцами разового пользования или электрополотенцами. Раковины должны располагаться в каждом производственном цехе при входе. В цехе по переработки рыбы ООО «Яр» раковина для мытья рук в помещении дефростации и посола рыбы не снабжена дезинфицирующим раствором, полотенцами разового пользования или электрополотенцами, на момент осмотра используются полотенца многоразового использования, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.3.27. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;
 - в соответствии с п.3.3.28 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» в рабочих помещениях и туалетах краны не должны быть ручными, при этом в производственном помещении цеха раковина оборудована ручным краном, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.3.27. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;
 - в соответствии с п.3.3.13, п.3.3.14. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» пол должен иметь уклон, быть без выступов и участков застоя воды; Уклоны лотков и каналов должны быть не меньше уклона пола. Направление уклонов должно быть таким, чтобы сточные воды стекали в отверстия лотков, каналов и трапов, оборудованных съемными решетками, не пересекая проездов и проходов. В производственном помещении цеха на участке мойки внутрицехового инвентаря и дефростации и посола рыбы имеются участки застоя воды, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.3.13, п.3.3.14. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии п.3.7.9 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции», производственный инвентарь должен быть промаркирован. Использование случайного инвентаря не допускается. В цехе по переработке рыбы ООО «Яр» в помещении дефростации и посола рыбы производственный инвентарь (разделочные доски, ножи) не имеют маркировки, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.7.9 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии п.3.3.17. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» внутренние стены должны иметь гладкую водо- и ударостойкую поверхность, окрашены в светлый цвет и легко подвергаться мойке, при этом в цехе по переработке рыбы ООО «Яр» стены выше панелей в помещении дефростации и посола рыбы, в сушильном помещении не имеют гладкой влагостойкой поверхности, не окрашены, а побелены; панели стен производственных помещений имеют дефекты покрытия (скол кафеля и т.д.), отслоение краски, щели и зазоры, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.3.17 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии п.3.3.12. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» полы производственных помещений должны иметь твердую, неадсорбирующую поверхность, быть не скользкими и выполнены из прочного водостойкого, нетоксичного, кислото-, щелоче- и маслостойчивого материала, легко поддаваться очистке, дезинфекции и должным образом осушаться. На момент осмотра полы возле посольных ванн выполнены из чугунной плитки, поверхность которой разъедена солью и не имеет неадсорбирующей поверхности, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.3.12 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии п.3.3.16. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация бной продукции» соединения между полом и стенами должны быть водонепроницаемы и легкодоступны для очистки и дезинфекции с заведением гидроизоляционного ковра на 300 мм. При этом в помещении дефростации и посола рыбы, на участке мойки внутрицехового инвентаря в местах соединения пола со стеной отсутствует гидроизоляция с водонепроницающей поверхностью, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.3.16 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии п.3.4.9. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» шланги для уборки цеха подключаются к подводке горячей и холодной воды через смесители. Концы шлангов должны быть оборудованы pistolетными насадками и устройствами, не позволяющими соприкасаться с полом. На момент осмотра конец шланга для уборки цеха и подачи воды в посольные ванны лежит в раковине для мытья рук, не оборудован pistolетной насадкой и устройством, не позволяющим соприкасаться с полом, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.4.9 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии п.3.5.5. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» санитарная обработка светильников должна производиться не реже 1 раза в квартал. На момент осмотра в плафонах светильников скопление мертвых насекомых, на поверхности пыль, грязь что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.5.5 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии п.3.3.20 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» стены должны быть без выступов. Все трубы и кабели должны быть утеплены в поверхности стены или аккуратно зашиты. На момент осмотра в производственном помещении дефростации и посола рыбы цеха по переработке рыбы ООО «Яр» стены имеют выступы, кабели электропроводки проложены по стенам, а не утеплены в

поверхности стен и не зашиты, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.3.20 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии п.3.3.23, п.3.3.24 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» потолки должны иметь гладкую водостойкую поверхность и быть окрашены в светлый цвет; в зданиях с выступающими на потолке элементами рекомендуется устанавливать подвесной потолок. В цехе по переработке рыбы ООО «Яр» в помещении дефростации и посола рыбы на потолке множество выступающих конструкций, потолок не имеет гладкой поверхности, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.3.23, п.3.3.24. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии п.3.3.26 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств должны предусматриваться кладовые, специальные шкафы и лари. В цехе по переработке рыбы ООО «Яр» кладовая или специальный шкаф для хранения уборочного инвентаря отсутствует, при этом в наборе помещений цеха имеются два помещения, которые захламлены не эксплуатируемым оборудованием, строительными материалами и т.д. На момент осмотра уборочный инвентарь (тряпка для мытья полов, ведро и швабра) производственных помещений находился в помещении дефростации и посола рыбы: ведро под посольными ваннами, тряпка перед входом в помещение, швабра в помещении дефростации на участке мойки внутрицехового инвентаря, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.3.26 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии п.3.5.2. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» светильники с люминесцентными лампами должны иметь защитную решетку (сетку), рассеиватель или специальные ламповые патроны, исключающие возможность выпадения ламп из светильников; светильники с лампами накаливания - сплошное защитное стекло. На момент осмотра светильник с двумя лампами накаливания в помещении экспедиции, светильник с люминесцентными лампами в коридоре по ходу транспортировки готовой продукции в экспедицию, светильник с лампой накаливания в помещении просушивания рыбы не имеют сплошного защитного стекла и не оборудован защитной решеткой (сеткой), что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.5.2 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии п.5.12.2. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация бной продукции» люки и вентиляционные отверстия должны закрываться металлическими сетками с ячейками не более 0,5 см. В цехе по переработке рыбы ООО «Яр» отверстие механической вентиляции не оборудовано металлической сеткой, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.5.12.2 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии п.3.6.15. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» при входах в производственные, складские и бытовые помещения должны быть дезковрики, смоченные 0,5% -ным раствором хлорной извести или хлорамина. На момент осмотра перед входом в производственные помещения цеха отсутствуют дезинфицирующие коврики, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.6.15 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии п.3.12.10. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» к емкостям для размораживания, посола и отмочки должна быть подведена через смеситель горячая и холодная вода. В цехе переработки рыбы ООО «Яр» на участке размораживания и посола рыбы установлены 4 ванны для посола рыбы, при этом подводка через смеситель горячей и холодной воды к емкостям отсутствует, что

подтверждается протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.6.15 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии п.3.6.8. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» косметический ремонт предприятий, цехов, участков должен проводиться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в год. На момент осмотра потолки, стены в цехе по переработке рыбы ООО «Яр» в пятнах сырости, грязные, со следами копоти, крови, жира, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.3.23. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии п.3.7.4. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» бункеры, чаны, ванны, блок-формы и другие емкости для сырья, полуфабрикатов и готовой продукции должны иметь гладкие поверхности, обеспечивающие легкость их очистки, мойки и дезинфекции. На момент осмотра в цехе по переработке рыбы ООО «Яр» посольные ванны имеют сколы эмали, и :леды ржавчины, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.7.4. СанПиН 2.3.4.050-96 Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии п.5.12.3. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация гыбной продукции» щели в местах пересечения стен и потолков с трубами, электропроводкой и т.д. тщательно заделываются цементом, битумом, покрываются металлической сеткой и листовым железом. В производственных смещениях цеха в местах пересечения стен и потолков, в местах прохода труб топления, водоснабжения имеются щели, дыры, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.5.12.3. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии п.3.12.9. СанПиН 2.3*4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» гнеты для чанов должны быть изготовлены из материалов, устойчивых к тузлукам, легко подвергаться очистке и дезинфекции, иметь ручки и весить не более 20 кг. В чанах для посола в качестве гнета запрещается применение мешков с солью и других приспособлений, не отвечающих санитарным требованиям. На момент осмотра в цехе по переработке рыбы ООО «Яр» в качестве гнета в посольных ваннах используются деревянные конструкции, которые не имеют гладкой поверхности, шершавые, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.12.9. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии п.3.8.11. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» для хранения соли следует использовать специальные закрытые складские помещения с относительной влажностью воздуха не более 75%. На момент осмотра хранение соли в транспортной таре осуществляется в помещении просушки рыбы, при этом отсутствует прибор для измерения влажности воздуха, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.8.11 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии п.3.11.21. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» совместное хранение в одной камере различных видов продукции, взаимно влияющих на ее качество и состояние тары, категорически запрещается. На момент осмотра в холодильнике- рефрижераторе хранилась готовая к употреблению продукция (копченая теша, балык) и сырая продукция (свежемороженая рыба), что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.11.21. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии п.3.7.18. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» тара и вспомогательные материалы, используемые для упаковки рыбной продукции, должны быть чистыми, сухими, без порочащих запахов и соответствовать

требованиям НД. Использование загрязненной и пораженной плесенью тары запрещается. На момент осмотра на участке экспедиции в холодильном оборудовании (лари - 2 шт.), в холодильнике - рефрижераторе готовая рыбная продукция (теша, балык и т.д.) была затарена в бывшие в употреблении картонные ящики из-под фруктов (бананов) и овощей (помидоров), что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.7.18. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии п.3.18.1 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» коптильное производство, помимо помещений, где ведутся основные технологические процессы (размораживание, разделка, посол и выравнивание, отмочка, копчение рыбы), должно обязательно иметь следующие отдельные помещения: для упаковки готовой продукции; для санитарной обработки оборотной тары; для хранения топлива и опилок, а также дезинфицирующих и моющих средств и коптильной жидкости; для хранения упаковочных и вспомогательных материалов. На момент осмотра упаковка готовой продукции осуществляется в помещении просушивания рыбы, где в углу лежат бывшие в употреблении картонные коробки из-под фруктов, овощей, при этом других упаковочных материалов в наличии нет. Отдельного помещения для упаковки готовой продукции в наборе помещений нет. Отсутствует помещение для обработки оборотной тары (пластиковых контейнеров), на момент осмотра оборотная тара находилась в ванне, предназначенной для мытья внутрицехового инвентаря, при этом к ванне отсутствует подводка горячей и холодной воды, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.18.1. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии п.3.5.12. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» для естественного проветривания помещений должны предусматриваться форточки, открывающиеся фрамуги и створы рам с механическими приспособлениями для их открывания и фиксации, жалюзные решетки и т.п. Окна должны открываться внутрь помещений для обеспечения их мойки. На момент проверки в помещениях дефростации и посола рыбы, просушивания рыбы, естественное освещение не предусмотрено. В бытовом помещении и административном помещении конструкции оконных рам не предусматривают наличия фрамуг, форточек), что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.5.12. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии п.3.5.8. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» наружная остекленная поверхность световых проемов (окон, фрамуг, форточек) должна очищаться от пыли и копоти по мере загрязнения, но не реже 1 раза в квартал, внутренняя - не реже 1 раза в месяц. В зимнее время разрешается очищать остекление только внутренних рам оконных проемов. На момент осмотра внутренние поверхности остекленных световых проемов грязные, засижены мухами, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.5.8. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции».

- в соответствии п.3.18.9. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» при выпуске копченой балычной продукции в мелкой расфасовке (ломтики, кусочки) весь инвентарь должен иметь свою маркировку. На момент осмотра в экспедиции в холодильном оборудовании, в холодильнике- рефрижераторе находилась нарезанная ломтиками копченая рыба, при этом разделочный промаркированный инвентарь для ее разделки отсутствует, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.18.9. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии п.3.10.16. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» рыбные отходы, предназначенные на корм скоту, должны храниться в специально промаркированной таре, закрывающейся плотной крышкой, и удаляться из

цеха не реже одного раза в смену. На момент осмотра внутри холодильника - рефрижератора хранились в мешках рыбные отходы, предназначенные, согласно пояснения директора ООО «Яр» Котик В.И. на корм скоту, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.10.16 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии п.3.18.3. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» шомпола (прутки), рейки (шесты) должны быть в двойном количестве и подвергаться санитарной обработке 1 раз в смену. Они тщательно очищаются, промываются 1 - 2% горячим раствором кальцинированной соды, прошпариваются. Коптильные камеры и клетки должны подвергаться полной итарной обработке 1 раз в неделю. На момент осмотра рейки для нанизывания бы со следами остатков рыбы, жира, налета нагара и копоти; мойка реек на момент осмотра осуществлялась в пластиковой емкости посредине помещения на астке дефростации рыбы, в воде без применения моющих средств, что дтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является рушением требований п.3.18.3. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и изация рыбной продукции»;

- в соответствии п.3.18.6 СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» готовую продукцию быстро охлаждают до температуры не выше 20° С, упаковывают и направляют в холодильную камеру. На момент осмотра охлаждение готовой продукции после копчения осуществляется в помещении просушивания рыбы, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.3.18.6. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии п.3.7.18. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» для выявления лиц с гнойничковыми поражениями кожи медработниками предприятия должны ежедневно проводиться проверка рук персонала на отсутствие гнойничковых заболеваний с записью в специальном журнале (Приложение 7.6). При отсутствии в штате предприятия медработника такую процедуру должен проводить санитарный пост (специально выделенный и обученный работник предприятия или мастер цеха). При этом в цехе не проводится осмотр работников цеха на гнойничковые поражения кожи рук с записью в специальном журнале, журнал отсутствует, что подтверждается протоколом осмотра и является нарушением требований п.5.10.13. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии п.5.11.3. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» в состав санитарно-бытовых помещений для работников производственных цехов должны входить: гардеробные верхней, домашней, рабочей, санитарной одежды и обуви, бельевая для чистой санитарной одежды, помещения для приема грязной санитарной одежды, душевые, маникюрная, туалет, раковины для мойки рук, сушильные шкафы, помещение дежурного персонала, ножные ванны, респираторные. На момент осмотра в цехе по переработке рыбы ООО «Яр» отсутствуют санитарно-бытовые помещения: гардеробная для личной домашней одежды, бельевая для чистой санитарной одежды и помещение для приема грязной санитарной одежды, туалет, душевая. Хранение санитарной одежды (прорезиненных фартуков) осуществляется на стене в помещении экспедиции, здесь же оборудована вешалка, на которой висят грязные промасленные ватники (фуфайки), что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.5.11.3. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии п.5.11.13. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» туалеты должны быть снабжены канализацией, утеплены, иметь шлюзы, оборудованы вешалками для санитарной одежды, раковинами для мытья рук с локтевыми смесителями и подводкой горячей и холодной воды. На момент осмотра в цехе по переработке рыбы ООО «Яр» туалет надворный, состоит из двух кабин. Двери, пол

туалета изготовлены из досок, которые не плотно прилегают друг к другу, имеются щели, при попытке наступить на настил, доски прогибаются. Туалеты не убираются, фекальные массы доходят до очка туалета. Отсутствуют условия для мытья рук после посещения туалета, единственная раковина находится в помещении дефростации и посола рыбы, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.5.11.13. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии п.5.11.14. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» на двери туалета устанавливаются табличка: "Вход в санитарной одежде воспрещен". Туалеты обеспечивают туалетной бумагой, мылом, дезинфицирующими растворами для обработки рук, электрополотенцами. На момент осмотра на дверях туалета отсутствует табличка: «Вход в санитарной одежде воспрещен». Туалет не обеспечен дезинфицирующим раствором для обработки рук, электрополотенцем, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.5.11.14. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции».

- в соответствии п.5.11.15. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» перед входом в туалет должен быть коврик, смачиваемый 2 - 3 раза в смены дезинфицирующим раствором. На момент осмотра перед входом в туалет отсутствует коврик, смоченный дезинфицирующим раствором, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.5.11.15. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии п.5.12.1. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» на рыбообрабатывающих предприятиях и судах не допускается наличие грызунов и насекомых. На момент осмотра в цехе по переработке рыбы ООО «Яр» имеются мухи, что подтверждается фото материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.5.12.1. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции»;

- в соответствии п.5.10.3. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» работники предприятия должны носить чистую спецодежду или санитарную одежду и головные уборы. У лиц, имеющих по роду выполнения работы непосредственное соприкосновение с открытой рыбной продукцией, головной убор должен полностью закрывать волосы. На момент осмотра работники цеха в количестве 2-х человек находились на рабочем месте в личной одежде с одетыми на нее прорезиненными фартуками, один из работников был без головного убора, что подтверждается фото-материалами, протоколом осмотра и является нарушением требований п.5.10.3. СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции».

Факт наличия на момент проведения проверки нарушений ООО «Яр» нарушений законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, подтверждается исследованными в судебном заседании материалами дела: протоколом об административном правонарушении, с которым законный представитель ООО «Яра» был согласен; протоколом о временном запрете деятельности; фотоматериалами, протоколом осмотра.

Оценив исследованные доказательства в их совокупности, судья приходит к выводу о том, что вина ООО «Яр» в совершении вменяемого административного правонарушения, установлена.

В силу ст. 3.1 КоАП РФ административное наказание является установленной государством мерой ответственности за совершение административного правонарушения и применяется в целях предупреждения совершения новых правонарушений как самим правонарушителем, так и другими лицами.

В силу ч. 1, 2 ст. 3.12 КоАП РФ административное приостановление деятельности заключается во временном прекращении 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. Административное приостановление деятельности применяется в случае угрозы жизни или здоровью людей.

Административное приостановление деятельности назначается судьей только в случаях, предусмотренных статьями Особенной части настоящего Кодекса, если менее строгий вид административного наказания не сможет обеспечить достижение цели административного наказания.

Обстоятельством, смягчающим административную ответственность юридического лица, является признание законным представителем вины.

Обстоятельств, отягчающих административную ответственность, судьей не установлено.

Принимая во внимание изложенные обстоятельства, а также учитывая, что имеющиеся нарушения требований санитарных правил могут создать угрозу жизни и здоровья людей, могут повлечь за собой возникновение массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений), судья полагает необходимым назначить административное наказание в виде административного приостановления деятельности цеха по переработке и консервированию рыбо- и морепродуктов, принадлежащего ООО «Яр» и расположенного по адресу: Амурская область, Тамбовский район, с.Тамбовка, ул.Школьная,3 «а», сроком на 90 суток.

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

ПОСТАНОВИЛ:

Юридическое лицо – ООО «Яр», ОГРН 1072827000696, ИНН 282701001, зарегистрированное в качестве юридического лица 03.09.2007 года в МИФНС России №6 по Амурской области, признать виновным в совершении административного правонарушения, предусмотренного статьи 6.3 КоАП РФ, и назначить административное наказание в виде административного приостановления деятельности цеха по переработке и консервирования рыбо- и морепродуктов, принадлежащего ООО «Яр», расположенного по адресу: Амурская область, Тамбовский район, с.Тамбовка, ул.Школьная,3 «а», сроком на 90 суток.

Срок приостановления деятельности цеха ООО «Яр» по переработке и консервированию рыбо- и морепродуктов, расположенного по адресу: Амурская область, Тамбовский район, с.Тамбовка, ул.Школьная,3 «а» исчислять с 16 часов 15 минут 28 августа 2014 года.

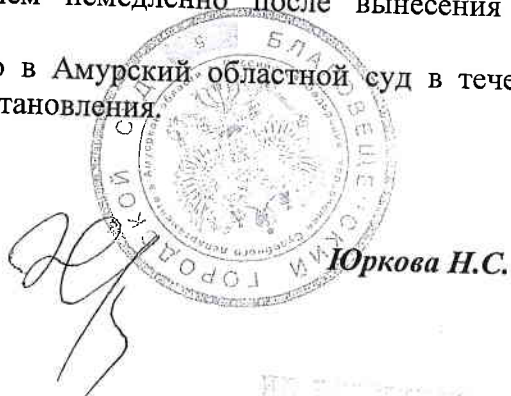
Обязать ООО «Яр» устранить нарушения, указанные в описательной части постановления.

Постановление судьи об административном приостановлении деятельности исполняется судебным приставом-исполнителем немедленно после вынесения такого постановления.

Постановление может быть обжаловано в Амурский областной суд в течение 10 суток со дня вручения или получения копии постановления.

Судья Благовещенского
городского суда

ЮРИДИЧЕСКИЙ
СУДЬЯ
И.С. ЮРКОВА


Юркова Н.С.