

Дело №5-67/2019

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

21 мая 2019 года

г.Новосибирск

Заельцовский районный суд г.Новосибирска в составе: судьи Шумовой Н.А., при секретаре Варданян М.А., рассмотрев в открытом судебном заседании дело об административном правонарушении, предусмотренном ст.6.6 КоАП РФ, в отношении ИП Григорьева Андрея Анатольевича, 06.06.1971 года рождения, уроженца г.Новосибирска, адрес места жительства (регистрации): г.Новосибирск, ул.'

Установил:

15.05.2019 г. в 14.30 час. при проведении внеплановой выездной проверки в отношении ИП Григорьева А.А., цех по приготовлению кулинарной продукции, по адресу: _____, установлено, что Григорьев А.А. допустил нарушения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, а именно:

не все производственные цеха оборудуются раковинами с подводкой горячего и холодного водоснабжения; горячая и холодная вода не подведена к моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей (в коренном, мясном, горячем цехах отсутствуют раковины для мытья рук, в коренном цехе водоснабжение не подведено к моечной ванне); не созданы необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (в коренном, мясном, горячем цехах отсутствуют раковины для мытья рук, мыло, полотенца; для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделен отдельный инвентарь, который не хранится в специально отведенном месте, инвентарь для мытья туалетов не имеет сигнальную окраску (хранение уборочного инвентаря для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений хранится в мясном цехе), в организациях применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используют в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и не хранятся в специально отведенных местах (моющие и дезинфицирующие средства хранятся в мясном цехе) в таре изготовителя; в моечном отделении не вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объем применяемых моющих и дезинфицирующих средств (инструкция отсутствует); в горячем цехе - в целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь не имеет специальной маркировки, разделочные доски и ножи не промаркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом (маркировка отсутствует); ежедневно не проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. При этом не указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, ФИО изготовителя продукции, ФИО проводившего органолептическую оценку (бракеражный журнал не представлен, отсутствует); ежедневно до начала и по окончании жарки не проверяют качество фритюра по органолептическим показателям (вкусу, запаху, цвету) и не ведут записи по использованию фритюрных жиров (журнал по качеству подсолнечного масла, используемого в качестве фритюра отсутствует); ежедневно перед началом смены медработник или другие ответственные лица не проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний (журнал осмотра персонала на гнойничковые заболевания отсутствует); ИП Григорьевым А.А. не организован производственный

контроль за качеством и безопасностью пищевой продукции (сырья, полуфабрикатов, готовой продукции) в соответствии с действующими санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01», в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний (готовой продукции). В ходе проведения проверки установлено, что программа (план) производственного контроля отсутствует. Лабораторные исследования и испытания сырья, полуфабрикатов, готовой продукции ИП Григорьева А.А. не осуществляется самостоятельно или с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке (собственная лаборатория отсутствует, договоры на проведение исследований с лабораториями аккредитованными в установленном порядке, не заключены, протоколы лабораторных исследований продукции отсутствуют, информация о результатах производственного контроля не представлена), что является нарушением п.3.3, п.4.1, п.5.13, п.5.15, п.6.21, п.9.1, п.8.16, п.13.5, п.6.5, п. 14.1 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

В судебном заседании Григорьев А.А. вину в совершении правонарушения признал, пояснив, что, действительно, указанные нарушения имели место, в настоящее время большая часть нарушений им устранена (заведены необходимые журналы, установлены раковины в каждом цехе для рук, для мытья корнеплодов, заключены договоры с организациями на обработку помещений, проведение лабораторных испытаний). В Роспотребнадзор им представлены документы об устранении нарушений.

Представители Роспотребнадзора по НСО в судебном заседании поддержали протокол, дополнительно пояснили, что не все нарушения устранены, не организован производственный контроль за качеством и безопасностью, нет протокола лабораторных исследований. Настаивали на дальнейшем приостановлении деятельности до полного устранения нарушений, пояснив, что на это потребуется около 10 суток.

Суд, выслушав участников процесса, исследовав материалы дела, находит вину Григорьева А.А. в совершении административного правонарушения, предусмотренного ст.6.6 КоАП РФ, установленной и доказанной.

В соответствии со ст.6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях административным правонарушением признается 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, за которое предусмотрено наказание для лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, в виде штрафа от пяти тысяч до десяти тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.

Согласно пункту 1 статьи 17 Федерального закона от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» при организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования.

В соответствии с частями 1, 2 статьи 24 вышеуказанного Закона при эксплуатации производственных, общественных помещений, зданий, сооружений,

оборудования и транспорта должны осуществляться санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия и обеспечиваться безопасные для человека условия труда, быта и отдыха в соответствии с санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг в случаях, если при осуществлении указанных деятельности, работ и услуг нарушаются санитарные правила.

СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, предусматривают следующее:

П.3.3 - все производственные цеха оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды. При этом следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья.

П.4.1. Условия труда работников организаций должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, утвержденных в установленном порядке.

Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами, строительными нормами для административных и бытовых зданий.

Во всех организациях создаются необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги и т.п.).

П.5.13. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.

П.5.15. В организациях применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

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 раздельно.

П.6.21. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

П.8.16. При жарке изделий во фритюре рекомендуется использовать специализированное оборудование, не требующее дополнительного добавления фритюрных жиров.

При использовании традиционных технологий изготовления изделий во фритюре применяется только специализированное технологическое оборудование. При этом проводится производственный контроль качества фритюрных жиров.

Ежедневно до начала и по окончании жарки проверяют качество фритюра по органолептическим показателям (вкусу, запаху, цвету) и ведут записи по использованию фритюрных жиров в соответствии с таблицами 3, 4, 5. При наличии резкого, неприятного запаха, горького, вызывающего неприятное ощущение першения, привкуса и значительного потемнения дальнейшее использование фритюра не допускается.

П.9.1. Ежедневно проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. При этом указывается 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.

П. 13.5. Ежедневно перед началом смены в холодном, горячем и кондитерском цехах, а также в организациях, вырабатывающих мягкое мороженое, медработник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, а также у работников, занятых приготовлением, порционированием и сервировкой блюд, их раздачей. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катаром верхних дыхательных путей к работе в этих цехах не допускаются.

П. 14.1. Во всех организациях, независимо от форм собственности, организуется производственный контроль. "Производственный контроль осуществляется в соответствии с санитарными правилами "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01", зарегистрированными в Минюсте России 30 октября 2001 г., регистрационный N 3000.

Судом установлено, что Григорьев Андрей Анатольевич зарегистрирован в качестве

По договору субаренды г. (л.д.25) Григорьев А.А. арендует нежилые помещения по адресу: г.Новосибирск ул. Сухарная, 35.

Согласно договору (л.д.19) Григорьев А.А. в подземном пешеходном переходе и/или вестибюле на ст. метро «Заельцовская» занимает нестационарный торговый объект.

Заместителем руководителя Управления Роспотребнадзора по НСО, в связи с регистрацией случая инфекционного заболевания (экстренное извещение 03.04.2019 г.), издано распоряжение от 07.05.2019 г. о проведении внеплановой проверки в отношении ИП Григорьева А.А. по адресу: г.Новосибирск, станция метро «Заельцовская», в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и соблюдения обязательных требований к товарам (работам, услугам) (л.д.5).

По результатам проверки 07.05.2019 г. составлен акт (л.д.40), согласно которому установлено, что в киоске по указанному адресу осуществляется продажа готовых кулинарных изделий в ассортименте. Изготовителем является ИП Григорьев А.А. Цех по производству продукции расположен по адресу: г.Новосибирск в ходе проверки которого были выявлены

указанные выше нарушения требований законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Наличие состава административного правонарушения, предусмотренного ст.6.6 КоАП РФ, подтверждается, помимо изложенных доказательств, также протоколом об административном правонарушении от 15.05.2019г. (л.д.51), в котором содержатся пояснения Григорьева А.А. о том, что с протоколом он согласен, иными материалами дела, пояснениями сторон в судебном заседании, где Григорьев А.А. свою вину также признал.

Таким образом, судом установлен состав вменяемого лицу правонарушения, действия его правильно квалифицированы по ст.6.6 КоАП РФ.

Судом установлено, что после составления протокола Григорьевым А.А. устранена большая часть выявленных нарушений, что подтверждено и представителями Роспотребнадзора.

При назначении наказания судом учитываются обстоятельства дела, характер совершенного правонарушения, отсутствие отягчающих ответственность обстоятельств по делу, наличие смягчающего вину обстоятельства в виде признания Григорьевым своей вины, устранение им части нарушений.

Однако, как установлено судом, часть нарушений в виде отсутствия производственного контроля, не устранена, на что потребуется время. Поэтому при выборе вида наказания суд полагает необходимым назначить наказание в виде административного приостановления деятельности цеха по приготовлению продукции, в связи с наличием серьезных нарушений указанных требований закона, влекущих угрозу здоровью людей.

При этом иной, менее строгий вид административного наказания не сможет обеспечить достижение цели административного наказания и устранение выявленных нарушений.

С учетом изложенного, характера выявленных нарушений, времени, необходимого для их устранения, суд устанавливает наказание в размере 15 суток приостановления деятельности.

Протоколом от 15.05.2019 г. (л.д.49) деятельность цеха по была прекращена с 14 час. 30 мин. 15 мая 2019 г. В связи с чем, в силу ст.3.12 КоАП РФ, срок административного приостановления деятельности исчисляется с указанного момента фактического приостановления деятельности лица.

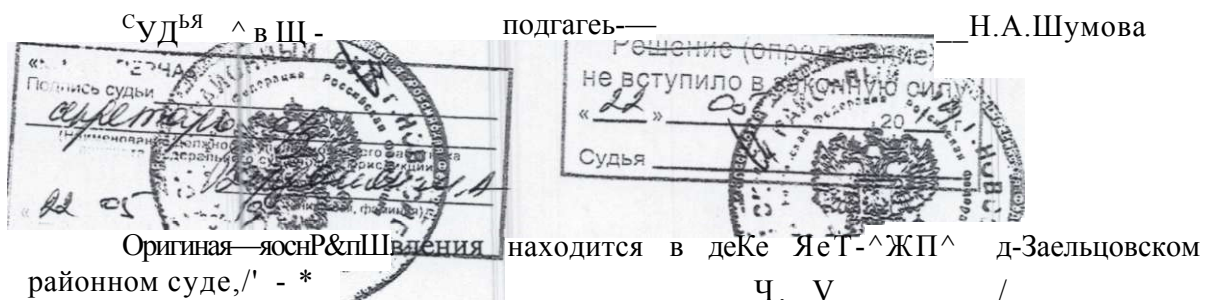
Руководствуясь ст.ст.6.6, 29.9 ч.1 п. 1, 29.10 КоАП РФ, суд

ПОСТАНОВИЛ:

ИП Григорьева Андрея Анатольевича признать виновным в совершении административного правонарушения, предусмотренного ст.6.6 КоАП РФ, и назначить наказание в виде административного приостановления деятельности цеха по приготовлению кулинарной продукции, по адресу: г.Новосибирск, ул. Сухарная, 35 на срок пятнадцать суток, исчисляя данный срок с момента фактического приостановления деятельности - 14 часов 30 минут 15 мая 2019 г.

Постановление может быть обжаловано в Новосибирский областной суд в течение 10 дней со дня получения копии постановления.

Судья ^ в Ш - _____ подгагь— _____ Н.А.Шумова



Оригинация—носнР&пШвления находится в деке ЯеГ-^ЖП^ д-Зельцовском районном суде,/' - * Ч. V /