

КОПИЯ

Дело №5- /2019

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

31 мая 2019 года

г.Новосибирск

Заельцовский районный суд г.Новосибирска в составе: судьи _____, при секретаре _____ рассмотрев в открытом судебном заседании дело об административном правонарушении, предусмотренном ст.6.6 КоАП РФ, в отношении ООО «МОНИКА», ИНН _____ ОГРН _____ от _____ г., местонахождение: г.Новосибирск, _____, фактический адрес: г.Новосибирск, _____

Установил:

23.05.2019 г. в 12.00 час. в ходе проведения внеплановой выездной проверки в отношении ООО «МОНИКА» по адресу: г.Новосибирск, ул. _____ установлено, что ООО «МОНИКА» допущены нарушения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах, в том числе, при приготовлении пищи, а именно:

- объемно-планировочные и конструкторские решения помещений кулинарного цеха не предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции (в производственном помещении цехе имеется один вход, через который поступают в цех сырые продукты и одновременно выдается готовая продукция);

- набор и площади помещений кулинарного цеха не соответствуют мощности организации, что не обеспечивает соблюдение санитарных правил и норм (в связи отсутствием овощного и рыбного производственных цехов, влажная обработка сырья: сырой рыбы, яиц, овощей, в т.ч. корнеплодов осуществляется в моечной ванне, где также осуществляется мойка кухонной посуды и инвентаря; на одном производственном столе осуществляется разделка сырой и готовой рыбы);

- на участках по порционированию готовых блюд, упаковке и формированию наборов готовых блюд, приготовлению холодных блюд не установлены бактерицидные лампы, которые должны использоваться в соответствии с инструкцией по эксплуатации;

- в производственном помещении не проводится косметический ремонт по мере необходимости (оштукатуренная и окрашенная и поверхность стен загрязнена, имеются дефекты - выбоины, сколы);

- моечная ванна в производственном цехе и раковина для мытья рук в туалете не присоединяется к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки;

- производственный цех не оборудован раковиной с подводкой горячей и холодной воды для мытья рук персонала (раковина для мытья рук отсутствует);

- работники цеха не соблюдают следующие правила личной гигиены: не оставляют верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной (гардеробная отсутствует, верхняя одежда и личные вещи персонала хранятся в производственном цехе);

- разделочные доски и ножи не промаркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом (весь используемый в работе инвентарь не промаркирован);

Управление Роспотребнадзора
14 мая 2019
Вх. № 11768
Канцелярия 201-08-56

- кулинарный цех не обеспечен достаточным количеством необходимыми предметами материально-технического оснащения (разделочные доски изношены с трещинами, пластмассовые гастроемкости старые, имеют дефекты в виде сколов и трещин);

- обработка яйца, используемого для приготовления блюд, не осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях с моющими и дезинфицирующими средствами (специальные емкости для обработки яйца не промаркированы, инструкция по использованию дезинфицирующего средства «Ника-2» отсутствует, из устных пояснений повара установлено, что яйца перед приготовлением не обрабатываются);

- производство готовой продукции не проводится по технической документации, разработанной в установленном законодательством порядке (техничко-технологические карты на изготавливаемую продукцию на производстве отсутствуют);

- ежедневно не проводится оценка качества полуфабрикатов и кулинарных изделий, изготавливаемых в кулинарном цехе (из устных пояснений зам.директора ООО «МОНИКА» установлено, что оценка качества блюд не проводится);

- не обеспечено ежедневное ведение необходимой (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, журнал контроля качества фритюрных жиров отсутствуют);

- не организована регулярная централизованная стирка санитарной и специальной одежды (стирка санитарной одежды осуществляется персоналом индивидуально в домашних условиях);

- не организовано своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками (в ходе проведения проверки установлено, что у 3-х сотрудников кулинарного цеха:

не пройден своевременно периодический медицинский осмотр, отметка о прохождении медицинского осмотра в личных медицинских книжках указанных работников отсутствует);

- ежедневно перед началом смены у работников цеха, занятых приготовлением и порционированием блюд, медработник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний;

- все помещения кулинарного цеха не содержатся в чистоте; текущая уборка не проводится постоянно, своевременно и при необходимости (в помещениях грязно, скопление жира, пыли и мусора под производственными столами, технологическим оборудованием);

- для уборки производственного цеха, вспомогательного помещения (зоны приема и выдачи заказов), туалета не выделен отдельный инвентарь, который должен храниться в специально отведенных местах максимально приближенных к местам уборки; инвентарь для туалета не имеет сигнальную окраску и не хранится отдельно от другого инвентаря (имеется один комплект уборочного инвентаря, который не промаркирован и хранится в туалете);

- не осуществляется производственный контроль, 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», в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний готовой продукции и технологий их производства и реализации, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических

(профилактических) мероприятий при оказании услуг общественного питания; программа (план) производственного контроля юридическим лицом не составлена до начала осуществления деятельности (отсутствует); лабораторные исследования и испытания не осуществляются 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 за 2017-2019г.г. отсутствуют, информация о результатах производственного контроля не представлена).

Изложенное является нарушением ч.1 ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п.п.5.1., 5.2., 5.9., 5.16., 3.8., п.2 примечания п.3.3., 13.4., 6.5., 6.1., 8.19., 8.2., 9.1., 15.1., 13.5., 5.11., 5.13., 14.1. СП 2.3.6.1079-01 санитарно-эпидемиологических правил «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; п.п.1.5., 2.1., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8. санитарных правил СП 1.2.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».

В судебном заседании представитель ООО «МОНИКА» вину в совершении правонарушения признал, пояснив, что, действительно, указанные нарушения имели место, в настоящее время принимаются меры к их устранению, магазин закрыт.

Представители Роспотребнадзора по НСО в судебном заседании поддержали протокол, просили установить максимальный срок временного приостановления деятельности, который необходим для устранения указанных нарушений. Дополнительно пояснили, что по результатам лабораторных исследований из 5-ти проб суши, в 4-х были выявлены нарушения, из 10-ти смывов – в 6-ти, были обнаружены кишечная палочка, сальмонелла. В связи с этим необходимо повторное взятие проб, на что требуется время; также много времени займет разработка программы производственного контроля, мероприятий по медосмотру работников, по производству технических работ. Также пояснили, что у работников были обнаружены фальсифицированные санитарные книжки. Представили письменные пояснения.

Суд, выслушав участников процесса, исследовав материалы дела, находит вину ООО «МОНИКА» 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.

Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001 г. утверждены 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.

Согласно п. 1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила (далее - санитарные правила) 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.

1.2. Санитарные правила распространяются на действующие, строящиеся и реконструируемые организации общественного питания, независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению.

Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с организацией питания населения, в том числе в период проведения массовых общественных мероприятий (ярмарок, спортивных соревнований, олимпиад, универсиад, культурно-развлекательных, слетов и других аналогичных общественных мероприятий).

1.3. Настоящие Правила являются основой для разработки санитарных норм и правил для организаций общественного питания, обеспечивающих организацию питания различных групп населения (детские, подростковые, лечебно-оздоровительные учреждения, питание на транспорте и др.).

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 №18 введены в действие Санитарные правила - СП 1.1.1058-01 (вместе с «СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001.

Согласно п.1.1. Санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (далее - Санитарные правила) определяют порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривают обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей по выполнению их требований.

1.3. Настоящие Санитарные правила предназначены для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих подготовку к вводу и/или производство, хранение, транспортировку и реализацию продукции, выполняющих работы и оказывающих услуги, а также для органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Судом установлено, что ООО «МОНКА» зарегистрировано в качестве юридического лица _____ г., ИНН _____, ОГРН _____

Заместителем руководителя Управления Роспотребнадзора по НСО, в связи с регистрацией случая инфекционного заболевания (экстренное извещение № _____ от 12.05.2019 г.), издано распоряжение № _____ от 23.05.2019 г. о проведении внеплановой проверки в отношении ООО «МОНКА» по адресу: г.Новосибирск, _____ юридический адрес), _____ (адрес фактического осуществления деятельности), в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (л.д.4).

По результатам проверки 23.05.2019 г. составлен акт № _____ (л.д.8), согласно которому установлено, что кулинарный цех по изготовлению блюд японской кухни ООО «МОНКА» и служба доставки расположены по адресу: _____

На предприятии работает 5 человек, смену работает 4 человека. Общество осуществляет услуги общественного питания по утвержденному ассортименту (роллы и суши, суши-сети). В ходе проверки установлены указанные выше нарушения требований к организации питания населения в специально оборудованных местах, в том числе, при приготовлении пищи.

Наличие состава административного правонарушения, предусмотренного ст.6.6 КоАП РФ, подтверждается, помимо изложенных доказательств, также протоколом об административном правонарушении № _____ от 27.05.2019г. (л.д.14), в котором содержатся пояснения представителя ООО «МОНКА» о том, что с выявленными нарушениями он согласен, вину признает, готов устранить все замечания в ближайшее время; иными материалами дела, пояснениями сторон в судебном заседании, где представитель Общества вину также признал.

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

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

При выборе вида наказания суд полагает необходимым назначить наказание в виде административного приостановления деятельности кулинарного цеха, в связи с наличием большого количества серьезных нарушений указанных требований закона, влекущих угрозу здоровья 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, их количества, времени, необходимого для их устранения, суд устанавливает наказание в максимальном размере – 90 суток приостановления деятельности.

Протоколом от 27.05.2019 г. (л.д.19) деятельность кулинарного цеха по _____ была прекращена с 11 час. 00 мин. 27 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:

ООО «МОНКА» признать виновным в совершении административного правонарушения, предусмотренного ст.6.6 КоАП РФ, и назначить наказание в виде административного приостановления деятельности кулинарного цеха по адресу: г.Новосибирск, _____ на срок девяносто суток, исчисляя данный срок

