

КОПИЯ

Дело № 5-66/2016
Поступило 06.10.2016

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

по делу об административном правонарушении
12 октября 2016г. г. Барабинск, Новосибирской области
Судья Барабинского районного суда Новосибирской области Г.А. Расколупова, с участием: индивидуального предпринимателя _____ уроженки г. Барабинска, новосибирской области. проживающей по адресу: Новосибирская область, г. Барабинск, _____, должностного лица составившего административный протокол- _____ главного специалиста эксперта территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области _____ представившей удостоверение выданное 11.11.2015г. Управлением Роспотребнадзора по Новосибирской области, рассмотрев материалы об административном правонарушении, предусмотренном ст.6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях в отношении индивидуального предпринимателя _____, осуществляющей деятельность в баре _____, расположенном по адресу: Новосибирская область, г.Барабинск,

УСТАНОВИЛ:

05.10.2016 в 11 час.00мин. в баре _____, расположенном по адресу: Новосибирская область, г.Барабинск, _____ индивидуальный предприниматель _____ нарушила санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения в специально оборудованном месте, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, создавшие непосредственную угрозу причинения вреда жизни или здоровью граждан, а именно: оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, не оборудованы локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения(отсутствуют), объемно-планировочные и конструкторские решения помещений не предусматривают последовательность(поточность) технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала(имеется один производственный цех, в котором осуществляется чистка и разделка рыбы, мяса, фарша, овощей, мойка посуды, сырая и готовая продукция проходит в одни и те же дверные проемы); набор и площади помещений не соответствуют мощности организаций и не обеспечивают соблюдение санитарных правил и норм(нет возможности обеспечить мытье кухонной посуды и разделочного инвентаря в соответствии с требованиями санитарных правил); все помещения организации не содержатся в

чистоте(облицовочная плитка на стене в производственном цехе приготовления пищи грязная, со следами потеков, жировых брызгов, волос); для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов, не выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки(инвентарь для мытья туалетов, производственных, складских помещений отсутствует); в организации общественного питания не проводится своевременно косметический ремонт(побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования) по мере необходимости и его покраска(в производственном цехе известка обвалилась, вытяжка под плитой грязная); разделочный инвентарь не имеет специальную маркировку. Разделочные доски и ножи не 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(на разделочном инвентаре(ножи, досточки) маркировка отсутствует; чистую кухонную посуду и инвентарь не хранят на стеллажах на высоте 0,5м от пола. Чистую столовую посуду не хранят в закрытых шкафах или на решетках(стеллажи, шкафы отсутствуют); в моечном отделении не вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств(отсутствует); в организацию принято продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность(на все продовольственное сырье пищевые документы отсутствуют); крупу и муку не хранят на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15см(крупа гречневая, крупа манная хранятся в картонной коробке на полу), макаронные изделия не хранят на стеллажах или подтоварниках(макаронные изделия хранятся в картонной коробке на полу); маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции не сохраняют до полного использования продукта(отсутствует на всю продукцию собственного приготовления); производство продукции не проводится по технической документации, разработанной в установленном законодательством порядке(отсутствует); обработка яйца, используемого для приготовления блюд, не осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях(отсутствуют); ежедневно не проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий(бракеражный журнал отсутствует); сервировку и порционирование блюд не осуществляют персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд(отсутствуют); пищевые отходы не собирают в специально промаркированную тару(ведра, бачки с крышками), которую не помещают в специальную маркированную тару(ведра, бачки с крышками), которую не

помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения (отсутствуют маркировка и крышка); не выделено место для мытья тары для пищевых отходов (отсутствует); на каждого работника не заведена личная медицинская книжка установленного образца, в которую не внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации (на момент проверки отсутствуют); работники организации не подбирают волосы под колпак или косынку или не надевают специальную сеточку для волос (отсутствует); не организован производственный контроль (отсутствует); не имеют санитарного журнала установленной формы, ежедневно не ведется необходимая документация (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания), что является нарушением п.4.5, п.5.1, п.5.2, п.5.11, п.5.13, п.5.16, п.6.5, п.6.18, п.6.21, п.7.8, п.7.23, п.7.24, п.7.29, п.8.2, п.8.19, п.9.1, п.9.7, п.9.13, п.11.3, п.13.4, п.14.1, п.14.2, п.14.3, п.15.1 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», а также ч.3 ст.39 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Своими действиями, нарушающими санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации общественных помещений, индивидуальный предприниматель совершила административное правонарушение, предусмотренное ст.6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, - Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других местах), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению.

Индивидуальный предприниматель не оспаривал обстоятельство, указанных в протоколе об административном правонарушении № , составленном в отношении нее 05.10.2016, и указала на то, что не была предупреждена о внеплановой проверке заранее.

Проанализировав доказательства, имеющиеся в административном деле, прихожу к мнению, что вина индивидуального предпринимателя совершении административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, нашла свое подтверждение.

Факт того, что индивидуальным предпринимателем нарушены санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения в специально оборудованном месте, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и

реализации населению 05.10.2016 в 11 час.00 мин. в баре расположенном по адресу: Новосибирская область, г.Барабинск, что не соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, установленным для организации питания населения в специально оборудованных местах и является нарушением п.4.5, п.5.1, п.5.2, п.5.11, п.5.13, п.5.16, п.6.5, п.6.18, п.6.21, п.7.8, п.7.23, п.7.24, п.7.29, п.8.2, п.8.19, п.9.1, п.9.7, п.9.13, п.13.3, п.13.4, п.14.1, п.14.2, п.14.3, п.15.1 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», а также ч.3 ст.39 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», нашел свое подтверждение следующими доказательствами.

Так исследованными материалами дела, установлено, что индивидуальный предприниматель осуществляет свою деятельность по организации питания населения в специально оборудованном месте – в баре , расположенном по адресу: Новосибирская область, г.Барабинск, что подтверждается сведениями из Единого государственного реестра индивидуальных предпринимателей по состоянию на 05.10.2016, имеющимся на сайте ФНС России(л.д.9-11), договором аренды нежилого помещения, расположенного по адресу: г.Барабинск,

Так, распоряжением(приказом) заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области от 03.10.2016, принято решение о проведении внеплановой выездной проверки в отношении индивидуального предпринимателя

по месту фактического осуществления ею деятельности: Новосибирская область, г.Барабинск, с целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и соблюдения обязательных требований к товарам(работам, услугам), основанием для чего являлись: приказ руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Онищенко Г.Г. от 08.08.2013 № 538 «О проведении внеплановых проверок деятельности по производству и обороту мяса свинины», в соответствии с поручением Заместителя Председателя Правительства РФ А.В. Дворковича от 12.07.2013 № АД-П11-131пр, приказа руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Поповой А.Ю. от 11.06.2014 № 479 «О проведении внеплановых проверок соответствия пищевой продукции из водных биоресурсов», изданный в соответствии с поручением Правительства РФ от 06.02.2014 № АД-П12-4024 сроком проведения 15 рабочих дней в период с 05.10.2016 по 25.10.2016, что не противоречит требованиям Федерального закона № 294-ФЗ от 26.12.2008 «О защите прав юридических лиц и

индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля(надзора) и муниципального контроля»(л.д.1-2).

Копия данного распоряжения была вручена 05.10.2011 в 11час.00мин индивидуальному предпринимателю которая от подписи о вручении ей копии данного распоряжения отказалась, что засвидетельствовано подписями двумя понятых.

В ходе проведения данной проверки 05.10.2016 в 11час.00мин. по адресу: Новосибирская область, г.Барабинск, в баре индивидуального предпринимателя должностным лицом, проводившим проверку, - главным специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области в Барабинском районе в присутствии индивидуального предпринимателя было установлено, что индивидуальный предприниматель 05.10.2016 в 11час.00мин. в баре — расположенном по адресу: Новосибирская область, г.Барабинск, , допустила нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах(... баре), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению и создавших непосредственную угрозу причинения вреда жизни или здоровью граждан, а именно: оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, не оборудованы локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения(отсутствуют), объемно-планировочные и конструкторские решения помещений не предусматривают последовательность(поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала(имеется один производственный цех, в котором осуществляется чистка и разделка рыбы, мяса, фарша, овощей, мойка посуды, сырая и готовая продукция проходит в одни и те же дверные проемы); набор и площади помещений не соответствуют мощности организаций и не обеспечивают соблюдение санитарных правил и норм(нет возможности обеспечить мытье кухонной посуды и разделочного инвентаря в соответствии с требованиями санитарных правил); все помещения организации не содержатся в чистоте(облицовочная плитка на стене в производственном цехе приготовления пищи грязная, со следами потеков, жировых брызгов, волос); для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов, не выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки(инвентарь для мытья туалетов, производственных, складских помещений отсутствует); в организации общественного питания не проводится своевременно косметический ремонт(побелка и покраска

помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования) по мере необходимости и его покраска (в производственном цехе известка обвалилась, вытяжка под плитой грязная); разделочный инвентарь не имеет специальную маркировку. Разделочные доски и ножи не маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: «СМ» - сырое мясо, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «МГ» - мясная гастрономия, «Зелень», «КО» - квашенные овощи, «Сельдь», «Х» - хлеб, «РГ» - рыбная гастрономия (на разделочном инвентаре (ножи, досточки) маркировка отсутствует; чистую кухонную посуду и инвентарь не хранят на стеллажах на высоте 0,5 м от пола. Чистую столовую посуду не хранят в закрытых шкафах или на решетках (стеллажи, шкафы отсутствуют); в моечном отделении не вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств (отсутствует); в организацию принято продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность (на все продовольственное сырье пищевые документы отсутствуют); крупу и муку не хранят на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см (крупа гречневая, крупа манная хранятся в картонной коробке на полу), макаронные изделия не хранят на стеллажах или подтоварниках (макаронные изделия хранятся в картонной коробке на полу); маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции не сохраняют до полного использования продукта (отсутствует на всю продукцию собственного приготовления); производство продукции не проводится по технической документации, разработанной в установленном законодательством порядке (отсутствует); обработка яйца, используемого для приготовления блюд, не осуществляется в отведенном месте в специально промаркированных емкостях (отсутствуют); ежедневно не проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий (бракеражный журнал отсутствует); сервировку и порционирование блюд не осуществляют персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд (отсутствуют); пищевые отходы не собирают в специально промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую не помещают в специальную маркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую не помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения (отсутствуют маркировка и крышка). Не выделено место для мытья тары для пищевых отходов (отсутствует); на каждого работника не заведена личная медицинская книжка установленного образца, в которую не внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации (на момент проверки отсутствуют); работники организации не подбирают волосы под

колпак или косынку или не надевают специальную сеточку для волос(отсутствует); не организован производственный контроль(отсутствует; не имеют санитарного журнала установленной формы, ежедневно не ведется необходимая документация(бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания), что было зафиксировано актом проверки № от 05.10.2016, с которым была ознакомлена под роспись индивидуальный предприниматель

(л.д.3-4), которой при этом также было выдано предписание об устранении выявленных нарушений № от 05.10.2016(л.д.4).

При этом также 05.10.2016 в 16час.00мин. в отношении индивидуального предпринимателя по месту осуществления ею деятельности – в баре , расположенном по адресу: Новосибирская область, г.Барабинск, , указанным должностным лицом была также применена мера обеспечения производства по делу в виде временного запрета деятельности, в том числе опечатан холодильник бытовой для хранения пищевых продуктов, печь электрическая, печь микроволновая, о чем составлен соответствующий протокол о временном запрете деятельности № от 05.10.2016(л.д.8).

Как следует из п.2 ч.4 ст.28.1 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, дело об административном правонарушении считается возбужденным, в том числе с момента составления первого протокола о применении мер обеспечения производства по делу об административном правонарушении, предусмотренных статьей 27.1 настоящего Кодекса, к которым относится временный запрет деятельности.

Приведенные обстоятельства, изложенные в акте проверки № от 05.10.2016, а именно, что деятельность индивидуального предпринимателя организации общественного питания при эксплуатации бара , расположенной по адресу: Новосибирская область, г.Барабинск, , осуществляется с нарушением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах(... баре), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению и создавших непосредственную угрозу причинения вреда жизни или здоровью граждан, а именно – с нарушением п.4.5, п.5.1, п.5.2, п.5.11, п.5.13, п.5.16, п.6.5, п.6.18, п.6.21, п.7.8, п.7.23, п.7.24, п.7.29, п.8.2, п.8.19, п.9.1, п.9.7, п.9.13, п.13.3, п.13.4, п.14.1, п.14.2, п.14.3, п.15.1 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», а также ч.3 ст.39 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», отражены также и в протоколе об административном

правонарушении № _____ от 05.10.2016, составленном главным специалистом – экспертом территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей по Новосибирской области в Барабинском районе.

Данный протокол об административном правонарушении составлен уполномоченным на то лицом – согласно положениям Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Так, в соответствии с ч.3 ст.39 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц.

Согласно " п.4.5 санитарно – эпидемиологических правил «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01»(далее – СП) оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

Согласно п.5.1 СП объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. На доготовочных организациях, работающих на полуфабрикатах, работа на сырье не проводится.

Согласно п.5.2 СП набор и площади помещений должны соответствовать мощности организаций и обеспечивать соблюдение санитарных правил и норм.

Согласно п.5.11 СП все помещения организаций необходимо содержать в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости.

Согласно п.5.13 СП 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.

Согласно п.5.16 СП в организациях общественного питания должен проводиться косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования) по мере необходимости и его покраска.

Согласно п.6.5 СП в целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с

обрабатываемым на них продуктом: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "КО" - квашенные овощи, "Сельдь", "Х" - хлеб, "РГ" - рыбная гастрономия.

Согласно п.6.18 СП чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола. Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.

Согласно п.6.21 СП в моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Согласно п.7.8 СП для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации запрещается принимать: - продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;

Согласно п.7.23 СП крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.

Согласно п.7.24 СП макаронные изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

Согласно п.7.29 СП маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

Согласно п.8.2 СП производство продукции должно проводиться по технической документации, разработанной в установленном законодательством порядке.

Согласно п.8.19 СП обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях.

Согласно п.9.1 СП ежедневно проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий.

Согласно п.9.7 СП сервировку и порционирование блюд необходимо осуществлять персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд.

Согласно п.9.13 СП пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения. ... Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов.

Согласно п.13.3 СП на каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка с прохождением гигиенической подготовки и аттестации.

Согласно п.13.4 СП работники организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены: перед началом работы подбирать волосы **ПОД КОЛПАК** или косынку или надевать специальную сеточку для волос.

Согласно п.14.1, п.14.2, п.14.3 СП во всех организациях, независимо от форм собственности, организуется производственный контроль. Лабораторные исследования по микробиологическим показателям должны проводиться в соответствии с требованиями к санитарно-бактериологическому контролю в организациях общественного питания и торговли пищевыми продуктами. Порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований, устанавливается организацией по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы. Номенклатура, объем и периодичность производственного контроля за качеством и безопасностью поступающего производственного продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессом производства, а также условиями труда, соблюдением правил личной гигиены работниками должны соответствовать виду, типу и мощности организации и определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

Согласно п.15.1 СП Руководитель организации обеспечивает ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания).

Оценивая приведенные выше доказательства с позиции соблюдения закона при их получении, прихожу к мнению, что приведенные выше доказательства получены с соблюдением закона.

Приведенные обстоятельства, свидетельствуют о том, что индивидуальным предпринимателем нарушены ч.3 ст.39 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения», п.4.5, п.1, п.5.2, п.5.11, п.5.13, п.5.16, п.6.5, п.6.18, п.6.21, п.7.8, п.7.23, п.7.24, п.7.29, п.8.2, п.8.19, п.9.1, п.9.7, п.9.13, п.13.3, п.13.4, п.14.1, п.14.2, п.14.3, п.Б.1 санитарно – эпидемиологических правил «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01».

Анализ исследованных доказательств позволяет сделать вывод о том, что имело место административное правонарушение со стороны индивидуального предпринимателя предусмотренное ст. 6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, - Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в

ОТ:

специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других местах), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению.

Довод о том, что она не была заранее поставлена в известность о внеплановой проверке необоснован по смыслу ст.10, ст.12 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ(ред. от 03.07.2016)"О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля"

Согласно ст.6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях совершение указанного административного правонарушения влечет на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от пяти тысяч до десяти тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.

Из ч.1 ст. 3.12 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях 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 только в случаях, предусмотренных статьями Особой части настоящего Кодекса, если менее строгий вид административного наказания не сможет обеспечить достижение цели административного наказания.

При назначении наказания судом учитывается отсутствие отягчающих вину обстоятельств, учитывая, что ИП оплачен штраф по постановлению № от 05.02.2013г. в 2013г., что следует из пояснений должностного лица и исходя из норм ст.4.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, а также характер совершенного административного правонарушения, содержащего объемный перечень нарушений санитарно - эпидемиологических правил, допущенных индивидуальным предпринимателем, исходя из чего, считаю, что только применение такого вида административного наказания как административное приостановление деятельности индивидуального предпринимателя сможет обеспечить достижение цели административного наказания за совершенное нарушение, а именно, устранение нарушений санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованном месте, в том числе при приготовлении пищи и

напитков, их хранении и реализации населению, в котором осуществляет деятельность индивидуальный предприниматель

- в баре _____, расположенном по адресу: Новосибирская область, г.Барабинск,

При этом полагаю, что назначение менее строгого вида административного наказания, предусмотренного санкцией ст.6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, - в виде административного штрафа не сможет достичь цели административного наказания за совершенное нарушение, а именно, устранение нарушений санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованном месте, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению - в баре _____, расположенном по указанному адресу.

Руководствуясь ст. 3.12, ст. 29.9, ст. 30.1 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, судья

ПОСТАНОВИЛ:

Признать индивидуального предпринимателя _____ виновной в совершении административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях и назначить наказание в виде административного приостановления деятельности, заключающегося в полном приостановлении организации питания населения в баре _____, расположенном по адресу: Новосибирская область, г.Барабинск, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, на срок 60 суток.

Срок административного приостановления деятельности исчислять с 05.10.2016 с 16час.00мин..

Направить копию постановления судебному приставу-исполнителю для немедленного исполнения.

Копию постановления вручить индивидуальному предпринимателю _____ направить в территориальный отдел в Барабинском районе Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области.

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

Судья

Г.А. Расколупова

Исполнительный судья _____

2016г.

«КОПИЯ ВЕРНА»
Подпись Судьи

(наименование должности исполнителя)

(инициалы, фамилия)



Решение (постановление) вступило в законную силу
«25» Октября 2016г.
Специалист _____

Подлинный документ находится в деле № 5-66-2016
Барабинского районного суда