

ПОСТАНОВЛЕНИЕ
по делу об административном правонарушении

30 марта 2018 года

г. Сковородино

Судья Сковородинского районного суда Амурской области Сушко Е.Ю.,
с участием начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора
по Амурской области в г.Тында, Тындинском и Сковородинском районе
Ведерниковой Е.А.,
при секретаре Асфандьяровой Д.Д.,
рассмотрев материал об административном правонарушении в отношении
индивидуального предпринимателя Пересыпкина Виктора
Федоровича,

по признакам административного правонарушения, предусмотренного ст.6.6
Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях,

УСТАНОВИЛ:

Пересыпкин В.Ф., являясь индивидуальным предпринимателем и осуществляя деятельность по оказанию услуг общественного питания в кафе, допустил нарушения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, выразившиеся в следующем:

Согласно экспертному заключению ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» № 0486 от 23.03.2018 года по результатам проведенных лабораторных исследований, в исследованном образце готового пищевого продукта №1 (готовая пищевая продукция: салат «Сельдь под шубой» с майонезом, дата изготовления: 15.03.2018 года, изготовитель: индивидуальный предприниматель Пересыпкин В.Ф):

в 0,1 г массы образца готового пищевого продукта обнаружены бактерии группы кишечных палочек (колиформы), что не допускается в данной массе продукта согласно требованиям, представленным в пункте 2 статьи 7 главы II (таблица 1.8, приложения 2) ТР ТС 021/2011.

По результатам проведенных лабораторных исследований в исследованном образце готового пищевого продукта №2 (готовая пищевая продукция: салат «Оливье с майонезом» дата изготовления: 15.03.2018 года, изготовитель: индивидуальный предприниматель Пересыпкин В.Ф.:

в 0,1 г массы образца готового пищевого продукта обнаружены бактерии группы кишечных палочек (колиформы), что не допускается в данной массе

продукта согласно требованиям, представленным в пункте 2 статьи 7 главы II (таблица 1.8, приложения 2) ТР ТС 021/2011.

в 0,1 г массы образца готового пищевого продукта обнаружены бактерии рода *Proteus*, что не допускается в данной массе продукта согласно требованиям, представленным в пункте 2 статьи 7 главы II (таблица 1.8, приложения 2) ТР ТС 021/2011.

Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) относятся к санитарно-показательной группе микроорганизмов, характеризующих микробное обсеменение объектов окружающей среды, а бактерии рода *Proteus* к условно-патогенной группе микроорганизмов. Наличие БГКП и бактерий рода *Proteus* в количестве, превышающем допустимые уровни в пищевой продукции, свидетельствует о попадании их в пищевую продукцию в процессе ее изготовления с оборудования, тары, рук персонала или с различными компонентами и добавками. Также загрязнение продуктов питания БГКП и бактериями рода *Proteus*, может свидетельствовать о нарушении требований на этапах приёмки сырья, изготовления, несоблюдении температурного режима хранения пищевой продукции. Наличие в пищевой продукции БГКП и бактерий рода *Proteus* в количестве, превышающем допустимые уровни, влечёт к возникновению и распространению инфекционных заболеваний: острой кишечной инфекции или пищевой токсикоинфекции, с причинением вреда здоровью человека.

В соответствии с п.1 статьи 7 Главы 2. Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011): пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности при использовании по назначению должна быть безопасной.

Т.е. изготовителем ИП Пересыпкиным В.Ф. допущено нарушение обязательных требований Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам производства, выпуск в обращение пищевой продукции, не соответствующей таким требованиям.

Согласно экспертному заключению ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» № 0486 от 23.03.2018 года из 10 смывов с объектов внешней среды на наличие бактерий группы кишечных палочек (БГКП) отобранных в кафе индивидуального предпринимателя Пересыпкина В.Ф., по адресу: Амурская область», Сковородинский район, Федеральная трасса «Амур» 826 км, в 4-х смывах (полотенце №2 для накрывания разноса с блинами, доска о/с, нож м/с, руки повара Ваховская А.А.) обнаружены бактерии группы кишечных палочек, что не соответствует требованиям установленным подпунктами 8 и 9 пункта 3, статьи 10 главы 3 ТР ТС 021/2011, так как для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции; выбор способов и обеспечение соблюдения работниками

правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

ИП Пересыпкиным В.Ф. не представлен договор со специализированной организацией и протоколы лабораторных исследований продукции в рамках производственного контроля за 2017 год и текущий период 2018 года (письменное объяснение ИП Пересыпкина В.Ф. от 26.03.2018г. прилагается), т.е. на предприятии общественного питания не организован производственный контроль, что является нарушением требований 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». На момент осмотра хранение скоропортящихся продуктов питания творожные сырники, фаршированные блины, мясные продукты (купаты) хранятся на раздаче без холода, т.е., хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется не в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, что является нарушением п.7.12 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». В производственном цехе отбита облицовочная плитка на стене, имеются отверстия в потолке, что может привести к осыпанию частиц в производимую пищевую продукцию (фото № 1,2,3,4 прилагаются), и является нарушением п/п 6 пункта 1 ст.14 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011г № 880. Работниками организации не соблюдаются правила личной гигиены, так как туалет для персонала не оборудован вешалками для рабочей одежды перед входом, душевая, расположенная рядом с туалетом, используется как склад для хранения продуктов, и не позволяет персоналу после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, что является нарушением п.13.4 абз.4 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Согласно письменному объяснению Портянко О.В. от 15.03.2018 года, горячей воды для мытья столовой посуды, которая подается через электроводонагреватель недостаточно, когда заканчивается горячая вода, ополаскивает посуду холодной, т.е. количество горячей воды, используемой организацией, не обеспечивает ее потребности, что является нарушением п.3.3 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

На момент осмотра, в холодильнике хранились продукты с истекшим сроком годности: сардельки докторские «Ратимир», производство ООО «Ратимир» г. Владивосток, срок годности 45 суток, годен до 16.12.2017 года, на остатке 11 шт; сливки питьевые стерилизованные производство ООО «Кампина» Россия, Московская область, г.Ступино, срок годности до 02.03.2018 года, на остатке 68 шт весом 1гр, что является нарушением п.7.8 СП

2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» и не соответствует п.7 ст.17 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного решением таможенного союза от 09 декабря 2011г. № 880.

На момент осмотра при хранении пищевых продуктов в холодильнике не соблюдались правила товарного соседства: копченая рыба хранилась совместно с мясными полуфабрикатами (фото № 10 прилагается), т.е. осуществлялось совместное хранение сырья и готовых продуктов, что является нарушением п.7.11 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

При работе технологического оборудования не исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов - разделочные доски промаркированы частично, на момент проверки повар Ваховская А.А. осуществляла нарезку куриного филе на доске «овощи», что является нарушением п.6.3 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», что не гарантирует приготовление качественной и небезопасной кулинарной продукции, создает угрозу жизни и здоровью посетителей, а, следовательно, имеется реальная угроза возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых инфекционных заболеваний (отравлений).

На момент проверки на хранении в холодильнике находились кулинарные изделия (салаты), на которых отсутствовало время изготовления продукта, его наименование, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, ФИО изготовителя продукции, что является нарушением п.9.1 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

На момент проверки на хранении в холодильнике находились кулинарные изделия (котлеты, блины), которые были накрыты полотенцами. Согласно протокола лабораторных исследований № 1018/Т от 16.03.2018 года на полотенце для накладки блинов выявлены БГКП - бактерии группы кишечной палочки, что может привести к бактериальному обсеменению кулинарных изделий в процессе хранения, что является нарушением гл.3 ст. 10 п.1 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного решением таможенного союза от 09 декабря 2011г. № 880.

Повар кафе Ваховская А.А. осуществляла приготовление блюд в ювелирных украшениях, т.е. работниками организации не соблюдаются правила личной гигиены. Согласно протоколу лабораторных исследований ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области» № 1018/Т от 16.03.2018 года с рук повара Ваховской А.А. выделены БГКП- бактерии группы кишечной палочки, что является нарушением абз.7 п.13.4 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям

общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Согласно письменному объяснению повара Ваховской А.А., яйцо промывается теплой проточной водой, на момент проверки необработанное яйцо в коробке хранится в производственном цехе, т.е. обработка яйца не осуществляется в соответствии с требованиями п.8.19 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». В соответствии с требованиями п.8.19 обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1-2%-ным раствором кальцинированной соды, 0,5%-ным раствором хлорамина или другими, разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, после чего, ополаскивают холодной проточной воды.

На момент проверки чистая столовая посуда: стаканы, тарелки 2-е блюдо отсутствовали (находились в мойке или на мармите), т.е. количество одновременно используемой столовой посуды не обеспечивает потребности организации, что является нарушением п. 6.8 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Работники кафе при поступлении на работу в организацию общественного питания не прошли профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке, что является нарушением п. 13.1 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Таким образом, индивидуальным предпринимателем Пересыпкиным В.Ф. не обеспечено:

- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
- организация производственного и лабораторного контроля;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей, что является нарушением п. 15.1 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Отсутствие в кафе ИП Пересыпкина В.Ф. производственного и лабораторного контроля, необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления, хранения и реализации блюд и изделий, должного контроля на всех этапах производства пищевых продуктов с целью определения рисков, их предотвращения, устранения или снижения до приемлемого уровня в результате целенаправленных мер контроля, что в итоге выразилось в изготовлении продукции, не соответствующей по микробиологическим показателям установленным требованиям.

Начальник Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Амурской области в г.Тынде, Тындинском и Сковородинском районах Ведерникова Е.А. в суде настаивает на привлечении Пересыпкина В.Ф. к административной ответственности и назначению ему административного наказания в виде приостановления деятельности на основании нарушений, указанных в протоколе № 04С от 26 марта 2018 года. Полагает, что менее строгий вид административного наказания не сможет обеспечить цели административного наказания, т.к. в результате не соблюдения санитарных норм и правил ИП Пересыпкиным В.Ф.. Полагает, что возможный срок приостановления деятельности кафе - 1 месяц.

Лицо, в отношении которого возбуждено дело об административном правонарушении, ИП Пересыпкин В.Ф., надлежащим образом извещенный о месте и времени судебного заседания, не явился, обратился в суд с ходатайством о рассмотрении протокола об административном правонарушении, в его отсутствие, нарушения, отраженные в протоколе № 04С от 26 марта 2018 года признает. Также указал, что в настоящее время часть допущенных нарушений уже устранена, остальные нарушения обязуется устранить в течение 10 суток.

Виновность Пересыпкина В.Ф. в совершении правонарушения, предусмотренного ст.6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, подтверждается исследованными в судебном заседании материалами дела:

Заявлением Данилова А.Н., в котором он просит провести проверку в кафе ИП Пересыпкина В.Ф. на соблюдение санитарных требований.

Решением прокурора Сковородинского района о согласовании проведения внеплановой выездной проверки от 13 марта 2018 года.

Распоряжением Управления Роспотребнадзора по Амурской области о проведении внеплановой выездной проверки индивидуального предпринимателя от 12 марта 2018 года № 132.

Предписанием начальника Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Амурской области в г.Тынде, Тындинском и Сковородинском районах Ведерниковой Е.А. от 13 марта 2018 года.

Актами (протоколами) отбора проб от 15 марта 2018 года.

Фототаблицей в рамках проведенной внеплановой выездной проверки 15 марта 2018 года в отношении ИП Пересыпкина В.Ф..

Экспертным заключением № 0486 от 23 марта 2018 года и приложенными к нему протоколами лабораторных исследований от 16 марта 2018 года.

Актом проверки органом государственного контроля (надзора) юридического лица № 163 от 26 марта 2018 года.

Объяснениями Портянко А.В., Ваховской А.А., Пересыпкина В.Ф..

Предписанием об утилизации продукции, не соответствующей требованиям технического регламента № 15 от 16 марта 2018 года.

Протоколом об административном правонарушении № 04С от 26 марта 2018 года начальника Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Амурской области в г.Тынде, Тындинском и Сковородинском районах Ведерниковой Е.А., согласно которому отражено, что индивидуальный предприниматель Пересыпкин В.Ф. осуществляет свою деятельность в кафе с

нарушением действующих санитарных норм. Допущенные индивидуальным предпринимателем в кафе, расположенном по адресу: Амурская область, Сковородинский район, Федеральная трасса «Амур», 826 км, нарушения при производстве пищевой продукции для общественного питания населения, создают реальную угрозу для здоровья значительного количества людей, что образует признаки административного правонарушения, предусмотренного ст.6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Судом также исследованы документы, подтверждающие статус индивидуального предпринимателя Пересыпкина В.Ф., его регистрации в указанном качестве в налоговом органе.

Оценив в совокупности представленные материалы, судья приходит к следующим выводам:

Согласно ст.6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях предусмотрена административная ответственность за 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.

Из совокупности исследованных в суде доказательств установлена вина индивидуального предпринимателя Пересыпкина В.Ф. в совершении административного правонарушения, предусмотренного ст.6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Исследованные в суде доказательства подтверждают факт того, что индивидуальным предпринимателем Пересыпкиным В.Ф. нарушены санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения в специально оборудованных местах, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению.

Как следует из протокола по делу об административном правонарушении и ходатайства, направленного в адрес суда 28 марта 2018 года, Пересыпкин В.Ф. подтвердил наличие в кафе нарушений, указанных в протоколе.

При назначении административного наказания судья учитывает характер совершенного административного правонарушения; отсутствие обстоятельств, смягчающих, отягчающих административную ответственность.

С учетом характера совершенного правонарушения, установленных обстоятельств о несоблюдении Пересыпкиным В.Ф. в деятельности кафе санитарно-эпидемиологических правил при производстве пищевой продукции для общественного питания населения, судья считает, что данные обстоятельства создают угрозу для здоровья значительного числа людей.

Деятельность объекта (кафе, расположенного по адресу: Амурская область, Сковородинский район, Федеральная трасса «Амур» 826 км) нарушает права граждан, создает реальную угрозу жизни и здоровья, может повлечь возникновение массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений), в связи с чем, с учетом изложенного, считает необходимым назначить индивидуальному предпринимателю Пересыпкину В.Ф. административное наказание в виде приостановления деятельности кафе, расположенного по адресу: Амурская область, Сковородинский район, Федеральная трасса «Амур» 826 км, сроком на 30 суток.

Назначение иного, менее строго наказания, предусмотренного санкциями ст.6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, считает невозможным, по ранее приведенным основаниям, т.к. менее строгий вид административного наказания не сможет обеспечить достижения цели административного наказания.

Согласно ч.5 ст.29.6 КоАП РФ, дело об административном правонарушении, за совершение которого может быть назначено административное наказание в виде административного приостановления деятельности и применен временный запрет деятельности, должно быть рассмотрено не позднее семи суток с момента фактического прекращения деятельности филиалов, представительств, структурных подразделений юридического лица, производственных участков, а также эксплуатации агрегатов, объектов, зданий или сооружений, осуществления отдельных видов деятельности (работ), оказания услуг. Срок временного запрета деятельности засчитывается в срок административного приостановления деятельности.

Согласно протоколу о временном запрете деятельности от 26 марта 2018 года, в целях предотвращения непосредственной угрозы жизни и здоровью людей, с 12 часов 00 минут, 26 марта 2018 года, деятельность кафе «Ерофей» по адресу: Сковородинский район, Федеральная трасса «Амур» 826 км, прекращена, путем наложения пломб на кухонное и холодильное оборудование.

Таким образом, судья считает необходимым включить в срок административного приостановления деятельности срок временного запрета деятельности кафе с 12 часов 00 минут, 26 марта 2018 года.

На основании изложенного, руководствуясь ст.ст.29.10; 6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, судья

ПО С Т А Н О В И Л:

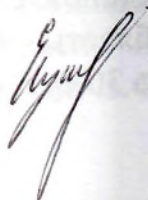
Признать индивидуального предпринимателя Пересыпкина Виктора Федоровича виновным в совершении административного правонарушения, предусмотренного ст.6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях и назначить административное наказание по данной статье в виде административного приостановления деятельности кафе, расположенного по адресу: Амурская область, Сковородинский район, Федеральная трасса «Амур» 826 км, сроком на 30 (тридцать) суток.

Включить срок временного запрета деятельности индивидуального предпринимателя Пересыпкина Виктора Федоровича с 12 часов 00 минут 26 марта 2018 года в срок административного приостановления деятельности.

Постановление об административном приостановлении деятельности подлежит немедленному исполнению.

Постановление может быть обжаловано или опротестовано в Амурский областной суд через Сковородинский районный суд в течение десяти суток со дня вручения или получения копии постановления.

Судья



Е.Ю. Сушко