КОПИЯ

РЕШЕНИЕ
Именем Российской Федерации

19 января 2017 года Тайшетский городской суд Иркутской области в составе председательствующего судьи Жоровой А.М., при секретаре Калининой Е.Н., с участием представителя истца - Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по железнодорожному транспорту - ., ответчика - ИП , рассмотрев в открытом судебном заседании гражданское дело № 2-212/2017 по иску Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по железнодорожному транспорту к индивидуальному предпринимателю о возложении обязанности устранить нарушения санитар. законодательства,

УСТАНОВИЛ:

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по железнодорожному транспорту обратилось в суд с иском, указывая в обоснование своих требований, что на основании обращения, зарегистрированного Восточно-Сибирским территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по железнодорожному транспорту 12.09.2016 г., по факту нарушения санитарных требований в ресторане на вокзале железнодорожной станции Тайшет индивидуальным предпринимателем ., 15.09.2016 г. с 10-00 час. до 12-00 час. в ресторане «Железнодорожном», расположенном в здании железнодорожного вокзала станции Тайшет, , проведено административное расследование, в ходе которого установлено, что индивидуальный предприниматель допустила нарушения санитарного законодательства, не обеспечила выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания в специально оборудованных местах: в ресторане, в том числе, при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению.

Как указывает истец, по выявленным нарушениям был составлен протокол об административном правонарушении от 13.10.2016 г. по ст. 6.6. КоАП РФ, на основании которого 09.11.2016 г. Тайшетским городским судом было вынесено постановление по делу об административном правонарушении и назначено административное наказание в виде приостановления деятельности сроком на 15 суток.

Кроме того, истец указывает, что с целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей выдано предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (контроль) - заместителя начальника Восточно-Сибирского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по железнодорожному транспорту № 110 от 13.10.2016 в адрес индивидуального предпринимателя , которое получено ею лично 13.10.2016 г.

Срок исполнения предписания по п.п. 1 - 24 до 21.11.2016; по п.п. 25-45 до 15.01.2017 г; по п.п. 46-51 до 02 июля 2017 г.

В соответствие со сроком исполнения предписания по п. п. 1 - 2 4 до 21.11.2016 г., при проведении внеплановой проверки установлено, что нарушения устранены не в полном объеме и только по пунктам: 3, 4, 10, 13, 14, 15, 17, 20, 22, 23, 24.

Как указывает истец, 18.11.2016 г. ИП . обратилась с ходатайством о продлении сроков исполнения предписания от 13.10.2016 года № 110 по п.п. 1, 2, 5, 6, 7, 11, 12, 16, 18, 19 в ресторане «Железнодорожный», срок предписания был продлен.

До настоящего времени предписание не исполнено в полном объеме.

Таким образом, невыполнение ответчиком требований Федерального законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии, свидетельствует о нарушении гарантированной государством охраны здоровья и благоприятной окружающей среды, предусмотренной ст. 41 и 42 Конституции Российской Федерации.

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по железнодорожному транспорту просит суд обязать ИП . устранить выявленные нарушения санитарного законодательства в ресторане «Железнодорожный», расположенного в здании железнодорожного вокзала станции Тайшет, по адресу: 665001, Иркутская область, ст. Тайшет, , в течение 1 месяца со дня вступления решения суда в законную силу, а именно:

- в соответствие с требованиями п. 5.15 СП 2.3.6.1079-01 обеспечить наличие достаточного количества дезинфицирующих средств, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, иметь постоянный запас дезинфицирующих средств на 5-7 суток, исходя из суточной потребности согласно расчетов не менее 1,5-2 литра на сутки;

- иметь на рабочих местах для персонала инструкции по приготовлению и использованию дезрастворов в соответствие с требованиями п. 6.15 СП 2.3.6.1079- 01;

- в соответствие с требованиями п. 5.13 СП 2.3.6.1079-01 для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделить отдельный инвентарь для мытья полов, стен и окон, оборудования и мебели, холодильников;

- инвентарь для мытья туалетов обеспечить сигнальной окраской и хранить отдельно;

- в соответствие с требованиями п. 5.13 СП 2.3.6.1079-01 место для хранения уборочного инвентаря оборудовать полками или стеллажами для ведер или емкостей, рейлингов или иных приспособлений для раздельного просушивания ветоши для полов, стен и окон, оборудования и мебели, холодильников;

- в соответствие с требованиями п. 5.12 СП 2.3.6.1079-01 иметь график генеральных уборок, санитарных дней для проведения в установленном порядке дезинсекции и дератизации помещений;

- все холодильное оборудование промаркировать согласно предназначению; при хранении пищевых продуктов строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения;

- укомплектовать ресторан необходимым и достаточным количеством работников при двусменном режиме работы: поваров, барменов или продавцов, кухонных работников, мойщиц посуды, уборщиц, не допуская привлечение одного и того же персонала для одновременного осуществления работ в рамках различных технологических процессов по обработке пищевых продуктов, в целях соблюдения

требований п. 5.1 и 8.1 СП 2.3.6.1079-01, обеспечения соблюдения последовательности (поточности) технологических процессов, исключения встречных потоков сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды;

- в тамбуре туалета для персонала предусмотреть отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов;

- в соответствие с требованиями п. 5.5 и 5.6. СП 2.3.6.1079-01 стены складских помещений, бытовых помещениях, кладовой для хранения овощей побелить, на высоту не менее 1,7 м окрасить влагостойкими красками;

- в соответствие с требованиями п. 5.5 СП 2.3.6.1079-01 восстановить целостность плитки на полу моечного отделения под моечными ваннами, кафельной плитки на стене в моечном отделении;

- для посетителей отремонтировать и ввести в эксплуатацию раковину для мытья рук в помещении бывшего буфета, в соответствие с требованиями п. 3.14. СП 2.-3.6.1079-01;

- в соответствие с требованиями п.15.1 СП 2.3.6.1079-01 обеспечить организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды;

- в соответствие с требованиями п. 14.1 СП 2.3.6.1079-01 организовать производственный лабораторный 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" для чего разработать программу производственного контроля;

- в соответствие с требованиями п. 1.5 и 2.4 СП 1.1.1058-01 в программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий включить: лабораторные исследования, испытания на следующих категориях объектов: рабочие места, производственные помещения, сырье для изготовления продукции, полуфабрикаты, продукция пищевого назначения; в производственный контроль включить лабораторные исследования и испытания факторов производственной среды (физические факторы: температура, влажность, скорость движения воздуха, тепловое излучение; производственный шум, освещение - естественное (отсутствие или недостаточность), искусственное (недостаточная освещенность).

В срок до 01 июля 2017 г. устранить следующие нарушения санитарного законодательства:

- приобрести и установить посудомоечную машину со стерилизующим эффектом в соответствие с требованиями п. 5.4 СП 2.3.6.1079-01 для мытья столовой, чайной посуды, приборов многоразового использования;

- приобрести стол с охлаждающей рабочей поверхностью для порционирования готовых блюди, холодных закусок в соответствие с требованиями п. 9.3 СП 2.3.6.1079-01;

- в соответствие с требованиями п. 9.3 СП 2.3.6.1079-01 приобрести охлаждаемый прилавок-витрину для хранения салатов, винегретов, гастрономических продуктов, других холодных блюда и напитков в порционированном виде;

- в соответствие с требованиями п. 9.3 СП 2.3.6.1079-01 приобрести специальный холодильник быстрого охлаждения для быстрого охлаждения с

температуры +65°С до +5 °С блюд, прошедших тепловую обработку и предназначенные для временного хранения до их реализации;

- в соответствие с требованиями п. 5.9 СП 2.3.6.1079-01 в цехах для приготовления холодных блюд, на участках порционирования готовых блюд, упаковке и формирования наборов готовых блюд установить бактерицидные лампы.

В судебном заседании представитель Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по железнодорожному транспорту по доверенности исковые требования поддержала по указанным выше основаниям, просила их удовлетворить в полном объеме.

Ответчик ИП в судебном заседании исковые требования признала в полном объеме, указав, что признание иска сделано ею добровольно, последствия признания иска разъяснены и понятны.

Суд, выслушав доводы представителя истца, пояснения ответчика, исследовав материалы дела, принимает признание иска ответчиком, считая, что оно не противоречит закону, не нарушает права и законные интересы иных лиц, и находит исковые требования подлежащими удовлетворению.

В силу ст. 11 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства.

Согласно ч. 1 ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 № 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.

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья установлены в санитарно-эпидемиологических правилах СП 2.3.6.1079-01, утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001 г.

Согласно п. 1.1. Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 настоящие санитарно-эпидемиологические 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.

В соответствии с п.п. 1.2 Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 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.

Как следует из свидетельства о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя серии 38 № 001044525, Яшина Елена Леонидовна внесена в единый государственный реестр индивидуальных предпринимателей.

Согласно договору аренды недвижимого имущества (строения/его части), находящегося с собственности ОАО «РЖД» № ЦРИ/4/А/2210/001224 от 07.12.2011 г., ОАО «РЖД» передало в аренду ИП . недвижимое имущество, общей площадью кв.м., расположенное по адресу: 665000, Иркутская область, г. Тайшет, , , указанное помещение передано под размещение буфета и вспомогательных помещений.

Как следует из дополнительного соглашения № 6 от 14.10.2016 г. об уступке прав и обязанностей к договору аренды недвижимого имущества (строения/его части), находящегося с собственности ОАО «РЖД» № ЦРИ/4/А/2210/001224 от 07.12.2011 г., арендатор ИП . с согласия арендатора уступает, а новый арендатор ИП принимает в полном объеме права и обязанности, принадлежащие арендатору по договору, условия настоящего соглашения распространяются на отношения сторон, возникшие с 01.08.2016 г.

13.09.2016 г. заместителем начальника Восточно-Сибирского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по железнодорожному транспорту . в отношении ИП , осуществляющей деятельность в ресторане «Железнодорожный», расположенного в здании железнодорожного вокзала станции Тайшет, по адресу: 665001, Иркутская область, ст. Тайшет, возбуждено дело об административном правонарушении.

Постановлением Тайшетского городского суда Иркутской области от 09 ноября 2016 г. индивидуальный предприниматель признана виновной в совершении административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 КоАП РФ, т.е. 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, в ресторане «Железнодорожный», расположенного в здании железнодорожного вокзала станции Тайшет, именно:

- ресторан не укомплектован кадрами, отсутствуют бармен, официант, мойщица посуды, уборщица, все обязанности по подаче пищи, обслуживанию посетителей, мойке и уборке посуды столовой и кухонной, уборке полов в обеденном зале, производственных помещениях, моечной, туалетах осуществляет индивидуальный предприниматель, что ведет к перекрещиванию потоков сырой и готовой продукции, приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий осуществляется персоналом организации общественного питания, не имеющим гигиеническую подготовку, из-за отсутствия необходимого количества работников, один и тот же персонал привлекается для одновременного осуществления работ в рамках различных технологических процессов по обработке пищевых продуктов, тем самым нарушены п. 5.1 и 8.1. СП 2.3.6.1079-01, при приготовлении пиши не соблюдается последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды;

- лица, принятые на работу, при поступлении не прошли профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в

установленном порядке, гигиеническое обучение отсутствует, личная медицинская книжка [redacted] на рабочем месте отсутствует, что является нарушением п. 13.1. СП 2.3.6.1079-01;

- в нарушение п. 5.2. СП 2.3.6.1079-01 используемый ИП [redacted]. набор и площади помещений не соответствуют мощности организации и не обеспечивают соблюдение санитарных правил и норм, при этом ИП [redacted], не используются по назначению целый ряд помещений ресторана: помещение цеха холодных закусок используется для жарки кулинарных изделий во фритюре, а салаты готовятся в горячем цехе, мешки с мукой хранятся под разделочным столом в горячем цехе, а не в кладовой, вообще не используются помещения цокольного этажа (2 холодильные стационарные камеры, овощной цех (для первичной обработки овощей), два складских помещения, гардероб для персонала, прачечная, гладильное помещение, туалет для персонала), что является нарушением п. 8.4 СП 2.3.6.1079-01;

- для персонала и посетителей используется единый туалет возле моечного помещения, что не допустимо, и является нарушением п. 3.14. СП 2.3.6.1079-01;

- моечная для столовой и кухонной посуды используется не по назначению, установлены трехгнездные ванны для мытья столовой посуды, посудомоечной машины нет, в моечных ваннах для мытья столовой посуды проводится мытье и первичная обработка сырых овощей, лежит свежая капуста, здесь же находится грязная кухонная посуда - разделочная доска, миска, в моечной ванне для кухонной посуды установлен для мытья ящик с сырой свеклой и сырым картофелем, что является нарушением п. 6.3 и п. 8.4 СП 2.3.6.1079-01;

- в нарушение п. 5.2 СП 2.3.6.1079-01 набор и площади используемых помещений при осуществлении деятельности, не соответствуют мощности организаций и не обеспечивают соблюдение санитарных правил и норм;

- в нарушение п. 6.1 СП 2.3.6.1079-01 организация не обеспечена достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения;

- в нарушение п. 5.4 СП 2.3.6.1079-01 при применении столовой, чайной посуды, приборов многоразового использования для мытья не установлена посудомоечная машина; используется неисправное холодильное оборудование (морозильная камера для мясной продукции не закрывается герметично, дверца перемотана скотчем, внутренняя камера покрыта толстым слоем снежной «шубы», что нарушает условия хранения продуктов;

- в нарушение п. 5.9 СП 2.3.6.1079-01 для приготовления холодных блюд, на участках по порционированию готовых блюд, упаковке и формированию наборов готовых блюд не установлены бактерицидные лампы, в цехе холодных закусок отсутствует подводка горячей водой, автономный электронагреватель не установлен, что является нарушением п.3.3. СП 2.3.6.1079-01;

- имеющийся разделочный инвентарь для сырых и готовых продуктов хранится в горячем цехе, доски хранятся в подвешенном положении, не на выделенном для каждого отдельном закрепленном месте, ножи хранятся в деревянной подставке, мытье и дезинфекция которой не возможны, что ведет к бактериальной обсемененности рабочей части ножей, и дальнейшему обсеменению продуктов питания, не соблюдается маркировка ножей, на ряде ножей маркировка отсутствует, на других временно наклеен лейкопластырь, что так же не позволяет проводить необходимую обработку, в нарушение п. 6.5. СП 2.3.6.1079-01;

- в мясо-рыбном цехе в качестве колоды для рубки мяса используется чурка с древесной корой с изрубленной поверхностью, не установлена на металлическую крестовину, не подлежащая очистке, не спиливается, что является нарушением п.6.6. СП 2.3.6.1079-01;

- в нарушение требований п. 4.1 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в нарушение действующих санитарных правил, все имеющиеся бытовые помещения используются не по назначению, в технически неисправном состоянии, захламлены, все помещения кладовых и холодильных камер заняты неисправной, неиспользуемой мебелью, различным хламом, туалет для персонала расположенный в подвальном помещении грязный, уборка не проводится, унитаз грязный, ржавый, по назначению не используется, условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги и т.п.) индивидуальным предпринимателем не обеспечены, раковины для мытья рук персонала возле туалета нет, в прачечной для стирки спецодежды, в гардеробной везде разбросана старая одежда, оставшаяся от предыдущего персонала, старые вещи, стулья, персонал, не соблюдает правила личной гигиены;

- в нарушение п. 5.5. СП 2.3.6.1079-01 стены производственных помещений отделаны облицовочной плиткой, целостность которой нарушена в моечном помещении, что не позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию;

- в нарушение п. 5.5. СП 2.3.6.1079-01 окраска потолков и стен производственных и вспомогательных помещений кондитерских цехов не производится по мере необходимости, а также не реже одного раза в год, перед началом работы деятельности, текущий ремонт индивидуальным предпринимателем Яшиной не проводился;

- в нарушение п. 5.16. СП 2.3.6.1079-01 в ресторане, как организации общественного питания не проводится косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования) по мере необходимости;

- в нарушение п. 5.5 и 5.6. СП 2.3.6.1079-01 стены и потолки складских помещений, бытовых помещениях, кладовой для хранения овощей с облупившемся покрытием, не проведена побелка, стены кладовых на высоту не менее 1,7 м не имеют целостной внутренней отделки окрашенной влагостойкими красками, целостность плитки на полу моечного отделения под моечными ваннами нарушена, кафельная плитка на стене в моечном отделении разрушена, стена побелена по не выровненной штукатурке, не подлежит влажной уборке;

- в нарушение п. 3.13. СП 2.3.6.1079-01 в моечном цехе сливные трапы канализации засорены, в тамбуре туалета для персонала не предусмотрен отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также сливной трап с уклоном к нему;

- в нарушение п. 3.3 СП 2.3.6.1079-01 не все производственные цеха оборудованы раковинами с подводкой горячей воды, горячая вода не поступает к раковинам в мясорыбном цехе, холодном цехе, т.к. имеющийся бойлер для подогрева воды не исправен, имеющийся электрокипятильник в посудомоечном цехе не имеет разводки по цехам, горячая и холодная вода должны быть подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также, при необходимости, к технологическому оборудованию;

- в нарушение п. 5.11. СП 2.3.6.1079-01 отсутствуют условия для содержания чистоте помещений ресторана, не обеспечены условия для проведения постоянно своевременной и по мере необходимости текущей уборки;

- в нарушение п. 5.15. СП 2.3.6.1079-01 отсутствуют дезинфицирующи средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы установленном порядке, которые должны использоваться в строгом соответствии прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в тар изготовителя;

- в нарушение п. 5.14. СП 2.3.6.1079-01 в целях предупреждени возникновения и распространения инфекционных заболеваний для уборк производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений, персонал н обеспечен в достаточном количестве уборочным инвентарем, ветошью, моющими дезинфицирующими средствами, используется одно общее ведро и тряпка для мыт пола;

- в нарушение п. 5.13. СП 2.3.6.1079-01 для уборки производственны складских, вспомогательных помещений, а также туалетов не выделен отдельны инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимальн приближенных к уборки, по окончании уборки в конце смены весь уборочны инвентарь должен домываться с использованием моющих и дезинфицирующи средств, просушиваться и храниться в чистом виде в отведенном для него месте;

- в нарушение п. 5.11. СП 2.3.6.1079-01 в производственных цехах ежедневн не проводится влажная уборка с применением дезинфицирующих средст дезинфицирующие средства в наличии отсутствуют;

- в нарушение п. 5.12. СП 2.3.6.1079-01 не проводится генеральная уборка дезинфекция не реже одного раза в месяц, график генеральных уборок н представлен, санитарные дни для проведения в установленном порядке дезинсекции дератизации помещений не установлены;

- в нарушение п. 5.15. СП 2.3.6.1079-01 в ресторане применяются моющие дезинфицирующие средства, не разрешенные органами и учреждениям госсанэпидслужбы в установленном порядке, используется средство бытовог назначения - бедизна, дезинфицирующих средств нет, не выделено специальн отведенное место для хранения моющих средств; по окончании уборки в конце смен весь уборочный инвентарь не промывается с использованием моющих дезинфицирующих средств, не просушивается и не хранится в чистом виде отведенном для него месте, т.к. место для хранения уборочного инвентаря н выделено;

- в нарушение п. 5.14. СП 2.3.6.1079-01 в целях предупреждения возникновени и распространения инфекционных заболеваний, уборки производственных вспомогательных, складских и бытовых помещений штат не укомплектова уборщицами, для уборки туалетов не выделен специальный персонал, в штат уборщица отсутствует;

- в нарушение п. 13.5. СП 2.3.6.1079-01, ежедневно перед началом смены холодном, горячем цехах, а также у работников, занятых приготовлением порционированием и сервировкой блюд, их раздачей, не проводится осмотр открыты поверхностей тела рааботников на наличие гнойничковых заболеваний, журна регистрации осмотра лиц на гнойничковые заболеваниями кожи, нагноившимис порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей работе в этих цехах не ведется;

- в нарушение п. 7.7. СП 2.3.6.1079-01, поступающие в организацию продовольственное сырье и пищевые продукты не имеют сопровождающих документов, подтверждающими их качество и безопасность, маркировочные ярлыки каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции не сохраняются до полного использования продукта;

- в нарушение п. 9.1. СП 2.3.6.1079-01, оценка качества поступающего сырья (бракераж сырья) не проводится, ежедневно не проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, представлена тетрадь, в которой по датам указан список блюд в сокращенной формулировке, без точного наименования, указаны количество и цена, при этом нигде не 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;

- в нарушение п. 7.9, и 7.11 СП 2.3.6.1079-01 не соблюдается требование хранения продуктов в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.), которое при необходимости может быть выложено в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару, не соблюдается требование хранения продуктов согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты, а также требование хранения сырых и готовых продуктов в отдельных холодильных камерах, при хранении пищевых продуктов не соблюдаются правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения, в холодильниках и холодильных камерах хранятся пищевые продукты, без маркировки, без маркировочных ярлыков, первичной упаковки, не известна дата выпуска, срок реализации, место приготовления (котлеты замороженные, мясо свиное, рыба замороженная, здесь же готовый салат фунчеза, масло сливочное, продукт похожий на йогурт в емкости стеклянной 1 литр), товарное соседство не соблюдается, в морозильной камере для сырого мяса хранится масло сливочное;

- в нарушение ч.1 и 2 ст. 7 и раздела 1.8. таблицы 1, приложения 2 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", поваром [redacted]. не обеспечены требования безопасности пищевой продукции, находящейся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению, из 8 исследованных пищевых готовых продуктов изготовленных в ресторане, 3 продукта котлета мясная, рыба жареная, печень жареная, не соответствуют требованиям безопасности;

- в нарушение п. 1.5 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», индивидуальным предпринимателем [redacted] в соответствии с осуществляемой им деятельностью оказанием услуг общественного питания и розничной торговлей продуктов питания не исполняется обязанность выполнять требования санитарного законодательства, разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия; обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и указываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении и реализации населению;

осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции;

- в нарушение п. 2.3. СП 1.1.1058-01 не организован производственный лабораторный контроль за следующими объектами производственного контроля: производственные помещения, здания, сооружения, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция;

- в нарушение п.2.4. СП 1.1.1058-01 , как индивидуальным предпринимателем не проводится производственный контроль за организацией медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов; контроль за наличием сертификатов, личных медицинских книжек, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства; визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений;

- в нарушение п. 15.1 СП 1.1.1058-01 руководитель ресторана индивидуальный предприниматель не обеспечила: наличие на предприятии санитарных правил СП 2.3.6.1079-01; выполнение требований санитарных правил работниками предприятия; организацию производственного и лабораторного контроля; необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей; прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию; наличие личных медицинских книжек на каждого работника, своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками; организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года; ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания); организацию регулярной централизованной стирки санитарной и специальной одежды; достаточного количества производственного инвентаря, посуды; проведение мероприятий по дезинфекции.

Предписанием должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор № 110 от 13 октября 2016 г. ИП . предложено обеспечить выполнение требований СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологисекие требования к организациям общественного питания изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» в ресторане « » на вокзале ст. Тайшет, по п.п. 1-24 в срок до 21 ноября 2016 г.; п.п. 25-45 - до 16 января 2017 г., по п.п. 46-51 - в срок до 02 июля 2017 г.

Как установлено в судебном заседании, предписание исполнено не в полном объеме.

На основании изложенного, суд находит исковые требования Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по железнодорожному транспорту подлежащими удовлетворению.

В соответствии со ст. 103 ГПК РФ с ответчика подлежит взысканию в доход бюджета муниципального образования «Тайшетский район» государственная пошлина в сумме 300 руб.

На основании вышеизложенного, руководствуясь ст.ст. 39, 173, 194-198 ГПК РФ, суд

Р Е Ш И Л:

Исковые требования Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по железнодорожному транспорту удовлетворить.

Обязать индивидуального предпринимателя , 06.05.1973 года рождения, уроженку г. Ош Ошской области республики Киргизия, ИНН ОГРН дата регистрации в качестве индивидуального предпринимателя 24.05.2006 г. устранить нарушения санитарного законодательства в ресторане , расположенного в здании железнодорожного вокзала станции Тайшет, по адресу: 665001, Иркутская область, ст. Тайшет, в течение 1 месяца со дня вступления решения суда в законную силу, а именно:

- в соответствие с требованиями п. 5.15 СП 2.3.6.1079-01 обеспечить наличие достаточного количества дезинфицирующих средств, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, иметь постоянный запас дезинфицирующих средств на 5-7 суток, исходя из суточной потребности согласно расчетов не менее 1,5-2 литра на сутки;

- иметь на рабочих местах для персонала инструкции по приготовлению и использованию дезрастворов в соответствие с требованиями п. 6.15 СП 2.3.6.1079- 01;

- в соответствие с требованиями п. 5.13 СП 2.3.6.1079-01 для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделить отдельный инвентарь для мытья полов, стен и окон, оборудования и мебели, холодильников;

- инвентарь для мытья туалетов обеспечить сигнальной окраской и хранить отдельно;

- в соответствие с требованиями п. 5.13 СП 2.3.6.1079-01 место для хранения уборочного инвентаря оборудовать полками или стеллажами для ведер или емкостей, рейлингов или иных приспособлений для раздельного просушивания ветоши для полов, стен и окон, оборудования и мебели, холодильников;

- в соответствие с требованиями п. 5.12 СП 2.3.6.1079-01 иметь график генеральных уборок, санитарных дней для проведения в установленном порядке дезинсекции и дератизации помещений;

- все холодильное оборудование промаркировать согласно предназначению; при хранении пищевых продуктов строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения;

- укомплектовать ресторан необходимым и достаточным количеством

работников при двусменном режиме работы: поваров, барменов или продавцо кухонных работников, мойщиц посуды, уборщиц, не допуская привлечение одного того же персонала для одновременного осуществления работ в рамках различн технологических процессов по обработке пищевых продуктов, в целях соблюден требований п. 5.1 и 8.1 СП 2.3.6.1079-01, обеспечения соблюден последовательности (поточности) технологических процессов, исключения встречн потоков сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной чистой посуды;

- в тамбуре туалета для персонала предусмотреть отдельный кран смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мы полов;

- в соответствие с требованиями п. 5.5 и 5.6. СП 2.3.6.1079-01 стены складс помещений, бытовых помещениях, кладовой для хранения овощей побелить, высоту не менее 1,7 м окрасить влагостойкими красками;

- в соответствие с требованиями п. 5.5 СП 2.3.6.1079-01 восстанов целостность плитки на полу моечного отделения под моечными ваннами, кафель плитки на стене в моечном отделении;

- для посетителей отремонтировать и ввести в эксплуатацию раковину мытья рук в помещении бывшего буфета, в соответствие с требованиями п. 3.14 2.-3.6.1079-01;

- в соответствие с требованиями п.15.1 СП 2.3.6.1079-01 обеспе организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарно специальной одежды;

- в соответствие с требованиями п. 14.1 СП 2.3.6.1079-01 организ производственный лабораторный контроль, в соответствии с санитарными прави "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санита правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактиче мероприятий. СП 1.1.1058-01" для чего разработать программу производстве контроля;

- в соответствие с требованиями п. 1.5 и 2.4 СП 1.1.1058-01 в прог производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполн санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий вкл лабораторные исследования, испытания на следующих категориях объектов: р места, производственные помещения, сырье для изготовления прод полуфабрикаты, продукция пищевого назначения; в производственный ко включить лабораторные исследования и испытания факторов производст среды (физические факторы: температура, влажность, скорость движения в тепловое излучение; производственный шум, освещение - естественное (отс или недостаточность), искусственное (недостаточная освещенность).

В срок до 01 июля 2017 г. устранить следующие нарушения санит законодательства:

- приобрести и установить посудомоечную машину со стерилиз эффектом в соответствие с требованиями п. 5.4 СП 2.3.6.1079-01 для мытья ст чайной посуды, приборов многоразового использования;

- приобрести стол с охлаждающей рабочей поверхностью для порциони готовых блюди, холодных закусок в соответствие с требованиями п. 2.3.6.1079-01;

- в соответствие с требованиями п. 9.3 СП 2.3.6.1079-01 при

охлаждаемый прилавок-витрину для хранения салатов, винегретов, гастрономических продуктов, других холодных блюда и напитков в порционированном виде;

- в соответствие с требованиями п. 9.3 СП 2.3.6.1079-01 приобрести специальный холодильник быстрого охлаждения для быстрого охлаждения с температуры +65°С до +5 °С блюд, прошедших тепловую обработку и предназначенные для временного хранения до их реализации;

- в соответствие с требованиями п. 5.9 СП 2.3.6.1079-01 в цехах для приготовления холодных блюд, на участках порционирования готовых блюд, упаковке и формирования наборов готовых блюд установить бактерицидные лампы.

Взыскать с индивидуального предпринимателя в доход бюджета муниципального образования «Тайшетский район» государственную пошлину в сумме 300 руб.

Решение может быть обжаловано в Судебную коллегию по гражданским делам Иркутского областного суда путем подачи жалобы через Тайшетский городской суд в течение месяца со дня принятия решения судом в окончательной форме.

Судья: А.М. Жорова

«КОПИЯ ВЕРНА»
Подпись судьи
секретарь суда
Наименование должности уполномоченного работника аппарата федерального суда общей юрисдикции
Решилова Л.В.
Инициалы, фамилия
«03» 03 20 17 г.

Секретарь суда
Должность работника общего отдела Тайшетского городского суда Иркутской области
Решилова Л.В.
Ф.И.О. подпись
Судебный акт в законную силу вступил «21» 02 20 17 г. / не вступил
Подлинник документа подшит в деле № 2-22/17
Тайшетского городского суда Иркутской области
«03» 03 20 17 г.