

ПРОЛЕТАРСКИЙ РАЙОННЫЙ СУД ГОРОДА ТУЛЫ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 5 июля 2023 г. N 5-109/2023

Судья Пролетарского районного суда г. Тулы Слукина У.В.,

рассмотрев в открытом судебном заседании в помещении Пролетарского районного суда г. Тулы дело об административном правонарушении, предусмотренном ст. 6.6 КоАП РФ, в отношении индивидуального предпринимателя Р.А.. (ОГРН N),

установил:

ИП Р.А.Х. вменяется совершение административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 КоАП РФ, то есть 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, при следующих обстоятельствах.

30 июня 2023 года в ходе проведения специалистом-экспертом отдела надзора за питанием населения Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тульской области Ч. санитарно-эпидемиологического расследования с целью расследования случая острой кишечной инфекции (ОКИ) на основании формы N 058-у "Экстренное извещение об инфекционном заболевании, пищевом, остром отравлении, необычной реакции на прививку" от 30.06.2023г, полученной из государственного учреждения здравоохранения Киреевской ЦРБ в организации общественного питания "Ролл и бургер" ИП Р.А.Х. по адресу: <...>, установлено, что эксплуатация организации общественного питания осуществляется с нарушением требований санитарно-эпидемиологического законодательства РФ, а именно: - планировка помещения, в котором осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, не обеспечивает поточности технологических процессов; допускается работа на сырье (овощи, мясо), при этом цеховое деление отсутствует, рабочие зоны (участки) не выделены, не оборудованы; отсутствуют моечные ванны для обработки сырья, пищевых продуктов, мытья кухонного инвентаря; обработка (подготовка к производству) пищевых продуктов, мытье инвентаря осуществляется в раковине, предусмотренной для мытья рук персонала; производственное помещение, холодильное, технологическое оборудование не содержатся в чистоте, уборка помещения и санитарная обработка холодильного, технологического оборудования своевременно не проводятся (скопления пыли, следы жировых загрязнений); отсутствуют моющие и дезинфицирующие средства; в производственных помещениях

отмечено наличие мух; гигиеническая отделка производственного помещения устарела, загрязнена, местами отсутствует; в организации общественного питания допускается прием пищевых продуктов, включая мясо, овощи, лаваша, выпечку с различными начинками, без маркировки, без товаросопроводительных документов, без информации о наличии деклараций о соответствии продукции обязательным требованиям; в обороте вскрытые соусы промышленного производства (чесночный, томатный) без указания даты вскрытия упаковок (согласно маркировки изготовителя, хранение соусов после вскрытия упаковки - не более 25 суток в пределах срока годности); отсутствует специальная маркировка разделочного инвентаря (досок, ножей); не представлена личная медицинская книжка повара С. с отметками о прохождении медицинского осмотра и гигиенического обучения, у повара О.О. нарушена периодичность прохождения медицинского осмотра и гигиенического обучения в срок - август 2021 года; в организации общественного питания не осуществляется ведение журналов учета в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, включая бракеражный журнал готовой продукции, гигиенический журнал с внесением данных о здоровье сотрудников, допускаемых к изготовлению продукции, не предусмотрена регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании на бумажном и (или) электронном носителях; холодильное оборудование не оснащено термометрами; в организации общественного питания отсутствуют технологические карты на вырабатываемую кулинарную продукцию, на объекте не осуществляется производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, отсутствует программа производственного контроля, проведение лабораторных исследований реализуемой продукции по показателям безопасности не предусмотрено, что является нарушением требований ст. 11, п. 1 ст. 17 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ, п. п. 2.1, 2.2, 2.3, 2.5, 2.7, 2.8, 2.9, 2.15, 2.16, 2.18, 2.21, 2.22, 2.23, 3.2, 3.3, 3.8, 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

В судебном заседании представитель ИП Р.А.Х. на основании доверенности О.Т. выявленные Управлением Роспотребнадзора по Тульской области в ходе проведения проверки нарушения требований санитарных норм и правил, которые нашли свое отражение в протоколе об административном правонарушении, не оспаривал, вину в совершении вменяемого правонарушения признал, пояснив, что ими начато проведение комплекса мероприятий, направленных на их устранение, все нарушения устранены, данные об этом направлены в Управление Роспотребнадзора, которым повторная проверка учреждения не проводилась, ходатайствовал о назначении им штрафа.

Представитель Управления Роспотребнадзора по Тульской области в судебное заседание не явился, представил ходатайство о рассмотрении дела в его отсутствие.

Изучив материалы дела, выслушав объяснения лица, в отношении которого возбуждено дело об административном правонарушении, прихожу к следующим выводам.

Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения, как одного из основных условий реализации конституционных прав граждан на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду, регламентируется Федеральным законом от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

Согласно п. 1 ст. 2 Федерального закона от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ (санитарно-эпидемиологическое благополучие населения обеспечивается в числе прочего посредством выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и обязательного соблюдения гражданами, индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами санитарных правил как составной части осуществляемой ими деятельности; мер по привлечению к ответственности за нарушение законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

В силу положений ст. 11, п. 1 ст. 17 указанного Федерального закона индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц; разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия; обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению; осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции; проводить работы по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания и разрабатывать методы контроля за факторами среды обитания; своевременно информировать население, органы местного самоуправления, органы, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения; осуществлять гигиеническое обучение работников.

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.

Соблюдение федеральных санитарных правил, утвержденных и введенных в действие федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор в порядке, установленном Правительством РФ, является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц (ст. 39 Федерального закона от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ).

Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 N 32 утверждены санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

Данные Правила распространяются на юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по оказанию услуг общественного питания населению

В соответствии с п. п. 2.1, 2.2, 2.3, 2.5, 2.7, 2.8, 2.9, 2.15, 2.16, 2.18, 2.21, 2.22, 2.23, 3.2, 3.3, 3.8, 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям

технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25

посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к настоящему Правилам).

Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Статьей 6.6 КоАП РФ установлена 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.

В ходе рассмотрения дела установлено, что в организации общественного питания "Ролл и бургер" ИП Р.А.Х. по адресу: <...>, расположенном в отдельно стоящем помещении - киоске, планировка помещения, в котором осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, не обеспечивает поточности технологических процессов; допускается работа на сырье (овощи, мясо), при этом цеховое деление отсутствует, рабочие зоны (участки) не выделены, не оборудованы; отсутствуют моечные ванны для обработки сырья, пищевых продуктов, мытье кухонного инвентаря; обработка (подготовка к производству) пищевых продуктов, мытье инвентаря осуществляется в раковине, предусмотренной для мытья рук персонала; производственное помещение, холодильное, технологическое оборудование не содержатся в чистоте, уборка помещения и санитарная обработка холодильного, технологического оборудования своевременно не проводятся (скопления пыли, следы жировых загрязнений); отсутствуют моющие и

дезинфицирующие средства; в производственных помещениях отмечено наличие мух; гигиеническая отделка производственного помещения устарела, загрязнена, местами отсутствует; в организации общественного питания допускается прием пищевых продуктов, включая мясо, овощи, лаваша, выпечку с различными начинками, без маркировки, без товаросопроводительных документов, без информации о наличии деклараций о соответствии продукции обязательным требованиям; в обороте вскрытые соусы промышленного производства (чесночный, томатный) без указания даты вскрытия упаковок (согласно маркировки изготовителя, хранение соусов после вскрытия упаковки - не более 25 суток в пределах срока годности); отсутствует специальная маркировка разделочного инвентаря (досок, ножей); не представлена личная медицинская книжка повара С. с отметками о прохождении медицинского осмотра и гигиенического обучения, у повара О.О. нарушена периодичность прохождения медицинского осмотра и гигиенического обучения в срок - август 2021 года; в организации общественного питания не осуществляется ведение журналов учета в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, включая бракеражный журнал готовой продукции, гигиенический журнал с внесением данных о здоровье сотрудников, допускаемых к изготовлению продукции, не предусмотрена регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании на бумажном и (или) электронном носителях; холодильное оборудование не оснащено термометрами; в организации общественного питания отсутствуют технологические карты на вырабатываемую кулинарную продукцию, на объекте не осуществляется производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, отсутствует программа производственного контроля, проведение лабораторных исследований реализуемой продукции по показателям безопасности не предусмотрено, что является нарушением требований ст. 11, п. 1 ст. 17 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ, п. п. 2.1, 2.2, 2.3, 2.5, 2.7, 2.8, 2.9, 2.15, 2.16, 2.18, 2.21, 2.22, 2.23, 3.2, 3.3, 3.8, 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Таким образом, ИП Р.А.Х. нарушены требования ст. 11, п. 1 ст. 17 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ, п. п. 2.1, 2.2, 2.3, 2.5, 2.7, 2.8, 2.9, 2.15, 2.16, 2.18, 2.21, 2.22, 2.23, 3.2, 3.3, 3.8, 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Вина ИП Р.А.Х. в совершении административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 КоАП РФ, подтверждается совокупностью собранных и исследованных в судебном заседании доказательств, а именно:

- протоколом об административном правонарушении N 86/03 от 30 июня 2023 года, соответствующим требованиям ст. 28.2, 28.3 КоАП РФ, в котором изложены вышеуказанные обстоятельства вмененного правонарушения,

- экстренным извещением об инфекционном заболевании, пищевом, острым профессиональном отравлении, необычной реакции на прививку от 30 июня 2023 года, содержащим сведения о случае заболевания острой кишечной инфекции гражданина, госпитализированного в инфекционное отделение Киреевской ЦРБ, который по данным анамнеза 29 июня 2023 года купил "шаурму с курицей", картофель в организации общественного питания "ролл и бургер" (Тула, ул. Кутузова, д. 15/2);

- копией чека о приобретении товара в ИП Р.А.Х.;

- актом санитарно-эпидемиологического расследования Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тульской области санитарно-эпидемиологического расследования от 30 июня 2023 года с указанием о выявленных нарушениях;

- предписанием Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тульской области в адрес ИП Р.А.Х. с требованием об устранении выявленных нарушений;

- выпиской из ЕГРИП согласно которой ИП Р.А.Х. (ОГРН N) зарегистрирован в качестве индивидуального предпринимателя, основным видом деятельности является торговля розничная в нестационарных торговых объектах и на рынках пищевыми продуктами, напитками и табачной продукцией, одним из дополнительных видов деятельности указано указана деятельность рыночных киосков и торговых палаток по приготовлению пищи; торговля оптовая неспециализированными пищевыми продуктами, напитками и табачными изделиями.

Вышеперечисленные документы составлены уполномоченными должностными лицами, в соответствии с действующим законодательством, их содержание непротиворечиво и согласуется между собой, в связи с чем признаю их допустимыми и достоверными доказательствами по делу; их совокупность является достаточной для вывода о наличии в действиях ИП Р.А.Х. состава административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 КоАП РФ, квалификации его действий по данной норме.

Доказательств принятия ИП Р.А.Х. своевременных и действенных мер, направленных на соблюдение законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, равно как и доказательств, свидетельствующих об отсутствии объективной возможности для соблюдения требований санитарного законодательства, не представлено.

Доводы представителя лица, привлекаемого к административной ответственности, о том, что ими устранены все выявленные Управлением Роспотребнадзора нарушения, суду не представлено. Представленные фотографии не подтверждают доводов об устранении всех нарушений, иных доказательств (заклЮчения Управления Роспотребнадзора, акта осмотра и т.п.) не представлено.

В силу ст. 3.1 КоАП РФ административное наказание является установленной государством мерой ответственности за совершение административного правонарушения и применяется в целях предупреждения совершения новых правонарушений как самим правонарушителем, так и другими лицами.

При этом назначение административного наказания основывается на данных, подтверждающих действительную необходимость применения к лицу, в отношении которого ведется дело об административном правонарушении, в пределах нормы, предусматривающей ответственность за административное правонарушение, именно той меры государственного принуждения, которая с наибольшим эффектом достигла бы целей восстановления социальной справедливости, исправления правонарушителя и предупреждения новых противоправных деяний, а также ее соразмерность в качестве единственно возможного способа достижения справедливого баланса публичных и частных интересов в рамках административного судопроизводства.

При назначении ИП Р.А.Х. административного наказания учитываю характер совершенного правонарушения, его последствия, степень вины правонарушителя, отсутствие отягчающих административную ответственность обстоятельств и наличие смягчающего обстоятельства - признание вины.

Санкция ст. 6.6 КоАП РФ предусматривает административную ответственность для лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, в виде штрафа или административного приостановления деятельности на срок до девяноста суток.

30 июня 2023 года в 18:00 ч. произведен временный запрет деятельности ИП Р.А.Х. по организации общественного питания по адресу: <...>.

Учитывая характер и обстоятельства выявленных по месту осуществления деятельности индивидуального предпринимателя существенных нарушений законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, которые создают непосредственную реальную угрозу жизни и здоровью людей, при отсутствии сведений об устранении выявленных нарушений, считаю, что наказание в виде штрафа к данному конкретному случаю применить невозможно.

С учетом положений ч. 1 ст. 3.12 КоАП РФ в целях предотвращения угрозы жизни и здоровья населения, прихожу к выводу о необходимости назначения в отношении ИП Р.А.Х. наказания в виде административного приостановления деятельности сроком на 90 суток, путем запрета осуществления организации общественного питания по адресу: <...>.

В соответствии с ч. 5 ст. 32.12 КоАП РФ по истечении срока, установленного в постановлении об административном приостановлении деятельности, в случае, если исполнение административного наказания в виде административного приостановления деятельности не прекращено досрочно по основаниям и в порядке, предусмотренным частями 3 и 4 данной статьи, должностное лицо, уполномоченное в соответствии со

статьей 28.3 названного Кодекса составлять протокол об административном правонарушении, проверяет устранение обстоятельств, послуживших основанием для назначения административного наказания в виде административного приостановления деятельности.

На основании изложенного, руководствуясь ст. ст. 3.1, 4.1, 29.6, 29.10, 29.11 КоАП РФ, судья

постановил:

признать индивидуального предпринимателя Р.А.. (ИНН N, ОГРН N, дата регистрации ДД.ММ.ГГГГ), виновным в совершении административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 КоАП РФ, и назначить ему административное наказание в виде административного приостановления деятельности путем запрета деятельности по организации общественного питания "Ролл и бургер" ИП Р.А.. по адресу: <...>, на срок 90 (девяносто) суток.

Срок административного приостановления деятельности исчислять с момента фактического прекращения деятельности с 18 часов 00 минут 30 июня 2023 года.

Постановление подлежит немедленному исполнению судебным приставом-исполнителем Управления Федеральной службы судебных приставов по Тульской области.

Контроль за устранением допущенных ИП Р.А.Х. нарушений возложить на Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тульской области (Управление Роспотребнадзора по Тульской области).

ИП Р.А.Х. в соответствии с ч. 3 ст. 3.12 КоАП РФ имеет право на досрочное прекращение исполнения административного приостановления деятельности, в случае устранения обстоятельств, послуживших основанием для назначения этого вида наказания.

Постановление может быть обжаловано в Тульский областной суд непосредственно либо через Пролетарский районный суд г. Тулы в течение десяти суток со дня вручения или получения копии постановления.