

**АРБИТРАЖНЫЙ СУД ЯМАЛО-НЕНЕЦКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА**

г. Салехард, ул. Республики, д.102, тел. (34922) 5-31-00,

[www.yamal.arbitr.ru](http://www.yamal.arbitr.ru), e-mail: [info@yamal.arbitr.ru](mailto:info@yamal.arbitr.ru)**ИМЕНЕМ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
РЕШЕНИЕ**г. Салехард  
26 июня 2018 года

Дело № А81-1542/2018

Арбитражный суд Ямало-Ненецкого автономного округа в составе судьи Беспалова М.Б., при ведении протокола судебного заседания секретарем судебного заседания Галкиной Е. Ю., рассмотрев в открытом судебном заседании дело по заявлению общества с ограниченной ответственностью "Альфа Сургут" (ИНН: 8602203323, ОГРН: 1138602008236, адрес (место нахождения): 628401, Ханты-Мансийский Автономный Округ – Югра, Город Сургут, Улица Мелик-Карамова, Д. 47 Корпус А, дата государственной регистрации 22.04.2013) об оспаривании Постановления Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ямало-Ненецкому автономному округу (ИНН: 8901016427, ОГРН: 1058900002908, адрес (место нахождения): 629008, Ямало-Ненецкий автономный округ, город Салехард, ул. Титова, 10, дата государственной регистрации 21.03.2005) о назначении административного наказания № 15 от 30.01.2018, представители сторон в судебное заседание не явились,

**У С Т А Н О В И Л :**

Общество с ограниченной ответственностью "Альфа Сургут" обратилось в Арбитражный суд Ямало-Ненецкого автономного округа с заявлением об оспаривании Постановления Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ямало-Ненецкому автономному округу о назначении административного наказания № 15 от 30.01.2018.

Лица, участвующие в деле, о времени и месте рассмотрения заявления извещены надлежащим образом, в том числе публично, путем размещения информации о времени



и месте судебного заседания на сайте суда.

Учитывая, что неявка в судебное заседание лиц, участвующих в деле, извещенных надлежащим образом не является препятствием к рассмотрению дела в соответствии со статьями 123 и 156 Арбитражного процессуального кодекса Российской Федерации суд рассматривает дело по существу в отсутствие сторон по имеющимся документам.

Дело рассматривается арбитражным судом в открытом судебном заседании в порядке, предусмотренном Арбитражным процессуальным кодексом Российской Федерации.

Как следует из материалов дела, на основании распоряжения руководителя Управления Роспотребнадзора по ЯНАО Л.А. Нечепуренко №510 от 18.10.2017г., Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по ЯНАО в Надымском районе (далее - Территориальный отдел) в период с 27 ноября 2017 года по 08 декабря 2017 года в отношении ООО «Альфа Сургут» проведена плановая выездная проверка с целью установления факта соблюдения, либо несоблюдения действующего законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей в соответствии с п. 62 плана проведения плановых проверок Управления Роспотребнадзора по ЯНАО на 2017г.

В ходе проверки установлено:

- 27.11.2017г. в 10-00 в магазине «Красное белое», расположенном по адресу: ЯНАО, Надымский район, п. Пангоды, ул. Звездная, павильон 2, реализация пищевой продукции в торговом зале, а также в холодильных установках осуществляется с нарушением условий хранения, заявленных производителем. Так, в торговом зале магазина установлено 5 холодильных витрин-установок для реализации пищевых продуктов (мясные продукты в ассортименте, рыбные, молочные). В ходе проведение проверки установлено, что в холодильных витринах хранятся продукты питания, условия хранения которых должны соответствовать условиям, заявленных производителем - от 0° до 6°С. Установить температуру, при которой хранятся данные продукты, не представляется возможным так, как отсутствуют термометры, журнал температурного режима не ведется. В торговом зале также отсутствует термометр, установить температуру воздуха невозможно, при этом на реализации в зале находятся яйца куриные, вино, конфеты шоколадные, консервы рыбные. Однако согласно условиям хранения, заявленных производителем, яйцо куриное, вино должны храниться при температуре от 0° до 20°С, конфеты шоколадные от 12° до 18°С, консервы рыбные от 0° до 15°С.

- 27.11.2017г. в 11-30 в магазине «Красное белое», расположенном по адресу: ЯНАО, Надымский район, п. Пангоды, ул. Ленина, реализация пищевой продукции в торговом зале, а также в холодильных установках осуществляется с нарушением условий хранения, заявленных производителем. Так, в торговом зале магазина установлено 5 холодильных витрин-установок для реализации пищевых продуктов (мясные продукты в ассортименте, рыбные, молочные). В ходе проведения проверки установлено, что в холодильных витринах хранятся продукты питания, условия хранения которых должны соответствовать условиям, заявленным производителем - от 0 до 6 С. В торговом зале также отсутствует термометр, установить температуру воздуха невозможно, при этом на реализации в зале находятся яйца куриные, вино, конфеты шоколадные, консервы рыбные. Однако согласно условиям хранения, заявленным производителем, яйцо куриное, вино должны храниться при температуре от 0° до 20°С, конфеты шоколадные от 12° до 18°С, консервы рыбные от 0° до 15°С.

В складских помещениях пищевые продукты хранятся на полу, без подтоварников. Гардеробная в магазине отсутствует, личные вещи сотрудником магазина, а также верхняя одежда хранится в складских помещениях.

В ходе проведения проверки были отобраны пробы питьевой воды, пищевой продукции, смывов из объектов внешней среды на исследование по микробиологическим и санитарно-химическим показателям.

Согласно экспертного заключения №08-251-Р от 07.12.2017 г., согласно протоколу лабораторных испытаний №3100 от 30.11.2017 г. в смывах, взятых с объектов внешней среды ООО «Альфа Сургут» магазин «Красное белое» по адресу: ЯНАО, Надымский район, п. Пангоды, ул. Ленина в смыве с носика для розлива пива №1, в смыве с носика для розлива пива №2, в смыве с ручки для розлива пива №1 обнаружены бактерии группы кишечной палочки, при гигиеническом нормативе - должны отсутствовать, что не соответствует требованиям п.2.2 МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами».

- 28.11.2017г. в 11-30 в магазине «Красное белое», расположенном по адресу: ЯНАО, г. Надым, п. Лесной, реализация пищевой продукции в торговом зале, а также в холодильных установках осуществляется с нарушением условий хранения, заявленных производителем. Так, в торговом зале магазина установлено 5 холодильных витрин-установок для реализации пищевых продуктов (мясные продукты в ассортименте, рыбные, молочные). В ходе проведения проверки установлено, что в холодильных витринах хранятся продукты питания, условия хранения которых должны

соответствовать условиям, заявленных производителем - от 0° до 6°С. При этом температура в холодильниках на момент проверки составила 10°С-12°С. Журнал температурного режима холодильных установок не ведется. В торговом зале отсутствует термометр, установить температуру воздуха невозможно, при этом на реализации в зале находятся конфеты шоколадные, консервы рыбные. Однако согласно условиям хранения, заявленных производителем, конфеты шоколадные должны храниться при t от 12° до 18°С, консервы рыбные от 0° до 15°С. Согласно акта замера температуры в помещении магазина на последнюю дату 22.11.2017г. температура торгового зала составляет 20°С.

В складских помещениях пищевые продукты хранятся на полу, без подтоварников. Гардеробная в магазине отсутствует, личные вещи сотрудником магазина, а также верхняя одежда хранится в складских помещениях.

- 28.11.2017г. в 11-30 в магазине «Красное белое», расположенном по адресу: ЯНАО, г. Надым, ул. Зверева, Д.21А, реализация пищевой продукции в торговом зале, а также в холодильных установках осуществляется с нарушением условий хранения, заявленных производителем. Так, в торговом зале магазина установлено 5 холодильных витрин-установок для реализации пищевых продуктов (мясные продукты в ассортименте, рыбные, молочные). В ходе проведения проверки установлено, что в холодильных витринах хранятся продукты питания, условия хранения которых должны соответствовать условиям, заявленным производителем - от 0° до 6°С. При этом температура в холодильниках на момент проверки составила 10°С-12°С. Журнал температурного режима холодильных установок не ведется. В торговом зале отсутствует термометр, установить температуру воздуха невозможно, при этом на реализации в зале находятся вино, конфеты шоколадные, консервы рыбные. Однако согласно условиям хранения, заявленным производителем, вино должно храниться при температуре от 0° до 20°С, конфеты шоколадные от 12° до 18°С, консервы рыбные от 0° до 15°С.

- 28.11.2017г. в 14-30 в магазине «Красное белое», расположенном по адресу: ЯНАО, г. Надым, ул. Зверева, д.39А, реализация пищевой продукции в торговом зале, а также в холодильных установках осуществляется с нарушением условий хранения, заявленных производителем. Так, в торговом зале магазина установлено 5 холодильных витрин-установок для реализации пищевых продуктов (мясные продукты в ассортименте, рыбные, молочные). В ходе проведения проверки установлено, что в холодильных витринах хранятся продукты питания, условия хранения которых должны соответствовать условиям, заявленным производителем -от 0° до 6°С. При этом температура в холодильниках на момент проверки составила 10°С-14°С. Журнал

температурного режима холодильных установок не ведется. В торговом зале отсутствует термометр, установить температуру воздуха невозможно, при этом на реализации в зале находятся вино, конфеты шоколадные, консервы рыбные. Однако согласно условиям хранения, заявленных производителем, вино должно храниться при температуре от 0° до 20°С, конфеты шоколадные от 12° до 18°С, консервы рыбные от 0° до 15°С. Согласно акта замера температуры в помещении магазина 28.11.2017г. температура торгового зала составляет 21°С. В ходе проведения проверки были отобраны пробы питьевой воды, пищевой продукции, смывов из объектов внешней среды на исследование по микробиологическим и санитарно-химическим показателям.

Согласно экспертного заключения №08-246-Р от 07.12.2017г., согласно протоколу лабораторных испытаний №3131 от 04.12.2017г. в смывах, взятых с объектов внешней среды ООО «Альфа Сургут» магазин «Красное белое» по адресу: ЯНАО, г. Надым, ул. Зверева, д.39а, в смыве с полки для хранения молочной продукции обнаружены бактерии группы кишечной палочки, при гигиеническом нормативе - должны отсутствовать, что не соответствует требованиям п.2.2 МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами».

- 28.11.2017г. в 15-30 в магазине «Красное белое», расположенном по адресу: ЯНАО, г. Надым, ул. Полярная, стр. 17а, реализация пищевой продукции в торговом зале, а также в холодильных установках осуществляется с нарушением условий хранения, заявленных производителем. Так, в торговом зале магазина установлено 5 холодильных витрин-установок для реализаций пищевых продуктов (мясные продукты в ассортименте, рыбные, молочные). В ходе проведения проверки установлено, что в холодильных витринах хранятся продукты питания, условия хранения которых должны соответствовать условиям, заявленным производителем -от 0° до 6°С. Установить температуру, при которой хранятся данные продукты, не представляется возможным так, как отсутствуют термометры, журнал температурного режима не ведется. В торговом зале также отсутствует термометр, установить температуру воздуха невозможно, при этом на реализации в зале находятся вино, конфеты шоколадные, консервы рыбные. Однако согласно условиям хранения, заявленных производителем, вино должно храниться при температуре от 0° до 20°С, конфеты шоколадные от 12° до 18°С, консервы рыбные от 0° до 15°С.

В складских помещениях пищевые продукты хранятся на полу, без подтоварников. Гардеробная в магазине отсутствует, личные вещи сотрудником магазина, а также верхняя одежда хранится в складских помещениях.

В ходе проведения проверки были отобраны пробы питьевой воды, пищевой продукции, смывов из объектов внешней среды на исследование по микробиологическим и санитарно-химическим показателям.

Согласно экспертного заключения №08-248-Р от 07.12.2017г., согласно протоколу лабораторных испытаний №3133 от 04.12.2017г. в смывах, взятых с объектов внешней среды ООО «Альфа Сургут» магазин «Красное белое» по адресу: ЯНАО, г. Надым, ул. Полярная, стр. 17а, в смыве с полки холодильника «Колбаса» обнаружены бактерии группы кишечной палочки, при гигиеническом нормативе - должны отсутствовать, что не соответствует требованиям п.2.2 МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами».

Результаты проверки отражены в протоколе об административном правонарушении № 4 от 15.01.2018 г., Акте проверки № 510 от 13.12.2017 г.

По результатам проверки Общество признано виновным в совершении правонарушения, ответственность за которое предусмотрена ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ, и назначен административный штраф в размере 101 000 рублей, о чем вынесено постановление о назначении административного наказания №15 от 30.01.2018 года.

Не согласившись с указанным постановлением, общество обратилось в Арбитражный суд Ямало-Ненецкого автономного округа с настоящим заявлением.

Общество не согласно с вынесенным постановлением, так как выявленные нарушения подлежат квалификации по статье 6.3 КоАП РФ.

Рассмотрев заявление, заслушав лиц, участвующих в деле, оценив доводы сторон, исследовав имеющиеся в материалах дела доказательства в порядке статьи 71 Арбитражного процессуального кодекса Российской Федерации арбитражный суд считает, что заявление **не** подлежит удовлетворению по следующим основаниям.

В силу части 1 статьи 207 АПК РФ дела об оспаривании решений государственных органов, иных органов, должностных лиц, уполномоченных в соответствии с федеральным законом рассматривать дела об административных правонарушениях, о привлечении к административной ответственности лиц, осуществляющих предпринимательскую и иную экономическую деятельность, рассматриваются арбитражным судом по общим правилам искового производства, предусмотренным названным Кодексом, с особенностями, установленными в главе 25 АПК РФ и федеральном законе об административных правонарушениях.

Частью 1 статьи 65 Арбитражного процессуального кодекса Российской Федерации предусмотрено, что каждое лицо, участвующее в деле, должно доказать

обстоятельства, на которые оно ссылается как на основание своих требований и возражений.

Согласно ч. 4 статьи 210 Арбитражного процессуального кодекса Российской Федерации по делам об оспаривании решений административных органов о привлечении к административной ответственности обязанность доказывания обстоятельств, послуживших основанием для привлечения к административной ответственности, возлагается на административный орган, принявший оспариваемое решение.

Частью 6 данной статьи закреплено, что при рассмотрении дела об оспаривании решения административного органа о привлечении к административной ответственности арбитражный суд в судебном заседании проверяет законность и обоснованность оспариваемого решения, устанавливает наличие соответствующих полномочий административного органа, принявшего оспариваемое решение, устанавливает, имелись ли законные основания для привлечения к административной ответственности, соблюден ли установленный порядок привлечения к ответственности, не истекли ли сроки давности привлечения к административной ответственности, а также иные обстоятельства, имеющие значение для дела.

При проверке законности постановления административного органа о привлечении к административной ответственности в полномочия суда не входит установление признаков состава административного правонарушения, а проверяется правильность установления этих признаков административным органом. При этом суд не должен подменять административный орган в вопросе о доказанности наличия вины в действиях лица, привлекаемого к административной ответственности. Эти обстоятельства подлежат установлению административным органом при вынесении постановления о привлечении к административной ответственности.

В силу части 7 статьи 210 Арбитражного процессуального кодекса Российской Федерации при рассмотрении дела об оспаривании решения административного органа арбитражный суд не связан доводами, содержащимися в заявлении, и проверяет оспариваемое решение в полном объеме.

В силу ч. 2 ст. 211 АПК РФ в случае, если при рассмотрении заявления об оспаривании решения административного органа о привлечении к административной ответственности арбитражный суд установит, что оспариваемое решение или порядок его принятия не соответствует закону, либо отсутствуют основания для привлечения к административной ответственности или применения конкретной меры ответственности, либо оспариваемое решение принято органом или должностным лицом с превышением

их полномочий, суд принимает решение о признании незаконным и об отмене оспариваемого решения полностью или в части либо об изменении решения.

Частью 1 статьи 1.6 КоАП РФ установлено, что лицо, привлекаемое к административной ответственности, не может быть подвергнуто административному наказанию иначе как на основании и в порядке, установленных законом.

В соответствии с положениями ст. 26.2 Кодекса наличие события или состава административного правонарушения устанавливается на основании фактических данных, являющихся доказательствами по делу об административном правонарушении.

Согласно ч. 2 ст. 26.2 Кодекса фактические данные, являющиеся доказательствами по делу об административном правонарушении, устанавливаются протоколом об административном правонарушении, иными протоколами, предусмотренными настоящим Кодексом, объяснениями лица, в отношении которого ведется производство по делу об административном правонарушении, показаниями потерпевшего, свидетелей, заключениями эксперта, иными документами, а также показаниями специальных технических средств, вещественными доказательствами.

Квалификация административного правонарушения (проступка) предполагает наличие состава правонарушения. В структуру состава административного правонарушения входят следующие элементы: объект правонарушения, объективная сторона правонарушения, субъект правонарушения, субъективная сторона административного правонарушения. При отсутствии хотя бы одного из элементов состава административного правонарушения лицо не может быть привлечено к административной ответственности.

В соответствии с частью 1 статьи 14.43 КоАП РФ нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов или подлежащих применению до дня вступления в силу соответствующих технических регламентов обязательных требований к продукции либо к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации либо выпуск в обращение продукции, не соответствующей таким требованиям, за исключением случаев, предусмотренных статьями 9.4, 10.3, 10.6, 10.8, частью 2 статьи 11.21, статьями 14.37, 14.44, 14.46, 20.4 настоящего Кодекса влечет наложение административного штрафа на юридических лиц в размере от ста тысяч до трехсот тысяч рублей.

Объективную сторону данного правонарушения составляют действия, в том числе продавца, связанные с нарушением требований технических регламентов или



подлежащих применению до дня вступления в силу соответствующих технических регламентов обязательных требований к продукции и связанным с требованиями к продукции процессами хранения, перевозки, реализации и утилизации либо выпуск в обращение продукции, не соответствующей таким требованиям.

Субъектом рассматриваемого правонарушения являются изготовитель, исполнитель, продавец.

Согласно Постановлению о назначении административного наказания, заявителю вменяется несоблюдение требований п. 6.2, 6.4, п.7.5, 7.8, 9.5, 9.11, 13.5 СП 2.3.6."1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», п.п. 6, 7 п.2 ст. 10, п.п.7,12 ст. 17 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ст. 15 №52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ст. 19 ФЗ-29 от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», и тем самым совершило административное правонарушение, ответственность за которое предусмотрена ч.1 ст. 14.43 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

В ходе проверки установлено, что на всех объектах ООО «Альфа Сургут» в торговых и в складских помещениях отсутствуют термометры и психрометры для контроля за температурно-влажностным режимом хранения продуктов при хранении и реализации пищевых продуктов, что подтверждается Актом проверки №510 от 13.12.2017 г., Протоколом №4 от 15.01.2018 г.

Министерством здравоохранения и Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации введены в действие Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. СП 2.3.6.1066-01".

Пунктом 6.4 СП 2.3.6.1066-01 предусмотрены:

- Контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов в охлаждаемых камерах, складских помещениях, хранилищах для овощей, фруктов и т.д. производится ежедневно с помощью термометров и психрометров, установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей.

Статьей 1 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (далее - Закон N 52-ФЗ) предусмотрено, что санитарно-эпидемиологические требования - обязательные требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, условий деятельности юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, используемых ими территорий, зданий, строений, сооружений,

помещений, оборудования, транспортных средств, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения заболеваний и которые устанавливаются государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами.

На основании п. 1 ст. 2 Закона N 52-ФЗ санитарно-эпидемиологическое благополучие населения обеспечивается посредством выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и обязательного соблюдения гражданами, индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами санитарных правил как составной части осуществляемой ими деятельности.

Юридические лица обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц; обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг (ст. 11 Закона N 52-ФЗ).

Согласно частям 5, 7 статьи 15 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 18.04.2018) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", граждане, индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие производство, закупку, хранение, транспортировку, реализацию пищевых продуктов, пищевых добавок, продовольственного сырья, а также контактирующих с ними материалов и изделий, должны выполнять санитарно-эпидемиологические требования.

К отношениям, связанным с обеспечением безопасности пищевых продуктов, а также материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, применяются положения законодательства Российской Федерации о техническом регулировании.

В соответствии с частями 1, 3 статьи 19 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов", хранение и перевозки пищевых продуктов, материалов и изделий должны осуществляться в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность.

Хранение пищевых продуктов, материалов и изделий допускается в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям нормативных документов.

В целях защиты жизни и здоровья граждан, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей, и защиты окружающей среды решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 принят Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).

Согласно статье 2 Федерального закона N 184-ФЗ от 27.12.2002 "О техническом регулировании", технический регламент - документ, который принят международным договором Российской Федерации, подлежащим ратификации в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, или в соответствии с международным договором Российской Федерации, ратифицированным в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, или федеральным законом, или указом Президента Российской Федерации, или постановлением Правительства Российской Федерации, или нормативным правовым актом федерального органа исполнительной власти по техническому регулированию и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования (продукции или к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации).

Согласно статье 3 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевых продуктов" объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются:

- 1) пищевая продукция;
- 2) связанные с требованиями к пищевой продукции процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации.

Статьей 1 ТР ТС 021/2011 предусмотрено, что данный Технический регламент устанавливает:

- 1) объекты технического регулирования;
- 2) требования безопасности (включая санитарно-эпидемиологические, гигиенические и ветеринарные) к объектам технического регулирования;
- 3) правила идентификации объектов технического регулирования;
- 4) формы и процедуры оценки (подтверждения) соответствия объектов технического регулирования требованиям настоящего технического регламента.

Объектами технического регулирования настоящего технического регламента являются: пищевая продукция; связанные с требованиями к пищевой продукции процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации (статья 3 ТР ТС 021/2011).

В соответствии с частью 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011, для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

- 1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;

9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

12) прослеживаемость пищевой продукции.

Статьей 17 ТР ТС 021/2011 установлены требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения, установленные изготовителем (п.7 ст. 17 п.7 ст. 17).

При проведении проверки в магазинах «Красное белое», расположенных по адресу: г. Надым, п. Лесной, г. Надым, ул. Зверева, д. 21а, г. Надым, ул. Зверева, д. 39а, и г. Надым, ул. Полярная, д. 17а температура помещения торгового зала составила в среднем  $+20^{\circ}\text{C}+21^{\circ}\text{C}$ . При этом на реализации во всех торговых залах магазинов «Красное белое» ООО «Альфа Сургут» находятся продукты питания (вино, рыбные консервы, шоколадные конфеты, яйцо), условия хранения которых составляют от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $20^{\circ}\text{C}$ .

Указанные обстоятельства подтверждаются приложенными в дело:

- Актом замера температур, представленным директорами магазинов в период проведения проверки в магазинах «Красное белое»;

- Информация, размещенная на упаковках товаров: температура хранения конфет «Морские ракушки из бельгийского шоколада» - не выше  $+18^{\circ}\text{C}$  (магазин «Красное белое» г. Надым, п. Лесной); конфеты «Пралине с молочным шоколадом» - от  $+12^{\circ}\text{C}$  до  $+18^{\circ}\text{C}$ ; консервы рыбные «Скумбрия» - от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $15^{\circ}\text{C}$  (магазин «Красное белое» г. Надым, ул. Зверева, д.39а); яйцо куриное, изготовитель: ПАО «Птицефабрика «Боровская», срок годности 25 суток при температуре хранения от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $+20^{\circ}\text{C}$  (магазин «Красное белое» п. Пангоды, ул. Ленина);

- Актом проверки №510 от 13.12.2017 г.,

- Протоколом № 4 от 15.01.2018 г.

Пунктом 7.5 СП 2.3.6.1066-01 предусмотрено, что хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативной и технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

Продажа яйца в мелкорозничной сети осуществляется при температуре воздуха не выше 20 град. С и не ниже 0 град. С (пункт 9.1 СП 2.3.6.1066-01).

Согласно частям 5, 7 статьи 15 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 18.04.2018) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", граждане, индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие производство, закупку, хранение, транспортировку, реализацию пищевых продуктов, пищевых добавок, продовольственного сырья, а также контактирующих с ними материалов и изделий, должны выполнять санитарно-эпидемиологические требования.

К отношениям, связанным с обеспечением безопасности пищевых продуктов, а также материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, применяются положения законодательства Российской Федерации о техническом регулировании.

В соответствии с частями 1, 3 статьи 19 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов", хранение и перевозки пищевых продуктов, материалов и изделий должны осуществляться в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность.

Хранение пищевых продуктов, материалов и изделий допускается в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям нормативных документов.

При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции (п.7 ст. 17 ТР ТС 021/2011).

При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем (п.12 ст. 17 ТР ТС 021/2011).

Так же в ходе проверки установлено, что холодильные установки, которые размещены в торговых залах магазинов ООО «Альфа Сургут» по адресу: Надымский район, п. Пангоды, ул. Звездная, павильон 2, Надымский район, п. Пангоды, ул. Ленина, а также г. Надым, ул. Полярная, д. 17а и предназначены для хранения при реализации пищевых продуктов не оснащены термометрами для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов.

Согласно пункту 6.2 СП 2.3.6.1066-01, все холодильные установки в организациях торговли оснащаются термометрами для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов. Использование ртутных термометров для контроля работы холодильного оборудования не допускается. Охлаждаемые камеры рекомендуется оборудовать термореле и (или) системами автоматического регулирования и регистрации температурно-влажностного режима.

Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативной и технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции (пункт 7.5 СП 2.3.6.1066-01).

Согласно части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011, для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

Согласно части 2 статьи 15 ТР ТС 021/2011 Технологическое оборудование, если это необходимо для достижения целей настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, должно быть оснащено соответствующими контрольными приборами.

В холодильных витринах в магазинах «Красное белое» ООО «Альфа Сургут», которые оснащены термометрами, хранение пищевых продуктов осуществляется с нарушением температурного режима.

В соответствии с пунктом 7.5 СП 2.3.6.1066-01, хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативной и технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

Пищевые продукты должны удовлетворять физиологическим потребностям человека и не должны оказывать на него вредное воздействие (ч.1 ст. 15 Закона N 52-ФЗ).

Частью 1 статьи 19 Закона №29-ФЗ предусмотрено, что хранение и перевозки пищевых продуктов, материалов и изделий должны осуществляться в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность.

Хранение пищевых продуктов, материалов и изделий допускается в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям нормативных документов (ч.3 ст. 19 Закона №29-ФЗ).

При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции (п.7 ст. 17 ТР ТС 021/2011).

При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем (п.12 ст. 17 ТР ТС 021/2011).

В торговых точках ООО «Альфа Сургут» расположенных по адресу: Надымский район, ул. Ленина, г. Надым, п. Лесной, г. Надым, ул. Полярная, д. 17а в складских помещениях пищевые продукты хранятся на полу, без подтоварников.

Пунктом 7.8 СП 2.3.6.1066-01 предусмотрено, что все пищевые продукты в складских помещениях, охлаждаемых камерах, подсобных помещениях и т.п. должны храниться на стеллажах, поддонах или подтоварниках, изготовленных из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции, и высотой не менее 15 см от пола.

Частью 1 статьи 19 Закона №29-ФЗ предусмотрено, что хранение и перевозки пищевых продуктов, материалов и изделий должны осуществляться в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность.

Хранение пищевых продуктов, материалов и изделий допускается в специально оборудованных помещениях, сооружениях, которые должны соответствовать требованиям нормативных документов (ч.3 ст. 19 Закона №29-ФЗ).

Согласно части 1 статьи 15 ТР ТС 021/2011, в процессе производства (изготовления) пищевой продукции должны использоваться технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые:

1) имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей настоящему техническому регламенту и (или) техническим регламентам Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2) дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию.

При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции (п.7 ст. 17 ТР ТС 021/2011).

Так же в ходе проверки административным органом выявлено, что гардеробные в магазинах отсутствуют, личные вещи сотрудником магазина, а также верхняя одежда хранится в складских помещениях.



В соответствии с пунктом 13.5 СП 2.3.6.1066-01, работники организации торговли обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены: оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной.

На основании части 3 статьи 14 ТР ТС 021/2011, в производственных помещениях не допускается хранение личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала.

В смывах, взятых с объектов внешней среды ООО «Альфа Сургут» магазин «Красное белое» по адресу: ЯНАО, Надымский район, п. Пангоды, ул. Ленина в смыве с носика для розлива пива №1, в смыве с носика для розлива пива №2, в смыве с ручки для розлива пива №1 обнаружены бактерии группы кишечной палочки, что подтверждается экспертным заключением №08-251-Р от 07.12.2017г., протоколом лабораторных испытаний №3100 от 30.11.2017 г.

В смывах, взятых с объектов внешней среды ООО «Альфа Сургут» магазин «Красное белое» по адресу: ЯН АО, г. Надым, ул. Зверева, д. 39а, в смыве с полки для хранения молочной продукции в торговом зале обнаружены бактерии группы кишечной палочки, что подтверждается экспертным заключением №08-246-Р от 07.12.2017г., протоколом лабораторных испытаний №3131 от 04.12.2017г.

В смывах, взятых с объектов внешней среды ООО «Альфа Сургут» магазин «Красное белое» по адресу: ЯНАО, г. Надым, ул. Полярная, стр. 17а, в смыве с полки холодильника «Колбаса» обнаружены бактерии группы кишечной палочки, что подтверждается экспертным заключением №08-248-Р от 07.12.2017г., протоколом лабораторных испытаний №3133 от 04.12.2017г.

Согласно пункту 2.2 "МУ 2657-82. Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами" (утв. Минздравом СССР 31.12.1982 N 2657) (далее МУ 2657-82), критерием высокого качества санитарной обработки оборудования, посуды, инвентаря и др. служит отсутствие на поверхности обработанных предметов санитарно-показательных, а также патогенных микроорганизмов;

В практике текущего санитарного надзора за объектами общественного питания, торговой сети, пищеблоками детских, дошкольных и подростковых учреждений, а также буфетами-раздаточными лечебно-профилактических учреждений (в том числе санаториев, домов отдыха и др.) широко используется метод смывов с целью контроля эффективности санитарной обработки инвентаря, оборудования, посуды, санитарной

одежды и рук персонала. Метод смывов дает возможность объективно оценить санитарное содержание обследуемых учреждений (п. 2.7.3 МУ 2657-82)

При проведении санитарно-бактериологических исследований смывов в основном ограничиваются выявлением бактерий группы кишечных палочек, обнаружение их расценивают как одно из подтверждений нарушения санитарного режима.

Особое внимание при проведении смывов уделяют контролю оборудования и аппаратуры, которые используются по ходу технологического процесса приготовления продуктов, не подвергающихся в дальнейшем тепловой обработке (холодный цех).

Согласно части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011, 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 обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Поскольку общество является продавцом продуктов питания населению, оно ответственно за соблюдение приведенных правил, несоблюдение которых образует объективную сторону административного правонарушения, предусмотренного частью 1 статьи 14.43 КоАП.

В соответствии с частью 1 статьи 14.43 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях (далее - КоАП РФ) нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов или подлежащих применению до дня вступления в силу соответствующих технических регламентов обязательных требований к продукции либо к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации либо выпуск в обращение продукции, не соответствующей таким требованиям, за исключением случаев, предусмотренных статьями 6.31, 9.4, 10.3, 10.6, 10.8, частью 2 статьи 11.21, статьями 14.37, 14.43.1, 14.44, 14.46, 14.46.1, 20.4 настоящего Кодекса, влечет наложение административного штрафа на юридических лиц - от ста тысяч до трехсот тысяч рублей.

Согласно примечанию к статье 14.43 КоАП РФ под подлежащими применению до дня вступления в силу соответствующих технических регламентов обязательными требованиями в настоящей статье, статьях 14.46.2 и 14.47 настоящего Кодекса понимаются обязательные требования к продукции либо к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, установленные нормативными правовыми актами, действующими в соответствии с Договором о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года, а также не противоречащие им требования нормативных правовых актов Российской Федерации и нормативных правовых актов федеральных органов исполнительной власти, подлежащих обязательному исполнению в соответствии с пунктами 1 - 2 и 6.2 статьи 46 Федерального закона от 27 декабря 2002 года N 184-ФЗ "О техническом регулировании".

В свою очередь, пунктом 1 статьи 46 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» предусмотрено, что со дня вступления в силу настоящего Федерального закона впредь до вступления в силу соответствующих технических регламентов требования к продукции или к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации и нормативными документами федеральных органов исполнительной власти, подлежат обязательному исполнению только в части, соответствующей целям: защиты жизни или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества; охраны окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений; предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей, в том числе потребителей; обеспечения энергетической эффективности и ресурсосбережения.

Соответственно нарушение санитарных требований к обороту пищевых продуктов и продовольственного сырья в части, соответствующей целям защиты жизни или здоровья граждан; предупреждения действий подлежит квалификации именно по статье 14.43 КоАП РФ.

При этом следует учесть, что правонарушение может быть квалификации по статье 14.43 КоАП РФ не только за нарушения СП 2.3.6.1066-01 в части требований к пищевым продуктам и связанным с ними процессам приема, хранения, реализации и транспортировке (санитарные требования к таким процессам содержатся только в

разделах 7, 8 и 11 СП 2.3.6.1066-01), но и за нарушения, установленные техническими регламентами, аналогичные установленным в иных разделах СП 2.3.6.1066-01.

Следовательно административный орган правомерно квалифицировал правонарушение по части 1 статьи 14.43 Кодекса об административных правонарушениях, довод заявителя о квалификации правонарушения по статье 6.3 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях подлежит отклонению судом ввиду вышеизложенного.

Согласно части 2 статьи 2.1 КоАП РФ юридическое лицо признается виновным в совершении административного правонарушения, если будет установлено, что у него имелась возможность для соблюдения правил и норм, за нарушение которых настоящим Кодексом или законами субъекта Российской Федерации предусмотрена административная ответственность, но данным лицом не были приняты все зависящие от него меры по их соблюдению.

Как разъяснено в пункте 16 Постановления Пленума Высшего Арбитражного Суда Российской Федерации от 02.06.2004 N 10 "О некоторых вопросах, возникших в судебной практике при рассмотрении дел об административных правонарушениях", юридическое лицо привлекается к ответственности за совершение административного правонарушения, если будет установлено, что у него имелась возможность для соблюдения правил и норм, за нарушение которых Кодексом РФ об административных правонарушениях или законами субъекта Российской Федерации предусмотрена административная ответственность, но данным лицом не были приняты все зависящие от него меры по их соблюдению.

Доказательств, свидетельствующих о том, что правонарушение вызвано чрезвычайными обстоятельствами и другими непредвиденными, непреодолимыми препятствиями, обществом в материалы дела не представлено. Общество имело реальную и объективную возможность для соблюдения вышеуказанных требований.

Процессуальных нарушений в ходе привлечения общества к административной ответственности арбитражными судами первой и апелляционной инстанции не установлено, срок давности привлечения к административной ответственности, установленный статьей 4.5 КоАП РФ, не истек.

Обстоятельства, свидетельствующие о наличии предусмотренных статьей 2.9 КоАП РФ признаков малозначительности административного правонарушения, судом не установлены.

Санкцией части 1 статьи 14.43 предусмотрено административное наказание в виде наложения административного штрафа на юридических лиц от ста до трехсот тысяч рублей.

В соответствии с частью 1 статьи 4.1 КоАП РФ административное наказание за совершение административного правонарушения назначается в пределах, установленных законом, предусматривающим ответственность за данное административное правонарушение, в соответствии с настоящим Кодексом.

Согласно части 3 статьи 4.1. КоАП РФ при назначении административного наказания юридическому лицу учитываются характер совершенного им административного правонарушения, имущественное и финансовое положение юридического лица, обстоятельства, смягчающие административную ответственность, и обстоятельства, отягчающие административную ответственность.

При вынесении оспариваемого постановления административным органом не установлены смягчающие и отягчающие административную ответственность обстоятельства.

В силу статьи 2.9 КоАП РФ судья, орган, должностное лицо, уполномоченные решить дело об административном правонарушении, могут освободить лицо, совершившее административное правонарушение, от административной ответственности и ограничиться устным замечанием в случае малозначительности совершенного правонарушения.

Оценка возможности применения статьи 2.9 КоАП РФ является самостоятельным этапом судебного исследования по делу.

Малозначительным административным правонарушением является действие или бездействие, хотя формально и содержащее признаки состава административного правонарушения, но с учетом характера совершенного правонарушения и роли правонарушителя, размера вреда и тяжести наступивших последствий не представляющее существенного нарушения охраняемых общественных правоотношений.

По смыслу указанной нормы оценка малозначительности деяния должна соотноситься с характером и степенью общественной опасности, причинением вреда либо угрозой причинения вреда личности, обществу или государству.

При квалификации правонарушения в качестве малозначительного суд исходит из оценки конкретных обстоятельств его совершения (пункт 18 постановления Пленума Высшего Арбитражного Суда Российской Федерации от 02.06.2004 N 10 "О некоторых вопросах, возникших в судебной практике при рассмотрении дел об административных

правонарушениях"), согласно которым при квалификации правонарушения в качестве малозначительного судам необходимо исходить из оценки конкретных обстоятельств его совершения. Малозначительность правонарушения имеет место при отсутствии существенной угрозы охраняемым общественным отношениям. Такие обстоятельства, как, например, личность и имущественное положение привлекаемого к ответственности лица, добровольное устранение последствий правонарушения, возмещение причиненного ущерба, не являются обстоятельствами, свидетельствующими о малозначительности правонарушения. Данные обстоятельства в силу частей 2 и 3 статьи 4.1 КоАП РФ учитываются при назначении административного наказания.

Кроме того, исходя из разъяснений Конституционного суда Российской Федерации (в постановлениях от 17.01.2013 N 1-П, от 25.02.2014 N 4-П, определениях от 09.04.2003 N 116-О, от 05.11.2003 N 349-О, от 16.07.2009 N 919-О-О, от 29.05.2014 N 1013-О), малозначительность является одним из средств, позволяющим в конкретном деле обеспечить определение меры воздействия, соответствующей принципам справедливости и соразмерности наказания.

Таким образом, категория малозначительности относится к числу оценочных, в связи с чем определяется в каждом конкретном случае исходя из обстоятельств совершенного правонарушения.

Вместе с тем, Арбитражный суд Ямало-Ненецкого автономного округа принимая во внимание обстоятельства дела, что правонарушение создает угрозу причинения вреда жизни и здоровью людей - потенциальных покупателей, не находит основания для признания правонарушения в качестве малозначительного.

Арбитражный суд Ямало-Ненецкого автономного округа также не принимает во внимание довод о том, что вина общества отсутствует, так как обществом приняты все необходимые меры, а выявленные нарушения связаны с ненадлежащим исполнением работниками своих должностных обязанностей.

Общество в данном случае вступает в правоотношения с потребителем от своего имени, в связи с чем, к административной ответственности за выявленное правонарушение и подлежит привлечению.

Вина Общества выражается, в том числе, в неосуществлении контроля в отношении исполнения должностных обязанностей работников, которые, по мнению Общества, допустили нарушение санитарных правил.

В соответствии ч. 2 ст. 2.1 КоАП РФ юридическое лицо признается виновным в совершении административного правонарушения, если будет установлено, что у него имелась возможность для соблюдения правил и норм, за нарушение которых КоАП РФ

или законами субъектов Российской Федерации об административных правонарушениях установлена административная ответственность, но данным лицом не были приняты все зависящие от него меры по их соблюдению.

Учитывая, что доказательств принятия заявителем исчерпывающих мер для соблюдения санитарных правил в материалы дела не представлено, Арбитражный суд Ямало-Ненецкого автономного округа приходит к выводу о наличии вины общества в совершении вменяемого правонарушения, которая в данном случае в том числе заключается в отсутствии надлежащего контроля с его стороны за действиями сотрудников при исполнении ими служебных обязанностей.

В связи с этим довод об отсутствии вины юридического лица подлежит отклонению как не соответствующий положениям ст. 2.1 КоАП РФ.

Таким образом, Арбитражный суд Ямало-Ненецкого автономного округа не находит оснований для удовлетворения заявления общества с ограниченной ответственностью "Альфа Сургут".

Руководствуясь статьями 110, 167-170 Арбитражного процессуального кодекса Российской Федерации, арбитражный суд

#### **Р Е Ш И Л :**

1. В удовлетворении заявления общества с ограниченной ответственностью "Альфа Сургут" (ИНН: 8602203323, ОГРН: 1138602008236, адрес (место нахождения): 628401, Ханты-Мансийский Автономный Округ – Югра, Город Сургут, Улица Мелик-Карамова, Д. 47 Корпус А, дата государственной регистрации 22.04.2013) об оспаривании Постановлении Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ямало-Ненецкому автономному округу (ИНН: 8901016427, ОГРН: 1058900002908, адрес (место нахождения): 629008, Ямало-Ненецкий автономный округ, город Салехард, ул. Титова, 10, дата государственной регистрации 21.03.2005) о назначении административного наказания № 15 от 30.01.2018 – отказать.

2. Решение по настоящему делу вступает в законную силу по истечении десяти дней со дня его принятия, если не подана апелляционная жалоба. В случае подачи апелляционной жалобы решение, если оно не отменено и не изменено, вступает в законную силу со дня принятия постановления арбитражного суда апелляционной инстанции.

3. Решение может быть обжаловано в порядке апелляционного производства в течение десяти дней со дня его принятия (изготовления его в полном объеме) путем

подачи апелляционной жалобы в Восьмой арбитражный апелляционный суд через Арбитражный суд Ямало-Ненецкого автономного округа.

4. Апелляционная жалоба также может быть подана посредством заполнения формы, размещенной на официальном сайте арбитражного суда в сети «Интернет» <http://yamal.arbitr.ru>.

5. В соответствии с частью 5 статьи 15 Арбитражного процессуального кодекса Российской Федерации настоящий судебный акт выполнен в форме электронного документа и подписан усиленной квалифицированной электронной подписью судьи.

6. Арбитражный суд Ямало-Ненецкого автономного округа разъясняет, что в соответствии со статьей 177 Арбитражного процессуального кодекса Российской Федерации, что решение, выполненное в форме электронного документа, направляется лицам, участвующим в деле, посредством его размещения на официальном сайте арбитражного суда в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" в режиме ограниченного доступа не позднее следующего дня после дня его принятия.

7. По ходатайству указанных лиц копии решения на бумажном носителе могут быть направлены им в пятидневный срок со дня поступления соответствующего ходатайства в арбитражный суд заказным письмом с уведомлением о вручении или вручены им под расписку.

Судья

М.Б. Беспалов