

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

04 апреля 2017 года

г. Благовещенск

Судья Благовещенского городского суда Амурской области Коршунова Т.А.

(г. Благовещенск, ул. Краснофлотская, 137),

с участием защитника ИП Лескова Н.А., представителя Управления Роспотребнадзора по Амурской области Дегтяревой Н.А.,

рассмотрев в открытом судебном заседании административный материал по ст. 6 КоАП РФ в отношении индивидуального предпринимателя Лескова Николая Аверьяновича (ОГРНИП 3044280106400195, ИНН 280128474160, поставлен на налоговый учет в качестве индивидуального предпринимателя в МИФНС № 1 по Амурской области 19.05.1999 года), зарегистрированного по адресу: Амурская область, г. Благовещенск, ул. Ленина, д. 150 кв. 1, проживающего по адресу: Амурская область, г. Благовещенск, 4 км Игнатьевского шоссе, 1, кв. 1,

УСТАНОВИЛ:

В Благовещенский городской суд Амурской области поступил административный материал в отношении ИП Лескова Н.А. по факту совершения правонарушения, предусмотренного ст. 6.3 КоАП РФ.

В судебном заседании защитник признал наличие нарушений санитарных правил, пояснил, что в настоящее время ИП Лесковым Н.А. принимаются меры по устранении выявленных нарушений.

В судебном заседании представитель Управления Роспотребнадзора по Амурской области настаивала на привлечении ИП Лескова Н.А. к административной ответственности по ст. 6.3 КоАП РФ, назначении наказания в виде приостановления деятельности цеха по производству пищевой промышленности (полуфабрикатов), расположенном по адресу: Амурская область, г. Благовещенск, ул. Ленина, 192, так как обнаруженные нарушения санитарных требований создают угрозу жизни и здоровью потребителей, могут привести к возникновению инфекционных заболеваний. Дополнительно представила протоколы лабораторных исследований, согласно которым отобранных образцах готовой продукции, выпускаемой в данном цехе, обнаружены сальмонеллы, на объектах окружающей среды (на емкости для фарша, на смывах с ручек и лепниц пельменного цеха) обнаружены бактерии группы кишечной палочки.

Выслушав присутствующие стороны, изучив представленные материалы, судьи приходят к следующим выводам.

На основании ст. 24.1 КоАП РФ задачами производства по делам об административных правонарушениях являются всестороннее, полное, объективное и своевременное выяснение обстоятельств каждого дела, разрешение его в соответствии с законом, обеспечение исполнения вынесенного постановления, а также выявление причин и условий, способствовавших совершению административных правонарушений.

В силу ст. 26.1 КоАП РФ, по делу об административном правонарушении обязательно выяснению подлежат: наличие события административного правонарушения; лицо, совершившее противоправные действия, виновность лица в совершении административного правонарушения; иные обстоятельства, имеющие значение для правильного разрешения дела, а так же причины и условия совершения административного правонарушения.

Согласно ст. 26.2 КоАП РФ, доказательствами по делу об административном правонарушении являются любые фактические данные, на основании которых судья устанавливает наличие или отсутствие события административного правонарушения, виновность лица, привлекаемого к административной ответственности, а так же иные обстоятельства, имеющие значение для правильного разрешения дела.

Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (далее Закон) направлен на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения как одного из основных условий

реализации конституционных прав граждан на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду.

Согласно ст. 1 указанного Закона «санитарно-эпидемиологическое благополучие населения» - состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности; «санитарно-эпидемиологические требования - обязательные требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, условий деятельности юридических лиц и граждан, 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, а в отношении продукции и связанных с требованиями к продукции процессов ее производства, хранения, перевозки, реализации, эксплуатации, применения (использования) и утилизации, которые устанавливаются документами, принятыми в соответствии с международными договорами РФ, и техническими регламентами (далее - санитарные правила).

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 (ст. 2 Закона).

Законодательство в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения основывается на Конституции Российской Федерации и состоит из настоящего Федерального закона, других федеральных законов, а также принимаемых в соответствии с ними иных нормативных правовых актов Российской Федерации, законов и иных нормативных правовых актов субъектов Российской Федерации (ст. 3 Закона).

В силу ч.1 ст. 17 Закона 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.

Согласно ст. 11 этого же Закона индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны, в том числе 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.

В соответствии со ст. 24 указанного Закона при эксплуатации производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта должны осуществляться санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия и обеспечиваться безопасные для человека условия труда, быта и отдыха в соответствии с санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации. Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг в случаях, если при осуществлении указанных деятельности, работ и услуг нарушаются санитарные правила.

В соответствии с ч. 2, 5 ст. 15 указанного Закона пищевые продукты, пищевые добавки, продовольственное сырье, а также контактирующие с ними материалы и изделия в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации населению должны соответствовать санитарным правилам.

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 санитарные правила и проводить мероприятия по обеспечению их качества.

Заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 27.03.1985г. утверждены «Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» № 3238-85 (далее – СП № 3238-85), которые определяют гигиенические и ветеринарно-санитарные требования по содержанию и эксплуатации предприятий мясной промышленности, направленные на обеспечение выпуска доброкачественной пищевой, кормовой и технической продукции, а также на предупреждение инфекционных заболеваний и пищевых отравлений (п. 1.2 правил).

Статьей 6.3 КоАП РФ установлена ответственность за нарушение законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, выразившееся в нарушении действующих санитарных правил и гигиенических нормативов, невыполнении санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий - влечет предупреждение или наложение административного штрафа на граждан в размере от ста до пятисот рублей; на должностных лиц - от пятисот до одной тысячи рублей; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от пятисот до одной тысячи рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток; на юридических лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.

Судом установлено и подтверждается материалами дела, что 29.03.2017г. в 16 часов 10 минут на основании распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Амурской области от 28.03.2017 года № 274 в отношении ИП Лескова Н.А. проведена внеплановая проверка в цехе по изготовлению полуфабрикатов, в том числе с использованием мяса, расположенного по адресу: Амурская область, г. Благовещенск, ул. Ленина 192, в результате проверки выявлены нарушения требований санитарного законодательства РФ.

Согласно п. 6.1 СП № 3238-85 производственные помещения должны обеспечивать возможность проведения технологических операций в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, а их планировка - исключать пересечение потоков сырья и готовой продукции. У входа в производственные помещения помещают коврики, смоченные дезинфицирующим раствором.

Согласно п. 8.1 СП № 3238-85 технологические процессы организуют таким образом, чтобы исключались пересечения потоков и контакты сырых и готовых продуктов обеспечивался выпуск доброкачественных мясных продуктов.

При проведении проверки у входа в производственные помещения цеха по изготовлению полуфабрикатов ИП Лесков Н.А. отсутствовали коврики, смоченные дезинфицирующим раствором.

Планировка производственных помещений цеха по изготовлению полуфабрикатов ИП Лесков Н.А., не исключает пересечение потоков сырья и готовой продукции именно:

- сырой картофель в сетках (сырая продукция) поступает в моечный цех через цеха изготовления пельменей и мантов, котлет (готовые полуфабрикаты).
- в помещении моечного цеха, производится чистка, и мытье картофеля, моечное оборудование и инвентаря (бочек, емкостей для выкладывания мяса, фарша, лопаток, совков, тазов, ведер), а также осуществляется хранение чистого инвентаря, посуды.
- в помещении моечного цеха осуществляется хранение уборочного инвентаря, предназначенного для мытья всех помещений цеха по изготовлению полуфабрикатов.

Таким образом, в цехе по изготовлению полуфабрикатов ИП Лесков Н.А., исключается пересечение потоков сырья, готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, что является нарушением п. 6.1., 8.1 СП №3238-85.

Согласно п. 4.8 СП №3238-85 для мытья рук в цехах должны быть установлены раковины с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, снабженные мыльной щеткой, сосудом для дезинфицирующего раствора, полотенцами разового пользования, электросушилками. Раковины должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также в местах, удобных для пользования ими, на расстоянии не более 1 м от рабочих мест.

При проведении проверки установлено, что отсутствует раковина для мытья рук в производственном цехе по изготовлению пельменей, в моечном цехе в месте чистки овощей, в цехе оттайки (дефростации) мяса, в складе фасовки готовой продукции, что является нарушением п. 4.8. СП №3238-85.

Согласно п.4.9 СП №3238-85, в производственных помещениях на каждые 150 м² площади пола должны быть трапы диаметром 10 см для стекания жидкостей. При проведении проверки в цехе оттайки (дефростации) мяса установлены стеллажи поддонами, в которых находилась жидкость (кровь), остатки от мяса. Жидкость (кровь) желобу стекает в соседний цех, через дыру в стене. Для стекания жидкостей (крови) полу оборудован желоб, менее 10 сантиметров в диаметре, что является нарушением п. 4.9 Правил.

Согласно п.6.5 СП №3238-85 полы во всех помещениях должны быть без щелей, выбоин с уклоном в сторону трапов. При этом полы в производственном помещении оттайки (дефростации) мяса имеют дефекты кафельного покрытия, щели и выбоины, что является нарушением п. 6.5 Правил.

Согласно п. 6.5, 6.6, 6.10 СП №3238-85 полы во всех помещениях должны быть без щелей и выбоин и покрыты водонепроницаемыми материалами с уклоном в сторону трапов, располагаемых в стороне от рабочих мест и проходов; текущий ремонт помещений следует производить по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц. Побелку или покраску стен и потолков производственных, бытовых, вспомогательных помещений, как правило, совмещают с одновременной дезинфекцией; все места с отбитой плиткой и штукатуркой подлежат срочному ремонту последующей побелкой и покраской оштукатуренных участков.

На момент проверки имеются многочисленные дефекты кафельного покрытия стен, а также стен облицованных пластиковыми панелями в помещениях вымешивания теста, оттайки (дефростации) мяса; в помещении склада готовой продукции (цех фасовки) в полу имеются дыры, т.е. не проводится срочный текущий ремонт по мере необходимости, что не позволяет проводить мойку и дезинфекцию, что является нарушением п. 6.5., п. 6.6., п.6.10 Правил.

Согласно п.6.8 СП №3238-85 во всех производственных, бытовых и вспомогательных помещениях постоянно поддерживают надлежащую чистоту. При уборке полов в производственных помещениях в процессе работы должна быть исключена возможность загрязнения технологического оборудования, инвентаря, обрабатываемого сырья и готовой продукции.

При проведении проверки в помещениях не поддерживается чистота:

- в моечном цехе (чистки картофеля) на полу следы грязи, потоки стекаемой жидкости, мешках в потоках стекаемой жидкости лежали картофельные очистки;

- в помещении оттайки (дефростации) мяса, в помещении разделки мяса, на полу находятся следы от жидкостей стекаемых с производственных столов, ванны и раковин, что является нарушением п. 6.8 СП 3238-85.

Согласно п.6.13 СП №3238-85 уборочный инвентарь, а также моющие и дезинфицирующие средства хранят в специально отведенных кладовых, шкафах и ларях. На момент проверки хранение уборочного инвентаря, дезинфицирующих средств (хлорамина) производственных помещений цеха полуфабрикатов осуществлялось: в моечном отделении цеха, хранение уборочного инвентаря мясного цеха осуществлялось в цехе. Специально отведенные кладовые для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств отсутствуют, что является нарушением требований п.6.13 СП №3238-85.

Согласно п.10.3 СП №3238-85, гардеробные для рабочей и санитарной одежды располагают в помещении изолированном от гардеробных для верхней и домашней одежды. При этом на момент проверки осуществлялось хранение личной одежды в помещении моечного цеха, и цеха фасовки готовой продукции, что является нарушением требований п.10.3 СП №3238-85 от 27.03.85г. «Санитарных правил для предприятий мясной промышленности».

Согласно п.7.1, п.7.2. СП №3238-85 оборудование, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, допущенных органами здравоохранения для контакта с пищевыми продуктами, химически устойчивых, не подвергающихся коррозии. Конструкция оборудования должна обеспечивать возможность эффективной его санитарной обработки.

При проведении проверки установлено, что для укладки готовых полуфабрикатов (пельменей, мантов, котлет) в цехе по изготовлению пельменей, мантов и котлет находились лотки изготовленные из дерева, при этом поверхность лотков не гладкая, имеются шероховатости, зазоры и трещины, что также не позволяет проводить их качественную помывку и дезинфекцию, что является нарушением п.7.1, п.7.2. СП №3238-85 и может привести к загрязнению и ухудшению качества и безопасности выпускаемой продукции и создать угрозу возникновения и распространения массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения.

Согласно п. 7.4 СП №3238-85 Поверхности столов должны быть гладкими, без щелей и других дефектов. При этом в цехе по изготовлению пельменей, в цехе фасовки теста, в складе готовой продукции производственные столы имеют дефекты, сколы, царапины с элементами ржавчины, оклеены скотчем, что является нарушением п.7.4 Правил.

Согласно п.7.5. СП №3238-85 от 27.03.85г. Во всех производственных помещениях, используемых для выработки пищевых продуктов, должны быть установлены стерилизаторы для мелкого инвентаря (ножи, мусаты и т.п.). При этом в цехе по изготовлению полуфабрикатов ИП Лесков Н.А. стерилизаторы отсутствуют, что является нарушением п.7.5 Правил.

Согласно п.6.11 СП №3238-85 все внутрицеховые двери ежедневно промывают и протирают насухо. Особенно тщательно протирают места около ручек, сами ручки и нижние части дверей. Наружные поверхности дверей промывают, ремонтируют и красят масляной краской по мере необходимости. В цехе по изготовлению полуфабрикатов ИП Лесков Н.А. в нарушение указанного пункта Правил двери в цехе по изготовлению пельменей, дефростации мяса, моечном цехе со следами грязи, таким образом наружные поверхности дверей не промывают по мере необходимости.

При проверке 29.03.2017 г. было установлено, что в помещении просеивания муки и приготовления теста, окно загромождено тарой, складированной в данном цехе, что является нарушением требований пунктов 5.2, п. 8.15 СП № 3238-85. Складирование тары в производственном цехе, не допускается санитарными правилами, может привести к загрязнению и ухудшению качества и безопасности выпускаемой продукции, что создает

угрозу возникновения и распространения массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения.

Поверхности нагревательных приборов (батарей) в цехе просеивания муки и приготовления теста не окрашены, что не позволяет провести их очистку, что является нарушением п. 5.9 СП № 3238-85.

На момент проведения проверки в тестомесильном цехе под оборудованием визуально определяется наличие грязи, крошек, в производственном помещении - наличие пыли и паутины, т.е. производственные помещения не содержатся в чистоте, что является нарушением п. 6.8 СП № 3238-85.

Внутренние поверхности оконных рам и оконные стекла производственного цеха загрязнены, что является нарушением п. 6.9 СП №3238-85, предусматривающего, что внутренние поверхности оконных рам и оконные стекла промывают и протирают не реже одного раза в 15 дней.

Для обвалки и жиловки мяса в цехе используются доски из дерева с щелями и дефектами, что является нарушением п. 7.4 Правил.

Кроме того, 29.03.2017г. в производственном цехе по формованию полуфабрикатов в ходе проверки обнаружены в наличии посторонние предметы: различные запчасти в ящике, контейнеры пластиковые в коробке, личные предметы (сотовый телефон), т.е. в производственном цехе не поддерживается надлежащая чистота, что является нарушением требований п. 6.8 СП № 3238-85 и может привести к загрязнению и ухудшению качества и безопасности выпускаемой продукции и создать угрозу возникновения и распространения массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения.

В цехе изготовления фарша для сбора пищевых отходов использовалась гофротара, не подвергающаяся мойке и дезинфекции, во всех производственных цехах предприятия отсутствуют емкости для сбора непищевых отходов, которые в соответствии с установленными требованиями должны иметь маркировку об их назначении, что является нарушением требований пункта 8.7 СП № 3238-85.

Туалет не оборудован самозакрывающейся дверью, вешалкой для санитарной одежды, унитаз не оборудован педальным спуском, что является нарушением п. 10.5 СП № 3238-85.

В ходе проведения проверки 29.03.2017г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области» были отобраны смывы с рук персонала в цехе по изготовлениюпельменей, а также с инвентаря и оборудования.

Согласно протоколу лабораторных исследований ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области» № 2922 от 30.03.2017 г., лабораторных исследований смывов, отобранных 29.03.2017г. с объектов внешней среды в производственном цехе ИП Лесков Н.А. на наличие бактерий группы кишечной палочки - в смывах с чистой производственной тары (емкость для фарша), с рук персонала (лепщиц) обнаружены бактерии группы кишечной палочки (БГКП).

Кроме того, из представленных в судебное заседание протоколов лабораторных исследований ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Амурской области» № 2919, 2920 от 03.04.2017г., № 2044 от 20.03.2017г. продукции, выпускаемой в цехе: полуфабрикате мясном в тесте замороженной продукции «Пельмени «Домашние», «Ежики» замороженные полуфабрикат рубленый мясосодержащий, «Амурские» позы полуфабрикат в тесте мясной замороженный обнаружены сальмонеллы.

Таким образом, факт совершения ИП Лесковым Н.А. правонарушения, предусмотренного ст. 6.3 КоАП РФ, и его вина подтверждаются совокупностью собранных по делу доказательств, которые исследованы при рассмотрении дела с учетом всех обстоятельств, имеющих значение для правильного разрешения дела, в том числе: протоколом об административном правонарушении от 30.03.2017 года, протоколом о временном запрете деятельности от 29.03.2017 года, протоколами лабораторных исследований № 2922, 2919, 2920, 2044, фотоматериалами. Данные доказательства получены с соблюдением требований КоАП РФ, являются последовательными и согласуются между собой, их достоверность и допустимость проверены, обстоятельств, которые могли бы поставить под сомнение содержащиеся в них сведения, не имеется.

Перечисленные доказательства являются достаточными для рассмотрения дела по существу, они оценены судьей по правилам, установленным ст. 26.11 КоАП РФ, признаны достоверными относительно события административного правонарушения и имеющими доказательственную силу по настоящему делу.

Пояснения защитника о принятии мер по устранению нарушений и представленные фотоматериалы не исключают противоправный характер деяния ИП Лескова Н.А., не свидетельствуют об устранении в полном объеме допущенных нарушений.

При назначении административного наказания ИП Лескову Н.А. судья учитывает характер совершенного административного правонарушения, его имущественное и финансовое положение.

Обстоятельством, смягчающим административную ответственность, судом признается признание привлекаемым лицом вины в совершении правонарушения, принятие мер по устранению выявленных нарушений. Обстоятельств, отягчающих административную ответственность, судом не установлено.

Принимая во внимание изложенные обстоятельства, а также учитывая, что имеющиеся нарушения санитарных правил создают угрозу жизни и здоровью неопределенного круга лиц, доказательства устранения в полном объеме допущенных нарушений не представлены, судья полагает необходимым назначить административное наказание в виде административного приостановления деятельности (эксплуатации) цеха по производству пищевой промышленности (полуфабрикатов), расположенном по адресу: Амурская область, г. Благовещенск, ул. Ленина, 192, сроком на 30 суток.

На основании изложенного, руководствуясь ст. 29.10 КоАП РФ, судья

ПОСТАНОВИЛ:

индивидуального предпринимателя Лескова Николая Аверьяновича признать виновным в совершении административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.3 КоАП РФ, и подвергнуть административному наказанию в виде административного приостановления деятельности (эксплуатации) цеха по производству пищевой промышленности (полуфабрикатов), расположенном по адресу: Амурская область, г. Благовещенск, ул. Ленина, 192, сроком на 30 суток.

Срок приостановления деятельности (эксплуатации) цеха по производству пищевой промышленности (полуфабрикатов), расположенном по адресу: Амурская область, г. Благовещенск, ул. Ленина, 192, исчислять с 17 часов 50 минут с 29 марта 2017 года по 28 апреля 2017 года включительно.

Обязать ИП Лескова Н.А. устранить нарушения, указанные в описательной части постановления.

Постановление судьи об административном приостановлении деятельности исполняется судебным приставом-исполнителем немедленно после вынесения такого постановления.

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

Разъяснить, что согласно ч. 3 ст. 3.12 КоАП РФ судья, орган, должностное лицо, назначившие административное наказание в виде административного приостановления деятельности, на основании ходатайства лица, осуществляющего предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, или юридического лица досрочно прекращают исполнение административного наказания в виде административного приостановления деятельности, если будет установлено, что устранены обстоятельства, указанные в части 1 настоящей статьи, послужившие основанием для назначения данного административного наказания.

Судья Благовещенского
городского суда

Т.А. Кобылнова

Мотивированное постановление в окончательной форме составлено 06 апреля 2017 года.