

ARRETE DE LA MAIRIE DE TOULOUSE

Arrêté de Fermeture établissement ZEN-SAI – 2 rue Jean Suau

Le Maire de la Ville de Toulouse,

Vu le Règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures à la sécurité des denrées alimentaires ;

Vu l'annexe II du Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales, notamment ses articles L. 2212-1 et L. 2212-2 ;

Vu le Code de la Consommation, notamment ses articles L. 511-12, L. 511-22 et L. 521-5 ;

Vu l'article R. 610-5 du Code Pénal ;

Vu le Décret n°2009-1121 du 16 septembre 2009 portant application de l'article L.214-1 du Code de la Consommation en ce qui concerne l'hygiène des produits et des denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant ;

Vu l'arrêté ministériel du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant ;

Vu la visite effectuée le 17/07/2026 par [REDACTED], inspectrices de salubrité assermentées du service des risques sanitaires (SCHS) de la ville de Toulouse, faisant état de nombreuses défaillances touchant à la salubrité de l'établissement ZEN SAI sis 2, rue Jean Suau à Toulouse et notamment :

GENERALITE :

- un désordre et encombrement au rez -de chaussée,

CONCEPTION ET AGENCEMENT DES LOCAUX

- l'aménagement de nombreux rangement surplombant, des zones de manipulation des denrées,
- l'encombrement général de l'établissement ne permettant pas une sectorisation des zones propres et de la zone souillée, rendant les locaux et les équipements difficilement nettoyable,
- la présence de matériaux poreux et difficilement nettoyables sur les plans de travail : bois brut et par endroit, dégradé;
- l'émanation de fortes odeurs de canalisation au sein de l'établissement ;
- présence d'eau usée au sol dans la zone de préparation,
- l'absence de vestiaire adapté : sous l'escalier, entremêlement de tenues de ville des employés, outils et réserve d'eau, boîtes de couteaux.

ENTRETIEN PROPRETE

- la présence d'une surface dégradée sur les murs dans la zone de préparation;
- La présence d'interrupteur encrassée.
- la présence de carrelages cassés et d'une zone d'effondrement du sol ;
- la présence d'eau usée dans la zone précitée,
- la présence de nombreuses souillures et de zones encrassées au sol ;
- la présence de souillures, de graisses, de coulures et de résidus alimentaires sur les équipements et à l'intérieur des équipements ;
- la présence d'équipements constitués d'une matière piquée, rouillée (congélateur, grille de réfrigérateur, etc.) ;
- la présence d'étagères de contenants et recoins sales
- l'absence de plan de Nettoyage et de Désinfection ;
- l'utilisation de contenants alimentaires pour transvaser des produits de nettoyage (petit bac gastronomes contenant de l'eau savonneuse);
- l'absence d'étiquetage sur les flacons pulvérisateurs ;
- le stockage inadéquat du matériel de nettoyage au-dessus de zones de stockage d'aliments notamment des éléments tel qu'un seau espagnol souillé ;
- l'absence de bac à graisse,

EQUIPEMENT REFRIGERE ET CHAINE DU FROID

- la présence de givre ou de glace excessive dans les équipements réfrigérés ;
- la présence d'une température de 6°C dans le frigo contenant le saumon cru,
- la présence d'une température entre -6°C et -12°C le congélateur,

LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

- la présence de nuisibles à l'intérieur des locaux de stockage ou de manipulation, notamment la présence de blattes et de mouches;
- l'absence de plan de lutte contre les nuisibles ;

PREVENTION DES CONTAMINATIONS

- le non-respect de la marche en avant dans l'espace et le temps ;
- l'utilisation de lavettes (hors usage de manique) sans procédure de nettoyage et de désinfection adaptée ;
- la présence d'un lave-mains encombré lors de la visite, présentant des joints dégradée, moisie et difficilement nettoyables,
- l'absence de papier absorbant pour le lavage des mains,
- l'absence de savon de bactéricide,
- la présence de nombreux éléments rangés au-dessus de la zone de préparation,

CONGELATION/DECONGELATION

- la décongélation à température ambiante des denrées périssables ;

TRAÇABILITE ET DUREE DE VIE

- l'absence d'étiquettes d'origine comportant le numéro de lot, la date limite de consommation (DLC) ou d'estampille sanitaire sur l'ensemble de denrée réfrigérées dont de 7 bacs gastronomes avec du saumon sans aucune traçabilité ;
- l'absence d'étiquetage de production sur de nombreuses denrées cuisinées à l'avance (dénomination du produit, date de fabrication, date limite de consommation interne) dont de nombreuses de douilles de fromage,

DECHETS

- l'utilisation de poubelles à ouverture manuelle, par ailleurs souillées, dans l'ensemble de l'établissement ;

HYGIENE DU PERSONNEL ET FORMATION

- l'incapacité de prouver qu'au moins une personne de l'effectif a suivi la formation réglementaire "HACCP";

AUTOCONTROLES ET DOCUMENTS OBLIGATOIRES

- l'absence de thermomètre amovible à l'intérieur des équipements réfrigérés;
- l'absence de relevés des températures des enceintes réfrigérées (positives et négatives);
- l'absence de contrôle régulier du taux d'usure de l'huile de friture ;
- l'absence de Plan de Maîtrise Sanitaire ;

SUSHI

- L'incapacité de présenter les certificats du fournisseur prouvant que le poisson a bien subi un traitement cryogénique antiparasitaire ;
- la confection de denrées à base de poisson cru sans traitement d'assainissement par le gel;
- la conservation de filets de poisson frais destinés aux sushis à une température supérieure à +2°C, soit 4,7 C°.

Considérant que la situation décrite constitue un danger imminent pour la santé publique et justifie une procédure d'urgence,

Considérant qu'il convient au Maire de veiller à l'hygiène publique en matière de commerce de denrées alimentaires,

ARRETE

ARTICLE 1 :

La fermeture de l'établissement ZEN SAI, exploité par [REDACTED], sis 2 Rue Jean Suau à Toulouse, est prescrite à compter de la notification du présent arrêté et ce jusqu'à la constatation, par les agents habilités du service communal d'hygiène et de santé, de la prise en compte de l'ensemble des dysfonctionnements listés dans les visas.

ARTICLE 2 :

Le présent arrêté sera notifié à [REDACTED], gérant de l'établissement, ou à son représentant et transmis à Monsieur le Préfet de la Haute-Garonne.

ARTICLE 3 :

Le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours gracieux auprès du Maire de la ville de Toulouse, place du Capitole, BP 999, 31040 Toulouse Cedex 6. L'absence de réponse dans un délai de deux mois vaut décision implicite de rejet.

Un recours contentieux peut être adressé par courrier à M. le président du tribunal administratif de Toulouse, BP 7007, 31068 Toulouse Cedex 7 ou par l'application informatique télé recours, accessible par le lien : <http://www.telerecours.fr>, dans le délai de deux mois à compter de la notification, ou dans le délai de deux mois à partir de la réponse de l'administration si un recours administratif a été déposé.

ARTICLE 4 :

Monsieur le Directeur Général des Services de la Ville de Toulouse et Monsieur le Directeur Départemental de la Sécurité Publique, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Publié le : 21/07/2026

Déposé à la Préfecture
le : 20/07/2026

Fait à Toulouse, le 20/07/2026

Le Maire,
Pour le Maire,
L'Adjoint Délégué

Philippe ACAR