



# LA LEGIONELLE : PRÉVENTION ET GESTION DES RISQUES

REF : PREV4

## CONTEXTE

Depuis la mise en place de l'arrêté du 1er février 2010, la surveillance des légionelles dans les réseaux d'eau chaude sanitaire concerne désormais tous les établissements recevant du public (hôtels et résidences de tourisme, campings, établissements pénitentiaires, établissements de santé, établissements sociaux et médico-sociaux).

## OBJECTIFS

A la fin de la formation, les stagiaires seront capables :

- Connaître les risques liés à la légionellose
- Connaître la réglementation
- Connaître les moyens de prévention et vérification
- Gérer le suivi du carnet sanitaire

## PROGRAMME

### Légionelles et santé humaine

- La bactérie
- Les risques pour la santé : la légionellose

### La réglementation en vigueur

- Les nouvelles obligations : l'arrêté du 1er février 2010
- Les établissements concernés
- Les responsabilités et les sanctions

### Les Tours aéroréfrigérées

- Définition
- Les différents types de tours
- Conditions de contamination et de prolifération

### Les réseaux d'eau chaude sanitaire

- Les différents types de réseaux
- Les équipements
- Points à risques

### La prévention : les moyens de surveillance et les contrôles

- Identification des dangers, des anomalies et points critiques
- Evaluer le risque de développement des légionelles
- Protections individuelles
- Analyses et contrôles

### Méthodes et techniques de traitement

#### Le carnet sanitaire

- Plan de maintenance sanitaire des installations
- Procédures de surveillance
- Fiches de suivi des actions de maintenance

## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Apport théorique
- Présentation PowerPoint et Vidéos
- Exposés interactifs
- Livret de formation remis à chaque stagiaire reprenant les points clés de la formation.

## PUBLIC CONCERNÉ

Personnel d'exécution et d'encadrement susceptible de gérer des opérations de maintenance sur des installations techniques de bâtiments.

## PRÉREQUIS

Aucun

## DURÉE

7 heures

## NOMBRE DE PARTICIPANTS

8 personnes maximum

## TARIF ET PRISE EN CHARGE

**A partir de 1250€ HT**

**Cette formation peut être prise en charge par votre OPCA.**

Pour plus d'informations, vous pouvez nous contacter.

**Julie RIGOLET**

CONSULTANTE EN  
HYGIÈNE ALIMENTAIRE

06 89 32 39 99

julie@zkf.fr

FORMATION HYGIÈNE HACCP  
AUDITRICE CONSEIL  
PRÉVENTION

