



LÉGIONELLES

Comprendre et maîtriser les risques associés aux légionelles dans les hébergements touristiques



Qu'est-ce que la légionelle ?

La légionelle est une bactérie naturellement présente dans l'eau, qui se développe entre 25 °C et 45 °C.

Dans les réseaux d'eau chaude sanitaire, sa prolifération est favorisée par une **température de l'eau inférieure à 50 °C**, la **stagnation** dans les canalisations, les **dépôts** de tartre, une **mauvaise conception**, une **maintenance** insuffisante.

L'exposition à l'eau contaminée par cette bactérie peut causer une **forme grave de pneumonie** appelée légionellose, une maladie **potentiellement mortelle**. La contamination se fait par inhalation de fines gouttelettes d'eau, diffusées sous forme d'aérosols. La légionelle ne se transmet pas entre personnes.

Les Établissements recevant du public (ERP), tels que les hôtels, résidences touristiques et campings, présentent des risques d'exposition à ces bactéries par l'émission d'aérosols provenant de divers équipements tels que :



Douches et robinets



Bains à remous



Brumisateurs

Comment maîtriser la qualité de l'eau distribuée dans l'établissement ?

La maîtrise de la qualité de l'eau se base sur la mise en place d'une stratégie de surveillance et de maintenance qui requiert une bonne connaissance des installations de production et de distribution d'eau chaude sanitaire. Tous les établissements ont obligation de mettre en place les mesures ci-contre.

MESURES DE CONTRÔLE ET SURVEILLANCE

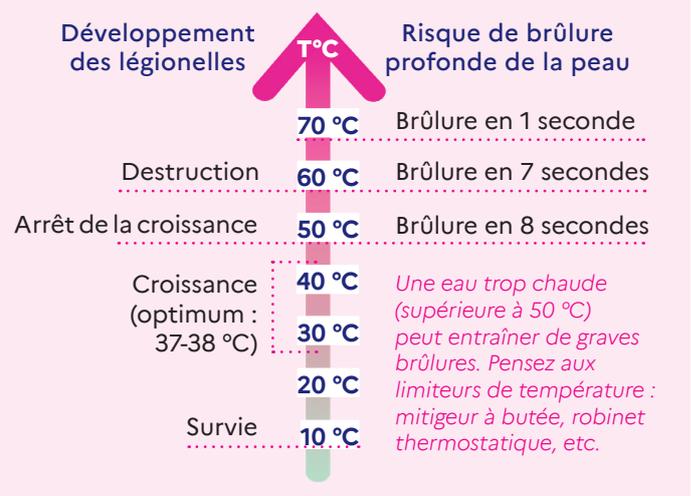
Assurer une circulation constante de l'eau chaude à une **température** située entre 50 °C et 60 °C sur l'ensemble du réseau, tout en limitant le risque de brûlure au point d'usage.

Eau à 50-60 °C dans le réseau et inférieure à 50 °C à la douche et au lavabo.

Effectuer tous les ans des **analyses de légionelles** par un laboratoire accrédité au niveau de la production, du retour de boucle et sur des points d'usage à risque (douches).

Norme inférieure à 1 000 UFC/L en Legionella pneumophila

Constituer un **carnet sanitaire** dans lequel sont recensés : les procédures d'entretien et de maintenance, la traçabilité de leur réalisation et le suivi des températures et résultats de surveillance de la qualité de l'eau. (voir paragraphe spécifique)



POUR L'EAU FROIDE

En cas de température supérieure à 25 °C, il est également conseillé de réaliser une recherche de légionelles dans l'eau froide.

MESURES D'ENTRETIEN DANS LES INSTALLATIONS DE PRODUCTION, STOCKAGE ET DISTRIBUTION

Effectuer une vidange, un détartrage et un nettoyage des dispositifs de stockage d'eau chaude (ballon) au moins une fois par an.



Faire couler l'eau chaude et froide pendant 2 à 3 minutes chaque semaine dans les chambres inoccupées et avant l'arrivée des occupants.

Rechercher les bras morts du réseau et les purger régulièrement ou les supprimer.



Détartre, nettoyer, désinfecter les éléments périphériques de distribution (raccords, mousseurs, douches et flexibles) et les éléments de robinetterie **au moins tous les ans**. Si nécessaire, remplacer les éléments détériorés.



Réaliser une purge de tout le réseau d'eau chaude sanitaire après tous travaux ou après une coupure d'eau d'une longue période.

Si la contamination persiste malgré les mesures immédiates, il faut faire appel à un **professionnel qualifié** pour diagnostiquer les dysfonctionnements à l'origine de la contamination et élaborer le plan d'action. Les bureaux d'études certifiés QB24 par le Centre scientifique et technique du bâtiment (CSTB) disposent des compétences reconnues pour établir ce diagnostic technique.

Toute détection de légionelles, même en dessous du seuil, révèle un dysfonctionnement des réseaux d'eau nécessitant la vérification des installations, la recherche de l'origine possible du développement des légionelles et la mise en place d'actions correctives.

Rappel de la responsabilité de l'établissement

Le propriétaire de l'installation d'eau ou, le plus souvent, la direction de l'établissement, est le responsable juridique du fonctionnement des installations, des conséquences sanitaires (risque de légionellose) et de la sécurité des usagers (risque de brûlure).

Qu'est ce que le carnet sanitaire ?

Le carnet sanitaire est un **registre obligatoire** qui contient l'ensemble des documents relatifs à la gestion des réseaux et aux modalités de prévention de la légionellose dans l'établissement. Le carnet recense les schémas des réseaux d'eau, le descriptif des installations et des équipements, les rapports de diagnostic, les procédures d'entretien et de maintenance, la traçabilité de leur réalisation ainsi que le suivi des températures et les résultats de la surveillance de la qualité de l'eau.

Si un cas de légionellose est déclaré chez une personne ayant séjourné dans un ERP, des éléments constitutifs du carnet sanitaire seront demandés au responsable de l'établissement par les autorités sanitaires.

Quelle est la conduite à tenir en cas de présence de légionelles dans le réseau ?

RAPPEL : obligation de résultats : < 1 000 UFC/L (unités formant colonies par litre) en *Legionella pneumophila* sur les différents points de contrôle.

En cas de dépassement du seuil, il est impératif de mettre immédiatement en œuvre un plan d'actions sous la responsabilité du chef d'établissement, afin de **garantir la sécurité des usagers** et de **rétablir la qualité de l'eau**.

- Prendre toutes les mesures nécessaires pour supprimer l'exposition : restriction des usages à risque aux points d'eau, pose de filtres anti-légionelles.
- Mettre en œuvre des actions pour rétablir la qualité de l'eau : rechercher des dysfonctionnements, contrôler les températures, soutirer tous les points d'eau, purger les réseaux, vérifier les réglages des installations, entretenir les points d'eau. Il pourra également être nécessaire de faire réaliser une désinfection du réseau d'eau.
- S'assurer de l'efficacité des mesures par une nouvelle campagne d'analyse des légionelles 2 à 8 semaines après leur mise en œuvre et montrant des résultats conformes. En cas de désinfection choc, réaliser également un contrôle au moins 48 h après le traitement.

AUTRES INSTALLATIONS À RISQUE

Bains à remous : spa, jacuzzis, etc.

- Entretien des équipements et surveiller les installations de traitement de l'eau, conformément à la réglementation, avec un suivi des paramètres d'auto-surveillance au moins 2 fois par jour.
- Procéder à une vidange de l'équipement puis à un nettoyage, détartrage, désinfection et rinçage suffisant au moins une fois tous les 15 jours pour les bains de 10 m³ et plus fréquemment en cas de forte affluence.
- Fixer et faire respecter la fréquentation maximale instantanée.
- Inviter les baigneurs à se doucher avec du savon avant d'utiliser les équipements et à respecter la durée maximale de baignade.

Si les conditions optimales d'entretien et de fonctionnement du bassin ne peuvent pas être strictement respectées, interdire l'accès du bassin au public.

Brumisateurs

Respecter les obligations réglementaires en matière de :

- conception et entretien des installations ;
- analyses annuelles de la qualité de l'eau par un laboratoire accrédité ;
- gestion des résultats d'analyses non-conformes ;
- tenue d'un fichier sanitaire rassemblant les éléments relatifs à la description du système, à sa maintenance et à sa surveillance.

Plus d'informations sur le site internet de l'ARS Auvergne-Rhône-Alpes

auvergne-rhone-alpes.ars.sante.fr/legionelles-et-legionellose

