



Prévention de la légionellose dans les établissements d'hébergement touristique.

Quelle surveillance des installations d'eau chaude sanitaire (ECS) ?



Des informations complémentaires
sur le site de l'ARS :
Lutte contre la légionellose
| Agence régionale de santé Occitanie

La **légionellose** est une infection pulmonaire grave, mortelle dans 10% des cas, provoquée par des bactéries présentes naturellement dans l'eau, les légionelles.

L'exposition s'effectue lors de l'inhalation d'eau contaminée par des légionelles sous forme de microgouttelettes ou d'aérosols lorsque l'on prend une douche par exemple.

Les légionelles peuvent proliférer dans les installations d'eau d'un établissement. En effet, elles se multiplient avec une température comprise entre 20°C et 45°C. Cependant leur développement est limité au-delà de 50°C et elles sont éliminées au-delà de 60°C.

Les établissements de tourisme (hôtels, résidences de tourisme, campings...) présentent **davantage de risques liés aux légionelles** compte tenu notamment du fonctionnement saisonnier et/ou de l'utilisation intermittente des équipements sanitaires.

Les textes de référence :

Arrêté du 1er février 2010, modifié par l'arrêté du 20 décembre 2022, relatif à la surveillance des légionelles dans les installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire.

Arrêté du 23 juin 1978, modifié par l'arrêté du 30 novembre 2005, relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation, de bureaux ou recevant du public.



Aide Mémoire sur la surveillance obligatoire de l'eau chaude sanitaire (ECS)



UNE FOIS PAR AN : RECHERCHE DE LEGIONELLES DANS L'EAU

- Au fond du ballon de production ou de stockage.
- Sur le retour de boucle général.
- Au(x) point(s) d'usage à risque le(s) plus représentatif(s) du réseau ou à défaut le(s) point(s) d'usage le(s) plus éloigné(s) de la production d'ECS.

La période privilégiée : 3 semaines avant ouverture au public pour faciliter la gestion en cas de dépassement de seuil, et après purge des réseaux s'ils n'ont pas été utilisés pendant plusieurs semaines.

Par qui ? Prélèvements/Analyses réalisés par un laboratoire accrédité COFRAC pour le paramètre légionelles sur demande du responsable d'établissement.

En cas de dépassement de la limite de qualité fixée à 1000 UFC/L en légionelles aux niveaux des points d'usage, des actions correctives et de protection des usagers doivent impérativement être mises en oeuvre.

Point d'usage à risque : point d'usage accessible au public et pouvant produire des aérosols d'eau chaude sanitaire susceptible d'être contaminée par les légionelles (ex. : douches, douchettes, ...).



UNE FOIS PAR MOIS : CONTRÔLE ET RELEVÉ DE TEMPERATURE DE L'EAU

Les points de surveillance avec les températures à respecter :

Sortie de production : $\geq 55^{\circ}\text{C}$

Retour de boucle : $\geq 50^{\circ}\text{C}$

La température $\geq 50^{\circ}\text{C}$ est à maintenir en tout point du réseau de distribution.

Points d'usage : $\leq 50^{\circ}\text{C}$ pour limiter le risque de brûlure.

Par qui ? : le responsable d'établissement ou la personne désignée par lui.



EN CONTINU : TENUE DU FICHER SANITAIRE

Consigner régulièrement dans le fichier sanitaire, registre obligatoire : mesures de température et résultats d'analyses de l'eau chaude sanitaire, éléments descriptifs des réseaux d'eau chaude sanitaire et de leurs maintenances, actions préventives et correctives engagées.

