



Légionelles : autocontrôle

Le présent document fournit une vue d'ensemble des principes de l'autocontrôle dans le domaine des légionelles. Pour des informations plus détaillées, veuillez consulter les recommandations de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) *Légionelles et légionellose*, en particulier les modules 10 et 11.

Contexte

Les légionelles sont des bactéries très répandues dans l'environnement. On les retrouve dans presque tous les milieux aquatiques et humides et, partant, dans les installations domestiques et techniques, auxquelles elles accèdent par l'intermédiaire des réseaux de distribution. Lorsque les conditions sont propices, elles prolifèrent rapidement. Si elles sont inhalées dans des gouttelettes, elles peuvent atteindre les poumons et provoquer une grave infection. Aussi, la Confédération a fixé des exigences légales en ce qui concerne les voies de transmission telles que les douches et les bains à remous. Les exploitants d'établissements publics équipés d'installations de ce type tels que les EMS, les hôpitaux, les écoles ou les hôtels sont tenus de respecter les dispositions légales et d'assurer une qualité irréprochable de l'eau dans le cadre de leur activité d'autocontrôle.

Lorsque des échantillons prélevés affichent des concentrations en légionelles supérieures à 1000 unités formant colonie (UFC) par litre (**hôpitaux et EMS**) et à 10 000 UFC par litre (**autres institutions**), la santé peut être mise en danger. Conformément à l'article 84 de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU ; RS 817.02), il y a lieu d'informer immédiatement le Laboratoire cantonal.

Evaluation des risques

Élément clé de l'autocontrôle, l'évaluation des risques doit tenir compte de toutes les infrastructures et activités pertinentes. Si les installations sanitaires sont complexes ou mal documentées, il est recommandé de faire appel à un spécialiste (p. ex. technicien ou planificateur sanitaire).

Domaine	Mesures, remarques
Plans	<ul style="list-style-type: none">- Etablir un schéma hydraulique actualisé du réseau d'approvisionnement (conception et fonctionnement)- Mettre en évidence les boucles, les sections et les bras morts sujets à la stagnation de l'eau- Définir des points de prélèvement d'échantillons adéquats en tenant compte de la régulation de température et du renouvellement de l'eau
Régulation de la température et délais	<ul style="list-style-type: none">- Evaluer les températures de fonctionnement pour la zone d'eau froide/chaude à toutes les étapes du processus- Comparer les températures relevées et les valeurs prescrites- Remarque : de longs délais de soutirage ou de l'eau tiède (au lieu de chaude) aux robinets peuvent être le signe de zones à risque.
Zones favorisant la formation d'aérosols	<ul style="list-style-type: none">- Etablir un aperçu des points d'usage/de soutirage et des composantes de l'installation susceptibles de favoriser la formation de gouttelettes (aérosols) tels que les douches et les fontaines
Mode d'utilisation	<ul style="list-style-type: none">- Déterminer la quantité de référence, les habitudes et les fluctuations (en semaine, saisonnières ou en raison de vacances)

Qualité de l'eau	- Prendre en compte les mesures de laboratoire disponibles et les réclamations éventuelles concernant de l'eau rouillée ou des odeurs étrangères
------------------	--

Planification et exploitation

Pour assurer une prévention efficace, la planification sanitaire des installations d'eau potable doit tenir rigoureusement compte des principes relatifs à l'hygiène de l'eau. Il est en outre capital que les installations soient exploitées dans les règles.

Causes possibles de prolifération de légionelles	Action préventive
Eau stagnante	- Prélever régulièrement de l'eau froide et de l'eau chaude à chaque robinet, en général au moins deux fois par semaine
Les surfaces rugueuses dues à des dépôts calcaires	- Eliminer régulièrement le tartre des chauffe-eau, des robinets et des douchettes
Longues périodes d'inutilisation (> 2 semaines), p. ex. dans les maisons de vacances, les installations sportives ou les hôtels à exploitation saisonnière	- Faire couler longuement l'eau froide et l'eau chaude à chaque robinet après une longue interruption d'utilisation
Bras morts (zones de stagnation)	- Supprimer les bras morts et les points de soutirage peu utilisés

Mesures d'autocontrôle

Sur la base de l'évaluation des risques, des mesures doivent être définies afin d'éviter une prolifération excessive des légionelles et de garantir la qualité de l'eau. Les compétences et les fréquences doivent être clarifiées. Les mesures d'autocontrôle sont à consigner dans un procès-verbal et leur efficacité doit être périodiquement contrôlée.

Activité périodique	Prescription
Contrôle de la température	- Respecter les températures minimales et maximales : - point de soutirage d'eau froide : max. 25 °C - point de soutirage d'eau chaude : min. 50 °C - conduites maintenues en température : min. 55 °C (p. ex. circulation, bandes chauffantes) - chauffe-eau (min. une heure par jour) : min. 60 °C - Effectuer une mesure au moins chaque trimestre (en cas de risque faible)
Vérification du bon fonctionnement du dispositif anti-légionelles (le cas échéant)	- Vérifier périodiquement si le dispositif porte régulièrement à une température de min. 60°C le chauffe-eau (une fois par jour) et l'éventuel système de préchauffage (une fois par semaine)
Analyse d'échantillons d'eau	- Contrôler l'efficacité des mesures d'autocontrôle et veiller à la qualité de l'eau - Définir le nombre d'échantillons en fonction du risque - Respecter le <i>Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration</i> : au moins un échantillon par an (si risque faible)
Elaboration d'un plan de mesures, contrôle et adaptation le cas échéant	- Déterminer la marche à suivre et les compétences en cas d'écart par rapport aux valeurs prescrites (p. ex. en cas de températures inférieures aux prescriptions ou de dépassement de la concentration légale maximale)