

Echantillonner les eaux chaudes sanitaires pour prévenir le risque légionelle (14h)

PUBLIC

- Etablissement Recevant du Public (Hôpitaux, établissements sociaux et médico-sociaux, crèches, collectivités, mairies...).
- Technicien chargé de la réalisation de la maintenance des réseaux d'eaux.
- Technicien préleveur des eaux.
- Responsable technique / Logisticien.

PRÉ-REQUIS

- Aucun pré-requis nécessaire.

OBJECTIFS

- Comprendre la réglementation associée au paramètre *Legionella*.
- Identifier les situations présentant des risques de contamination et de développement des légionelles.
- Être capable de réaliser un prélèvement d'eau pour analyse légionelle dans le respect des exigences réglementaires.
- Adapter la technique de prélèvement au type de risque.
- Comprendre les facteurs pouvant impacter les résultats d'analyses.

ACCESSIBILITÉ

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Merci de contacter la référente handicap en amont de la formation pour tout renseignement :

kbravo@bkonsultis.com

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES UTILISÉES

- Support powerpoint + vidéos pédagogiques
- Mises en situation (flaconnage fourni).
- Évaluation des acquis de formation

La formation est composée de **40% de théorie** et de **60% de mise en situation**.

CONDITIONS D'ACCES

2 à 3 semaines sous réserve de places disponibles.
2 personnes minimum.

TARIF

780 € / pers.

PROGRAMME DE LA FORMATION

Matin

LA RÉGLEMENTATION APPLICABLE

- Guide de l'eau, éd 2015.
- Arrêté du 1er février 2010 relatif à la surveillance des légionelles dans les installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire.
- Arrêté du 30 décembre 2022 relatif à l'évaluation des risques liés aux installations intérieures de distribution d'eau destinée à la consommation humaine.

LE RISQUE LÉGIONELLE

- *Legionella*
I/ La légionellose : historique de la maladie.
II/ Impact sanitaire.
II/ Solutions couramment utilisées.

Après-midi

TECHNIQUES DE PRÉLÈVEMENTS

- Techniques de prélèvements :
1^{er} jet / après purge
- Facteurs pouvant influencer les résultats

IMPORTANCE DU FLACONNAGE

- Conditions de transport et délais d'acheminement
- Exercices pratiques sur le terrain
- Réalisation de prélèvements
- Analyses in situ : température (matériel fourni).

BILAN DE FORMATION

- Evaluation des acquis de formation (QCM)