



# Entreprise

*Hygiène et sécurité environnement*

## Maîtriser le risque *Legionella* dans les établissements recevant du public (ERP)

EMRLERP

**Contexte :** Selon l'arrêté du 1er février 2010, récemment modifié par l'arrêté du 30 décembre 2022, la surveillance des légionnelles dans les réseaux d'eau chaude sanitaire concerne tous les établissements recevant du public (ERP), hôtels, résidences de tourisme, campings, établissements pénitentiaires, établissements de santé, établissements sociaux et médico-sociaux. Cet arrêté fixe les prescriptions techniques applicables aux installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire qui alimentent les ERP concernés et qui présentent des points d'usage à risque tel que douche, douchette, bain à remous, ...  
C'est pourquoi nous vous proposons cette journée de formation afin de faire le point sur ce risque et sur les moyens de lutte.



### Les objectifs

#### Objectif principal :

Maîtriser le risque *Legionella* en ERP



### Pour qui ?

#### Public :

Directeur, responsable HSE et agent d'exploitation et de surveillance des installations d'eau chaude sanitaire d'établissement recevant du public (ERP).

#### Objectifs opérationnels :

- Connaître les obligations réglementaires
- Identifier et comprendre les situations présentant des risques de contaminations et de développement de légionnelles
- Maîtriser le risque *Legionella* en mettant en œuvre les moyens de lutte, les prescriptions techniques obligatoires pour protéger les installations

#### Prérequis :

Aucun prérequis



## Le contenu

### Contenu :

- Le contexte réglementaire arrêté du 1er février 2010, les prescriptions techniques obligatoires
- Les risques juridiques encourus
- *Legionella* : bactériologie, épidémiologie, habitat et écologie, contamination et facteurs de prolifération
- Legionellose : maladie, surveillance
- Le prélèvement en vue de l'analyse dans le respect des bonnes pratiques
- La protection du personnel
- Les méthodes d'analyse et l'interprétation des résultats
- Gestion des réseaux :
- Carnet sanitaire et traçabilité de surveillance des installations :
  - descriptif des réseaux d'eau chaude sanitaire en ERP
  - pathologie des réseaux
  - maintenance des réseaux : traitements préventifs, situation imposant un traitement curatif, moyens de lutte
  - modalités de surveillance des circuits et maîtrise du risque *Legionella*



## Les méthodes

### Méthodes pédagogiques :

- Exposés théoriques par des spécialistes
- Échanges d'expériences professionnelles

### Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

### Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés

### Mention Inter/Intra :



Nous consulter

**Durée :** 1 jour (7h)

### Dates & lieux :

Lille (59) / DISTANCIEL : 19 mai 2026  
Paris / DISTANCIEL : 13 octobre 2026

**Tarif Inter :** 825 € HT

**Tarif Intra :** nous consulter



## Bon à savoir

- Réponse aux exigences réglementaires de formation
- Formation interactive à distance possible, nous consulter



EMRLERP

Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

### Pour plus d'informations :

[EHA-formation@ftfr.eurofins.com](mailto:EHA-formation@ftfr.eurofins.com) – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>

