

Restauration

Hygiène et sécurité environnement



EMRLERP

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

Contexte : Selon l'arrêté du 1er février 2010, récemment modifié par l'arrêté du 30 décembre 2022, la surveillance des légionelles 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, ...



Les objectifs

Objectif principal :

Maîtriser le risque Legionella en ERP

Objectifs opérationnels :

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



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).

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
- Légionellose : 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 :



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 – 09 69 37 01 02

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