

Laboratoire d'analyses

Hygiène et sécurité environnement



EMRLTAR

Maîtrise du risque *Legionella* dans les Tours Aéro-Réfrigérantes (TAR) - Réglementation ICPE 2921

Contexte : Les *Legionella* apparaissent comme l'un des contaminants les plus préoccupants pour la santé de l'Homme. De nombreuses épidémies de légionellose, liées à des tours aéroréfrigérantes (TAR) en témoignent. La gestion de ce risque est encadrée par des directives et arrêtés. Ils imposent notamment une formation au risque légionelles à toute personne impliquée directement ou indirectement dans l'exploitation d'une installation. Il revient à l'employeur de veiller à cette prescription et notamment de s'assurer du renouvellement de la formation tous les 5 ans pour les personnes intervenant sur l'installation. 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* dans les TAR

Objectifs opérationnels :

- Connaître les évolutions de la nouvelle réglementation et maîtriser les obligations de l'exploitant
- Identifier, prévenir et enrayer les risques de prolifération de *Legionella*
- Connaître les moyens préventifs, correctifs et curatifs, les plans d'entretien et de surveillance à mettre en place
- Savoir interpréter les résultats et mettre en œuvre les traitements adaptés



Pour qui ?

Public :

Exploitant, responsable technique, responsable hygiène, sécurité, environnement (HSE), traiteur d'eau, technicien de maintenance et toute personne ayant en charge la gestion, la surveillance et l'entretien de tours aéroréfrigérantes. Personnel ayant en charge le prélèvement en vue de l'analyse *Legionella*.

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Le contexte
- *Legionella* : bactériologie, épidémiologie, écologie, contamination et facteurs de développement
- Légionellose : maladie, surveillance
- Evolutions réglementaires
- Régimes de déclaration
- Évolutions en terme de produit de traitement
- Évolutions en terme d'entretien
- Évolutions en terme de surveillance et de contrôle
- Tours AéroRéfrigérantes
- Technologies et les différents modes de fonctionnement
- Traitements préventifs
- Traitements curatifs, moyens de lutte
- Analyses méthodiques des risques
- Nouvelles exigences en terme de mise en œuvre
- Procédures d'exploitation
- Procédures d'entretien à mettre en place
- Procédés et stratégie de traitement
- Procédures de surveillance
- Protocoles et méthodes de prélèvements
- Méthodes d'analyse et l'interprétation des résultats
- Carnet sanitaire
- Procédures à formaliser
- Documentation technique à annexer
- Enregistrements à mettre en place



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 : 20 mai 2026
Paris / DISTANCIEL : 14 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



EMRLTAR



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/>

