

Entreprise

Hygiène et sécurité environnement



Sensibilisation au risque *Legionella* dans les Tours Aéro-Réfrigérantes (TAR)

EMRLTARS

Contexte : La présence des tours aéroréfrigérantes (TAR) expose au risque *Legionella* les personnes impliquées dans l'exploitation et ou dans l'entretien de ces installations.

La réglementation impose aux concepteurs, installateurs et gestionnaires de ces réseaux la formation de leur personnel au risque *Legionella*.

Cette formation est la réponse à vos obligations de sensibilisation et d'information sur les activités professionnelles exposant le salarié à un risque microbiologique.



Les objectifs

Objectif principal :

Être habilité à intervenir sur un circuit de tour aéroréfrigérante, être sensibilisé aux risques inhérents à la présence d'une TAR dans son environnement de travail

Objectifs opérationnels :

- Identifier et comprendre les situations présentant des risques de contaminations et de développement de légionnelles

Savoir identifier une installation présentant ce risque

- Comprendre les principales contraintes et obligations réglementaires liées à l'exploitation d'une TAR.



Pour qui ?

Public :

Préleur, technicien de maintenance et de surveillance des tours aéroréfrigérantes (TAR), agent de production utilisant un circuit de tour aéroréfrigérantes

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

Legionella :

- Les caractéristiques de la bactérie, son habitat et écologie

Les risques pour la santé humaine :

- Les dernières données épidémiologiques,
- Analyse d'une situation de crise

La gestion des installations :

- Le prélèvement
- Les situations de prolifération de la bactérie
- Les moyens de lutte

Le contexte réglementaire :

- Les installations à risques
- Les principales dispositions réglementaires



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

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

Modalités d'évaluation :

- 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 : 0,5 jour (3,5h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter : Non dispensé en Inter

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Réponse aux exigences réglementaires de formation
- Être habilité à intervenir sur un circuit de tour aéroréfrigérante



EMRLTARS



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/>

