

# Entreprise

Hygiène et sécurité environnement



EMRLTARS

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

**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 légionelles
- Savoir identifier une installation présentant ce risque
- Comprendre les principales contraintes et obligations réglementaires liées à l'exploitation d'une TAR.



### Pour qui ?

#### Public :

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

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

