

Restauration

Hygiène et sécurité environnement



EPECS

Legionella : prélèvement des eaux chaudes sanitaires

Contexte : Habilitation aux prélèvements Legionella pour les eaux chaudes sanitaires (ECS) pour répondre à vos obligations réglementaires.



Les objectifs

Objectif principal :

Etre habilité aux prélèvements ECS en vue de l'analyse Legionella dans le respect des normes et réglementations en vigueur.

Objectifs opérationnels :

- Identifier et comprendre les situations présentant des risques de contaminations et de développement de légionelles
- Connaître les modalités de prélèvement d'eau en vue de l'analyse Legionella.
- Etre capable de prélever les ECS dans le respect des normes et réglementations en vigueur.
- Etre capable de prélever les ECS en respectant les bonnes pratiques et règles de sécurité.



Pour qui ?

Public :

- Préleveur
- Technicien d'exploitation et de surveillance des installations d'eau chaude sanitaire d'établissement recevant du public (ERP)

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

Généralités sur la légionelle, la légionellose et la réglementation en vigueur.

Protocoles et méthodes de prélèvements des ECS en vue de l'analyse Legionella

Protection du personnel – Règles de sécurité



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 (4h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Réponse aux exigences réglementaires de formation

EPECS

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/>

