

Entreprise

Hygiène et sécurité environnement



EPMECSTAR

Legionella : prélèvement et maintenance des réseaux d'Eaux Chaudes Sanitaires

Contexte : La gestion des tours aéro-réfrigérantes (TAR) et des réseaux d'eau chaude sanitaire (ECS) expose au risque *Legionella* les personnes impliquées dans l'exploitation de ces installations. La réglementation impose aux concepteurs, installateurs et gestionnaires de ces réseaux la formation de leur personnel au risque *Legionella* et à la maintenance et aux prélèvements en vue de l'analyse *Legionella*.

Cette formation est la réponse à vos obligations de formation et d'habilitation aux prélèvement *Legionella* pour les eaux chaudes sanitaires (ECS) et les Tours Aéro-Réfrigérantes (TAR).



Les objectifs

Objectif principal :

Etre habilité aux prélèvements en vue de l'analyse *Legionella* et assurer la maintenance des réseaux d'eau chaude sanitaire (ECS) et des tours aéro-réfrigérantes (TAR) 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 ECS et TAR en vue de l'analyse *Legionella*.
- Etre capable de réaliser les prélèvements ECS et TAR dans le respect des normes et réglementations en vigueur.
- Etre capable de réaliser les prélèvements ECS et TAR en respectant les bonnes pratiques et règles de sécurité.
- Connaître les moyens préventifs, correctifs et curatifs, les plans d'entretien et de surveillance des installations



Pour qui ?

Public :

Préleveur, technicien d'exploitation, de maintenance et de surveillance des installations d'eau chaude sanitaire (ECS) et des tours aéro-réfrigérantes (TAR)

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

Legionella : bactériologie, épidémiologie, écologie, les situations présentant des risques de contaminations et de développement de légionelles

Légionellose : maladie, surveillance

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

Maintenance des réseaux d'ECS et des TAR : traitements préventifs, situation imposant un traitement curatif, moyens de lutte

Modalités de surveillance et maîtrise du risque *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 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 : nous consulter

Tarif Inter : Non dispensé en Inter

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Réponse aux exigences réglementaires de formation



EPMECSTAR

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/>