



2
Jours

La prévention des légionelles

dans HYGIENE - SECURITE ALIMENTAIRE / Réf : HYG-ALIM-03

Objectifs de la formation

- Identifier les risques de légionelles
- Appliquer une démarche de prévention des risques légionelles
- Etablir un suivi réglementaire

Programme de la formation

À l'issue de la formation, les participants seront préparés à :

Jour 1 - Matin

1. Décrire la réglementation

- Établissements concernés
- Arrêté du 1 Février 2010
- Obligations DRIRE et DDASS
- Responsabilités et sanctions

2. Définir les légionelles

- Définitions
- Origines
- Conséquences

Jour 1 - Après-midi

3. Pratiquer une surveillance

- Identifier les points critiques



- Évaluer le risque de développement
- Les différents réseaux d'eau (distribution d'eau, fabrication d'eau chaude, tours aéroréfrigérantes, humidificateurs, traitement d'air...)

4. Identifier les méthodes de traitement

- Matériels (bâches de surverse, clapets anti-retour EA, disconnecteurs BA, ...)
- Entretien (éviter l'entartrage, la corrosion...)
- Traitement de l'eau chaude

Jour 2 - Matin

5. Identifier les méthodes de désinfection

- Choc thermique
- Choc chloré
- Désinfection continue

Jour 2 - Après-midi

6. Mettre en place un suivi des traitements

- Echantillonnage
- Protocole de prélèvement
- Interpréter les résultats

7. Construire le carnet sanitaire

- Plan de maintenance
- Procédure de surveillance
- Mise en place de fiches de suivi

Pré-requis

Aucune connaissance préalable n'est requise pour suivre cette formation



Public cible

Toute personne susceptible d'effectuer des interventions sur les installations présentant un risque légionel

Pédagogie

Méthodes pédagogiques

- La formation se déroule autour d'une pédagogie participative, alternant apports d'informations et cas concrets. L'apport de connaissances permet de présenter les fondamentaux du programme (définitions, méthodes, réglementations, normes, ...). Les cas concrets exposés seront quant à eux liés aux retours d'expériences du formateur et des stagiaires. Ils permettent d'illustrer les propos exposés dans le support de formation et de mettre en pratique les outils en lien avec l'hygiène et la sécurité alimentaire. Les contenus de formation sont amenés à évoluer en fonction des modifications réglementaires et normatives.

Modalités d'évaluation

- Tout au long de la formation, le formateur validera les connaissances par les mises en situation des stagiaires. Un quizz général viendra valider les connaissances sur les thèmes abordés dans le présent programme. La correction sera réalisée avec un apport de connaissances complémentaires à la fin de la session de formation. Une attestation de fin de formation reprendra l'ensemble des objectifs pédagogiques de la formation et sanctionnera l'acquisition des savoirs des participants.
- Une attestation de formation reprenant l'ensemble des objectifs pédagogiques sera délivrée à chaque participant à l'issue de la formation.

