

Je maîtrise la qualité de l'eau distribuée au sein des bâtiments vis-à-vis du risque légionelles

Pour faire face à l'épidémie de Covid-19 sur le territoire, des mesures ont été prises pour réduire les contacts et les déplacements, en établissant des périodes de confinements successifs depuis mars 2020.

Lors de ces périodes, les réseaux d'eau au sein des établissements accueillant du public (ERP) ont été non utilisés ou faiblement utilisés selon que l'accueil du public ait été interdit ou non et les activités qu'ils abritent autorisées ou non. Il convient pour la santé des usagers et du public accueillis dans ces établissements de s'assurer de l'absence de dégradation microbiologique de l'eau distribuée par le réseau intérieur, notamment par les légionelles, bactéries pathogènes pour l'Homme pour certaines d'entre elles. Les propriétaires et les gestionnaires des ERP doivent être vigilants lors de ces phases d'arrêt ou de faible utilisation et lors des phases de remise en service des réseaux, des équipements dits à risques (bains à remous, brumisateurs, fontaines décoratives...) et doivent procéder aux opérations d'entretien et de vérifications.

Quelles sont les bonnes mesures à adopter ?

Pendant une période d'utilisation partielle et de sous-utilisation des réseaux d'eau

Pour les réseaux d'eau chaude sanitaire (ECS)

Respecter les exigences de température en tout point du réseau d'eau chaude et maintenir l'eau à une température élevée depuis la production et tout le long des circuits de distribution

- S'assurer du respect de la consigne habituelle de température en mise en distribution, sur l'ensemble du réseau (comprise entre 55°C et 60°C), de la température relevée au retour de boucle (supérieure à 50°C)
- Favoriser la bonne circulation de l'eau en procédant à des écoulements réguliers de l'eau chaude à tous les points d'usages, y compris ceux les plus éloignés de la production, au moins toutes les 48 h, si possible de façon simultanée, jusqu'à la stabilisation de la température maximale au point d'usage (dans les pièces destinées à la toilette la température maximale de l'eau chaude est fixée à 50°C, 60°C dans les autres pièces, 90°C dans les buanderies et les cuisines des ERP au niveau des points signalés) et ce, jusqu'à l'occupation complète des locaux

Entretien / maintenance

- Procéder aux opérations programmées d'entretien, de détartrage et de désinfection des éléments périphériques de la robinetterie (flexibles, pommeaux de douche, mousseurs ...)

Surveillance de la qualité de l'eau

- Procéder comme habituellement à la surveillance de la qualité microbiologique de l'eau par la réalisation d'une campagne de recherche des légionelles selon la stratégie d'échantillonnage élaborée par le responsable / gestionnaire de l'établissement au titre de l'arrêté du 1^{er} février 2010. Les prélèvements d'eau pour la recherche de légionelles et les analyses de légionelles selon la méthode NFT 90-431 sont réalisées par un laboratoire accrédité

Pour les réseaux d'eau froide (EF)

- **S'assurer que la température sur l'eau froide reste inférieure à 20°C (un calorifugeage sera peut-être nécessaire)**
- **Procéder à des écoulements réguliers de l'eau froide** tous les jours. L'écoulement est réalisé à tous les points d'usage pendant 5 minutes, si possible de façon simultanée, jusqu'à l'occupation complète des locaux ;
- **Porter une surveillance accrue aux réseaux d'eau froide ayant un historique de contamination** par les légionelles.

Pour les équipements à risque

- **Procéder à une purge de l'eau de l'équipement puis à un nettoyage, un détartrage, une désinfection et un rinçage suffisant** en tenant compte des recommandations et notices des fabricants ;
- **Si les conditions optimales d'entretien et de fonctionnement de ces équipements ne peuvent pas être strictement respectées, les laisser à l'arrêt.**

Pour les réseaux d'eau chaude sanitaire (ECS), dans les 15 jours (a minima) précédant l'ouverture :

- **Remettre le réseau en eau** si celui-ci a été vidangé pendant la période d'arrêt ou procéder à une purge complète s'il est resté en eau
- **Monter la consigne de température de production** de l'eau chaude sanitaire à 60-70°C, en l'absence d'usager dans l'établissement
- **Procéder à l'écoulement de l'eau chaude à tous les points d'usages, y compris ceux les plus éloignés de la production**, jusqu'à obtention de la température maximale au point d'usage, si possible 70°C
- **Détartrer et désinfecter les éléments périphériques de la robinetterie** (flexibles, pommeaux de douche, mousseurs ...)
- **Ajuster la consigne de température de production de l'eau chaude sanitaire à sa consigne habituelle (elle est comprise entre 55°C et 60°C)** et s'assurer que la température relevée au niveau collecteur de retour est supérieure à 50°C
- **Vérifier l'efficacité de ces mesures** par la réalisation d'une campagne de recherche des légionelles selon la stratégie d'échantillonnage élaborée par le responsable / gestionnaire de l'établissement au titre de l'arrêt du 1^{er} février 2010. Les prélèvements d'eau pour la recherche de légionelles et les analyses de légionelles selon la méthode NFT 90-431 sont réalisées par un laboratoire accrédité
- **Poursuivre, jusqu'à ouverture et occupation des locaux, les écoulements réguliers de l'eau chaude** au moins toutes les 48 h à tous les points d'usage pendant 5 minutes (ou jusqu'à stabilisation de la température), si possible de façon simultanée, jusqu'à l'occupation complète des locaux

Pour les réseaux d'eau froide (EF) :

- **Dans les 15 jours précédant l'accueil du public, remettre les réseaux en eau** si celui-ci a été vidangé pendant la période d'arrêt ou procéder à une purge complète s'il est resté en eau
- **48h avant la réouverture, procéder à des écoulements réguliers de l'eau froide** tous les jours. L'écoulement est réalisé à tous les points d'usage pendant 5 minutes, si possible de façon simultanée, jusqu'à l'occupation complète des locaux
- **Porter une surveillance accrue aux réseaux d'eau froide ayant un historique de contamination** par les légionelles

Pour les équipements à risque :

- **Procéder à une purge de l'eau de l'équipement puis à un nettoyage, un détartrage, une désinfection et un rinçage suffisant** en tenant compte des préconisations des fabricants
- **Si les conditions optimales d'entretien et de fonctionnement de ces équipements ne peuvent pas être strictement respectées, les laisser à l'arrêt**

A l'approche de la réouverture

- 1- **Je connais l'état de contamination des réseaux d'eau de mon établissement vis-à-vis des légionelles. Pour ce faire :**
 - Je dispose de résultats d'analyses des légionelles
 - Je vérifie la conformité de la température de l'eau chaude sanitaire aux points à risque (température minimale de 55°C au niveau de la production et de 50°C au niveau des retours de boucles).
- 2- **Je m'assure de l'absence de risque de brûlure aux points d'usage de l'eau chaude**
 - Je vérifie que la température aux points d'usage est inférieure à 50°C (préréglage par exemple à 38°C au maximum).
- 3- **Je tiens à disposition** des autorités sanitaires les résultats d'analyses et les relevés de température

A la réception des résultats d'analyse...

Situation 1 : tous les résultats de la campagne de recherche des légionelles sont conformes¹

- Les points d'usage de l'eau chaude sanitaire peuvent être remis en service.
- Dans le cas particulier des lieux d'hébergement susceptibles d'accueillir des patients atteints du covid-19, au regard de la fragilité des publics accueillis et de l'évolution possible de la concentration en légionelles au sein du réseau, il est préconisé l'installation de filtres anti-légionelles sur les douches accessibles aux patients même si les résultats d'analyses des légionelles sont conformes. Il convient dans ce cas de prévoir un stock suffisant de filtres anti-légionelles.

Situation 2 : au moins un résultat de la campagne est non-conforme

- Prendre toutes les mesures nécessaires pour ne pas exposer les usagers de l'établissement aux légionelles, dès la réception de l'information de non-conformité des résultats intermédiaires ou définitifs du laboratoire. Sous la responsabilité du chef d'établissement et selon le degré de contamination, il peut notamment être envisagé le maintien de la fermeture d'une partie ou de l'ensemble de l'établissement au public, la restriction des usages à risque aux points d'eau concernés, la pose et l'entretien réguliers de filtres anti-légionelles aux points d'usage...
- Mettre en œuvre des actions complémentaires pour rétablir la qualité de l'eau : recherche des causes de dysfonctionnement, renforcement de la surveillance de la qualité de l'eau, vérification des réglages des installations, amélioration de l'équilibrage des réseaux, de l'entretien...
- Avant toute remise en service des points d'usage d'eau chaude, s'assurer de l'absence de prolifération des légionelles dans le réseau par le biais d'une nouvelle campagne d'analyses des légionelles jusqu'à l'obtention de résultats conformes.

Après la réouverture de mon établissement...

Il est recommandé de vérifier l'absence de légionelles dans les réseaux d'eau chaude en phase de pleine exploitation des réseaux de façon à s'assurer du bon fonctionnement des installations et de la bonne circulation de l'eau. Les mesures habituelles de surveillance de la qualité de l'eau et d'entretien sont remises en place et prennent en compte l'état du réseau à la réouverture.

Pour en savoir plus :

→ Le site internet du ministère en charge des solidarités et de la santé : <https://solidarites-sante.gouv.fr/soins-et-maladies/maladies/maladies-infectieuses/article/prevention-de-la-legionellose-les-obligations-par-type-d-installation-et-d>

→ La liste des laboratoires accrédités pour l'analyse des *Legionella* disponible sur le site internet du COFRAC : https://tools.cofrac.fr/fr/easysearch/resultats_advanced.php

→ Décret n°2020-1310 du 29 octobre 2020 modifié prescrivant les mesures générales nécessaires pour faire face à l'épidémie de covid-19 dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire : <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000042475143/2021-05-11/>

¹ Les résultats d'analyses sont conformes si la concentration en *Legionella pneumophila* est inférieure à 1000 UFC/L aux points d'usage à risque et inférieure à 10 UFC/L aux points d'usage à risque des services accueillant des patients vulnérables des établissements de santé. Ils sont non conformes si la concentration en *Legionella pneumophila* est supérieure ou égale à ces seuils.