

SANTÉ

SANTÉ PUBLIQUE

Santé environnementale

MINISTÈRE DES AFFAIRES SOCIALES
ET DE LA SANTÉ

Direction générale de la santé

Sous-direction de la prévention des risques
liés à l'environnement et à l'alimentation

Bureau de la qualité des eaux

Instruction DGS/EA4 n° 2013-34 du 30 janvier 2013 relative au référentiel d'inspection-contrôle de la gestion des risques liés aux légionelles dans les installations d'eau des bâtiments

NOR : AFSP1303032J

Date d'application : immédiate.

Validée par le CNP le 18 janvier 2013. – Visa CNP 2013-06.

Catégorie : directives adressées par le ministre aux services chargés de leur application, sous réserve, le cas échéant, de l'examen particulier des situations individuelles.

Résumé : la présente circulaire fournit un référentiel d'inspection-contrôle de la gestion des risques liés aux légionelles dans les installations d'eau des bâtiments. Le référentiel définit les éléments de l'inspection-contrôle qu'exercent à ce sujet les agences régionales de santé (ARS) dans les établissements de santé, les établissements médico-sociaux, notamment les établissements d'hébergement pour personnes âgées (EHPA), et les autres établissements recevant du public (ERP), notamment les hôtels et résidences de tourisme et les campings dont la fréquentation est reliée aux cas de légionellose qui leur sont déclarés. Il porte sur la mise en œuvre des dispositions prévues par la réglementation et des recommandations techniques publiées par le ministère chargé de la santé. Le référentiel est construit de telle sorte qu'il soit utilisable à la fois par les ARS et par les autres intervenants, notamment en autocontrôle par les établissements. La mise en œuvre de l'inspection-contrôle s'inscrit dans l'objectif de prévention de la légionellose, notamment dans les établissements où un ou plusieurs cas de légionellose ont déjà été signalés.

Mots clés : inspection, légionelles, eau chaude sanitaire, établissements recevant du public, établissements de santé, personnes âgées, hôtels de tourisme, résidences de tourisme, campings, prévention, légionellose.

Références :

Code de la santé publique, notamment les articles L. 1321-4, R. 1321-1 à R. 1321-61 et L. 1324-1 ;
Code du travail, notamment les articles L. 4121-1 à L. 4121-5 ;

Arrêté du 30 novembre 2005 modifiant l'arrêté du 23 juin 1978 relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation, des locaux de travail ou des locaux recevant du public ;

Arrêté du 1^{er} février 2010 relatif à la surveillance des légionelles dans les installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire ;

Circulaire DGS/SD7A/SD5C-DHOS/E4 n° 2002-243 du 22 avril 2002 relative à la prévention du risque lié aux légionelles dans les établissements de santé.

Circulaire DGS n° 2002-273 du 2 mai 2002 relative à la diffusion du rapport du Conseil supérieur d'hygiène publique de France relatif à la gestion du risque lié aux légionelles ;

Circulaire DHOS/EA/DGS/SD7A n° 2005-417 du 9 septembre 2005 relative au guide technique de l'eau dans les établissements de santé ;

Circulaire DGS/SD7A/DHOS/E4/DGAS/SD2 n° 2005-493 du 28 octobre 2005 relative à la prévention du risque lié aux légionelles dans les établissements sociaux et médico-sociaux d'hébergement pour personnes âgées ;

Circulaire DGS/EA4 n° 2010-289 du 27 juillet 2010 relative à la prévention des risques infectieux et notamment de la légionellose dans les bains à remous (spas) à usage collectif et recevant du public ;

Circulaire DGS/EA4 n° 2010-448 du 21 décembre 2010 relative aux missions des agences régionales de santé dans la mise en œuvre de l'arrêté du 1^{er} février 2010 relatif à la surveillance des légionelles dans les installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire.

Circulaire abrogée : circulaire DGS/SD7A/DHOS/EA4 n° 2005-286 du 20 juin 2005 relative au référentiel d'inspection des mesures de prévention des risques liés aux légionelles dans les établissements de santé.

Annexe : référentiel d'inspection-contrôle de la gestion des risques liés aux légionelles dans les installations d'eau des bâtiments.

La ministre des affaires sociales et de la santé à Mesdames et Messieurs les préfets de région ; Mesdames et Messieurs les directeurs généraux des agences régionales de santé ; copie à Mesdames et Messieurs les préfets de département.

I. – CONTEXTE ET ENJEUX

La légionellose est une infection pulmonaire sévère causée par l'inhalation de microgouttelettes d'eau contaminée par les bactéries *Legionella pneumophila* ou d'autres espèces de légionelles pathogènes. Près de 1 200 cas de légionellose sont déclarés chaque année aux agences régionales de santé (ARS). En 2011, plus de 98 % des cas de légionellose ont été hospitalisés, dont au moins 40 % en service de réanimation et près de 11 % de ces personnes sont décédées.

Pour tout cas qui leur est déclaré, les ARS procèdent à une enquête épidémiologique et environnementale, qui permet notamment d'identifier les lieux fréquentés par les patients dans la période des quelques jours précédant l'apparition des signes cliniques. L'enjeu de cette phase de l'enquête est triple, il s'agit de :

- informer, aux fins de prévention, les établissements concernés de la survenue du cas de légionellose possiblement en lien avec la fréquentation de l'établissement ;
- identifier si l'établissement a déjà été concerné par la survenue d'un ou de plusieurs autres cas de légionellose, ce qui pourrait témoigner d'une situation à risque pour la santé publique ;
- procéder à l'inspection-contrôle de la mise en œuvre de la réglementation relative à la prévention du risque lié aux légionelles.

Les enquêtes conduites par les ARS sont des actions qui nécessitent l'investissement constant et les compétences des personnels de génie sanitaire et de santé publique. L'intérêt sociétal de ces missions au regard des enjeux de protection de la santé publique et de reconnaissance des responsabilités doit être souligné. En outre, il faut saluer et soutenir la participation active des soignants et laboratoires hospitaliers qui fournissent des souches cliniques au Centre national de référence des légionelles (CNR-L), s'agissant là d'un élément clé de l'amélioration des connaissances épidémiologiques et de l'efficacité des enquêtes engagées : en 2011, pour 22,5 % des cas de légionellose, une souche clinique avait été isolée (ce taux a été de 18,3 % sur la période 2009-2010, données de l'Institut de veille sanitaire) et analysée par le CNR-L pour comparaison avec les souches environnementales. On notera par exemple qu'un jugement de condamnation d'une entreprise a été rendu en septembre 2012 par le tribunal correctionnel de Paris dans une affaire de légionellose sur la base d'un rapport d'enquête épidémiologique produit par les autorités sanitaires dont les conclusions portaient notamment sur la comparaison de plusieurs souches cliniques et environnementales.

Les légionelles se retrouvent dans les milieux hydriques naturels et prolifèrent dans certaines installations anthropiques comme les systèmes d'eau des bâtiments, notamment les réseaux d'eau des établissements de santé, des établissements d'hébergement pour personnes âgées, des hôtels et résidences de tourisme, des campings et des autres établissements recevant du public (ERP) où la surveillance des légionelles a été rendue obligatoire par arrêté du 1^{er} février 2010. En 2011, des résultats encourageants ont été observés : le nombre de cas de légionellose potentiellement associés à la fréquentation des établissements de santé ou des établissements de tourisme a été plus faible que pendant les six années précédentes. Néanmoins, le nombre de cas concernés reste plus élevé que dans d'autres pays européens (données du Centre européen de prévention et de contrôle des maladies, ECDC) et justifie un haut niveau de prévention et de contrôle dans ces établissements.

En outre, j'appelle votre attention sur l'objectif de prévenir la survenue de cas groupés dans les établissements de tourisme : sur la période 2006-2011, près d'une centaine d'établissements de tourisme, situés en France, ont été reliés à la survenue de cas de légionellose groupés français ou étrangers. Il importe que, dès le premier signalement sanitaire porté à la connaissance de l'ARS, toutes les mesures appropriées soient prises dans les champs de l'information et du contrôle, afin de prévenir, dans le cadre de la gestion de l'alerte, mais aussi dans le cadre d'une gestion du risque pérenne, la survenue de tout autre cas. À cet effet, un guide d'information pour les gestionnaires des établissements a été annexé à la circulaire DGS/EA4 n° 2010-448 du 21 décembre 2010 relative aux missions des ARS dans la mise en œuvre de l'arrêté du 1^{er} février 2010.

En outre, le guide revient sur les points suivants :

- les légionelles et la légionellose ;
- la responsabilité des établissements ;
- la surveillance à réaliser au niveau des points techniques ;
- la surveillance à réaliser au niveau des points d'usage à risque ;
- les laboratoires chargés des prélèvements d'eau et des analyses de légionelles ;
- les objectifs cibles relatifs aux taux de légionelles aux points d'usage à risque ;
- les dispositions qui incombent aux établissements qui restent inoccupés ;
- les mesures de prévention à mettre en œuvre ;
- les mesures curatives en cas de dépassement des objectifs cibles.

II. – OBJECTIFS DU RÉFÉRENTIEL D'INSPECTION-CONTRÔLE

La publication de ce référentiel répond à trois objectifs :

1. Fournir aux ARS des outils pour la réalisation de leurs missions d'inspection-contrôle en rapport avec les objectifs qui leur sont assignés annuellement :
 - contrôler la mise en œuvre de l'arrêté du 1^{er} février 2010 relatif à la surveillance des légionelles dans les installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire (ECS) pour tout ERP dont la fréquentation est reliée à un cas de légionellose déclaré : il peut s'agir d'un contrôle sur pièces ou *in situ* en application de la circulaire DGS du 21 décembre 2010 relative aux missions des ARS dans la mise en œuvre de l'arrêté ;
 - inspecter les établissements de santé de la région dans la continuité des missions engagées à ce sujet par les autorités sanitaires depuis 2004 ;
 - faciliter l'intervention des ARS dans le cadre de l'investigation et la gestion d'alerte se rapportant notamment à un cluster de cas de légionellose dans un établissement.
2. Harmoniser les pratiques entre les ARS en proposant une base de travail commune, appelée à évoluer périodiquement en fonction du retour d'expérience qui pourra être produit par les ARS, s'agissant de l'utilisation de ce référentiel ou de tout autre document équivalent qu'elles auraient développé.
3. Porter à la connaissance des établissements les différentes mesures qui peuvent faire l'objet d'une inspection-contrôle de l'ARS dans le domaine de la gestion du risque lié aux légionelles et favoriser l'autocontrôle des établissements à ce sujet. De ce fait, le document est rédigé de sorte que, d'une part il soit utilisable aussi bien par le contrôleur, que par l'établissement faisant l'objet du contrôle, d'autre part il intègre l'ensemble des références réglementaires relatives au contrôle de la gestion du risque lié aux légionelles dans le champ de compétence de l'ARS, notamment les dispositions de l'arrêté et des circulaires publiées en 2010.

III. – MODALITÉS D'UTILISATION

Le document proposé comprend sept chapitres et une annexe :

1. Caractéristiques de la mission d'inspection-contrôle.
2. Contrôle de la mise en œuvre de l'arrêté du 1^{er} février 2010 relatif à la surveillance des légionelles dans les installations d'eau chaude sanitaire (ECS).
3. Évaluation de la qualité du suivi et des défaillances des installations d'eau.
4. Examen de la prise en charge des cas de légionellose nosocomiaux et de la prise en compte des risques liés aux légionelles dans les établissements de santé ou d'hébergement pour personnes âgées.
5. Contrôle sanitaire des bains à remous (spa) à usage collectif et recevant du public.
6. Éléments descriptifs des fontaines décoratives et des systèmes collectifs de brumisation.
7. Fiche récapitulative des items qui seront à renseigner systématiquement par l'ARS dans le système d'information en santé-environnement des ERP (SISE-ERP). Cette fiche peut servir de base à la réalisation d'un contrôle simple d'un établissement ou à la gestion d'une situation d'alerte, notamment dans le cadre d'une astreinte, en lien avec un établissement.

Annexe – Textes de référence

En fonction du contexte et des objectifs de chaque inspection-contrôle, ainsi que des moyens dont elles disposent à cet effet, les ARS pourront utiliser tout ou partie du document, en organisant l'inspection-contrôle selon les modalités qu'elles auront établies, s'agissant notamment du choix et de l'ordre des items examinés.

Vous voudrez bien me faire part, sous le présent timbre, des éventuelles difficultés rencontrées dans la mise en œuvre de ces missions.

Pour la ministre et par délégation :
Le directeur général de la santé,
J.-Y. GRALL

ANNEXE

RÉFÉRENTIEL D'INSPECTION-CONTRÔLE DE LA GESTION DES RISQUES LIÉS AUX LÉGIONELLES DANS LES INSTALLATIONS D'EAU DES BÂTIMENTS

TABLE DES MATIÈRES

1. **Caractéristiques de la mission d'inspection-contrôle**
 2. **Contrôle de la mise en œuvre de l'arrêté du 1^{er} février 2010 relatif à la surveillance des légionelles dans les installations d'eau chaude sanitaire (ECS)**
 3. **Évaluation de la qualité du suivi et des défaillances des installations d'ECS**
 - a) Éléments contrôlés lors de la visite *in situ* des locaux de production d'ECS
 - b) Éléments contrôlés lors de la visite *in situ* des lieux d'usage de l'eau
 4. **Examen de la prise en charge des cas de légionellose et de la gestion du risque lié aux légionelles dans les établissements de santé ou d'hébergement pour personnes âgées**
 5. **Contrôle sanitaire des bains à remous (spa) à usage collectif et recevant du public**
 6. **Éléments descriptifs des fontaines décoratives et des systèmes collectifs de brumisation**
 7. **Fiche récapitulative des items à renseigner systématiquement par l'ARS dans SISE-ERP**
- Annexe** : textes de référence

1. **Caractéristiques de la mission d'inspection-contrôle**

1.1. *Identification de l'établissement*

Nom de l'établissement :

Adresse du site contrôlé :

Code postal : Commune :

Fermeture au public supérieure à six semaines consécutives dans l'année OUI NON

Saisonnalité :

1.2. *Nature de l'établissement*

<input type="checkbox"/> Établissement sanitaire, social ou médico-social N° FINESS : Nombre de lits :	<input type="checkbox"/> Hôtel de tourisme
<input type="checkbox"/> Établissement de santé (ES) <input type="checkbox"/> public <input type="checkbox"/> privé d'intérêt collectif (ESPIC) <input type="checkbox"/> clinique	<input type="checkbox"/> Résidence de tourisme
<input type="checkbox"/> Centre hospitalier régional ou universitaire	<input type="checkbox"/> Camping
<input type="checkbox"/> Centre hospitalier spécialisé (psychiatrie)	<input type="checkbox"/> Village-vacances
<input type="checkbox"/> Centre hospitalier	<input type="checkbox"/> Gîte de plus de 5 chambres ou gîte d'étapes Précisez la capacité d'accueil : et le groupe hôtelier, le cas échéant :
<input type="checkbox"/> Établissement de long séjour	<input type="checkbox"/> Piscine ou complexe aquatique (hors établissement de tourisme)
<input type="checkbox"/> Établissement de soins de courte durée (MCO)	<input type="checkbox"/> Gymnase ou salle de sport spécialisée ou omnisports
<input type="checkbox"/> Établissement de soins de suite et de réadaptation (SSR)	<input type="checkbox"/> Salle de remise en forme, bains ou hammam-sauna
<input type="checkbox"/> Autre, précisez :	<input type="checkbox"/> Résidence universitaire, collège ou lycée
<input type="checkbox"/> Établissement thermal	<input type="checkbox"/> Établissement pénitentiaire
<input type="checkbox"/> Établissement social/médico-social d'hébergement pour personnes âgées (EHPA)	<input type="checkbox"/> Autre ERP (précisez) :
<input type="checkbox"/> Établissement social/médico-social pour personnes handicapées	
<input type="checkbox"/> Autre établissement social/médico-social (précisez) :	

1.3. Bilan des cas de légionellose probables ou certains reliés à la fréquentation de l'établissement

L'ARS a-t-elle connaissance d'au moins un cas de légionellose relié à la fréquentation de l'établissement, quelle que soit la présomption ou l'assurance de l'imputabilité se rapportant aux 14 jours précédant les premiers signes cliniques?									OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>
Année										
Nombre										

1.4. Date de l'inspection-contrôle

Date :

1.5. Représentants de l'ARS dans l'équipe d'inspection

NOM-PRÉNOM	FONCTION	PÔLE-DÉPARTEMENT

1.6. Expert extérieur à l'ARS ayant participé à l'équipe d'inspection

NOM-PRÉNOM	QUALIFICATION	SOCIÉTÉ/EMPLOYEUR - ADRESSE

**1.7. Personnes contacts de l'établissement inspecté
(direction, responsable des services techniques, équipe d'hygiène, etc.)**

NOM-PRÉNOM	FONCTION	TÉLÉPHONE ET MÊL	PARTICIPATION à l'inspection
			OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>
			OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>
			OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>
			OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>
			OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>
			OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>

1.8. Documents remis à l'ARS dans le cadre de l'inspection-contrôle

DATE DU DOCUMENT	ORGANISME ou service émetteur	INTITULÉ du document	JUGÉ PERTINENT pour la mission
			OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>
			OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>
			OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>

DATE DU DOCUMENT	ORGANISME ou service émetteur	INTITULÉ du document	JUGÉ PERTINENT pour la mission
			OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>
			OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>
			OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>

1.9. Combien de bâtiments comporte le site de l'établissement contrôlé ?

Nombre de bâtiments :

1.10. Sur quels bâtiments porte l'inspection-contrôle de l'établissement ?

	BÂTIMENT 1	BÂTIMENT 2	BÂTIMENT 3	BÂTIMENT 4	BÂTIMENT 5
Désignation					
Nombre de niveaux					
Nature de l'activité					
Année de construction					
Année de réhabilitation					

Si l'inspection-contrôle porte sur plusieurs bâtiments, il est utile de disposer d'un plan de masse général de l'établissement.

1.11. Installations à risque d'exposition aux légionelles exploitées sur le site de l'établissement (indiquez une estimation du nombre d'entités)

	FICHES DU PRÉSENT référentiel à renseigner	RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES (voir le détail en annexe du présent référentiel)
Points d'usage à risque au sens de l'arrêté du 1 ^{er} février 2010 Nombre estimé : (facultatif) Douches <input type="checkbox"/> Douches individuelles dans les chambres ou logements <input type="checkbox"/> Douches collectives <input type="checkbox"/> Douches à jets <input type="checkbox"/> Douchettes (salons de coiffure, etc.) <input type="checkbox"/> Balnéothérapie/bains à remous à usage individuel	Pour chaque inspection-contrôle : <input type="checkbox"/> Fiche 1 (généralités) <input type="checkbox"/> Fiche 2 (arrêté du 1 ^{er} février 2010) <input type="checkbox"/> Fiche 3 (installations ECS) <input type="checkbox"/> Fiche 3 a (in situ, production) <input type="checkbox"/> Fiche 3 b (in situ, utilisation) <input type="checkbox"/> Fiche 7 des items de SISE-ERP Et, selon la nature du contrôle : <input type="checkbox"/> Fiche 4 (ES et EHPA)	Arrêté du 1 ^{er} février 2010 (ERP dont ES) Circulaire du 21 décembre 2010 Circulaire du 28 octobre 2005 (EHPA) Circulaire du 9 septembre 2005 (guide de l'eau dans les ES) Circulaire du 22 avril 2002 (ES)
<input type="checkbox"/> Oxygénothérapie	Non pris en compte dans le présent référentiel (cf. bonnes pratiques d'hygiène)	
<input type="checkbox"/> Soins dentaires	Non pris en compte dans le présent référentiel (cf. bonnes pratiques d'hygiène)	
<input type="checkbox"/> Bain à remous à usage collectif et recevant du public	<input type="checkbox"/> Fiche 5 (spa)	Circulaire du 27 juillet 2010
<input type="checkbox"/> Fontaine décorative <input type="checkbox"/> à l'intérieur <input type="checkbox"/> à l'extérieur du bâtiment	<input type="checkbox"/> Fiche 6	Pas de réglementation spécifique
<input type="checkbox"/> Brumisateur à usage collectif <input type="checkbox"/> à l'intérieur <input type="checkbox"/> à l'extérieur	<input type="checkbox"/> Fiche 6	Pas de réglementation spécifique

	FICHES DU PRÉSENT référentiel à renseigner	RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES (voir le détail en annexe du présent référentiel)
<input type="checkbox"/> Tour aérofrigorifère	Hors champ de compétence ARS	Arrêtés du 13 décembre 2004 (ICPE)
<input type="checkbox"/> Autres installations (précisez):		

2. Contrôle de la mise en œuvre de l'arrêté du 1^{er} février 2010 relatif à la surveillance des légionelles dans les installations d'eau chaude sanitaire (ECS)

2.1. Surveillance de la température de l'eau – modalités

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
2.1.1	La température de l'ECS est-elle surveillée depuis la production jusqu'aux points d'usage à risque ? (Précisez qui en a la charge.)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.1.2	Existe-t-il une procédure de surveillance de la température de l'ECS ? (Si oui, précisez les modalités prévues pour la traçabilité et l'identification des dérives.) Les actions correctives au regard de valeurs cibles sont-elles prévues ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
		OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.1.3	Cette surveillance est-elle réalisée périodiquement à des fréquences conformes aux dispositions réglementaires ? (Précisez-les ci-dessous.)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.1.4	À la sortie de production d'ECS (mise en distribution).	<input type="checkbox"/> en continu <input type="checkbox"/> 1 fois/jour <input type="checkbox"/> 1 fois/semaine <input type="checkbox"/> 1 fois/mois	
2.1.5	Au niveau de chaque retour de boucle sur le collecteur de retour d'ECS.	<input type="checkbox"/> en continu <input type="checkbox"/> 1 fois/jour <input type="checkbox"/> 1 fois/semaine <input type="checkbox"/> 1 fois/mois	
2.1.6	Au niveau du collecteur retour d'ECS (si impossible sur chaque retour).	<input type="checkbox"/> en continu <input type="checkbox"/> 1 fois/jour <input type="checkbox"/> 1 fois/semaine <input type="checkbox"/> 1 fois/mois	
2.1.7	Aux points d'usage à risque représentatifs et aux points les plus éloignés.	<input type="checkbox"/> en continu <input type="checkbox"/> 1 fois/jour <input type="checkbox"/> 1 fois/semaine <input type="checkbox"/> 1 fois/mois	
2.1.8	Aux points d'usage à risque accessibles aux patients particulièrement vulnérables au risque de légionellose dans les établissements de santé, le cas échéant.	<input type="checkbox"/> en continu <input type="checkbox"/> 1 fois/jour <input type="checkbox"/> 1 fois/semaine <input type="checkbox"/> 1 fois/mois	

2.2. Surveillance de la température de l'eau – résultats

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
2.2.1	La température de l'ECS est-elle globalement maintenue au-dessus de 50 °C en tout point technique du réseau d'ECS (de la production à l'amont de la distribution ?) Précisez la durée de soutirage de l'ECS au point d'usage nécessaire pour obtenir la température la plus proche de 50 °C ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.2.2	La température de l'ECS est-elle globalement maintenue en dessous de 50 °C aux points d'usage à risque des pièces destinées à la toilette (prévention du risque de brûlure ?)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.2.3	L'établissement met-il en œuvre des actions spécifiques pour limiter à 50 °C la température de l'ECS aux points d'usage à risque des pièces destinées à la toilette (mitigeurs thermostatiques, etc. ?) Quelles sont ces actions ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.2.4	La température de l'eau froide est-elle globalement en dessous de la référence de qualité réglementaire de 25 °C (une température inférieure à 20 °C est recommandée) en tout point du réseau d'eau froide ? Précisez si des problèmes ont été observés avec la température de l'eau froide et où est réalisée la mesure ainsi que sa fréquence.)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

2.3. Surveillance des légionelles, s'agissant notamment des établissements de santé et des EHPA – modalités

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
2.3.1	Existe-t-il un protocole de surveillance du risque de contamination des réseaux d'eau par les légionelles définissant le lieu, la fréquence et la procédure de prélèvement ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.3.2	Existe-t-il un protocole d'actions en cas de contamination de l'eau par des légionelles ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.3.3	Ce protocole d'actions identifie-t-il le rôle et les responsabilités de chacun des acteurs ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.3.4	Ce protocole d'actions prévoit-il le contrôle de l'efficacité des mesures ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.3.5	En présence d'une contamination de l'eau par les légionelles, y a-t-il des difficultés dans la mise en œuvre du protocole d'actions ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

2.4. Prélèvements d'eau pour analyses de légionelles

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
2.4.1	Les fréquences de surveillance des légionelles respectent-elles la réglementation (au moins 1 fois par an aux points d'usage à risque et aux points accessibles aux patients particulièrement vulnérables, etc.) ? (Si non, précisez la fréquence en fonction du point de surveillance.)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.4.2	Les prélèvements d'eau effectués dans le cadre de la surveillance sont-ils conformes à la réglementation (stratégie d'échantillonnage de l'établissement, recours à un organisme accrédité par le COFRAC, réalisation par un personnel formé et avec écoulement de l'eau ?) Si non, précisez les dérives observées.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.4.3	Au cours de l'année précédente ou cette année, le réseau d'ECS a-t-il été confronté à la situation sensible suivante : absence d'utilisation pendant au moins six semaines consécutives et absence de purge totale ? Si ce cas de figure a été rencontré, l'établissement a-t-il réalisé une surveillance des légionelles aux points d'usage à risque pour la réutilisation du réseau d'ECS par les usagers ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

2.5. Stratégie de surveillance des légionelles et résultats

Pour chacun des réseaux d'ECS centralisés, précisez l'année concernée par la dernière campagne d'analyses (il doit s'agir de l'année en cours ou, à défaut, de l'année qui précède), combien de prélèvements d'eau (PLV) pour analyses de légionelles ont été réalisés et le dénombrement en *Legionella pneumophila* (Lp) en UFC/L maximum mesuré (LpMax).

	POINTS DE PRÉLÈVEMENT	ANNÉE	PLV	LpMax
2.5.1	Fond de ballon de production et de stockage d'ECS, le cas échéant.			
2.5.2	Points d'usage à risque les plus représentatifs ou, à défaut, les plus éloignés de la production.			
2.5.3	Retour de boucle (retour général), le cas échéant.			
2.5.4	Autres points de surveillance (précisez).			

2.6. Bilan sur les résultats de la dernière campagne d'analyses de légionelles, au niveau des points d'usage à risque

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
2.6.1	Le laboratoire à qui sont confiées les analyses de légionelles est-il bien accrédité pour le dénombrement des légionelles selon la méthode NF T90-431 par le COFRAC ou un organisme européen équivalent ? (Mentionnez-le.)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
2.6.2	Les dénombrements en <i>Lp</i> témoignent-ils tous de l'absence de légionelles : résultats inférieurs au seuil de détection ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.6.3	Les dénombrements en <i>Lp</i> sont-ils en partie supérieurs à 1 000 UFC/L ? Dans le cas où il est possible d'établir de manière représentative un ratio du nombre de prélèvements correspondant à cette catégorie sur le nombre total de prélèvements, quel est ce taux (nombre entier compris entre 0 et 100) ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.6.4	Les dénombrements en <i>Lp</i> sont-ils en partie supérieurs à 10 000 UFC/L ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

Pour rappel, les objectifs cibles réglementaires à ne pas dépasser en *Lp* aux points d'usages à risque sont :

< 250 UFC/L (et légionelles non détectées) pour les points d'eau accessibles aux patients particulièrement vulnérables au risque de légionellose dans les établissements de santé ;

< 1 000 UFC/L pour les autres points d'usages des établissements de santé et des autres ERP. Le taux de 10 000 UFC/L mentionné ici n'est pas un seuil de gestion réglementaire mais fournit un indicateur sur l'importance de la contamination du réseau d'ECS.

2.7. *S'agissant des mesures correctives nécessaires au rétablissement de la qualité de l'eau et à la protection des usagers, prises à l'issue d'un dépassement, aux points d'usage à risque, des objectifs cibles en *Lp* (lors de la dernière campagne d'analyse concernée)*

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
2.7.1	Une interprétation contextuelle des résultats d'analyse a-t-elle été menée (vérification des écarts par rapport aux résultats d'analyses antérieures, évaluation de l'étendue de la contamination dans le réseau d'eau et dans le temps, recherche des causes de dysfonctionnement, etc.)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.7.2	Les usages à risques ont-ils fait l'objet de restriction (douches, bains à remous, etc. ?) <i>(Précisez les installations concernées.)</i>	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.7.3	Des mesures correctives d'entretien au niveau des installations d'ECS (production et/ou réseaux) ont-elles été engagées ? <i>(Si oui, précisez-les [purges, réglage de la température, détartrage, etc.])</i>	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.7.4	Les contrôles ont-ils été renforcés ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.7.5	La stratégie d'échantillonnage prévue par l'arrêté du 1 ^{er} février 2010 a-t-elle été mise à jour ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.7.6	Une intervention technique a-t-elle été mise en place pour supprimer l'exposition ? <i>(Précisez.)</i>	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.7.7	Dans ce contexte, le choix contraignant d'installer des filtres terminaux (remplacement périodique, traçabilité) a-t-il été fait (solution transitoire ?) <i>(Précisez le nombre de points d'eau concernés et les modalités du retrait.)</i>	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

2.8. *Pour rappel, les opérations curatives par choc thermique ou chimique ne devraient intervenir que si la situation présente un degré de gravité évalué selon les trois points suivants*

- l'analyse contextuelle de la situation a été réalisée, prenant en compte l'étendue de la contamination du réseau d'ECS ;
- les autres mesures correctives citées au point précédent ont été engagées et jugées insuffisantes pour assurer le rétablissement de la qualité de l'eau, ou inadaptées ;
- le choc thermique ou chimique est jugé, par l'établissement ou son prestataire qui le conseille, nécessaire et compatible avec les caractéristiques du réseau d'eau.

Dans cette situation qui doit rester exceptionnelle :

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
2.8.1	La désinfection curative correspond-elle à une procédure écrite et à disposition dans l'établissement ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.8.2	Une désinfection curative par choc chimique a-t-elle été jugée nécessaire et réalisée au cours de l'année ? <i>(Si oui, précisez [produit, dose, temps de contact].)</i>	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
2.8.3	Une désinfection curative par choc thermique a-t-elle été jugée nécessaire et réalisée au cours de l'année? (Si oui, précisez [température de l'eau, durée].)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.8.4	La désinfection curative a-t-elle été accompagnée de restriction des usages de l'eau?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.8.5	S'agissant des mises en garde à réaliser lors de ces actions exceptionnelles de désinfection curatives nécessitant des restrictions d'usage de l'eau, ont-elles été réalisées pour les personnels?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.8.6	S'agissant des mises en garde à réaliser lors de ces actions exceptionnelles de désinfection curatives nécessitant des restrictions d'usage de l'eau, ont-elles été réalisées pour le public concerné?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.8.7	La désinfection curative a-t-elle été accompagnée d'analyses de contrôle de son efficacité? (Si oui, quel est le délai respecté entre la désinfection curative et les prélèvements d'eau correspondant?)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.8.8	La désinfection curative a-t-elle été accompagnée d'une rétro-information des personnels et des usagers sur la gestion de l'événement?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.8.9	La désinfection curative a-t-elle été accompagnée d'un renforcement du contrôle des légionelles dans les deux à huit semaines qui suivent l'événement?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

2.9. Protection du personnel

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
2.9.1	L'établissement assure-t-il une information adaptée du personnel sur les mesures à suivre pour la prévention des risques professionnels, et notamment la légionellose? (Précisez.)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.9.2	L'information du personnel est-elle réalisée au moins 1 fois par an et à chaque renouvellement du personnel? (Précisez.)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

L'établissement doit être en mesure de fournir à l'équipe d'inspection de l'ARS les éléments suivants :

- le protocole de surveillance des réseaux d'ECS, s'il existe, portant sur les mesures de température de l'eau et les analyses de légionelles, et définissant la stratégie d'échantillonnage mise en œuvre dans l'établissement (obligatoire dans les établissements de santé et les EHPA) ;
- les coordonnées du laboratoire chargé des prélèvements d'eau et des analyses de légionelles ;
- les rapports d'essai du laboratoire relatifs aux analyses de légionelles des campagnes de l'année en cours et de l'année précédente ;
- les relevés de température de l'ECS de l'année en cours ;
- la liste des autres paramètres de la qualité de l'eau éventuellement retenus par l'établissement pour sa surveillance : paramètres bactériologiques ou physico-chimiques (pH, TH, etc.) et concentrations en résiduel de produit chimique utilisé pour le traitement de l'eau ;
- le protocole d'intervention ou le plan d'action, s'il existe, relatif aux actions à engager en cas de contamination de l'eau par les légionelles, notamment lorsque les objectifs cibles en L_p sont atteints ou dépassés (obligatoire dans les établissements de santé et les EHPA) ;
- les modalités prévues pour le contrôle de l'efficacité des mesures correctives nécessaires au rétablissement de la qualité de l'eau et à la protection des usagers.

3. Évaluation de la qualité du suivi et des défaillances des installations d'ECS

Précisez l'unité de distribution d'eau potable (UDI) de la commune où est situé l'établissement :

.....

Précisez le type d'eau potable (eau en bouteille, etc.) distribué au restaurant de l'établissement ou dans les chambres :

3.1. L'alimentation en eau froide de l'établissement est-elle raccordée ?

- Au réseau public d'alimentation en eau potable – Précisez le nombre de branchements :
- À un puits ou forage privé
 - Autorisé par arrêté préfectoral (sur rapport de l'ARS)
 - Non autorisé
- À une autre ressource en eau :

3.2. La production d'ECS est-elle ?

- Extérieure à l'établissement
- Centralisée au sein de l'établissement
- Répartie entre sites de production dans l'établissement

3.3. En présence de réseau d'eau primaire utilisé pour la production d'ECS, est-il fourni par :

- Un réseau de chauffage urbain
- Une ou plusieurs chaudières de l'établissement, précisez :

3.4. Existe-t-il des réseaux intérieurs de distribution d'eau spécifiques à usage technique ?

- Réseau de chauffage
- Réseau incendie
- Réseau d'eau glacée
- Réseau d'arrosage
- Autre, précisez :

3.5. Existe-t-il pour les installations d'ECS un fichier technique et sanitaire (complet ou partiel) ?

- OUI NON

Précisez le lieu de consultation du fichier technique et sanitaire et son responsable :

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
3.5.1	Toutes les informations concernant la surveillance de la qualité de l'eau et l'entretien du réseau d'eau y sont-elles consignées ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3.5.2	Ces informations sont-elles tenues à jour régulièrement ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3.5.3	Le fichier technique et sanitaire comprend-il des plans et/ou des schémas de principe du réseau d'eau froide et du réseau d'ECS (de la production d'ECS jusqu'aux points d'usage ?) - portent-ils sur la totalité des installations ? Précisez - sont-ils à jour ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3.5.4	Le fichier technique et sanitaire comprend-il : - la liste des travaux effectués (modification, rénovation, etc. ?) - les opérations de maintenance et d'entretien ? et, lorsque des traitements de l'eau sont jugés nécessaires, - les informations sur le détartrage et la lutte contre la corrosion ? - les informations sur la désinfection ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3.5.5	Est-ce que sont consignés dans le fichier technique et sanitaire les résultats d'analyse microbiologique de l'eau (légionelles notamment ?)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3.5.6	Est-ce que sont consignés dans le fichier technique et sanitaire les résultats d'analyse physico-chimique de l'eau (dureté, relevés de température de l'eau froide et de l'ECS notamment). Précisez le TH de l'eau.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

3.6. *Quelle est l'ancienneté de la réception de l'ensemble des installations de production, de stockage et de distribution d'ECS ?*

- Avant le 15 décembre 2006
- Après le 15 décembre 2006 (auquel cas toutes les dispositions de l'arrêté du 30 novembre 2005 modifiant l'article 36 de l'arrêté du 23 juin 1978 relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en ECS des bâtiments d'habitation, de travail ou locaux recevant du public sont opposables). Précisez les dates, s'agissant notamment de la production d'ECS :
- Pour partie avant le 15 décembre 2006 et pour partie après, précisez :

3.7. *Mode de production d'ECS*

Type de production ECS	Sous-station 1	Sous-station 2	Sous-station 3
Production instantanée (stockage en aval < 400 litres)	<input type="checkbox"/> chauffe-eau <input type="checkbox"/> échangeur à plaques ou tubulaire <input type="checkbox"/> autre, précisez :	<input type="checkbox"/> chauffe-eau <input type="checkbox"/> échangeur à plaques ou tubulaire <input type="checkbox"/> autre, précisez :	<input type="checkbox"/> chauffe-eau <input type="checkbox"/> échangeur à plaques <input type="checkbox"/> autre, précisez :
Production semi-instantanée (stockage en aval ≥ 400 litres)	Précisez le nombre d'échangeurs : de ballons : et le volume de stockage : ; Précisez la température de consigne de l'ECS en sortie production : ; <input type="checkbox"/> l'ECS fait l'objet d'un mitigeage.	Précisez le nombre d'échangeurs : de ballons : et le volume de stockage : ; Précisez la température de consigne de l'ECS en sortie production : ; <input type="checkbox"/> l'ECS fait l'objet d'un mitigeage.	Précisez le nombre d'échangeurs : de ballons : et le volume de stockage : ; Précisez la température de consigne de l'ECS en sortie production : ; <input type="checkbox"/> l'ECS fait l'objet d'un mitigeage.
Production par accumulation (ballon d'eau chaude)			
Précisions complémentaires (chauffage solaire, etc.)			

3.8. *Matériaux constitutifs des canalisations du réseau d'eau froide*

- cuivre acier inoxydable fonte acier galvanisé plomb
 PER PVC multicouches autre, précisez : _____

3.9. *Matériaux constitutifs des canalisations du réseau d'ECS*

- cuivre acier inoxydable fonte acier galvanisé plomb
 PER PVC multicouches autre, précisez : _____

3.10. *Caractéristiques complémentaires des réseaux d'ECS*

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
3.10.1	Le réseau d'ECS est-il bouclé? Décrivez la configuration du type de distribution et précisez le nombre de boucles, le cas échéant. Si le réseau est bouclé, est-il équilibré?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3.10.2	Le réseau d'ECS est-il calorifugé? Si oui, précisez si le calorifugeage est total ou partiel et son état apparent (dégradé, etc.)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3.10.3	Le réseau d'ECS est-il équipé de cordons chauffants? Si oui, précisez la température à laquelle ils maintiennent le réseau d'ECS.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3.10.4	Le réseau d'ECS est-il équipé de limiteurs de température aux points d'usage? Si oui, précisez la nature des équipements utilisés (mélangeurs, mitigeurs à butée, mitigeurs thermostatiques, etc.)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3.10.5	L'eau du réseau d'ECS fait-elle l'objet d'un traitement physique spécifique : - une filtration en amont de la distribution ? - une filtration aux points d'usage (solution transitoire) ? Précisez - une élévation régulière de la température ? Si oui, précisez les modalités.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3.10.6	L'eau du réseau d'ECS fait-elle l'objet d'un traitement chimique en continu : - un adoucissement ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
	- une injection de produit filmogène ? - un traitement chimique de désinfection ? Quelles sont la nature et la concentration des produits chimiques dans l'eau ? Précisez les raisons qui justifient l'emploi de ces traitements chimiques. Si le mode est discontinu (continu par périodes), précisez en les modalités.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3.10.7	Le réseau d'ECS est-il équipé de manchettes témoins utilisées par l'établissement pour suivre son état de corrosion ? Si oui, sont-elles démontables et périodiquement démontées ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

3.11. Conformité au regard des dispositions techniques pour la mise en œuvre de la protection des réseaux d'eau contre les retours d'eau

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
3.11.1	Les points d'usage sont-ils protégés par des ensembles de protection (clapets antiretours d'eau, disconnecteurs) ? Si oui, quels sont les points concernés, les ensembles et la fréquence de maintenance ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3.11.2	Les piquages du réseau d'ECS sur le réseau d'eau froide sont-ils protégés par des ensembles de protection ? Si oui, quels sont les points concernés, les ensembles et la fréquence de maintenance ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3.11.3	Les piquages du réseau technique ou du réseau d'ECS traité sur le réseau d'ECS sont-ils protégés par des ensembles de protection ? Si oui, quels sont les points concernés, les ensembles et la fréquence de maintenance ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3.11.4	Le (les) branchement sur le réseau public de distribution d'eau potable est-il protégé par un ensemble de protection ? Si oui, quel est l'ensemble et la fréquence de maintenance ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

3.12. Expertise technique et sanitaire des installations de production, de stockage et de distribution d'ECS (prévues par la réglementation pour les établissements de santé et les EHPA, dès lors que les réseaux d'eau sont contaminés par les légionelles)

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
3.12.1	Une expertise technique et sanitaire des réseaux d'eau a-t-elle déjà été réalisée (elle n'a aucun caractère réglementaire ou obligatoire, sauf dans certaines situations à risque, confère EHPA et établissements de santé) ? Si oui, précisez l'année où l'expertise a été réalisée. Si cette expertise technique n'a pas été réalisée, est-elle prévue ? Si oui, précisez l'année où l'expertise devra être réalisée.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3.12.2	Si une expertise technique et sanitaire a été réalisée : - concernait-elle le réseau d'ECS ? - concernait-elle le réseau d'eau froide ? - a-t-elle été réalisée par un service technique interne à l'établissement ? - a-t-elle été confiée à une société externe à l'établissement ? Précisez - a-t-elle été conclue par des préconisations de travaux d'amélioration structurelle au niveau : - de la production d'ECS ? - du stockage d'ECS ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
	- de la distribution d'ECS ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3.12.3	Des points critiques des réseaux d'ECS vis-à-vis du risque de prolifération des légionelles (risques de stagnation, « bras morts ») ont-ils été identifiés ? Quels sont-ils ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3.12.4	La mise en œuvre, avec des échéanciers d'application, de dispositions spécifiques relatives à l'amélioration des installations d'ECS. - est-elle déjà réalisée ou en cours dans l'établissement ? - est-elle programmée cette année ou l'année suivante ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3.12.5	Si ce programme d'amélioration est en cours ou programmé à moyenne échéance, porte-t-il sur : - l'élimination des « bras morts » ? - la modification de la production d'ECS ? - la création de purges sur le réseau d'ECS ou sur les ballons ? - la mise en place d'un traitement continu sur le réseau d'ECS ? - la mise en place d'opérations de désinfection curatives sur le réseau d'ECS ? - la modification des matériaux constitutifs du réseau d'ECS ? - le bouclage du réseau d'ECS ? - le calorifugeage du réseau d'ECS, séparément du réseau d'eau froide ? - l'équilibrage des boucles de circulation du réseau d'ECS ? - la mise en place de cordons chauffants pour maintenir la température de l'ECS supérieure à 50 °C dans l'ensemble du réseau ? - d'autres mesures spécifiques, dans ce cas quelles sont-elles ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

3.13. Maintenance et entretien des installations d'ECS

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
3.13.1	Qui effectue la maintenance et/ou l'entretien des installations d'eau ? - les services techniques internes à l'établissement ? - une ou plusieurs sociétés sous-traitantes ? Précisez les noms et coordonnées de ces sociétés, le cas échéant, les installations dont elles ont la charge et la fréquence de leur intervention	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3.13.2	Existe-t-il dans l'établissement des protocoles écrits de maintenance et d'entretien du réseau d'ECS (de la production jusqu'aux points d'usage) ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3.13.3	Précisez si la maintenance et l'entretien concernent les opérations suivantes (liste non exhaustive), leur fréquence et l'opérateur concerné : - les purges des installations de production et de stockage d'ECS ? - la désinfection des installations de production et de stockage d'ECS ? - le détartrage des installations de production et de stockage d'ECS ? - les purges des réseaux d'ECS aux points bas des colonnes ? - l'équilibrage des boucles d'ECS et l'entretien des organes de réglage ? - la vérification des ensembles de protection (clapets, disconnecteurs) ? - l'entretien des filtres ? - la maintenance des mitigeurs thermostatiques ? - le détartrage, le nettoyage et la désinfection ou le remplacement périodique des périphériques de robinetterie (brise-jets, pommes de douches, flexibles, etc. ?)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
3.13.4	Précisez si la maintenance et l'entretien concernent aussi les éventuels systèmes de traitement de l'eau (entretien des pompes doseuses, nettoyage/désinfection des bacs de réactifs, suivi des réactifs et des concentrations injectées, etc.), leur fréquence et l'opérateur concerné : - pour l'adoucissement de l'eau (diminution de la dureté ?) - pour l'injection de filmogène (lutte contre la corrosion ?) - pour la désinfection de l'eau ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3.13.5	La maintenance concerne-t-elle aussi les actions exceptionnelles suivantes ? Le cas échéant, précisez l'opérateur concerné. - les opérations de désinfection curatives des réseaux d'ECS par choc thermique ? - les opérations de désinfection curatives des réseaux d'ECS par injection de produit chimique ? - les opérations de désinfection préventives, notamment après les travaux sur le réseau ? - le contrôle de l'efficacité des opérations de désinfection par la réalisation d'analyses ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3.13.6	S'agissant des mises en garde à réaliser lors de ces actions exceptionnelles de désinfection curatives nécessitant des restrictions d'usage de l'eau, l'opérateur de la maintenance a-t-il aussi la charge de : - l'information des personnels de l'établissement ? - l'information du public séjournant dans l'établissement ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

3.14. Lutte contre la stagnation de l'eau

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
3.14.1	Existe-t-il une procédure de soutirage régulier de l'eau ? Si oui, cette procédure prévoit-elle les cas de figure de pleine activité, de fermeture partielle ou de sous-activité, et de travaux ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3.14.2	Est-il procédé à des soutirages réguliers au niveau des points d'eau (lavabos, douches, etc.) des chambres lorsque ceux-ci ne sont pas utilisés ? Par qui et à quelle fréquence ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3.14.3	Est-il procédé à des soutirages réguliers au niveau des autres points d'eau peu ou pas utilisés ? Par qui et à quelle fréquence ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3.14.4	Est-il procédé à des soutirages réguliers au niveau de l'ensemble des points d'eau de l'établissement après la réalisation de travaux sur les réseaux d'eau ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3.14.5	Les réseaux d'eau font-ils l'objet d'une opération de désinfection après une période de travaux ayant entraîné une stagnation importante de l'eau dans les canalisations ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

L'établissement doit être en mesure de fournir à l'équipe d'inspection de l'ARS les éléments suivants :

- le fichier technique et sanitaire des installations de production, de stockage et de distribution d'ECS ;
- les plans ou schémas de principe des réseaux d'eau ;
- les protocoles de maintenance et d'entretien des réseaux d'ECS et des périphériques de robinetterie et les fréquences de réalisation associées ;
- la description qualitative et quantitative des opérations de traitement de l'eau, et notamment la dénomination commerciale du produit injecté, sa fiche descriptive du fournisseur, la nature du produit actif concerné, sa concentration dans l'eau en circulation dans les réseaux, les modalités de contrôle de sa concentration résiduelle aux points d'usage ;

et lorsqu'une expertise technique et sanitaire (elle n'a aucun caractère réglementaire ou obligatoire, sauf dans certaines situations des EHPA et des établissements de santé) des installations d'ECS a été réalisée :

- les rapports d'expertise remis à l'établissement ;
- la liste des points critiques du réseau d'ECS identifiés lors de cette expertise ;
- la liste des préconisations techniques pour l'amélioration du réseau d'ECS établies à l'issue de cette expertise ;
- le calendrier relatif à la mise en œuvre des opérations d'amélioration du réseau, selon que celles-ci ont déjà été effectuées, sont en cours ou sont programmées à moyenne échéance.

3a) Éléments contrôlés lors de la visite *in situ* des locaux de production d'ECS

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
3a/1	Existe-t-il un schéma de principe des installations ? Est-il affiché et à jour ? Précisez.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3a/2	Le réseau d'ECS est-il facilement identifiable par rapport au réseau d'eau froide ? Décrivez les modalités de distinction des réseaux.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3a/3	Le réseau d'ECS est-il équipé de robinets de prélèvement en production ? Le réseau d'ECS est-il équipé de manchettes témoins ? Précisez leur localisation.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3a/4	Dans le cas où il y a stockage de la production d'ECS, - le ballon est-il visitable grâce à la présence de trou d'homme ? - le ballon est-il calorifugé ? - le ballon est-il équipé d'une chasse basse ? - ballon est-il équipé de point de prélèvement d'eau ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3a/5	Le calorifugeage du réseau d'ECS paraît-il satisfaisant ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3a/6	La température de mise en distribution de l'ECS est-elle consultable en permanence (thermomètre périodiquement étalonné ?) Est-elle supérieure ou égale à 55 °C ? Précisez les mesures départ/retour.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3a/7	Dans le cas où le réseau d'ECS est bouclé, est-il équipé d'organes de réglages aux fins d'équilibrage hydraulique ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3a/8	Les conditions de stockage et d'utilisation des produits de traitement de l'ECS paraissent-elles satisfaisantes ? Décrivez-les.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

3b) Éléments contrôlés lors de la visite *in situ* des lieux d'usage de l'eau

Le contrôle porte notamment sur la mise en œuvre de l'arrêté du 30 novembre 2005 modifiant l'arrêté du 23 juin 1978 relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation, des locaux de travail ou des locaux recevant du public.

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
3b/1	La robinetterie paraît-elle en état d'usage correct ? Précisez, notamment quant à la présence de tartre.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3b/2	L'eau soutirée (eau froide et eau chaude) présente-t-elle des caractéristiques organoleptiques dégradées ? (goût, odeur, couleur.)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3b/3	La température de l'ECS est-elle supérieure ou égale à 50 °C ? Précisez le point de mesure, la température maximale obtenue et le temps d'obtention correspondant.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3b/4	Les points d'usage des lavabos sont-ils équipés de limiteurs de température (mélangeurs, mitigeurs à butée, mitigeurs thermostatiques, etc. ?)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
3b)5	Les points d'usage des douches sont-ils équipés de limiteurs de température (mélangeurs, mitigeurs à butée, mitigeurs thermostatiques, etc. ?)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3b)6	Au regard de la température de l'ECS soutirée (> 50 °C dans les pièces destinées à la toilette), l'information des usagers sur le risque de brûlure paraît-elle nécessaire ? Une information spécifique est-elle affichée à cet effet à proximité ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3b)7	Le personnel intervenant dans la pièce visitée et rencontré à cette occasion paraît-il avoir connaissance des enjeux de prévention lié à la température de l'eau (légionelles et risque de brûlure) ? Commentez.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

4. Examen de la prise en charge des cas de légionellose et de la gestion du risque lié aux légionelles dans les établissements de santé ou d'hébergement pour personnes âgées

4.1. Bilan récapitulatif des cas de légionellose ayant séjourné dans l'établissement (cas nosocomiaux des établissements de santé notamment)

Année									
Nombre de cas nosocomiaux certains (1)									
Nombre de cas nosocomiaux probables (2)									
Services de l'établissement concernés									
Bâtiments concernés									
<p>(1) L'origine nosocomiale peut être considérée comme certaine si le malade a séjourné dans un établissement de santé pendant la totalité de la période supposée d'exposition. (2) L'origine nosocomiale peut être considérée comme probable si le malade a séjourné dans un établissement de santé au moins 1 jour de la période supposée d'exposition.</p>									

Si les sources de contamination liées à ces cas de légionellose ont été identifiées, précisez-les :

4.2. Prise en charge des cas de légionellose dans les établissements de santé

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
4.2.1	Existe-t-il une recherche active et/ou systématique des cas de légionellose nosocomiaux dans l'établissement ? Précisez les cas de figure où la recherche étiologique est effectuée et les méthodes utilisées.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
4.2.2	Les prélèvements biologiques broncho-pulmonaires font-ils systématiquement l'objet de mise en culture pour tout cas de légionellose pris en charge dans l'établissement ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
4.2.3	La détection par la technique de l'antigène soluble urinaire (AgU) spécifique à <i>Legionella pneumophila</i> est-elle d'usage courant au sein de l'établissement ? Évaluez le nombre de tests réalisés.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
4.2.4	Toute souche clinique de légionelles isolée est-elle systématiquement adressée au Centre national de référence des légionelles (CNR-L) pour typage moléculaire ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
4.2.5	Existe-t-il un protocole écrit des mesures d'intervention lors du diagnostic d'un cas de légionellose nosocomiale probable ou certain survenant dans l'établissement? Si oui, sont-elles en accord avec la réglementation ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
4.2.6	Les mesures suivantes sont-elles prévues par ce protocole : - déclaration du cas de légionellose à l'ARS ? Précisez les modalités d'information de la plateforme d'alerte de l'ARS et les délais prévus. - déclaration du cas de légionellose au responsable en hygiène de l'établissement ? - recherche d'autres cas de légionellose confirmés ou possibles ? - enquête environnementale dans l'établissement ? - surveillance clinique de tout patient hospitalisé susceptible d'avoir été exposé aux légionelles ? - information des patients ? - information du personnel soignant ? - mesure de réduction de l'exposition des patients ? Si oui, précisez.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
4.2.7	Pour toute personne hospitalisée, le niveau de risque de contracter une légionellose nosocomiale est-il évalué (repérage individuel systématique) ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
4.2.8	L'identification des patients particulièrement vulnérables au risque de légionellose repose-t-elle sur la définition des patients à haut risque de la circulaire DGS/DHOS du 22 avril 2002 (1) ? Précisez.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
4.2.9	Des services accueillant régulièrement des patients particulièrement vulnérables au risque de légionellose sont-ils identifiés ? Précisez lesquels.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
(1) Les patients dits « patients à haut risque » sont les immunodéprimés sévères, et particulièrement ceux après transplantation ou greffe d'organe et ceux par corticothérapie prolongée (0,5 mg/kg de prednisonne pendant 30 jours ou plus, ou équivalent) ou récente et à haute dose (supérieure à 5 mg/kg de prednisonne pendant plus de cinq jours).			

4.3. Sécurisation des installations d'ECS vis-à-vis de l'exposition aux légionelles des patients particulièrement vulnérables au risque de légionellose (patients à haut risque)

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
4.3.1	Existe-t-il un protocole pour la prise en charge des patients particulièrement vulnérables au risque de légionellose et la sécurisation des points d'usage à risque accessibles aux patients ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
4.3.2	Ce protocole prévoit-il l'information : - de la direction de l'établissement ? - du responsable en hygiène ? - des services techniques ? - des personnels soignants ? - des autres personnels ? - des patients ou autres usagers ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
4.3.3	Traite-t-il de l'installation de microfiltres terminaux sur les points d'usage à risque (solution transitoire) ? Précisez les cas de figure nécessitant cette sécurisation et les points d'usage concernés (douches ou lavabos)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
4.3.4	L'installation de microfiltres, le cas échéant, répond-elle à une procédure stricte qui précise les services, les points d'eau et les agents concernés ainsi que les échéances et les modalités de traçabilité et de retrait ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
4.3.5	Ce protocole, le cas échéant, prévoit-il des procédures alternatives aux douches (lavages au gant, etc.?)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
4.3.6	Prévoit-il l'utilisation d'un système de production autonome et instantané d'ECS?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
4.3.7	Précise-t-il des mesures spécifiques d'entretien ou de maintenance du réseau de distribution de l'eau (purges au niveau des points techniques, etc.?)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
4.3.8	Prévoit-il la mise en place d'un traitement spécifique de l'eau?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
4.3.9	Prévoit-il la rétro-information des personnels et des patients après la gestion de l'événement et le retour à la normale?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

4.4. *Au sujet des protocoles de prévention de la légionellose établis au sein de l'établissement*

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
4.4.1	Sont-ils élaborés en liaison avec le responsable en hygiène?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
4.4.2	Sont-ils élaborés en liaison avec les services techniques?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
4.4.3	Le rôle et les responsabilités de chacun des acteurs (direction, responsable en hygiène, services techniques, etc.) y sont-ils clairement définis?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
4.4.4	Sont-ils accessibles et utilisés par le personnel concerné?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
4.4.5	Le personnel médical, paramédical, aide-soignant ou agent est-il formé pour leur application et la compréhension des enjeux y afférents?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
4.4.6	Portent-ils notamment sur le risque lié aux légionelles dans les activités de soins (oxygénothérapie, etc.?) Si oui, précisez les mesures mises en place	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
4.4.7	Le personnel fait-il l'objet d'autres formations ou informations régulières? Précisez en la nature (pour le personnel médical, paramédical, technique ou d'entretien.)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

L'établissement doit être en mesure de fournir à l'équipe d'inspection de l'ARS les éléments suivants :

- la liste des méthodes d'analyses de biologie médicales utilisées au sein des établissements de santé pour la recherche active des cas de légionellose nosocomiaux (sérologie, culture, antigène urinaire, PCR reconnue depuis 2011 pour la définition des cas) ;
- la présentation de la gestion qui a été faite autour des cas de légionellose dans l'établissement et la mise en place de mesures correctives ;
- le protocole écrit des mesures d'intervention lors du diagnostic d'un cas de légionellose survenant dans l'établissement ;
- la description des services ou unités d'hospitalisation, avec pour chacun le nombre de lits installés, au cours de l'année qui précède ;
- la liste des services accueillant régulièrement des patients particulièrement vulnérables, et les critères retenus pour les identifier ;
- la liste des installations à risques dans l'établissement reliées à la survenue de cas de légionellose (tour aéroréfrigérante à l'extérieur des bâtiments, réseau d'ECS, réseau d'eau froide, bain à remous, douche à jets, piscine, fontaine décorative, brumisateur d'eau fixe ou mobile à usage collectif, brumisateur d'eau à usage individuel, installation de traitement d'air ou de climatisation, appareil d'oxygénothérapie ou autre appareil biomédical, etc.) ;
- la liste des soins à risque utilisant des dispositifs médicaux destinés à l'appareil respiratoire, et les procédures associées (utilisation d'eau stérile, matériel à usage unique, etc.) ;

- le protocole de lutte contre la légionellose dans les services accueillant régulièrement des patients particulièrement vulnérables au risque de légionellose et notamment le protocole spécifique d'entretien et de maintenance du réseau de distribution de l'eau (purges, etc.) ;
- la procédure d'utilisation des microfiltres terminaux sur les points d'usage à risque, le cas échéant (caractéristiques, modalités d'entretien, fréquence de renouvellement, traçabilité, modalités de retrait, etc.).

5. Contrôle sanitaire des bains à remous (spa) à usage collectif et recevant du public (1)

5.1. Données d'ordre général

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
5.1.1	Une évaluation globale de la mise en œuvre des obligations réglementaires s'appliquant aux piscines et des dispositions complémentaires prévues pour les spa par la circulaire DGS du 27 juillet 2010 a-t-elle déjà été réalisée ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.1.2	Est-il prévu de réaliser cette évaluation globale au moins une fois par an ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.1.3	Le traitement de l'eau et l'entretien du spa sont-ils suivis ou réalisés par une personne qualifiée ? Précisez par qui et s'il s'agit : – d'une société privée spécialisée ? – d'une personne de l'établissement ayant une formation spécifique ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.1.4	Existe-t-il une procédure écrite s'agissant : – de l'entretien et du nettoyage du spa ? – de gestion des anomalies concernant la qualité de l'eau ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

5.2. Autosurveillance exercée par l'établissement

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
5.2.1	Au vu du carnet sanitaire, le contrôle de l'eau du bassin est-il réalisé au moins deux fois par jour sur les paramètres suivants : – concentration en désinfectant dans l'eau ? – transparence de l'eau ? – pH de l'eau ? – température de l'eau ? Précisez pour chaque item l'appareillage utilisé et la fréquence si elle est différente (idéalement plusieurs fois par jour, notamment avant l'accès au public et pendant les périodes de fréquentation importante, en l'occurrence toutes les deux heures)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.2.2	Au vu du carnet sanitaire, la teneur en chlore libre ou en chlore disponible est-elle stable ? Si oui, précisez la valeur en moyenne. Si non, qualifiez la fluctuation (peu importante, importante ou très importante)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.2.3	Est-il fréquent de constater des valeurs faibles en résiduel de désinfectant ? (<0,4 mg/l de chlore libre actif ou <2 mg/l de chlore disponible)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.2.4	Est-il fréquent de constater des valeurs fortes en résiduel de désinfectant ? (>1,4 mg/l de chlore libre actif ou >5 mg/l de chlore disponible)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.2.5	S'agissant du carnet sanitaire : – est-il disponible sur place ? – est-il mis à jour quotidiennement ? – est-il bien renseigné sur les paramètres de l'autosurveillance : concentration en désinfectant, transparence, pH, température de l'eau ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

(1) Les critères de conformité mentionnés ici valent pour l'ensemble des ERP, à l'exception des bains à remous à usage exclusivement médical, ceux-ci n'entrant pas dans le champ d'application de la réglementation des piscines.

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
	<ul style="list-style-type: none"> - le nombre de baigneurs quotidiens est-il renseigné ? - le volume d'eau quotidien d'apport d'eau neuve est-il renseigné ? - est-il visé périodiquement par un responsable des installations ? - les entretiens des filtres y sont-ils mentionnés ? 	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.2.6	Les pics de suroccupation de l'eau du spa par les usagers font-ils l'objet de surveillance régulière de l'établissement afin de conseiller aux usagers de différer la baignade ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

5.3. Information du public

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
5.3.1	Une fréquentation maximale instantanée spécifique à la baignade dans le bassin est-elle affichée ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.3.2	Les derniers résultats du contrôle sanitaire réglementaire de l'ARS sont-ils affichés ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.3.3	L'affichage des résultats du contrôle sanitaire de l'ARS est-il facilement consultable par les usagers ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.3.4	Le règlement intérieur de l'établissement relatif à l'activité de baignade est-il affiché ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.3.5	L'obligation de se doucher avant la baignade est-elle rappelée aux usagers : - au travers du règlement intérieur affiché de manière visible ? - grâce à des pictogrammes ou un affichage approprié ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.3.6	D'autres bonnes pratiques d'hygiène relatives à la baignade (douche après la baignade, passage dans le pédiluve, etc.) sont-elles rappelées aux usagers : - au travers du règlement intérieur affiché de manière visible ? - grâce à des pictogrammes ou un affichage approprié ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.3.7	Est-il recommandé aux usagers par voie d'affichage de limiter le temps de baignade dans le spa (par exemple, pas plus de 15 minutes par séance.)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.3.8	Est-il recommandé aux usagers par voie d'affichage de différer la baignade dans le spa en cas de forte affluence ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.3.9	Une information spécifique de mise en garde ou d'interdiction liée à la température de l'eau, est-elle affichée notamment à l'attention des femmes enceintes et des personnes ayant des problèmes cardiaques ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

5.4. Application des règles générales d'exploitation au titre de la réglementation des « piscines »

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
5.4.1	Le spa a-t-il été déclaré, avant son ouverture au public, à la mairie du lieu de son implantation (cf. code du sport applicable aux bassins non médicaux?) Précisez s'il y a également eu information de l'ARS.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.4.2	Lors de cette déclaration, l'établissement s'est-il engagé sur la conformité de ses installations aux normes d'hygiène et de sécurité prévues par la réglementation ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
5.4.3	L'eau utilisée avant traitement est-elle bien l'eau du réseau public d'alimentation en eau potable ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.4.4	Une autre ressource en eau que celle du réseau public d'alimentation en eau potable est-elle utilisée dans l'établissement ? Précisez.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.4.5	Dans le cas où cette ressource alternative est utilisée pour le remplissage du bassin, a-t-elle bien reçu une autorisation préfectorale (délivrée après avis de l'ARS ?)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.4.6	L'apport d'eau neuve se fait-il bien en amont de l'installation de traitement, par surverse dans un bac de disconnexion ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.4.7	Dans les conditions habituelles d'utilisation, l'eau du bassin fait-elle l'objet : - d'une filtration ? (si oui, précisez la situation au point 5.6). - d'une désinfection ? (si oui, précisez la situation au point 5.7).	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

5.5. *Recyclage de l'eau*

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
5.5.1	L'eau du bassin fait-elle l'objet d'un recyclage ? Précisez le volume d'eau du bassin (m ³).	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.5.2	Le temps de recyclage de l'eau du bassin est-il inférieur à 30 minutes (circulation totale au moins deux fois par heure) ? Précisez-le.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.5.3	Le recyclage de l'eau du bassin est-il permanent (même en l'absence de baigneurs) ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.5.4	L'eau est-elle recyclée par la surface ? Si oui, précisez le taux s'y rapportant (rapport du débit d'eau recyclée par la surface sur le débit total d'eau recyclée).	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.5.5	Le recyclage de l'eau est-il fait par : - goulottes périphériques à débordement ? - écumeurs de surface (skimmer) ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.5.6	Existe-t-il un système de comptage (compteur débitmètre) des volumes d'eau recirculée ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.5.7	Les eaux évacuées par la surface sont-elles acheminées vers un bac tampon spécifique ? Précisez son volume (m ³) et s'il est : - facilement accessible ? - éclairé ? - ventilé ? - en paroi lisse ? - facile à entretenir ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.5.8	Les eaux évacuées par la surface sont-elles acheminées vers un bac tampon commun à un autre bassin ? Précisez lequel et son volume (m ³) Les bassins ont-ils bien leurs propres dispositifs d'alimentation/d'évacuation ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

5.6. *Filtration de l'eau*

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
5.6.1	Le dispositif de filtration de l'eau est-il de type filtre à sables ? Précisez le dispositif de filtration (à sables, à diatomites, à cartouches), la vitesse de filtration et la hauteur du média filtrant (pour les filtres de type filtre à sable).	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
5.6.2	Les filtres font-ils l'objet d'un lavage automatique ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.6.3	Existe-t-il un système de mesure de perte de charge sur les filtres ? (exemple du manomètre).	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.6.4	L'entretien courant des filtres (lavage à contre-courant des filtres à sables, nettoyage des filtres à cartouche) est-il réalisé selon les recommandations de l'installateur ? Précisez.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.6.5	L'entretien courant des filtres (lavage à contre-courant des filtres à sables, nettoyage des filtres à cartouche) est-il réalisé en l'absence d'accès du spa au public ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.6.6	Les premières eaux filtrées après un nettoyage sont-elles acheminées à l'égout ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.6.7	Le contrôle des préfiltres est-il réalisé au moins 1 fois par jour ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.6.8	L'entretien complet des filtres (lavage, décolmatage et désinfection) est-il fait au moins 1 fois par mois ? Précisez la fréquence.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.6.9	L'entretien complet des filtres (lavage, décolmatage et désinfection) est-il fait dès lors que la situation est dégradée (cf. définition de la situation dégradée mentionnée à la question 5.8.4 ?)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.6.10	Existe-t-il un traitement de coagulation/floculation ? Si oui, précisez lequel et le lieu d'injection	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

5.7. Désinfection de l'eau

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
5.7.1	Les produits de désinfection sont-ils autorisés par l'arrêté du 7 avril 1981 modifié du ministère chargé de la santé fixant les dispositions techniques applicables aux piscines ? Précisez-les. <input type="checkbox"/> Eau de javel <input type="checkbox"/> Hypochlorite de calcium <input type="checkbox"/> Chlore gazeux <input type="checkbox"/> Dichloroisocyanurique <input type="checkbox"/> Trichloroisocyanurique <input type="checkbox"/> Autre.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.7.2	L'injection des produits de désinfection est-elle faite après la filtration ? Précisez le point d'injection.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.7.3	L'injection des produits de désinfection est-elle faite directement dans le bassin en présence de baigneurs ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.7.4	L'injection des produits de désinfection est-elle aussi faite lorsque le bassin n'est pas fréquenté ou fermé au public ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.7.5	L'injection des produits de désinfection est-elle faite en continu ? <input type="checkbox"/> pompe doseuse <input type="checkbox"/> avec régulation automatique du résiduel de chlore <input type="checkbox"/> sans régulation automatique du résiduel de chlore <input type="checkbox"/> par galets de chlore stabilisé <input type="checkbox"/> dans les écumeurs de surface, skimmer <input type="checkbox"/> dans un chlorinateur <input type="checkbox"/> directement dans le bassin	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.7.6	Dans le cas d'une injection en continu, est-elle asservie aux volumes d'eau de recirculation ? Si oui, précisez la fréquence de calibrage et de suivi des automates.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.7.7	Dans le cas d'une injection en continu, les automates ou pompes doseuses sont-ils vérifiés plusieurs fois par jour ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
5.7.8	Dans le cas d'une injection en continu, les niveaux de produits de désinfection dans les bacs d'injection sont-ils vérifiés au moins 1 fois par jour ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.7.9	Une désinfection choc par sur-chloration, notamment de l'eau du spa est-elle réalisée périodiquement à titre préventif, le bassin n'étant pas accessible au public ? Précisez la fréquence.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

5.8. Vidange périodique

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
5.8.1	La vidange totale du spa est-elle réalisée au moins 1 fois par semaine ? Précisez la fréquence.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.8.2	La vidange totale du spa est-elle réalisée plusieurs fois par semaine en cas d'utilisation importante (clubs de sport ou campings notamment ?)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.8.3	La vidange totale du spa est-elle réalisée quotidiennement en cas d'affluence importante (établissements de tourisme qui connaissent des pics horaires de fréquentation notamment ?)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.8.4	La fermeture au public du spa et sa vidange totale sont-elles systématiquement réalisées en cas de situation dégradée, notamment dans les situations suivantes : - transparence de l'eau insuffisante ? - présence de selles dans l'eau ? - problèmes techniques dans la filtration et la circulation de l'eau ? - température de l'eau trop élevée ? - absence de désinfectant résiduel dans l'eau ? - confirmation par le laboratoire de présence de <i>Legionella pneumophila</i> . - confirmation par le laboratoire de présence de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.8.5	La vidange totale du spa est-elle systématiquement suivie du nettoyage, de la désinfection et du rinçage de l'ensemble des constituants : - le fond et les parois du bassin ? - les goulottes ? - la tuyauterie accessible ? - les préfiltres ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

5.9. Aération de l'eau

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
5.9.1	Les tubulures d'injection d'air sont-elles équipées de clapets pour éviter leur remplissage en eau lors de l'arrêt du bullage ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.9.2	Les tubulures sont-elles l'objet d'un entretien régulier ? Précisez.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

5.10. Équipements sanitaires

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
5.10.1	L'accès au spa est-il équipé d'un pédiluve alimenté en eau désinfectante et incontournable ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
5.10.2	L'établissement comporte-t-il des installations sanitaires (douches, toilettes, lavabos, etc.) en nombre suffisant par rapport à la fréquentation (et notamment au moins 2 douches, 2 WC et 1 lavabo par bloc sanitaire ?)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
5.10.3	L'établissement est-il configuré de telle sorte que soit empêchée la contamination des plages par les eaux de lavage au niveau des installations sanitaires (inclinaison des sols, évacuation des eaux, etc. ?)	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

6. Éléments descriptifs des fontaines décoratives et des systèmes collectifs de brumisation

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
6.1	L'usage de l'installation est-il intermittent ou saisonnier? Si oui, précisez les périodes d'utilisation.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
6.2	L'alimentation en eau est-elle faite à partir du réseau d'eau potable (eau froide) de l'établissement?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
6.3	Le raccordement sur le réseau d'eau potable est-il fait avec rupture de charge? Précisez les caractéristiques de la disconnection.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
6.4	L'installation utilise-t-elle un stockage de l'eau?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
6.5	L'usage de l'eau se fait-il en système fermé?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
6.6	L'usage de l'eau fait-il l'objet d'un traitement physique (UV) ou chimique de désinfection? Quelles en sont les modalités?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
6.7	L'installation fait-elle l'objet d'une maintenance régulière? Précisez en la fréquence et les modalités.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
6.8	La traçabilité de la maintenance de l'installation est-elle assurée?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
6.9	La qualité de l'eau fait-elle l'objet d'analyses de légionelles au moins une fois par an? Si oui, quels en sont les résultats?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
6.10	La qualité de l'eau fait-elle l'objet d'autres analyses bactériologiques au moins une fois par an? Si oui, quels en sont les résultats?		

7. Fiche récapitulative des ITEMS à renseigner systématiquement par l'ARS dans SISE-ERP

1.1. Identification de l'établissement

Nom de l'établissement :
 Adresse du site contrôlé :
 Code postal : Commune :
 Fermeture au public supérieure à six semaines consécutives dans l'année OUI NON
 Saisonnalité :

1.2. Nature de l'établissement

<input type="checkbox"/> Établissement sanitaire, social ou médico-social N° FINESS : Nombre de lits : <input type="checkbox"/> Établissement de santé (ES) <input type="checkbox"/> public <input type="checkbox"/> privé <input type="checkbox"/> d'intérêt collectif (ESPIC) <input type="checkbox"/> clinique <input type="checkbox"/> Centre hospitalier régional ou universitaire <input type="checkbox"/> Centre hospitalier spécialisé (psychiatrie) <input type="checkbox"/> Centre hospitalier <input type="checkbox"/> Établissement de long séjour <input type="checkbox"/> Établissement de soins de courte durée (MCO) <input type="checkbox"/> Établissement de soins de suite et de réadaptation (SSR) <input type="checkbox"/> Autre, précisez : <input type="checkbox"/> Établissement thermal <input type="checkbox"/> Établissement social/médico-social d'hébergement pour personnes âgées (EHPA) <input type="checkbox"/> Établissement social/médico-social pour personnes handicapées <input type="checkbox"/> Autre établissement social/médico-social (précisez) :	<input type="checkbox"/> Hôtel de tourisme <input type="checkbox"/> Résidence de tourisme <input type="checkbox"/> Camping <input type="checkbox"/> Village-vacances <input type="checkbox"/> Gîte de plus de 5 chambres ou gîte d'étapes Précisez la capacité d'accueil : et le groupe hôtelier, le cas échéant : <input type="checkbox"/> Piscine ou complexe aquatique (hors établissement de tourisme) <input type="checkbox"/> Gymnase ou salle de sport spécialisée ou omnisports <input type="checkbox"/> Salle de remise en forme, bains ou hammam-sauna <input type="checkbox"/> Résidence universitaire, collège ou lycée <input type="checkbox"/> Établissement pénitentiaire <input type="checkbox"/> Autre ERP (précisez) :
---	--

1.3. Bilan des cas de légionellose probables ou certains reliés à la fréquentation de l'établissement

L'ARS a-t-elle connaissance d'au moins un cas de légionellose relié à la fréquentation de l'établissement, quelle que soit la présomption ou l'assurance de l'imputabilité se rapportant aux 14 jours précédant les premiers signes cliniques?								OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>
Année									
Nombre									

1.4. Date de l'inspection-contrôle

Date :

1.11. Installations à risque d'exposition aux légionelles exploitées sur le site de l'établissement (indiquez une estimation du nombre d'entités)

	FICHES DU PRÉSENT référentiel à renseigner	RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES (voir le détail en annexe du présent référentiel)
Points d'usage à risque au sens de l'arrêté du 1 ^{er} février 2010 Nombre estimé : (facultatif)	Pour chaque inspection-contrôle : <input type="checkbox"/> Fiche 1 (généralités) <input type="checkbox"/> Fiche 2 (arrêté du 1 ^{er} février 2010) <input type="checkbox"/> Fiche 3 (installations ECS) <input type="checkbox"/> Fiche 3 a (in situ, production) <input type="checkbox"/> Fiche 3 b (in situ, utilisation) <input type="checkbox"/> Fiche 7 des items de SISE-ERP Et, selon la nature du contrôle : <input type="checkbox"/> Fiche 4 (ES et EHPA)	Arrêté du 1 ^{er} février 2010 (ERP dont ES) Circulaire du 21 décembre 2010 Circulaire du 28 octobre 2005 (EHPA) Circulaire du 9 septembre 2005 (guide de l'eau dans les ETS) Circulaire du 22 avril 2002 (ES)
<input type="checkbox"/> Douches <input type="checkbox"/> Douches individuelles dans les chambres ou logements <input type="checkbox"/> Douches collectives <input type="checkbox"/> Douches à jets <input type="checkbox"/> Douchettes (salons de coiffure, etc.) <input type="checkbox"/> Balnéothérapie/bains à remous à usage individuel		
<input type="checkbox"/> Oxygénothérapie	Non pris en compte dans le présent référentiel (cf. bonnes pratiques d'hygiène)	
<input type="checkbox"/> Soins dentaires	Non pris en compte dans le présent référentiel (cf. bonnes pratiques d'hygiène)	
<input type="checkbox"/> Bain à remous à usage collectif et recevant du public	<input type="checkbox"/> Fiche 5 (spa)	Circulaire du 27 juillet 2010
<input type="checkbox"/> Brumisateurs à usage collectif <input type="checkbox"/> à l'intérieur <input type="checkbox"/> à l'extérieur	<input type="checkbox"/> Fiche 6	Pas de réglementation spécifique
<input type="checkbox"/> Fontaine décorative <input type="checkbox"/> à l'intérieur <input type="checkbox"/> à l'extérieur du bâtiment	<input type="checkbox"/> Fiche 6	Pas de réglementation spécifique
<input type="checkbox"/> Tour aérorefrigérante	Hors champ de compétence ARS	
<input type="checkbox"/> Autres installations (précisez) :		

Contrôle de la mise en œuvre de l'arrêté du 1^{er} février 2010

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
2.1.1	La température de l'ECS est-elle surveillée depuis la production jusqu'aux points d'usage à risque? Précisez qui en a la charge.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.1.3	Cette surveillance est-elle réalisée périodiquement à des fréquences conformes aux dispositions réglementaires? Précisez.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.2.1	La température de l'ECS est-elle globalement maintenue au-dessus de 50 °C en tout point technique du réseau d'ECS (de la production à l'amont de la distribution)? Précisez la durée de soutirage de l'ECS au point d'usage nécessaire pour obtenir la température la plus proche de 50 °C.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
2.3.1	Existe-t-il un protocole de surveillance du risque de contamination des réseaux d'eau par les légionelles définissant le lieu, la fréquence et la procédure de prélèvement ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.3.2	Existe-t-il un protocole d'actions en cas de contamination de l'eau par des légionelles ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.4.1	Les fréquences de surveillance des légionelles respectent-elles la réglementation ? (au moins 1 fois par an aux points d'usage à risque et aux points accessibles aux patients particulièrement vulnérables, etc. ?) Si non, précisez la fréquence en fonction du point de surveillance	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.4.2	Les prélèvements d'eau effectués dans le cadre de la surveillance sont-ils conformes à la réglementation (stratégie d'échantillonnage de l'établissement, recours à un organisme accrédité par le COFRAC, réalisation par un personnel formé et avec écoulement de l'eau) ? Si non, précisez les dérives observées.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.4.3	Au cours de l'année précédente ou cette année, le réseau d'ECS a-t-il été confronté à la situation sensible suivante : absence d'utilisation pendant au moins 6 semaines consécutives et absence de purge totale ? Si ce cas de figure a été rencontré, l'établissement a-t-il réalisé une surveillance des légionelles aux points d'usage à risque pour la réutilisation du réseau d'ECS par les usagers ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.6.1	Le laboratoire à qui sont confiées les analyses de légionelles est-il bien accrédité pour le dénombrement des légionelles selon la méthode NF T90-431 par le COFRAC ou un organisme européen équivalent ? Mentionnez-le.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.6.3	Les dénombrements en <i>Lp</i> sont-ils tous inférieurs à 1000 UFC/L aux points d'usage à risque ? Dans le cas où il est possible d'établir de manière représentative un ratio du nombre de prélèvements correspondant à cette catégorie sur le nombre total de prélèvements, quel est ce taux (nombre entier compris entre 0 et 100) ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.7.2	Les usages à risques ont-ils fait l'objet de restriction (douches, bains à remous, etc.) ? Précisez les installations concernées.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
2.7.6	Une intervention technique a-t-elle été mise en place pour supprimer l'exposition ? Précisez.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

Évaluation de la qualité du suivi et des défaillances des installations d'ECS

3.1. L'alimentation en eau froide de l'établissement est-elle raccordée ?

- Au réseau public d'alimentation en eau potable – Précisez le nombre de branchements :
- À un puits ou forage privé
 - Autorisé par arrêté préfectoral (sur rapport de l'ARS)
 - Non autorisé
- À une autre ressource en eau :

3.2. La production d'ECS est-elle ?

- Extérieure à l'établissement
- Centralisée au sein de l'établissement
- Répartie entre sites de production dans l'établissement

3.5. Existe-t-il pour les installations d'ECS un fichier technique et sanitaire (complet ou partiel) ?

- OUI NON

Précisez le lieu de consultation du fichier technique et sanitaire et son responsable :

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
3.5.1	Toutes les informations concernant la surveillance de la qualité de l'eau et l'entretien du réseau d'eau y sont-elles consignées ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3.5.2	Ces informations sont-elles tenues à jour régulièrement ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3.12.1	Une expertise technique et sanitaire des réseaux d'eau a-t-elle déjà été réalisée (elle n'a aucun caractère réglementaire ou obligatoire, sauf dans certaines situations des EHPA et des établissements de santé) ? Si oui, précisez l'année où l'expertise a été réalisée. Si cette expertise technique n'a pas été réalisée, est-elle prévue ? Si oui, précisez l'année où l'expertise devra être réalisée.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
3.13.1	Qui effectue la maintenance et/ou l'entretien des installations d'eau ? – les services techniques internes à l'établissement ? – une ou plusieurs sociétés sous-traitantes ? Précisez les noms et coordonnées de ces sociétés, le cas échéant, les installations dont elles ont la charge et la fréquence de leur intervention.	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

S'agissant des établissements de santé

	QUESTION que doit se poser l'établissement	RÉPONSE	COMPLÉMENTS et/ou commentaires
4.2.5	Existe-t-il un protocole écrit des mesures d'intervention lors du diagnostic d'un cas de légionellose nosocomiale probable ou certain survenant dans l'établissement ? Si oui, sont-elles en accord avec la réglementation ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	
4.3.1	Existe-t-il un protocole pour la prise en charge des patients particulièrement vulnérables au risque de légionellose et la sécurisation des points d'usage à risque accessibles aux patients ?	OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

ANNEXE

TEXTES DE RÉFÉRENCE

Code de la santé publique, notamment les articles L. 1321-4, R. 1321-1 à R. 1321-61 et L. 1324-1.

Code du travail, notamment les articles L. 4121-1 à L. 4121-5.

Arrêté du 7 avril 1981 modifié fixant les dispositions techniques applicables aux piscines.

Arrêté du 30 novembre 2005 modifiant l'arrêté du 23 juin 1978 relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation, des locaux de travail ou des locaux recevant du public.

Arrêté du 1^{er} février 2010 relatif à la surveillance des légionelles dans les installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire.

Circulaire DGS n° 2002-273 du 2 mai 2002 relative à la diffusion du rapport du Conseil supérieur d'hygiène publique de France relatif à la gestion du risque lié aux légionelles.

Circulaire DGS/SD7A/SD5C-DHOS/E4 n° 2002-243 du 22 avril 2002 relative à la prévention du risque lié aux légionelles dans les établissements de santé.

Circulaire DHOS/E4/E2/DGAS/2C/DGS/7A n° 377 du 3 août 2004 relative aux matériels de prévention et de lutte contre les fortes chaleurs dans les établissements de santé et les établissements d'hébergement pour personnes âgées.

Circulaire DHOS/EA/DGS/SD7A n° 2005-417 du 9 septembre 2005 relative au guide technique de l'eau dans les établissements de santé.

Circulaire DGS/SD7A/DHOS/E4/DGAS/SD2 n° 2005-493 du 28 octobre 2005 relative à la prévention du risque lié aux légionelles dans les établissements sociaux et médico-sociaux d'hébergement pour personnes âgées.

Circulaire DGS/EA4 n° 2010-289 du 27 juillet 2010 relative à la prévention des risques infectieux et notamment de la légionellose dans les bains à remous (spas) à usage collectif et recevant du public.

Circulaire DGS/EA4 n° 2010-448 du 21 décembre 2010 relative aux missions des agences régionales de santé dans la mise en œuvre de l'arrêté du 1^{er} février 2010 relatif à la surveillance des légionelles dans les installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire.

Instruction DGS/EA n° 2011-406 du 26 octobre 2011 relative aux missions des agences régionales de santé dans le domaine de la santé environnementale.

Guide DGS/CSTB : « maîtrise du risque de développement des légionelles dans les réseaux d'ECS – Défaillances et préconisations (2012) ».

Guide DGS/CSTB : « réseaux d'eau destinée à la consommation humaine à l'intérieur des bâtiments, guide technique de conception et de mise en œuvre (partie 1, édition 2004) et de maintenance (partie 2, 2005) ».

« Surveillance microbiologique de l'environnement dans les établissements de santé – Air, eaux et surfaces » CTIN 2002.

« 100 recommandations pour la surveillance et la prévention des infections nosocomiales » CTIN 1999.