

Durée :

1 jour (7 h.)

Les participants et leur pré-requis :

Responsables sécurité et personnel des services d'entretien et de maintenance

Notre intervenant :

Consultant Formateur consultant, expert en Hygiène et Qualité agro-alimentaire - Evalueur HACCP pour l'AFAQ, qualifié auditeur IFS (International Food Standard).

L'organisation :

Lieu : à déterminer

Dates : à déterminer

Horaires : 08h00 - 16h30

Coût par participant :

300 € HT (360 € TTC)

Renseignements et inscriptions :

Sabine ACCO

LES OBJECTIFS :

- Acquérir une méthodologie permettant la gestion des risques liés à la légionellose :
- Evaluer les équipements à risques.
- Connaître les mesures de lutte, de prévention et de suivi contre cette bactérie pathogène.
- Connaître la réglementation en vigueur.
- Sensibiliser le personnel aux problèmes de responsabilité civile, pénale, voire administrative.

NOTRE CHOIX PEDAGOGIQUE ET LES MODALITES D'EVALUATION:

Repose sur une approche pragmatique, alternant des apports théoriques, la présentation d'outils, de méthode de gestion des risques et l'examen de cas pratiques sur le terrain.

Remise d'un support aide mémoire à chaque participant.

Evaluation qualitative et quantitative effectuée par les participants en fin de formation

LE CONTENU DE LA FORMATION :

- **La légionelle bactérie pathogène**
 - Son histoire.
 - Pathologie soumise à déclaration obligatoire.
 - Les conditions de prolifération.
 - Le processus infectieux.
- **Le risque sanitaire provoquer par les légionelles**
- **Les installations et les équipements à risque dans l'industrie**
 - Les réseaux de distribution d'eau froide et d'eau chaude sanitaire.
 - Les tours aéro - réfrigérantes.
 - Les circuits de refroidissement et les climatiseurs.
- **La réglementation en vigueur**
 - Les textes applicables.
 - Déclaration obligatoire.
 - Signalement et réseaux.
 - Résultats microbiologiques : interprétation et conduite à tenir.

- La responsabilité civile, pénale et administrative.

■ **Le suivi des installations**

- La tenue d'un carnet de suivi.
- Localisation, prélèvement, analyses et interprétation.
- Contrôle régulier de l'entretien du matériel.