

LA QUALITE DE L'EAU DANS UN ERP (tertiaire, campings, hôtels...) et les industries agro-alimentaire

B04

 **Durée** : une demi-journée (3h30)

 **Dates & lieux** : consultez notre site web

 **Public visé** :

- Responsable et agent techniques des EHPAD, des établissements de santé, des stations thermales, des stations viticoles, des campings
- Plombiers
- Chauffagistes

 **Nombre de stagiaires** : 5 minimums

 **Aucun pré requis nécessaire**

Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/formation

 **Évaluations des connaissances acquises** :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance

Validation de la formation : Remise d'une attestation de formation

 **Méthodes et moyens pédagogiques** :

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et des vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation « clients »
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur

 **Intervenants** : Experts et formateurs consultants métiers

 **Accessibilité** : La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation. Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mis à disposition



Objectifs

- Informer le professionnel sur ses obligations réglementaires relatives à la qualité de l'eau fournie
- Sensibiliser aux risques de légionelles et des biofilms
- Former le personnel sur la maîtrise du risque eau du risque eau et légionelles ainsi qu'à la surveillance du réseau d'eau froide et d'eau chaude sanitaire par la mise en place du carnet sanitaire.

CONTACT

1. Réglementation en vigueur

- Les textes réglementaires et le code de la santé publique

2. Les eaux dans un établissement ERP

- La responsabilité des établissements
- Le planning du plan de prévention et la démarche qualité : traçabilité de la surveillance, formation du personnel et référent eau
- Réalisation d'analyses (prélèvements, analyses, interprétations des résultats)
- Les mesures préventives et curatives en cas de dépassement des objectifs cibles
- Le plan de maintenance du réseau d'eau dans l'établissement et l'importance du carnet sanitaire

3. Les différentes qualités d'eaux

- Les eaux destinées à un usage alimentaire : eau de distribution publique, eau des fontaines réfrigérantes, eaux conditionnées, glace alimentaire
- Les eaux techniques produites (eau déminéralisée, eau distillée, eau osmosée, eau adoucie)
- L'eau chaude sanitaire et le risque légionelle

4. Difficultés et interférences

- Biofilms : Définition et rôle dans la difficulté de la gestion du risque de légionelles
- Interférence de la flore associée : *Pseudomonas aeruginosa*...



– Tarifs publics et financements OPCO / Pôle Emploi

- coût inter sur demande de devis
- coût intra sur demande de devis

Tarifs nets exonérés de TVA (exonération de TVA justifiée par l'article 261-4-4 du Code général des impôts)