

Mesures préventives pour réduire les risques microbiologiques potentiels lors d'une remise en service des installations sanitaires d'eau potable et de douche.

Afin de vous aider lors de la reprise de votre activité, voici deux procédures devant être appliquées systématiquement après une longue période d'inutilisation de vos installations sanitaires (par exemple après chaque période de vacances estivales)

Pour l'eau potable (eau froide) :

- **purger l'ensemble de votre réseau d'eau froide afin d'effectuer un assainissement complet du système en laissant couler l'eau de tous les robinets, et ce, au moins jusqu'à l'obtention d'une température constante** (durée nécessaire : entre 3 et 5 minutes en fonction de la taille du réseau) ; il est important d'ouvrir simultanément plusieurs robinets pour assurer un courant suffisamment fort dans les conduites de distribution,

Pour les eaux de douches (eau chaude) :

- **purger l'ensemble de votre réseau d'eau chaude afin d'effectuer un assainissement complet du système en laissant couler l'eau de tous les pommeaux de douches, et ce, au moins jusqu'à l'obtention d'une température constante** (durée nécessaire : entre 3 et 5 minutes en fonction de la taille du réseau); il est important d'ouvrir simultanément plusieurs sorties de douche pour assurer un courant suffisamment fort dans les conduites de distribution,
- **régler la température à la sortie du chauffe-eau à un minimum constant de 60 °C,**
- vérifier que la température du retour de la conduite de bouclage atteint bien 55 °C,
- procéder à une désinfection par choc thermique du chauffe-eau,
- détartrer et rincer l'ensemble des pommeaux de douches de vos installations,
- consigner la réalisation de ces mesures en précisant les éléments associés correspondants (ex : date et heure de début de la purge du réseau, durée de la purge effectuée ; valeur de la température réglée en sortie du chauffe-eau, date de ce réglage ; température, durée et date du choc thermique appliqué, etc.).

Si vous deviez procéder à des analyses dans le cadre de votre autocontrôle afin de vérifier la qualité effective de l'eau de vos installations, nous vous rappelons que selon l'article 3 de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels, (ODAIUOs – RS 817.02), vous devez nous avvertir en cas de résultats non conformes susceptibles de mettre en danger la santé des usagers. Par exemple, une teneur en *Légionelles* spp. supérieure à 1'000 UFC/L doit impérativement faire l'objet d'une notification auprès de notre service.

En vous remerciant d'avance pour votre coopération et votre diligence afin de garantir un redémarrage de vos installations sûr du point de vue sanitaire et en restant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

