

	MODE OPERATOIRE	Diffusion par : CHU - UGRI	9231-MO-143
	EAU - LEGIONELLES : Purge des points d'eau des locaux inoccupés Processus : HYS-Hygiène, sécurité et maintenance	Page 1 / 2	V. 03

1. OBJECTIFS

Ce mode opératoire décrit les modalités de purge des points d'eau des locaux inoccupés. Un programme de purges est indispensable pour éviter la prolifération microbienne due à la stagnation de l'eau et la contamination des points d'usage.

2. DOMAINE D'APPLICATION

Ce document s'applique à tous les points d'eau des locaux inoccupés (locaux neufs mis en eau avant mise en service, bâtiments existants inoccupés, services temporairement fermés).

3. REFERENTIEL

- 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
- Guide CCLIN Sud-Ouest « Grille d'évaluation et mesures de prévention du risque infectieux suivant la nature des travaux » novembre 2006
- 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 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.

4. ORGANISATION

4.1. Qui

Les purges sont réalisées par le personnel désigné à cet effet par la Direction (plombiers, services de sécurité, services cliniques,...).

4.2. Quoi

Les purges sont réalisées au niveau de tous les points d'usage de l'eau: robinets lavabos, robinets éviers, robinets auges chirurgicales, douches (même non équipées de flexibles), douchettes, robinetteries ou vannes.

4.3. Quand

Les purges sont réalisées à une fréquence de 3 fois par semaine pour chacun des points.

4.4 Comment

Ouvrir le point d'eau réglé sur eau chaude et laisser couler pendant 3 minutes, puis régler le point sur eau froide et laisser couler de nouveau pendant 3 minutes. Fermer le point d'eau.

Ne pas ouvrir le point d'eau trop grand pour éviter d'éclabousser les surfaces à proximité.

4.5 Traçabilité

Les purges de chacun des points d'eau sont tracées sur un document prévu à cet effet.

REDACTEUR(S)	VERIFICATEUR(S)	APPROBATEUR(S)	Date d'application
Florence LE GALLOU (Biologiste - PHU 07 - Biologie\Bactériologie-Hygiène)	Eric TRAN (Responsable maintenance technique et immobilière - PILNH \Services techniques)	Fabrice DEL SOL (Directeur(trice) - PILNH) (par Anne PRUVOST), Didier LEPELLETIER (Chef de service - PHU 07 - Biologie\Bactériologie-Hygiène)	02/09/2019

5. REALISATION

5.1. En pratique

- Au niveau d'un secteur, ouvrir un à un chacun des points d'eau réglés sur eau chaude (température maximum) dans un ordre défini. Laisser couler pendant au minimum 3 minutes.
- Revenir au premier point et repasser dans le même ordre au niveau de chacun des points d'eau en les réglant sur eau froide (température minimum). Laisser couler au minimum 3 minutes.
- Revenir au premier point et repasser dans le même ordre au niveau de chacun des points d'eau pour les fermer.
- Renseigner le document de traçabilité en indiquant les points purgés, la date de purge et le nom de l'agent ayant réalisé la purge.

5.2. Particularités

- Point avec uniquement eau chaude ou eau froide ou eau mitigée sans réglage : ne réaliser qu'une purge de 3 minutes.
- Point à déclenchement par cellule photoélectrique : purger en déclenchant au moins 4 fois le robinet.
- Point à déclenchement au coude ou au genou : bloquer le système de déclenchement pendant les 3 minutes de purge.
- Equiper les vannes sans raccordement de flexibles pour faciliter la purge et l'évacuation
- Noter les problèmes constatés (absence d'eau chaude ou d'eau froide, coloration, fuite,...) sur les feuilles de traçabilité.