



MARCHES PUBLICS DE SERVICES

CONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES DE L'ENVIRONNEMENT POUR LE GHT VAL RHONE CENTRE

Annexe 1 : échéancier légionnelle CH VIENNE

Annexe 2 : échéancier CH VIENNE

Annexe 3 : liste contacts CH VIENNE

Annexe 4 : échéancier CH PELUSSIN

Annexes 5 et 6 : échéancier CH CONDRIEU

Annexe 7 : échéancier CH BEAUREPAIRE

Annexe 8 : échéancier CH GIVORQ

Annexe 9 : échéancier CH NEUVILLE

Annexe 10 : échéancier SAINT PIERRE DE BOEUF

Annexe 11 : échéancier CH VINATIER

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

1. Objet du marché :

1.1 Objet

Contrôles microbiologiques de l'environnement, incluant les prélèvements et les analyses sur l'endoscopie, les eaux, les eaux usées, les surfaces et l'air pour tous les établissements parties du GHT VARLHONNE CENTRE

1.2 Décomposition du marché

La présente consultation comporte :

- Contrôles microbiologiques de l'environnement pour tous les établissements parties du GHT Val Rhône Santé, à compter du 1^{er} avril 2026 ou d'une date postérieure si la notification précise une date de démarrage différée

1.3 Durée du marché

Le marché est conclu pour une durée de 12 mois à compter de son début d'exécution. Il pourra être reconduit 3 fois tacitement pour la même durée (durée maximum de 48 mois).

En cas de non reconduction, le titulaire ne pourra prétendre à aucune indemnité ou aucun dédommagement.

La date prévisionnelle du début des prestations : 1^{er} avril 2026

2. Descriptifs des prestations attendues

2.1 Contrôles microbiologiques de l'environnement pour le Centre Hospitalier Lucien Hussel

CENTRE HOSPITALIER « Lucien Hussel »

Montée Docteur CHAPUIS – BP 127 – 38209 VIENNE CEDEX

Tél. : 04 74 31 32 09 - **Fax** : 04 74 31 30 29 - **Mail** : sec.dalt@ch-vienne.fr

INTERLOCUTEURS :

M. Vincent LETHI, Directeur Adjoint : v.lethi@ch-vienne.fr

Dr A. LALEUF – praticien hygiéniste : a.laleuf@ch-vienne.fr / eoh@ch-vienne.fr

Mme AL. MARTIN, Cadre de Santé du SPRI : al.martin@ch-vienne.fr

Deux sites sont concernés :

- . Centre Hospitalier sis Montée Docteur CHAPUIS (ou Mont Salomon) – 38209 VIENNE CEDEX
- . EHPAD Les Terrasses du Rhône sis Route de la Moille 38670 CHASSE SUR RHONE

2.1.1 PRELEVEMENTS ET ANALYSES ENVIRONNEMENTALES : eau, eaux usées, air, surfaces, endoscopes

2.1.1.1 Objet :

Définition des prescriptions techniques pour la réalisation des opérations de prélèvements et d'analyses environnementales eau, air, surfaces, endoscopes.

Le prestataire doit être accrédité et agréé conformément à la réglementation.

Le prestataire tiendra à disposition du client :

- le manuel d'assurance qualité (MAQ),

- les certificats d'étalonnage,
- les documents de traçabilité.
- une copie des attestations d'agrément et d'accréditation
- le protocole de prélèvement, d'acheminement et de conservation des échantillons par type de prélèvement
- un modèle de rapport d'analyse par type de prélèvement
- un modèle de fiche de prélèvement par type de prélèvement

Le prestataire s'engage à interpréter les résultats et à dispenser tout conseil ou avis pertinent en cas de non-conformité.

Pour chaque prestation demandée, le prestataire devra :

- **indiquer le contexte et/ou les objectifs** : contrôles de routine, qualifications, contrôles après non-conformité, retour de maintenance...

- **préciser les caractéristiques utiles pour le prélèvement et l'interprétation des résultats** : classe de risque, classe de propreté microbiologique, traitements (désinfectants, produits anticorrosion...) ... ;

- **Pour le prélèvement** :

- Les mesures ou vérifications à effectuer in situ (température, pH pour l'eau, pressions pour les ZEM...) sont clairement précisées,
- Le prélèvement est à la charge du prestataire,
- Les conditions de prélèvements sont définies (accompagnant sur place, tenue adaptée au site...),
- Des fiches d'identité des points à prélever sont prévues et disponibles ;

- **préciser les caractéristiques des analyses microbiologiques demandées** :

- Catégories concernées : eau (potable, chaude mitigée), eaux usées, air, surfaces, endoscopes...,
- Analyses à effectuer pour chaque catégorie, voire pour chaque point de prélèvements (ex : flore aérobie revivifiable à 22°C, à 36°C, autres micro-organismes (*E. coli*, Entérocoques..., comptage particulaire, aérobiocontamination...) ;

2.1.1.2 Prélèvement :

Le plan d'échantillonnage

- Est validé par l'établissement de santé,
- Est joint au CCTP (**Cf. annexe 1 Points LEGIONELLES – CHV-EHPAD CHASSE SUR RHONE 2026**)

La planification

- Est proposée par l'EOH et les services techniques (**lors de la réunion annuelle avec le prestataire et est validée lors de cette réunion**).
- Fait l'objet de l'élaboration d'un planning prévisionnel annuel rédigé dès le début du marché (**Cf. annexe 2 : Planning prélèvements environnement 2026**). Toute modification/report doit être officialisée avant l'intervention par avis écrit (**mail**).

Les préleveurs

- Sont formés et habilités,
- Peuvent être accompagnés par un membre des services techniques de l'établissement appartenant à la « Cellule Eau » - tech.hygiene@ch-vienne.fr – 06.76.34.44.73 le jour de l'intervention. Toute visite devra a minima être signalée.
- Les préleveurs s'engagent :
 - À prélever hors de tout conflit d'intérêt avec l'établissement où est réalisé le prélèvement
 - À respecter les règles d'hygiène et de sécurité afférentes au lieu du prélèvement et au prélèvement lui-même
 - À respecter les règles de confidentialité quant aux lieux prélevés
 - À compléter la fiche de prélèvement et à respecter les conditions et délais d'acheminement
 - À informer dans les plus brefs délais l'équipe opérationnelle d'hygiène ou le service technique en cas d'anomalie constatée

Le prélèvement proprement dit

- Intègre les informations concernant des observations, des difficultés ou dysfonctionnements repérés lors de la réalisation du prélèvement qui seront mentionnées sur le document accompagnant l'échantillon et qui seront reportées par le laboratoire sur le compte-rendu d'analyse
- Prévoit l'impossibilité humaine ou matérielle, de réaliser les prélèvements et les analyses prévues. Dans ce cas le laboratoire peut soit repousser les prélèvements en accord avec le client, soit faire appel à un sous-traitant accrédité suivant les mêmes modalités. Les résultats émis par le sous-traitant seront systématiquement vérifiés par le laboratoire avant d'être transmis au client
- En cas d'impossibilité « technique » d'effectuer ou d'identifier le prélèvement il est possible de le remplacer par un point proximal. La représentativité du nouveau point doit être identique à celle de l'ancien sans entrainer de surcout
- Si les points de prélèvements définis ne sont pas accessibles le jour de l'échantillonnage, le préleveur doit le signaler à l'**EOH par mail (eo@ch-vienne.fr)** et le tracer sur une fiche de non-conformité **à transmettre par mail à l'EOH.**
- Le préleveur doit appliquer les protocoles et consignes du service
- La méthode de prélèvement est standardisée pour la surveillance de routine : effectuée toujours par les personnes spécialement formées, avec le même appareil, les mêmes modalités de prélèvements
- Les modalités de prélèvement, d'acheminement et de conservation des échantillons doivent répondre à la réglementation en vigueur

2.1.1.3 Les conditions de transport

- Le délai maximum d'acheminement au laboratoire et de mise en culture sera de 24 heures
- La traçabilité des conditions de transport sera fournie. Les modalités de cette traçabilité et de stockage des données seront précisées dans le mémoire technique du candidat.

2.1.1.4 Le matériel

- Les consommables et/ou matériel de prélèvement seront fournis par le prestataire
- Les certificats d'étalonnage pour le matériel de prélèvement concerné seront fournis une fois par an ou en cas de modification du matériel de prélèvement.

2.1.1.5 Les mesures de sécurité

Le prestataire présente dans son offre une note indiquant les mesures prévues pour assurer la sécurité de son personnel et le respect des mesures d'hygiène au cours des investigations de terrain.

Le préleveur, formé et habilité, s'informe, pendant le contact préliminaire et/ou au début de l'opération de prélèvement proprement dite, des consignes d'hygiène et sécurité dans le service où il intervient et il s'engage à les respecter.

2.1.1.6 Résultats

Les paramètres d'analyses seront conformes à la législation en vigueur.

Les valeurs cible-alerte-action seront établies en début de marché entre le prestataire et l'établissement.

- Le compte rendu des résultats doit reprendre l'identification complète du point mentionné au plan de prélèvement, les conditions du prélèvement et les anomalies constatées
- En cas d'erreur d'identification du point prélevé, le prestataire s'engage à éditer un nouveau rapport de résultat corrigé
- Dans le cadre de la confidentialité des résultats, le prestataire s'engage à respecter la liste des destinataires fournie en début de marché et de la mettre à jour dès que des modifications lui sont transmises
- Des résultats finaux seront envoyés par mail sous format PDF en respectant, concernant les surfaces, un document pour tous les points de prélèvement d'un service
- Le prestataire s'engage à transmettre par mail, aux membres de l'EOH mentionnés sur la liste de diffusion fournie en début de marché (**Cf. Annexe 3_Liste des destinataires CHV - EHPAD Chasse sur Rhône**), tout résultat non conforme dans les plus brefs délais, sans attendre le compte-rendu définitif
- Le prestataire s'engage à réaliser la totalité des analyses sans sous-traitance, sauf exceptionnellement et, si nécessaire, uniquement avec un laboratoire avec lequel il a contractualisé. En cas de sous-traitance d'analyses, le sous-traitant doit respecter les mêmes critères de compétence que le prestataire et le prestataire doit s'assurer de la conformité des analyses effectuées avant de remettre les résultats au client ; le titulaire du marché devra déclarer ses sous-traitants
- Le prestataire s'engage à conserver les souches, lors d'investigation ou d'épidémies, pendant au moins 3 mois. Pour les légionelles, la durée de conservation des souches sera au minimum d'1 an
- Le prestataire transmettra le cas échéant les souches au laboratoire de référence qu'il aura désigné suivant une procédure préétablie

2.1.1.7 Traçabilité

Tous les échantillons doivent être clairement identifiés au moment du prélèvement, en intégrant les intitulés attribués par l'établissement qui figurent sur le planning de prélèvements.

La fiche de prélèvement permet de tracer les opérations au cours du prélèvement.

Eléments de la fiche de prélèvement

Renseignements communs

- Nom et adresse de l'organisme responsable de la mesure,
- Date et heure du prélèvement,
- Type de prélèvement,
- Localisation du prélèvement (Identification claire de l'emplacement de prélèvement : fiche identité du point de prélèvement, codes-barres, codes de géolocalisation...) et nombre d'échantillon(s) prélevé(s) par point,
- Identification du matériel utilisé,
- Identification des échantillons prélevés,
- Identification du préleveur ayant réalisé le prélèvement,
- Résultats des mesures sur site (pour l'eau : température, chlore libre, total),
- Toute information sur des conditions particulières lors du prélèvement : remarque(s) ou anomalie(s) lors de la réalisation des prélèvements,
- Fiche d'envoi au laboratoire :
 - * la date et heure de l'envoi,
 - * les conditions de transport,
 - * les références des échantillons prélevés
- Visa du client le cas échéant.

Air

Renseignements généraux

- Critères de classification de la zone ; Référence normative si qualification ou requalification,
- État de fonctionnement : relevé des pressions différentielles (ou résultats du test de la feuille si aucun moyen de mesure),
- Modalités de prélèvements :
 - * hors activité (salle au repos) :
 - bionettoyage effectué,
 - salle au repos, inoccupée depuis (au minimum depuis 3 CP0.5 quand il est connu ou au moins 1 heure),
 - portes fermées,
 - en présence ou non du préleveur.
 - * en activité :
 - nombre de personnes présentes

Aérobiocontamination

- Appareil utilisé et date du dernier étalonnage,
- Volume prélevé,
- Milieu(x) utilisé(s).

Eau

Prélèvement :

- Typologie : point technique, amont du point d'usage, point d'usage...
- Pour un relevé de température d'eau, les informations à préciser sont :
 - * indication si l'eau est mitigée ou pas (il faut demander aux services techniques),
 - * mesure du temps de montée en température avant stabilisation et valeur stabilisée,
 - * présence de variations de température « anormales » pendant la mesure (ex : train d'eau froide dans l'eau chaude, chute de la température de l'eau chaude au bout de quelques minutes).
- Conditions :
 - * à distance d'un cycle de désinfection,
 - * avec ou sans purge,
 - * avec ou sans désinfection du point de prélèvement,
 - * 1er jet, 2ème jet,
 - * avec ou sans élément terminal... (brise jet, filtre terminal...).
- Toute information sur des conditions particulières lors du prélèvement (état de l'installation, fuites ...).

Surfaces

- Critères de classification de la zone,
- Traitement d'air en fonctionnement ou non (si besoin),
- Matériel utilisé : écouvillons, géloses contact...
- Prélèvements :
 - * Localisation (plan d'échantillonnage),
 - * Conditions : avant ou après nettoyage et/ou désinfection,
 - * Modalités de prélèvements :
 - hors activité (salle au repos) :
 - bionettoyage effectué,
 - salle au repos, inoccupée depuis au minimum depuis 3 CP0.5 quand il est connu ou au moins 1 heure,
 - portes fermées,
 - en activité :
 - nombre de personnes présentes.

Endoscopes

- Identification de l'endoscope : famille et numéro de série
- Identification du prélèvement : tous canaux ou canal par canal,
- Moment du prélèvement
- durée et mode de stockage de l'endoscope
- Désinfection manuelle ou automatisée et le cas échéant l'identification du laveur-désinfecteur utilisé et préciser le délai depuis la fin de la procédure de désinfection,
- Cycle utilisé : auto-désinfection, désinfection, désinfection complète avec double nettoyage,
- Le volume injecté : le volume recueilli sera évalué au moment du traitement de l'échantillon au laboratoire.

Synthèse des éléments spécifiques en fonction des contrôles

Contrôles microbiologiques de l'air

- Préciser le référentiel utilisé
- Mentionner dans le compte rendu : centrale de traitement d'air en marche ou en veille, heure du prélèvement, temps de repos de la salle, différentiel de pression salle-extérieur, présence humaine...).

Contrôle microbiologique de l'air

- préciser les caractéristiques du biocollecteur utilisé et fournir un certificat d'étalonnage de moins d'un an,

Contrôles microbiologiques de l'eau

- Préciser
 - * les catégories d'eau concernées : eau (boisson, soins, piscine, balnéothérapie),
 - * les traitements (désinfectants, produits anti-corrosion...),
 - * préciser pour la potabilité (eau froide, eau chaude mitigée), si le point est à désinfecter ou non, si les tests de terrain sont adaptés au désinfectant, le dosage ou % du thiosulfate... et prévoir de laisser un double de la fiche de prélèvement ou d'effectuer une transmission par mail à la personne désignée,
 - * les analyses à effectuer pour chaque catégorie, voire pour chaque point de prélèvements (ex : FAR à 22°C, FAR à 36°C, autres micro-organismes...),
 - * le référentiel à utiliser ou les milieux de culture utilisés, les températures et les durées d'incubation souhaitées.
- Prévoir
 - * thermomètre étalonné avec indication de l'erreur de la sonde,
 - * flaconnage en précisant : le fournisseur (prestataire ou client), le volume, la stérilité,

Pour la recherche de Légionelles sous accréditation : le laboratoire devra être accrédité pour ce paramètre.

Contrôles microbiologiques des surfaces

- Préciser clairement l'objectif (démarche qualité, investigation, démarche pédagogique...);
- Préciser la méthode de prélèvement et /ou le référentiel ainsi que les modalités de prélèvements : en activité, au repos ; empreintes gélosées, écouvillons... ;
- Pour un suivi comparatif pendant une campagne de prélèvements, conserver les mêmes points et la même méthodologie de prélèvement ;

- Préciser les principes actifs des produits désinfectants utilisés pour prévoir le milieu de culture adapté pouvant en limiter l'effet inhibiteur.

Contrôles microbiologiques en endoscopie

- Le prélèvement sera effectué par du personnel formé ayant une bonne connaissance du matériel à prélever et des techniques de prélèvements ;
- Préciser les modalités de prélèvements : traitement du DM, circonstances (surveillance, maintenance...), durée et conditions de stockage.

Le modèle de fiche de prélèvement sera fourni par le prestataire.

2.1.2 REQUALIFICATION

2.1.2.1 Objet :

Définition des prescriptions techniques pour la réalisation de diagnostics des performances des équipements et installations de traitement de l'air dans le cadre de la maîtrise de la contamination aéroportée des zones à risques du CHV.

La requalification correspond à des contrôles périodiques effectués tous les 12 mois ou à des contrôles effectués après tout changement susceptible d'impacter les conditions environnementales, à l'exception des salles d'opération « ISO 5 » pour lesquelles un contrôle particulier doit être fait une deuxième fois dans l'année en plus de la qualification annuelle.

L'intervention comportera aux moins les analyses suivantes :

- Classification particulière
- Classification microbiologique de l'air
- Vérification des paramètres aérauliques : mesurage des vitesses de déplacement d'air des flux d'air entrants, mesurage des débits d'air de soufflage, de reprise et d'extraction, calcul des taux de brassage horaire, visualisation des flux d'air
- Vérification des pressions différentielles
- Mesure de la température et de l'hygrométrie
- Cinétique d'élimination des particules
- Mesurage du niveau de pression acoustique

Les zones suivantes sont concernées :

- Le bloc opératoire : 4 salles. 2 salles risque 4 « ISO 5 », 2 salles risque 3 « ISO 7 »
- La stérilisation : la zone de conditionnement - en risque 2 ISO 8 ainsi que la zone protégée en sortie d'autoclave
- L'unité de préparation des chimiotoxiques : PSM classe A, ZAC classe C

Le prestataire doit être accrédité et agréé conformément à la réglementation.

Le prestataire tiendra à disposition du client :

- le manuel d'assurance qualité (MAQ),
- les certificats d'étalonnage,
- les documents de traçabilité.
- une copie des attestations d'agrément et d'accréditation
- le protocole de prélèvement, d'acheminement et de conservation des échantillons
- un modèle de rapport d'analyse

- un modèle de fiche de prélèvement

Le prestataire s'engage à interpréter les résultats et à dispenser tout conseil ou avis pertinent en cas de non-conformité.

Pour chaque prestation demandée, le prestataire devra :

- **indiquer le contexte et/ou les objectifs** : qualification périodique, qualification après travaux ou mise en conformité...
- **préciser les caractéristiques utiles pour le prélèvement et l'interprétation des résultats** : classe de risque, classe de propreté microbiologique, traitements (désinfectants, produits anticorrosion...) ... ;

2.1.2.2 Prélèvement :

La planification

- Est réalisée en accord entre le prestataire, les services techniques qui doivent se rapprocher des cadres de santé et/ou praticien)
- Fait l'objet de l'élaboration d'un planning prévisionnel annuel rédigé dès le début du marché. Toute modification/report doit être officialisée avant l'intervention par avis écrit.

Les préleveurs

- Sont formés et habilités,
- Peuvent être accompagnés par un membre du personnel de l'établissement de santé le jour de l'intervention,
- Les préleveurs s'engagent :
 - À prélever hors de tout conflit d'intérêt avec l'établissement où sont réalisés les prélèvements,
 - À respecter les règles d'hygiène et de sécurité afférentes au lieu du prélèvement et au prélèvement lui-même,
 - À respecter les règles de confidentialité quant aux lieux prélevés,
 - À compléter la fiche de prélèvement et à respecter les conditions et délais d'acheminement,
 - À informer dans les plus brefs délais le référent de l'établissement en cas d'anomalie constatée.

Le prélèvement proprement dit

- Intègre les informations concernant des observations, des difficultés ou dysfonctionnements repérés lors de la réalisation du prélèvement qui seront mentionnées sur le document accompagnant l'échantillon et qui seront reportées par le laboratoire sur le compte-rendu d'analyse
- Prévoit l'impossibilité humaine ou matérielle, de réaliser les prélèvements et les analyses prévues. Dans ce cas le laboratoire peut soit repousser les prélèvements en accord avec le client, soit faire appel à un sous-traitant accrédité suivant les mêmes modalités. Les résultats émis par le sous-traitant seront systématiquement vérifiés par le laboratoire avant d'être transmis au client

- En cas d'impossibilité « technique » d'effectuer ou d'identifier le prélèvement il est possible de le remplacer par un point proximal. La représentativité du nouveau point doit être identique à celle de l'ancien sans entraîner de surcout
- Si les points de prélèvements définis ne sont pas accessibles le jour de l'échantillonnage, le préleveur doit le signaler et le tracer sur une fiche de non-conformité
- Le préleveur doit appliquer les protocoles et consignes du service
- La méthode de prélèvement est standardisée pour la surveillance de routine : effectuée toujours par les personnes spécialement formées, avec le même appareil, les mêmes modalités de prélèvements
- Les modalités de prélèvement, d'acheminement et de conservation des échantillons doivent répondre à la réglementation en vigueur

2.1.2.3 Les conditions de transport

- Le délai maximum d'acheminement au laboratoire et de mise en culture sera de 24 heures
- La traçabilité des conditions de transport sera fournie

2.1.2.4 Le matériel

- Les consommables et/ou matériel de prélèvement seront fournis par le prestataire
- Les certificats d'étalonnage pour le matériel de prélèvement concerné seront fournis une fois par an ou en cas de modification du matériel de prélèvement.

2.1.2.5 Les mesures de sécurité

Le prestataire présente dans son offre une note indiquant les mesures prévues pour assurer la sécurité de son personnel ainsi que le respect des mesures d'hygiène au cours des investigations de terrain.

Le préleveur, formé et habilité, s'informe, pendant le contact préliminaire et/ou au début de l'opération de prélèvement proprement dite, des consignes d'hygiène et sécurité dans le service où il intervient et il s'engage à les respecter.

2.1.2.6 Résultats

Les paramètres d'analyses seront conformes à la législation en vigueur.

Les valeurs cible-alerte-action seront établies en début de marché entre le prestataire et l'établissement.

- Le compte rendu des résultats doit reprendre l'identification complète du point mentionné au plan de prélèvement, les conditions du prélèvement et les anomalies constatées
- Dans le cadre de la confidentialité des résultats, le prestataire s'engage à respecter la liste des destinataires fournie en début de marché
- Les résultats finaux seront envoyés par mail sous format PDF en respectant, concernant les surfaces, un document pour tous les points de prélèvement d'un service

- Le prestataire s'engage à transmettre par mail, aux membres de l'EOH mentionnés sur la liste de diffusion fournie en début de marché, tout résultat non conforme dans les plus brefs délais, sans attendre le compte-rendu définitif
- Le prestataire s'engage à réaliser la totalité des analyses sans sous-traitance, sauf exceptionnellement et, si nécessaire, uniquement avec un laboratoire avec lequel il a contractualisé. En cas de sous-traitance d'analyses, le sous-traitant doit respecter les mêmes critères de compétence que le prestataire et le prestataire doit s'assurer de la conformité des analyses effectuées avant de remettre les résultats au client ; le titulaire du marché devra déclarer ses sous-traitants
- Le prestataire s'engage à conserver les souches, lors d'investigation ou d'épidémies, pendant au moins 3 mois
- Le prestataire transmettra le cas échéant les souches au laboratoire de référence qu'il aura désigné suivant une procédure préétablie

2.1.2.7 Traçabilité

Tous les échantillons doivent être clairement identifiés au moment du prélèvement.
La fiche de prélèvement permet de tracer les opérations au cours du prélèvement.

Éléments de la fiche de prélèvement

Renseignements communs

- Nom et adresse de l'organisme responsable de la mesure,
- Date et heure du prélèvement,
- Type de prélèvement,
- Localisation du prélèvement (Identification claire de l'emplacement de prélèvement : fiche identité du point de prélèvement, codes-barres, codes de géolocalisation...) et nombre d'échantillon(s) prélevé(s) par point,
- Identification du matériel utilisé,
- Identification des échantillons prélevés,
- Identification du préleveur ayant réalisé le prélèvement,
- Résultats des mesures sur site (pour l'eau : température, chlore libre, total),
- Toute information sur des conditions particulières lors du prélèvement : remarque(s) ou anomalie(s) lors de la réalisation des prélèvements,
- Fiche d'envoi au laboratoire :
 - ☐ la date et heure de l'envoi,
 - ☐ les conditions de transport,
 - ☐ les références des échantillons prélevés
- Visa du client le cas échéant.

Air

Renseignements généraux

- Critères de classification de la zone ; Référence normative si qualification ou requalification,
- État de fonctionnement : relevé des pressions différentielles (ou résultats du test de la feuille si aucun moyen de mesure),
- Modalités de prélèvements :
 - * hors activité (salle au repos) :
 - bionettoyage effectué,
 - salle au repos, inoccupée depuis (au minimum depuis 3 CP0.5 quand il est connu ou au moins 1 heure),
 - portes fermées,
 - en présence ou non du préleveur.
 - * en activité :
 - nombre de personnes présentes

Comptage particulière

- Appareil utilisé et date du dernier étalonnage,
- Tailles particulières prises en compte,
- Volume prélevé.

Aérobiocontamination

- Appareil utilisé et date du dernier étalonnage,
- Volume prélevé,
- Milieu(x) utilisé(s).

Surfaces

- Critères de classification de la zone,
- Traitement d'air en fonctionnement ou non (si besoin),
- Matériel utilisé : écouvillons, géloses contact...,
- Prélèvements :
 - * Localisation (plan d'échantillonnage),
 - * Conditions : avant ou après nettoyage et/ou désinfection,
 - * Modalités de prélèvements :
 - hors activité (salle au repos) :
 - bionettoyage effectué,
 - salle au repos, inoccupée depuis au minimum depuis 3 CP0.5 quand il est connu ou au moins 1 heure,
 - portes fermées,
 - en activité :
 - nombre de personnes présentes.

Synthèse des éléments spécifiques en fonction des contrôles

Contrôles particuliers et microbiologiques de l'air

- les mesures de pression différentielle, de vitesse du flux d'air et d'intégrité du filtre doivent être effectuées ;
- le référentiel en vigueur devra être utilisé par le prestataire et mentionné dans le rapport final
- sera mentionné dans le compte rendu : centrale de traitement d'air en marche ou en veille, heure du prélèvement, temps de repos de la salle, différentiel de pression salle-extérieur, présence humaine...).

Contrôle particulière de l'air

- seront précisés les caractéristiques du compteur utilisé et un certificat d'étalonnage de moins d'1 an sera fourni
- les résultats bruts du comptage seront fournis

Contrôle microbiologique de l'air

- les caractéristiques du biocollecteur utilisé seront fournies ainsi qu'un certificat d'étalonnage de moins d'un an,

Contrôles microbiologiques des surfaces

- seront Précisés : la méthode de prélèvement et /ou le référentiel ainsi que les modalités de prélèvements : en activité, au repos ; empreintes gélosées, écouvillons... ;

Le modèle de fiche de prélèvement sera fourni par le prestataire.

2.2 Contrôles microbiologiques de l'environnement pour le Centre Hospitalier du Pilat Rhodanien sur le site de Saint Pierre de Bœuf

CENTRE HOSPITALIER DU PILAT RHODANIEN → SITE DE SAINT PIERRE DE BŒUF

2, Route de la Dame - 42520 SAINT PIERRE DE BŒUF

Tél. : 04 74 87 90 00 - **Fax** : 04 74 87 90 01 - **Mail** : direction@ch-pilat.fr ; c.pharisier@ch-pilat.fr

2.2.1 *SURVEILLANCE SANITAIRE LIE A L'USAGE DE L'EAU : RISQUE LEGIONELLES, POTABILITE - Prélèvements, analyses, conseils*

2.2.1.1 <i>SURVEILLANCE DE LA LEGIONELLE – Niveau de Prestation Standard</i>
--

Pour répondre notamment à l'Arrêté du 01/02/10 et à sa Circulaire de Déc. 2010, relatif à la surveillance des Légionelles dans les installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire ;

- Lieux de prélèvements à intégrer : ballons et réservoirs d'ECS (Eau Chaude Sanitaire), retours de boucles ECS, installations à risque, baignoires à remous, douches à jets, fontaines décoratives, systèmes de climatisation, ainsi qu'au niveau de **points d'usage représentatifs et défavorisés** parmi les douches notamment.

Prévoir également de surveiller le réseau d'EFS (Eau Froide Sanitaire) si la T°C > 20°C.

PRELEVEMENTS A ENVISAGER : VOIR PLAN SURVEILLANCE EN VIGUEUR (Annexe CCTP)

- Analyses d'eaux réalisées par rapport à la **norme NFT 90-431**.
 - 1^{ère} phase : **recherche** du genre bactérien Legionella.
 - 2^{ème} phase : **confirmation, identification, sérogroupage** de l'espèce pneumophila, si recherche positive.

Remarque : l'analyse ne pourra pas être réalisée si l'eau échantillonnée n'est pas filtrable (Concentration de l'échantillon par filtration sur membrane et non par centrifugation).

- Délai d'envoi des résultats : **entre J + 12 et J + 17** en fonction de la présence ou non de Legionella.

Objectifs cibles, selon Art. 4 de l'Arrêté du 01.02.10 :

Les dénombrements en Legionella pneumophila doivent être **inférieurs à 1 000 unités formant colonie par litre** au niveau de tous les points d'usage à risque.

Dans les établissements de santé, les dénombrements en Legionella pneumophila doivent être **inférieurs au seuil de détection** au niveau des points d'usage à risque accessibles à des patients identifiés comme **particulièrement vulnérables** au risque de légionellose, par le comité de lutte contre les infections nosocomiales ou toute organisation chargée des mêmes attributions.

Lorsque ces seuils ne sont pas respectés, le responsable des installations prend sans délai les mesures correctives nécessaires au rétablissement de la qualité de l'eau et à la protection des usagers.

Le titulaire devra être accrédité COFRAC ou tout autre organisme agréé. L'accréditation porte sur les prélèvements d'eau en vue d'analyses microbiologiques, et les analyses microbiologiques des eaux.

**2.2.1.2 SURVEILLANCE DE L'EAU DESTINEE A LA
CONSOMMATION HUMAINE (POTABILITE) -
Niveau de Prestation Standard**

En se basant sur le Code de la Santé publique (art. de la série R.1321) et le Décret N° 2001-1220 du 20/12/01 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, l'établissement doit surveiller en permanence la qualité de l'eau distribuée dans son réseau jusqu'aux points d'usage afin de vérifier le respect de limites et références de qualité.

Pour cela, le titulaire s'engagera à réaliser les autocontrôles de potabilité selon les modalités suivantes :

- **Réseau intérieur EFS** : eau froide entrée de l'établissement (en tant que point de référence), points d'usage éloignés et représentatifs (cuisines, offices, chambres éloignées...).
- **Points particuliers** : Fontaines réfrigérantes, machines à glaçons.

PRELEVEMENTS A ENVISAGER : VOIR PLAN SURVEILLANCE EN VIGUEUR (Annexe CCTP)

- **Paramètres recherchés** au niveau des **analyses de type D1** :

- **paramètres Bactério** :

- Flore aérobie revivifiable à 22 et 36°C (NF EN ISO 6222)
- Coliformes totaux à 36°C (NF EN ISO 9308-1 ou méthode validée AFNOR)
- Escherichia coli REBECCA CF WATERS N° AES 10/13 - 04/12)
- Entérocoques intestinaux (NF EN ISO 7899-2)
- Spores Bactéries anaérobies sulfito-réductrices (NF EN 26461-2) si besoin

Avec en plus :

- Germe hydrique de l'Hospitalisme à ajouter pour les établissements de santé, médico-sociaux en tant qu'indicateur des risques d'infections nosocomiales liés à l'usage de l'eau.

- **paramètres Chimie** :

- T°C (mesure terrain, méthode interne),
- odeur, couleur (NF EN ISO 7887),
- pH (NF EN ISO 10523),
- turbidité (NF EN ISO 7027),
- conductivité (NF EN 27888),
- Nitrates et Ammoniums (spectrophotométrie)

- **Délai d'envoi des résultats** : 5 jours ouvrables après le prélèvement.

**2.2.1.3 SURVEILLANCE DE L'EAU DESTINEE AUX SOINS
STANDARDS**

Niveau de Prestation Standard

Il s'agit de l'eau utilisée pour les soins des patients sans risque particulier, le maintien de l'hygiène corporelle, le lavage des mains du personnel soignant, le nettoyage / rinçage de dispositifs médicaux....

En se basant sur les recommandations du guide DGS/DHOS, CTIN, 2002, ou le guide « Eau des établissements pour personnes âgées, maîtrise des risques sanitaires » du groupe Eau Santé de 2008, le titulaire s'engage à réaliser les autocontrôles selon les modalités :

- **Lieux de prélèvements** : eau utilisée dans les offices de soins (lavage des mains, rinçage des dispositifs médicaux), douches de patients...

PRELEVEMENTS A ENVISAGER : VOIR PLAN SURVEILLANCE EN VIGUEUR (Annexe CCTP)

- **Paramètres recherchés au niveau des analyses :**
 - **Bactério soins standard :**
 - Flore aérobie revivifiable à 22 et 36°C (NF EN ISO 6222)
 - Coliformes totaux à 36°C (NF EN ISO 9308-1 ou méthode validée AFNOR REBECCA CF WATERS N° AES 10/13 - 04/12)
 - Pseudomonas aeruginosa (NF EN ISO 16266)
- **Délai d'envoi des résultats :** 5 jours ouvrables après le prélèvement. CT 0117/CL/011

2.2.1.4 ORGANISATION DES PRELEVEMENTS

CENTRE HOSPITALIER DU PILAT RHODANIEN → SITE DE SAINT PIERRE DE BŒUF

INTERLOCUTEUR(S) :

Mme COURTY, Directrice Déléguée- m.courty@ch-pilat.fr

Mme PHARISIER, Attachée d'administration – c.pharisier@ch-pilat.fr

Mme LEMEUR, Présidente du CLIN et Pharmacienne - f.lemeur@ch-pilat.fr

Tél. : 04 74 87 90 00

LIEU DE PRELEVEMENT

2, Route de la Dame

42520 SAINT PIERRE DE BOEUF

- Prévenir des dates de passage
- Horaire ouverture : **8H00 – 17H00**
- Jour de fermeture dans la semaine : **néant**
- Périodes d'ouverture dans l'année : **toute l'année**

FREQUENCE DES PRELEVEMENTS – ECHANTILLONNAGE : PREVISIONNEL ANNUEL

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juillet	Août	Octobre
				Juin		Septembre		Novembre
Passages à prévoir								Décembre
Potabilité D1 EFS	VOIR PLAN SURVEILLANCE PREVISIONNEL EN VIGUEUR (Annexe CCTP)							
Soins standards								
Légionelles								

Prélèvements assurés par une personne habilitée du titulaire, selon le plan de contrôle en vigueur si existant, et l'organisation des tournées du titulaire. Prévoir un accompagnement par un représentant de l'établissement (service technique ou pharmacie).

- Les prélèvements sont réalisés selon des procédures internes intégrées dans un Système de Management par la Qualité selon la norme NF EN ISO/CEI 17025. Ces procédures font référence aux documents suivants :
 - NF EN ISO 19458 – Qualité de l'eau - Echantillonnage pour analyse microbiologique ;
 - FD T90-520 - Qualité de l'eau - Guide technique de prélèvement pour le suivi sanitaire des eaux en application du code de la santé publique ;

- FD T90-521 - Qualité de l'eau - Guide technique de prélèvement pour le suivi sanitaire des eaux de piscines et baignades en application du code de la santé publique ;
 - FD T90-522 - Qualité de l'eau - Guide technique de prélèvement pour la recherche de legionella dans les eaux ;
 - Les différentes normes d'analyses si besoin.
- **Délais de mise en analyse**, à compter du jour de prélèvement :

Eaux

Recherche de Legionella et Legionella pneumophila : mise en analyse des échantillons le plus rapidement possible, et exceptionnellement au maximum le surlendemain avec votre accord express, en cas de réception tardive d'échantillons liée à un évènement imprévisible.

Autres paramètres microbiologiques des eaux : mise en analyse au plus tard le lendemain.

Tous les paramètres sont rendus sous accréditation COFRAC lorsque les analyses sont réalisées le jour même du prélèvement.

Seuls les paramètres Coliformes totaux, E. coli, Entérocoques intestinaux et les spores de bactéries anaérobies sulfite-réductrices sont rendus sous accréditation COFRAC lorsque les analyses sont réalisées le lendemain. En cas de dépassement de ces délais de mise en analyse et/ou de température de conservation des échantillons non respectée, les analyses seront réalisées exclusivement avec l'accord express de l'établissement, et hors accréditation COFRAC pour les paramètres concernés.

2.2.1.5 ASSISTANCE / CONSEILS

En cas de mauvais résultats d'analyses, le titulaire se tient à la disposition de l'établissement, par téléphone, fax et courriel pour le conseiller dans l'interprétation des résultats et l'orientation des actions préventives et/ou correctives, si besoin.

2.2.1.6 DONNEES GENERALES

DIFFUSION, ALERTES, RESULTATS : en format pdf PAR MAILS.

m.courty@ch-pilat.fr ; c.pharisier@ch-pilat.fr ; direction@ch-pilat.fr ; alerte@ch-pilat.fr ; f.lemeur@ch-pilat.fr ; pharmaciens@ch-pilat.fr

EXTENSION DES PRESTATIONS : pour tous besoins de prélèvements et d'analyses supplémentaires, entendu au préalable et/ou lors des interventions, les fiches de prélèvements feront office d'acceptation (revue de contrat) par le visa d'un représentant de l'établissement.

CLAUDE RESPONSABILITE : le titulaire est responsable de l'acheminement des échantillons prélevés par un de ses agents.

Le titulaire s'engage à rendre les résultats dès que ceux-ci sont validés par une personne habilitée. Le titulaire s'engage à informer son client dans les plus brefs délais si, au vu des résultats, un risque sanitaire apparaît, afin que ce dernier puisse informer les services de tutelle (ARS, DDCSP...).

Le titulaire s'engage à répondre le plus clairement possible pour l'interprétation des résultats.

CLAUDE DE CONFIDENTIALITE : toute information de nature juridique, technique ou autre à laquelle l'intervenant du titulaire aurait accès au cours de sa mission, fait partie du secret professionnel et ne pourrait, de ce fait, être directement divulguée.

2.2.2 *SURVEILLANCE MICROBIOLOGIQUE DES DENREES ALIMENTAIRES ET DES SURFACES (prélèvements, analyses, audit, conseils)*

AUTOCONTROLES SANITAIRES HYGIENE ALIMENTAIRE - Niveau de Prestation Standard

Les exploitants du secteur alimentaire ont l'obligation de mettre en place, sous leur responsabilité, un Plan de Maîtrise Sanitaire comprenant, en particulier, une analyse des dangers et les éléments de maîtrise de ces dangers élaborés selon les principes **HACCP**.

Les analyses microbiologiques sont à intégrer dans ce plan au titre d'éléments de validation / vérification de l'efficacité du plan de maîtrise sanitaire.

2.2.2.1 OBJECTIFS :

- « Mesurer » le niveau d'hygiène à l'aide d'analyses microbiologiques (indicateurs des règles d'hygiène du personnel, des conditions de préparation - conservation, des protocoles de nettoyage / désinfection...) ;
- Orienter l'établissement vers une meilleure connaissance et maîtrise des règles et bonnes pratiques d'hygiène (conseils, audits si demandé) ;
- Permettre à l'établissement de démontrer votre engagement dans la maîtrise de la qualité sanitaire ;
- Répondre à la réglementation (Règlements CE du Paquet Hygiène) en termes d'obligation de résultats et de surveillance HACCP
- ACCOMPAGNER L'ETABLISSEMENT DANS SON PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

2.2.2.2 NATURE DES ANALYSES ALIMENTAIRES :

- **ECHANTILLONS EN ANALYSES 2 A 7 GERMES** parmi (liste non exhaustive)
 - Flore mésophile à 30°C (NF EN ISO 4833). Fore lactique (NF ISO 15214)
 - Coliformes totaux à 30°C (NF V 08-050). Coliformes thermotolérants à 44°C (NF V 08-060)
 - Escherichia coli (NF ISO 16649-2) . Entérobactéries à 30°C (NF V 08-054)
 - Staphylococcus aureus (NF EN ISO 6888-2 et NF EN ISO 6888-2/A1)
 - Anaérobies Sulfite-Réducteurs (NF V 08-061) ou Clostridium perfringens (NF EN ISO 7937)
 - Bacillus cereus présomptifs (NF EN ISO 7932 ou méthode validée AFNOR BKR 23/06-02/10)
 - Levures, moisissures (NF V 08-059)
 - Salmonelles (présence/absence, méthode validée AFNOR IRIS Salmonella BOKAR N° BKR 23/07-10/11)

- **RECHERCHE DE LISTERIA MONOCYTOGENES** à prévoir en plus sur des préparations à consommer en l'état en tant que critère de sécurité (selon le règlement CE 2073/2005).

Recherche, méthode validée AFNOR Compass Listeria Agar de Biokar N° BKR 23/02 - 11/02
Dénombrement, méthode validée AFNOR Compass Listeria Agar de Biokar N° BKR 23/05 - 12/07

- **ETUDES DE DUREES DE VIE MICROBIOLOGIQUE, DVM**, à prévoir pour des préparations conditionnées et conservées sous-vide ou en barquette plus de 3 jours à l'avance par exemple.

2.2.2.3 NATURE DES CONTROLES DE SURFACE : Cuisine, Linge

- Contrôles réalisés à l'aide de lames gélosées bifaces « flore totale – Coliformes » ou boîtes contact (germe à définir) par le titulaire, au niveau des points suivants (exemples) :
 - En hygiène alimentaire, sur le matériel, plans de travail, ustensiles, mains, vêtements...
 - Au regard des principes RABC, sur le linge patients/résidents, tenues de travail, linge de toilette, matériel, mains des opérateurs... et ce, à différents stades possibles (sortie machine, sortie sèche-linge, après pliage, en cours de distribution).

Ils représentent ainsi des indicateurs d'efficacité des protocoles de nettoyage / décontamination.

- Possibilité de réaliser des contrôles de surface en interne (à la demande).

Le laboratoire remet dans ce cas des lames de surface pour usage en interne, lors des passages. Les lames gélosées peuvent être remises en détail ou par boîte de 10.

- Méthodologie :

Lames gélosées appliquées sur les surfaces à contrôler, étuvage 24 à 48 H, lecture et interprétation.

Possibilité d'identifier la nature des germes (genres, espèces) à l'issue des cultures si demandé. Analyses supplémentaires pouvant avoir recours à des tests biochimiques (galeries API), observations au microscope...

En cas de présence de listeria sur un échantillon alimentaire, une recherche de listeria dans l'environnement des locaux de préparation pourra être demandée et réalisée à l'aide de prélèvements de surface.

Remarques :

- Les normes d'analyses pouvant évoluer ; les rapports d'analyses préciseront les normes utilisées.
 - Les critères microbiologiques applicables en fonction des catégories de denrées seront disponibles sur demande.
 - En cas de présence confirmée de germes pathogènes (Listeria, Salmonelle), une conservation des souches devra être réalisée et maintenue à disposition d'éventuelles enquêtes épidémiologiques.
- Délai d'envoi des résultats (moyen) : 10 jours ouvrables après la mise en analyse.

2.2.2.4 AUDIT / CONSEILS EN HYGIENE ALIMENTAIRE - Niveau de prestation renforcé

• Principes :

- Passer en revue les règles d'hygiène liées aux locaux, postes de travail, conditions de réception, préparation, conservation, distribution, règles d'hygiène du personnel, plans de nettoyage / désinfection ;
- Evaluer les autocontrôles HACCP à mettre en œuvre (éléments de surveillance) ;
- Identification, Traçabilité.
- Apporter des conseils en fonction des observations.

- (Re)sensibiliser le personnel par rapport à l'application des règles et bonnes pratiques d'hygiène.
- Rédaction et remise d'un rapport par la suite à l'aide d'une trame prédéfinie ;
- Observations thématiques classées satisfaisantes, insuffisantes ou non satisfaisantes dès lors que celles-ci soient applicables et observables ;
- Système de notation permettant de voir l'évolution entre 2 visites.
- Intégration de photos en appui du texte.

- **Durée prestation** : équivalent à une **demi-journée** comprenant une visite sur site d'environ 2 heures (observations, prise de photos, conseils) et la rédaction d'un rapport selon une trame de type check-list.

Intervenant : un consultant formateur ou un technicien préleveur habilité, personnel du titulaire.

- **Fréquence des prestations** : **A LA DEMANDE.**

2.2.2.5 ORGANISATION DES PRELEVEMENTS

CENTRE HOSPITALIER DU PILAT RHODANIEN → SITE DE SAINT PIERRE DE BŒUF

INTERLOCUTEUR(S) :

Mme COURTY, Directrice Déléguée – m.courty@ch-pilat.fr

Mme PHARISIER, Attachée d'administration – c.pharisier@ch-pilat.fr

Mr PILON, Chef cuisinier - f.pilon@ch-pilat.fr

Mme Yannick TEYSSIER, cadre supérieure de santé

Tél. : 04 74 87 90 00 - 04 74 87 90 96 (cuisines) - 04 74 87 90 14 (cadre sup. de santé)

LIEU DE PRELEVEMENT

2, Route de la Dame

42520 SAINT PIERRE DE BOEUF

FREQUENCE DES PRELEVEMENTS – ECHANTILLONNAGE : PREVISIONNEL ANNUEL

	Janvier Février	Mars Avril	Mai Juin	Juillet Août	Septembre Octobre	Novembre Décembre
Passages à prévoir	Alimentaire	Alimentaire	Alimentaire	Alimentaire	Alimentaire	Alimentaire
	Surf. linge			Surf. linge		
Echantillons alimentaires Surfaces en cuisine	Prévoir 6 passages par an , avec l'échantillonnage suivant : 3 analyses alimentaires 2/7 Germes + 1 analyse alimentaire Listeria + 3 contrôles de surface par nos soins (lames gélosées)					
Surfaces linge	Prévoir 2 passages par an , avec l'échantillonnage suivant : 8 contrôles de surface par nos soins (lames gélosées), parmi : Linge sortie machine / sortie sèche-linge, linge de toilette, tenues professionnelles Etagère de stockage en buanderie, fond du bac de récupération du linge sortie machine, et les poignées, tablette rayonnage des armoires de transport du linge dans les services Linge rangé dans les armoires, chemise pyjama patients (« chemise d'opéré ») Tapis roulant de la calandreuse (machine à repasser), table de pliage Mains des opérateurs en cours de manipulation et après lavage, décontamination...					

- Prélèvements assurés par une personne habilitée du titulaire, selon le plan de contrôle en vigueur si existant, et l'organisation des tournées du laboratoire. Prévoir un accompagnement par un représentant de l'établissement.

- Les prélèvements sont réalisés selon des procédures internes intégrées dans un Système de Management par la Qualité selon la norme NF EN ISO/CEI 17025. Ces procédures font référence aux documents suivants :
 - NF EN ISO 7218 : Microbiologie des aliments – Exigences générales et recommandations.
 - Règlements CE du Paquet Hygiène
 - Les différentes normes d'analyses si besoin.
- Délais de mise en analyse, à compter du jour de prélèvement :
 - Aliments
 - Au plus tôt le lendemain des prélèvements, sauf pour les échantillons avec étude de durée de vie microbiologique ou contrôle de stabilité.
 - Au-delà, les échantillons alimentaires sont congelés* par nos soins si besoin, avant mise en analyse dans les plus brefs délais (cas des veilles de week-end, de jours fériés...).

* La congélation peut avoir une incidence sur la viabilité de certains germes et modifier ainsi le résultat de l'analyse.

Si une étape de congélation a lieu avant la mise en analyse, celle-ci sera précisée sur le rapport d'analyse.

2.2.2.6 ASSISTANCE / CONSEILS

En cas de mauvais résultats d'analyses, le titulaire se tiendra à votre disposition, par téléphone, pour vous conseiller dans l'interprétation des résultats et l'orientation des actions préventives et/ou correctives, dans la limite de nos connaissances, si besoin.

2.2.2.7 DONNEES GENERALES

DIFFUSION, ALERTES, RESULTATS : en format pdf par mails **A PRECISER**

m.courty@ch-pilat.fr ; c.pharisier@ch-pilat.fr ; direction@ch-pilat.fr ; alerte@ch-pilat.fr ; f.lemeur@ch-pilat.fr ; pharmaciens@ch-pilat.fr

EXTENSION DES PRESTATIONS : pour tous besoins de prélèvements et d'analyses supplémentaires, le visa d'un représentant de l'établissement porté sur les fiches de prélèvements pourra faire office d'acceptation.

CLAUSE RESPONSABILITE : le titulaire est responsable de l'acheminement des échantillons prélevés par un de ses agents.

Le titulaire s'engage à rendre les résultats dès que ceux-ci sont validés par une personne habilitée.

Le titulaire s'engage à informer son client dans les plus brefs délais si, au vu des résultats, un risque sanitaire apparaît, afin que ce dernier puisse informer les services de tutelle (ARS, DDCSPP...).

Le titulaire s'engage à répondre le plus clairement possible pour l'interprétation des résultats.

CLAUSE DE CONFIDENTIALITE : toute information de nature juridique, technique ou autre à laquelle l'intervenant du titulaire aurait accès au cours de sa mission, fait partie du secret professionnel et ne pourrait, de ce fait, être directement divulguée.

2.3 Contrôles microbiologiques de l'environnement pour le Centre Hospitalier du Pilat Rhodanien sur le siège situé à Pélussin

CENTRE HOSPITALIER DU PILAT RHODANIEN → SIEGE SITUÉ À PELUSSIN

1, Place de l'Abbé Vincent - 42410 PELUSSIN

Tél. : 04 74 87 50 00 - Fax : 04 74 87 50 01 - Mail : direction@ch-pilat.fr ; c.pharisier@ch-pilat.fr

2.3.1 *SURVEILLANCE SANITAIRE LIE A L'USAGE DE L'EAU : RISQUE LEGIONELLES, POTABILITE - Prélèvements, analyses, conseils*

2.3.1.1 <i>SURVEILLANCE DE LA LEGIONELLE – Niveau de Prestation Standard</i>
--

Pour répondre notamment à l'Arrêté du 01/02/10 et à sa Circulaire de Déc. 2010, relatif à la surveillance des Légionelles dans les installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire ;

- Lieux de prélèvements à intégrer : ballons et réservoirs d'ECS (Eau Chaude Sanitaire), retours de boucles ECS, installations à risque, bains à remous, douches à jets, fontaines décoratives, systèmes de climatisation, ainsi qu'au niveau de **points d'usage représentatifs et défavorisés** parmi les douches notamment.

Prévoir également de surveiller le réseau d'EFS (Eau Froide Sanitaire) si la T°C > 20°C.

PRELEVEMENTS A ENVISAGER : VOIR PLAN SURVEILLANCE EN VIGUEUR (Annexe CCTP)

- Analyses d'eaux réalisées par rapport à la **norme NFT 90-431**.
 - 1^{ère} phase : **recherche** du genre bactérien Legionella.
 - 2^{ème} phase : **confirmation, identification, sérogroupage** de l'espèce pneumophila, si recherche positive.

Remarque : l'analyse ne pourra pas être réalisée si l'eau échantillonnée n'est pas filtrable (Concentration de l'échantillon par filtration sur membrane et non par centrifugation).

- Délai d'envoi des résultats : **entre J + 12 et J + 17** en fonction de la présence ou non de Legionella.

Objectifs cibles, selon Art. 4 de l'Arrêté du 01.02.10 :

Les dénombrements en Legionella pneumophila doivent être **inférieurs à 1 000 unités formant colonie par litre** au niveau de tous les points d'usage à risque.

Dans les établissements de santé, les dénombrements en Legionella pneumophila doivent être **inférieurs au seuil de détection** au niveau des points d'usage à risque accessibles à des patients identifiés comme **particulièrement vulnérables** au risque de légionellose, par le comité de lutte contre les infections nosocomiales ou toute organisation chargée des mêmes attributions.

Lorsque ces seuils ne sont pas respectés, le responsable des installations prend sans délai les mesures correctives nécessaires au rétablissement de la qualité de l'eau et à la protection des usagers.

Le titulaire devra être accrédité COFRAC. L'accréditation porte sur les prélèvements d'eau en vue d'analyses microbiologiques, et les analyses microbiologiques des eaux.

**2.3.1.2 SURVEILLANCE DE L'EAU DESTINEE A LA
CONSOMMATION HUMAINE (POTABILITE) - Niveau
de Prestation Standard**

En se basant sur le Code de la Santé publique (articles de la série R.1321) et le Décret N° 2001-1220 du 20/12/01 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, l'établissement doit surveiller en permanence la qualité de l'eau distribuée dans son réseau jusqu'aux points d'usage afin de vérifier le respect de limites et références de qualité.

Pour cela, le titulaire s'engagera à réaliser les autocontrôles de potabilité selon les modalités suivantes :

- **Réseau intérieur EFS** : eau froide entrée de l'établissement (en tant que point de référence), points d'usage éloignés et représentatifs (cuisines, offices, chambres éloignées...).
- **Points particuliers** : Fontaines réfrigérantes, machines à glaçons.

PRELEVEMENTS A ENVISAGER : VOIR PLAN SURVEILLANCE EN VIGUEUR (Annexe CCTP)

- **Paramètres recherchés** au niveau des **analyses de type D1** :

- **paramètres Bactério** :

- Flore aérobie revivifiable à 22 et 36°C (NF EN ISO 6222)
- Coliformes totaux à 36°C (NF EN ISO 9308-1 ou méthode validée AFNOR)
- Escherichia coli REBECCA CF WATERS N° AES 10/13 - 04/12)
- Entérocoques intestinaux (NF EN ISO 7899-2)
- Spores Bactéries anaérobies sulfito-réductrices (NF EN 26461-2) si besoin

Avec en plus :

- Pseudomonas aeruginosa (NF EN ISO 16266)
- Germe hydrique de l'Hospitalisme à ajouter pour les établissements de santé, médico-sociaux en tant qu'indicateur des risques d'infections nosocomiales liés à l'usage de l'eau.

- **paramètres Chimie** :

- T°c (mesure terrain, méthode interne),
- odeur, couleur (NF EN ISO 7887),
- pH (NF EN ISO 10523),
- turbidité (NF EN ISO 7027),
- conductivité (NF EN 27888),
- Nitrates et Ammoniums (spectrophotométrie)

- **Délai d'envoi des résultats** : 5 jours ouvrables après le prélèvement.

**2.3.1.3 SURVEILLANCE DE L'EAU DESTINEE AUX SOINS
STANDARDS**

Niveau de Prestation Standard

Il s'agit de l'eau utilisée pour les soins des patients sans risque particulier, le maintien de l'hygiène corporelle, lavage des mains du personnel soignant, nettoyage / rinçage de dispositifs médicaux....

En se basant sur les recommandations du guide DGS/DHOS, CTIN, 2002, ou le guide « Eau des établissements pour personnes âgées, maîtrise des risques sanitaires » du groupe Eau Santé de 2008, le titulaire s'engage à réaliser les autocontrôles selon les modalités :

- **Lieux de prélèvements** : eau utilisée dans les offices de soins (lavage des mains, rinçage des dispositifs médicaux), douches de patients...

PRELEVEMENTS A ENVISAGER : VOIR PLAN SURVEILLANCE EN VIGUEUR (Annexe CCTP)

- **Paramètres recherchés au niveau des analyses :**
 - **Bactério soins standard :**
 - Flore aérobie revivifiable à 22 et 36°C (NF EN ISO 6222)
 - Coliformes totaux à 36°C (NF EN ISO 9308-1 ou méthode validée AFNOR REBECCA CF WATERS N° AES 10/13 - 04/12)
 - Pseudomonas aeruginosa (NF EN ISO 16266)
- **Délai d'envoi des résultats :** 5 jours ouvrables après le prélèvement. CT 0117/CL/011

2.3.1.4 ORGANISATION DES PRELEVEMENTS

CENTRE HOSPITALIER DU PILAT RHODANIEN → SIEGE SITUÉ À PELUSSIN

INTERLOCUTEUR(S) :

Mme COURTY, Directrice Déléguée – m.courty@ch-pilat.fr

Mme PHARISIER, Attachée d'administration – c.pharisier@ch-pilat.fr

Mme LEMEUR, Présidente du CLIN et Pharmacienne - f.lemeur@ch-pilat.fr ; pharmaciens@ch-pilat.fr

Tél. : 04 74 87 50 00

LIEU DE PRELEVEMENT

1, Place de l'Abbé Vincent

42410 PELUSSIN

- Prévenir des dates de passage
- Horaire ouverture : **8H00 – 17H00**
- Jour de fermeture dans la semaine : **néant**
- Périodes d'ouverture dans l'année : **toute l'année**

FREQUENCE DES PRELEVEMENTS – ECHANTILLONNAGE : PREVISIONNEL ANNUEL

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juillet	Août	Octobre
				Juin		Septembre		Novembre
Passages à prévoir								Décembre
Potabilité D1 EFS	VOIR PLAN SURVEILLANCE PREVISIONNEL EN VIGUEUR (Annexe CCTP)							
Soins standards								
Légionelles								

Prélèvements assurés par une personne habilitée du titulaire, selon le plan de contrôle en vigueur si existant, et l'organisation des tournées du titulaire. Prévoir un accompagnement par un représentant de l'établissement (service technique ou pharmacie).

- Les prélèvements sont réalisés selon des procédures internes intégrées dans un Système de Management par la Qualité selon la norme NF EN ISO/CEI 17025. Ces procédures font référence aux documents suivants :
 - NF EN ISO 19458 – Qualité de l'eau - Echantillonnage pour analyse microbiologique ;
 - FD T90-520 - Qualité de l'eau - Guide technique de prélèvement pour le suivi sanitaire des eaux en application du code de la santé publique ;

- FD T90-521 - Qualité de l'eau - Guide technique de prélèvement pour le suivi sanitaire des eaux de piscines et baignades en application du code de la santé publique ;
 - FD T90-522 - Qualité de l'eau - Guide technique de prélèvement pour la recherche de legionella dans les eaux ;
 - Les différentes normes d'analyses si besoin.
- **Délais de mise en analyse**, à compter du jour de prélèvement :

Eaux

Recherche de Legionella et Legionella pneumophila : mise en analyse des échantillons le plus rapidement possible, et exceptionnellement au maximum le surlendemain avec votre accord express, en cas de réception tardive d'échantillons liée à un évènement imprévisible.

Autres paramètres microbiologiques des eaux : mise en analyse au plus tard le lendemain.

Tous les paramètres sont rendus sous accréditation COFRAC lorsque les analyses sont réalisées le jour même du prélèvement.

Seuls les paramètres Coliformes totaux, E. coli, Entérocoques intestinaux et les spores de bactéries anaérobies sulfite-réductrices sont rendus sous accréditation COFRAC lorsque les analyses sont réalisées le lendemain. En cas de dépassement de ces délais de mise en analyse et/ou de température de conservation des échantillons non respectée, les analyses seront réalisées exclusivement avec l'accord express de l'établissement, et hors accréditation COFRAC pour les paramètres concernés.

2.3.1.5 ASSISTANCE / CONSEILS

En cas de mauvais résultats d'analyses, le titulaire se tient à la disposition de l'établissement, par téléphone, fax et courriel pour le conseiller dans l'interprétation des résultats et l'orientation des actions préventives et/ou correctives, si besoin.

2.3.1.6 DONNEES GENERALES

DIFFUSION, ALERTES, RESULTATS : en format pdf PAR MAILS.

m.courty@ch-pilat.fr ; c.pharisier@ch-pilat.fr ; direction@ch-pilat.fr ; alerte@ch-pilat.fr ; f.lemeur@ch-pilat.fr ; pharmaciens@ch-pilat.fr

EXTENSION DES PRESTATIONS : pour tous besoins de prélèvements et d'analyses supplémentaires, entendu au préalable et/ou lors des interventions, les fiches de prélèvements feront office d'acceptation (revue de contrat) par le visa d'un représentant de l'établissement.

CLAUSE RESPONSABILITE : le titulaire est responsable de l'acheminement des échantillons prélevés par un de ses agents.

Le titulaire s'engage à rendre les résultats dès que ceux-ci sont validés par une personne habilitée. Le titulaire s'engage à informer son client dans les plus brefs délais si, au vu des résultats, un risque sanitaire apparaît, afin que ce dernier puisse informer les services de tutelle (ARS, DDCSPP...).

Le titulaire s'engage à répondre le plus clairement possible pour l'interprétation des résultats.

CLAUSE DE CONFIDENTIALITE : toute information de nature juridique, technique ou autre à laquelle l'intervenant du titulaire aurait accès au cours de sa mission, fait partie du secret professionnel et ne pourrait, de ce fait, être directement divulguée.

2.3.2 *SURVEILLANCE MICROBIOLOGIQUE DES DENREES ALIMENTAIRES ET DES SURFACES (prélèvements, analyses, audit, conseils)*

AUTOCONTROLES SANITAIRES HYGIENE ALIMENTAIRE - Niveau de Prestation Standard

Les exploitants du secteur alimentaire ont l'obligation de mettre en place, sous leur responsabilité, un Plan de Maîtrise Sanitaire comprenant, en particulier, une analyse des dangers et les éléments de maîtrise de ces dangers élaborés selon les principes **HACCP**.

Les analyses microbiologiques sont à intégrer dans ce plan au titre d'éléments de validation / vérification de l'efficacité du plan de maîtrise sanitaire.

2.3.2.1 OBJECTIFS :

- « Mesurer » le niveau d'hygiène à l'aide d'analyses microbiologiques (indicateurs des règles d'hygiène du personnel, des conditions de préparation - conservation, des protocoles de nettoyage / désinfection...) ;
- Orienter l'établissement vers une meilleure connaissance et maîtrise des règles et bonnes pratiques d'hygiène (conseils, audits si demandé) ;
- Permettre à l'établissement de démontrer votre engagement dans la maîtrise de la qualité sanitaire ;
- Répondre à la réglementation (Règlements CE du Paquet Hygiène) en termes d'obligation de résultats et de surveillance HACCP
- ACCOMPAGNER L'ETABLISSEMENT DANS SON PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

2.3.2.2 NATURE DES ANALYSES ALIMENTAIRES :

- **ECHANTILLONS EN ANALYSES 2 A 7 GERMES** parmi (liste non exhaustive)
 - Flore mésophile à 30°C (NF EN ISO 4833). Fore lactique (NF ISO 15214)
 - Coliformes totaux à 30°C (NF V 08-050). Coliformes thermotolérants à 44°C (NF V 08-060)
 - Escherichia coli (NF ISO 16649-2) . Entérobactéries à 30°C (NF V 08-054)
 - Staphylococcus aureus (NF EN ISO 6888-2 et NF EN ISO 6888-2/A1)
 - Anaérobies Sulfito-Réducteurs (NF V 08-061) ou Clostridium perfringens (NF EN ISO 7937)
 - Bacillus cereus présumptifs (NF EN ISO 7932 ou méthode validée AFNOR BKR 23/06-02/10)
 - Levures, moisissures (NF V 08-059)
 - Salmonelles (présence/absence, méthode validée AFNOR IRIS Salmonella Biokar N° BKR 23/07-10/11)

• **RECHERCHE DE LISTERIA MONOCYTOGENES** à prévoir en plus sur des préparations à consommer en l'état en tant que critère de sécurité (selon le règlement CE 2073/2005). Recherche, méthode validée AFNOR Compass Listeria Agar de Biokar N° BKR 23/02 - 11/02
Dénombrement, méthode validée AFNOR Compass Listeria Agar de Biokar N° BKR 23/05 - 12/07

- **ETUDES DE DUREES DE VIE MICROBIOLOGIQUE, DVM**, à prévoir pour des préparations conditionnées et conservées sous-vide ou en barquette plus de 3 jours à l'avance par exemple.

2.3.2.3 NATURE DES CONTROLES DE SURFACE : Cuisine, Linge

- Contrôles réalisés à l'aide de lames gélosées bifaces « flore totale – Coliformes » ou boîtes contact (germe à définir) par le titulaire, au niveau des points suivants (exemples) :
 - En hygiène alimentaire, sur le matériel, plans de travail, ustensiles, mains, vêtements...
 - Au regard des principes RABC, sur le linge patients/résidents, tenues de travail, linge de toilette, matériel, mains des opérateurs... et ce, à différents stades possibles (sortie machine, sortie sèche-linge, après pliage, en cours de distribution).

Ils représentent ainsi des indicateurs d'efficacité des protocoles de nettoyage / décontamination.

- Possibilité de réaliser des contrôles de surface en interne (à la demande).

Le laboratoire remet dans ce cas des lames de surface pour usage en interne, lors des passages. Les lames gélosées peuvent être remises en détail ou par boîte de 10.

- Méthodologie :

Lames gélosées appliquées sur les surfaces à contrôler, étuvage 24 à 48 H, lecture et interprétation.

Possibilité d'identifier la nature des germes (genres, espèces) à l'issue des cultures si demandé. Analyses supplémentaires pouvant avoir recours à des tests biochimiques (galeries API), observations au microscope...

En cas de présence de listeria sur un échantillon alimentaire, une recherche de listeria dans l'environnement des locaux de préparation pourra être demandée et réalisée à l'aide de prélèvements de surface.

Remarques :

- Les normes d'analyses pouvant évoluer ; les rapports d'analyses préciseront les normes utilisées.
 - Les critères microbiologiques applicables en fonction des catégories de denrées seront disponibles sur demande.
 - En cas de présence confirmée de germes pathogènes (Listeria, Salmonelle), une conservation des souches devra être réalisée et maintenue à disposition d'éventuelles enquêtes épidémiologiques.
- Délai d'envoi des résultats (moyen) : 10 jours ouvrables après la mise en analyse.

2.3.2.4 AUDIT / CONSEILS EN HYGIENE ALIMENTAIRE - Niveau de prestation renforcé

• Principes :

- Passer en revue les règles d'hygiène liées aux locaux, postes de travail, conditions de réception, préparation, conservation, distribution, règles d'hygiène du personnel, plans de nettoyage / désinfection ;
- Evaluer les autocontrôles HACCP à mettre en œuvre (éléments de surveillance) ;
- Identification, Traçabilité.
- Apporter des conseils en fonction des observations.
- (Re)sensibiliser le personnel par rapport à l'application des règles et bonnes pratiques d'hygiène.
- Rédaction et remise d'un rapport par la suite à l'aide d'une trame prédéfinie ;

- observations thématiques classées satisfaisantes, insuffisantes ou non satisfaisantes dès lors que celles-ci soient applicables et observables ;
- système de notation permettant de voir l'évolution entre 2 visites.
- Intégration de photos en appui du texte.

- **Durée prestation** : équivalent à une **деми-journée** comprenant une visite sur site d'environ 2 heures (observations, prise de photos, conseils) et la rédaction d'un rapport selon une trame de type check-list.

Intervenant : un consultant formateur ou un technicien préleveur habilité, personnel du titulaire.

- **Fréquence des prestations** : **A LA DEMANDE.**

2.3.2.5 Organisation des prélèvements

CENTRE HOSPITALIER DU PILAT RHODANIEN → SIEGE SITUÉ À PELUSSIN

INTERLOCUTEUR(S) :

Mme COURTY, Directrice Déléguée – m.courty@ch-pilat.fr

Mme PHARISIER, Attachée d'administration – c.pharisier@ch-pilat.fr

Mr PILON, Chef cuisinier - f.pilon@ch-pilat.fr

Mme Anne-Marie CELLARD, responsable lingerie

Tél. : 04 74 87 50 00 - 04 74 87 50 08 (cuisines) - 04 74 87 50 14 (lingerie)

LIEU DE PRELEVEMENT

1, Place de l'Abbé Vincent

42410 PELUSSIN

FREQUENCE DES PRELEVEMENTS – ECHANTILLONNAGE : PREVISIONNEL ANNUEL

	Janvier Février	Mars Avril	Mai Juin	Juillet Août	Septembre Octobre	Novembre Décembre
Passages à prévoir	Alimentaire	Alimentaire	Alimentaire	Alimentaire	Alimentaire	Alimentaire
	Surf. linge			Surf. linge		
Echantillons alimentaires Surfaces en cuisine	Prévoir 6 passages par an , avec l'échantillonnage suivant : 3 analyses alimentaires 2/7 Germes + 1 analyse alimentaire Listeria + 3 contrôles de surface par nos soins (lames gélosées)					
Surfaces linge	Prévoir 2 passages par an , avec l'échantillonnage suivant : 10 contrôles de surface par nos soins (lames gélosées), parmi : Linge sortie machine / sortie sèche-linge, linge de toilette, tenues professionnelles Etagère de stockage en buanderie, fond du bac de récupération du linge sortie machine, et les poignées, tablette rayonnage des armoires de transport du linge dans les services Linge rangé dans les armoires, chemise pyjama patients (« chemise d'opéré ») Tapis roulant de la calandreuse (machine à repasser), table de pliage Mains des opérateurs en cours de manipulation et après lavage, décontamination...					

- Prélèvements assurés par une personne habilitée du titulaire, selon le plan de contrôle en vigueur si existant, et l'organisation des tournées du laboratoire. Prévoir un accompagnement par un représentant de l'établissement.

- Les prélèvements sont réalisés selon des procédures internes intégrées dans un Système de Management par la Qualité selon la norme NF EN ISO/CEI 17025. Ces procédures font référence aux documents suivants :
 - NF EN ISO 7218 : Microbiologie des aliments – Exigences générales et recommandations.
 - Règlements CE du Paquet Hygiène
 - Les différentes normes d'analyses si besoin.
- Délais de mise en analyse, à compter du jour de prélèvement :
 - Aliments
 - Au plus tôt le lendemain des prélèvements, sauf pour les échantillons avec étude de durée de vie microbiologique ou contrôle de stabilité.
 - Au-delà, les échantillons alimentaires sont congelés* par nos soins si besoin, avant mise en analyse dans les plus brefs délais (cas des veilles de week-end, de jours fériés...).

* La congélation peut avoir une incidence sur la viabilité de certains germes et modifier ainsi le résultat de l'analyse.

Si une étape de congélation a lieu avant la mise en analyse, celle-ci sera précisée sur le rapport d'analyse.

2.3.2.6 ASSISTANCE / CONSEILS

En cas de mauvais résultats d'analyses, le titulaire se tiendra à votre disposition, par téléphone, pour vous conseiller dans l'interprétation des résultats et l'orientation des actions préventives et/ou correctives, dans la limite de nos connaissances, si besoin.

2.3.2.7 DONNEES GENERALES

DIFFUSION, ALERTES, RESULTATS, FACTURES : en format pdf par mails **A PRECISER**
m.courty@ch-pilat.fr ; c.pharisier@ch-pilat.fr ; direction@ch-pilat.fr ; alerte@ch-pilat.fr ;
f.lemeur@ch-pilat.fr ; pharmaciens@ch-pilat.fr

EXTENSION DES PRESTATIONS : pour tous besoins de prélèvements et d'analyses supplémentaires, le visa d'un représentant de l'établissement porté sur les fiches de prélèvements pourra faire office d'acceptation.

CLAUSE RESPONSABILITE : le titulaire est responsable de l'acheminement des échantillons prélevés par un de ses agents.
 Le titulaire s'engage à rendre les résultats dès que ceux-ci sont validés par une personne habilitée.

Le titulaire s'engage à informer son client dans les plus brefs délais si, au vu des résultats, un risque sanitaire apparaît, afin que ce dernier puisse informer les services de tutelle (ARS, DDCSPP...).

Le titulaire s'engage à répondre le plus clairement possible pour l'interprétation des résultats.

CLAUDE DE CONFIDENTIALITE : toute information de nature juridique, technique ou autre à laquelle l'intervenant du titulaire aurait accès au cours de sa mission, fait partie du secret professionnel et ne pourrait, de ce fait, être directement divulguée.

CCTP Marché contrôle microbiologique environnement pour le Centre Hospitalier de Givors

I- Eléments commun à l'ensemble de la prestation

1.1Objet

Le présent marché concerne les prélèvements, analyses microbiologique et qualification réalisés au sein du Centre Hospitalier de Givors situé 9 Avenue du professeur Fleming 69700 Givors et de l'EHPAD de Chaponnay situé Rue des Allobroges 69970 Chaponnay.

Les interlocuteurs désignés pour le présent marché sont les suivants :

Administratif : Economat : economat@ch-givors.fr

Hygiène : Madame Pabion Lok, Infirmière hygiéniste cpabionlok@ch-givors.fr

1.2Obligation du prestataire

1.2.1 Obligation générales

Le prestataire doit être accrédité et agréé conformément à la réglementation.

Le prestataire tiendra à disposition du client :

- le manuel d'assurance qualité (MAQ),
- les certificats d'étalonnage,
- les documents de traçabilité.
- une copie des attestations d'agrément et d'accréditation
- le protocole de prélèvement, d'acheminement et de conservation des échantillons par type de prélèvement
- un modèle de rapport d'analyse par type de prélèvement
- un modèle de fiche de prélèvement par type de prélèvement

Le prestataire s'engage à interpréter les résultats et à dispenser tout conseil ou avis pertinent en cas de non-conformité.

1.2.2 Le prélèvement

Concernant la planification, le plan d'échantillonnage est validé par l'établissement de santé, et révisé annuellement par le prestataire et l'établissement de santé.

A titre d'exemple le plan d'échantillonnage pour l'année 2025 est joint au CCTP (Cf. *annexe*).

La planification est réalisée en accord entre le prestataire, l'EOH et les services techniques (et de soins si besoin). Cette planification fait l'objet de l'élaboration d'un planning prévisionnel annuel chaque début d'année pour l'année N. Toute modification/report doit être demandé par le prestataire avant l'intervention par écrit.

Des interventions pourront être demandées en sus du plan d'échantillonnage notamment en cas de résultats non conformes, retour de maintenances (endoscopes),..

Le prélèvement est à la charge du prestataire et réalisé par un préleveur, formé et habilité, selon les protocoles et consignes de l'établissement. La méthode de prélèvement est standardisée pour la surveillance de routine : effectuée toujours par les personnes spécialement formées, avec le même appareil, les mêmes modalités de prélèvements

Le prélèvement intègre les informations concernant des observations, des difficultés ou dysfonctionnements repérés lors de la réalisation du prélèvement qui seront mentionnées sur le document accompagnant l'échantillon et qui seront reportées par le laboratoire sur le compte-rendu d'analyse

Si les points de prélèvements définis ne sont pas accessibles le jour de l'échantillonnage, le préleveur doit le signaler et le tracer sur une fiche de non-conformité

Les modalités de prélèvement, d'acheminement et de conservation des échantillons doivent répondre à la réglementation en vigueur.

Tous les échantillons doivent être clairement identifiés au moment du prélèvement.
La fiche de prélèvement permet de tracer les opérations au cours du prélèvement.

1.2.3 Le préleveur

Les préleveurs s'engagent :

- À prélever hors de tout conflit d'intérêt avec l'établissement où est réalisé le prélèvement
- À respecter les règles d'hygiène et de sécurité afférentes au lieu du prélèvement et au prélèvement lui-même
- À respecter les règles de confidentialité quant aux lieux prélevés
- À compléter la fiche de prélèvement et à respecter les conditions et délais d'acheminement
- À informer dans les plus brefs délais l'équipe opérationnelle d'hygiène ou le service technique en cas d'anomalie constatée

Les préleveurs pourront être accompagnés par un membre du personnel de l'établissement de santé le jour de l'intervention.

Le prestataire présente dans son offre une note indiquant les mesures prévues pour assurer l'hygiène et la sécurité de son personnel au cours des investigations de terrain.

Le préleveur, formé et habilité, s'informe, pendant le contact préliminaire et/ou au début de l'opération de prélèvement proprement dite, des consignes d'hygiène et sécurité dans le service où il intervient et il s'engage à les respecter.

Toute information de nature juridique, technique ou autre à laquelle le préleveur aurait accès au cours de sa mission, fait partie du secret professionnel et ne pourrait, de ce fait, être directement divulguée.

1.2.4 Le transport et le matériel

Le délai maximum d'acheminement au laboratoire et de mise en culture sera de 24 heures. La traçabilité des conditions de transport sera fournie

Les consommables et/ou matériel de prélèvement seront fournis par le prestataire

Les certificats d'étalonnage pour le matériel de prélèvement concerné seront fournis une fois par an ou en cas de modification du matériel de prélèvement.

1.2.5 Les résultats

Les paramètres d'analyses ainsi que les valeurs cible/alerte seront conformes à la législation en vigueur. Les valeurs cible-alerte-action seront établies en début de marché entre le prestataire et l'établissement.

Le prestataire s'engage à interpréter les résultats et à dispenser tout conseil ou avis pertinent en cas de non-conformité.

Le compte rendu des résultats doit reprendre l'identification complète du point ou matériel mentionné au plan de prélèvement, les conditions du prélèvement et les anomalies constatées.

Dans le cadre de la confidentialité des résultats, le prestataire s'engage à respecter la liste des destinataires fournie en début de marché.

Des résultats finaux seront envoyés par mail sous format PDF en respectant, pour l'ensemble des prélèvements, un document par point de prélèvement. Le prestataire s'engage à transmettre par mail, aux membres mentionnés sur la liste de diffusion, par type d'analyse ou service ou secteur, fournie en début de marché, tout résultat non conforme dans les plus brefs délais, sans attendre le compte-rendu définitif. En plus des envois PDF, l'accès aux résultats devra pouvoir se faire directement sur le site du prestataire.

Le prestataire s'engage à réaliser la totalité des analyses sans sous-traitance, sauf exceptionnellement et, si nécessaire, uniquement avec un laboratoire avec lequel il a contractualisé. En cas de sous-traitance d'analyses, le sous-traitant doit respecter les mêmes critères de compétence que le prestataire et le prestataire doit s'assurer de la conformité des analyses effectuées avant de remettre les résultats au client ; le titulaire du marché devra déclarer ses sous-traitants

Le prestataire s'engage à conserver les souches, lors d'investigation ou d'épidémies *au moins 3 mois ; et pour les légionnelles la durée de conservation des souches sera au minimum d'1 an*)

Le prestataire transmettra le cas échéant les souches au laboratoire de référence qu'il aura désigné suivant une procédure préétablie ou le cas échéant auprès du laboratoire national de référence en cas de nécessité de comparer des souches environnementales avec des souches isolées de prélèvements cliniques

Le prestataire sera tenu de présenter annuellement un bilan annuel fait par type de prélèvement au l'établissement.

1.2.6 Traçabilité

Les éléments décrits ci-après devront être intégrés dans l'ensemble des fiches de traçabilité des prélèvements et de compte rendu de résultats (quel que soit le type de prélèvement : eau/air/aliment/surface/endoscope/matériel).

- Nom et adresse de l'organisme responsable de la mesure,
- Date et heure du prélèvement,
- Type de prélèvement,
- Localisation du prélèvement (Identification claire de l'emplacement de prélèvement : fiche identité du point de prélèvement, codes-barres, codes de géolocalisation...) et nombre d'échantillon(s) prélevé(s) par point,
- Identification du matériel utilisé,
- Identification des échantillons prélevés,
- Identification du préleveur ayant réalisé le prélèvement,
- Résultats des mesures sur site (pour l'eau : température, chlore libre, total),
- Toute information sur des conditions particulières lors du prélèvement : remarque(s) ou anomalie(s) lors de la réalisation des prélèvements (pour l'eau, début de jet ou après écoulement flambage)
- Fiche d'envoi au laboratoire :
 - * la date et heure de l'envoi,
 - * les conditions de transport,
 - * les références des échantillons prélevés
- Visa du client le cas échéant.

II- Prélèvements, analyses environnementales et qualification: Air, Eau, eaux usées, surfaces, endoscopes et alimentaire

2.1 Prélèvement d'air et qualification des zones à environnement maîtrisé

Concernant l'air, des prélèvements microbiologiques seront réalisés selon la périodicité définie au plan d'échantillonnage et seront également à réaliser les qualifications des salles de bloc opératoire selon la norme ISO NF S 90-351. Des prélèvements et qualification pourront être demandés en sus du plan d'échantillonnage en cas notamment de réalisation de travaux, ou de changements susceptibles d'impacter les conditions environnementales des salles concernées.

Pour le prélèvement d'air et les qualifications la planification doit être validée par le CH de Givors car est préférentiellement réalisée hors présence humaine.

2.1.1 Prélèvement d'air

En plus des éléments de traçabilité généraux décrits en 1.2.6, les points suivants devront être renseignés dans les fiches de traçabilité du prélèvement/compte rendu de résultat :

- Critères de classification de la zone ; Référence normative si qualification ou requalification,
- État de fonctionnement : relevé des pressions différentielles (ou résultats du test de la feuille si aucun moyen de mesure), centrale de traitement de l'air en fonctionnement ou en veille
- Modalités de prélèvements :
 - * hors activité (salle au repos) :
 - bionettoyage effectué,
 - salle au repos, inoccupée depuis (au minimum depuis 3 CP0.5 quand il est connu ou au moins 1 heure),
 - portes fermées,
 - en présence ou non du préleveur.
 - * en activité :
 - nombre de personnes présentes

Aérobiocontamination

- Appareil utilisé, date et certificat du dernier étalonnage,
- Volume prélevé,
- Milieu(x) utilisé(s).

2.1.2 Qualification

La qualification correspond à des contrôles périodiques effectués tous les 12 mois ou à des contrôles effectués après tout changement susceptible d'impacter les conditions environnementales. Sont concernés des salles de blocs opératoires (ISO 7) ainsi qu'une salle de conditionnement des médicaments en pharmacie (ISO 8). Le nombre de salle ainsi que les classes ISO sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'évoluer en cours de marché.

Pour chaque prestation demandée, le prestataire devra :

- indiquer le contexte et/ou les objectifs : qualification périodique, qualification après travaux ou mise en conformité...
- préciser les caractéristiques utiles pour le prélèvement et l'interprétation des résultats : classe de risque, classe de propreté microbiologique, traitements (désinfectants, ...)

L'intervention comportera aux moins les analyses suivantes (norme ISO NF S 90-351):

- Classification particulière
- Classification microbiologique de l'air
- Vérification des paramètres aérauliques : mesurage des vitesses de déplacement d'air des flux d'air entrants, mesurage des débits d'air de soufflage, de reprise et d'extraction, calcul des taux de brassage horaire, visualisation des flux d'air
- Vérification des pressions différentielles
- Mesure de la température et de l'hygrométrie
- Cinétique d'élimination des particules
- Mesurage du niveau de pression acoustique

2.2 Prélèvement d'eau et eaux usées

Les prélèvements d'eau sont attendus pour le CH de Givors et l'EHPAD de Chaponnay, comme défini dans le plan d'échantillonnage. Plusieurs types de prélèvement d'eau sont demandés selon l'utilisation de l'eau :

- Eau pour Soins Standards
- Eau à Usage Alimentaire : eau d'entrée et eau à usage alimentaire aux points d'usage
- Eau pour Balnéothérapie
- Recherche de légionnelles
- Eau Bactériologiquement Maîtrisée,

Pour la recherche de légionnelles sous accréditation le laboratoire devra être accrédité pour ce paramètre.

En plus des éléments de traçabilité généraux décrits en 1.2.6, les points suivants devront être renseignés dans les fiches de traçabilité du prélèvement/compte rendu de résultat :

- Typologie : point technique, amont du point d'usage, point d'usage...,
- Pour un relevé de température d'eau, les informations à préciser sont :
 - * indication si l'eau est mitigée ou pas (il faut demander aux services techniques),
 - * mesure du temps de montée en température avant stabilisation et valeur stabilisée,
 - * présence de variations de température « anormales » pendant la mesure (ex : train d'eau froide dans l'eau chaude, chute de la température de l'eau chaude au bout de quelques minutes).
- Conditions :
 - * à distance d'un cycle de désinfection,
 - * avec ou sans purge,
 - * avec ou sans désinfection du point de prélèvement,
 - * 1er jet, 2ème jet,
 - * avec ou sans élément terminal... (brise jet, filtre terminal...).
- Toute information sur des conditions particulières lors du prélèvement (état de l'installation, fuites ...).

Concernant l'eau usée, l'établissement envisage de réaliser une analyse annuel, à partir d'un échantillon moyen de 24 heures des paramètres suivants: 1. la DCO, l'azote global, le phosphore total, les MES, les hydrocarbures totaux, les graisses ; 2. la DBO5 et la biodégradabilité (rapport DCO/DBO5) ; 3. les teneurs en certains métaux : argent, cadmium, chrome, cuivre, mercure, nickel, plomb, zinc et arsenic ; 4. le pH, la température et le débit, en continu sur les 24 heures ; 5. la radioactivité globale si besoin et à définir en début de marché avec le prestataire.

2.3 Prélèvement surface

Les prélèvements de surface concernent les services de restauration des CH de Givors et de l'EHPAD de Chaponnay.

Le préleveur devra porter une attention particulière les principes actifs des produits désinfectants utilisés pour prévoir le milieu de culture adapté pouvant en limiter l'effet inhibiteur.

En plus des éléments de traçabilité généraux décrits en 1.2.6, les points suivants devront être renseignés dans les fiches de traçabilité du prélèvement/compte rendu de résultat :

- Critères de classification de la zone,
- Traitement d'air en fonctionnement ou non (si besoin),
- Matériel utilisé : écouvillons, gélouses contact...,
- Prélèvements :
 - * Localisation (plan d'échantillonnage),
 - * Conditions : avant ou après nettoyage et/ou désinfection,
 - * Modalités de prélèvements :
 - hors activité (salle au repos) :
 - bionettoyage effectué,
 - salle au repos, inoccupée depuis au minimum depuis 3 CP0.5 quand il est connu ou au moins 1 heure,
 - portes fermées,
 - en activité :
 - nombre de personnes présentes.

Contrôles réalisés à l'aide de lames gélosées bifaces « flore totale – Coliformes » ou boîtes contact (germe à définir) par le titulaire, au niveau des points suivants (exemples) :

En hygiène alimentaire, sur le matériel, plans de travail, ustensiles, mains, vêtements...

Les normes d'analyses pouvant évoluer ; les rapports d'analyses préciseront les normes utilisées.

En cas de présence confirmée de germes pathogènes (*Listeria*, *Salmonelle*), une conservation des souches devra être réalisée et maintenue à disposition d'éventuelles enquêtes épidémiologiques.

2.4 Surveillance microbiologique des denrées alimentaires

- **ECHANTILLONS EN ANALYSES 2 A 7 GERMES** parmi (liste non exhaustive)
 - Flore mésophile à 30°C (NF EN ISO 4833). Fore lactique (NF ISO 15214)
 - Coliformes totaux à 30°C (NF V 08-050). Coliformes thermotolérants à 44°C (NF V 08-060)
 - *Escherichia coli* (NF ISO 16649-2) . Entérobactéries à 30°C (NF V 08-054)
 - *Staphylococcus aureus* (NF EN ISO 6888-2 et NF EN ISO 6888-2/A1)
 - Anaérobies Sulfite-Réducteurs (NF V 08-061) ou *Clostridium perfringens* (NF EN ISO 7937)
 - *Bacillus cereus* présomptifs (NF EN ISO 7932 ou méthode validée AFNOR BKR 23/06-02/10)
 - Levures, moisissures (NF V 08-059)
 - *Salmonelles* (présence/absence, méthode validée AFNOR IRIS *Salmonella* BOKAR N° BKR 23/07-10/11)
- **RECHERCHE DE LISTERIA MONOCYTOGENES** à prévoir en plus sur des préparations à consommer en l'état en tant que critère de sécurité (selon le règlement CE 2073/2005).

(Recherche, méthode validée AFNOR COMPASS *Listeria* Agar de BOKAR N° BKR 23/02 – 11/02 ; Dénombrement, méthode validée AFNOR COMPASS *Listeria* Agar de BOKAR N° BKR 23/05 – 12/07)

- **ETUDES DE DUREES DE VIE MICROBIOLOGIQUE, DVM**, à prévoir pour des préparations conditionnées et conservées sous-vide ou en barquette plus de 3 jours à

l'avance par exemple.

La présente liste étant susceptible d'évoluer notamment en lien avec les modifications et actualisation des protocoles HACCP.

2.5 Prélèvement des endoscopes et qualification des équipements

Concernant le service d'endoscopie sont attendues les prestations réglementaires de prélèvements et qualification des endoscopes et des équipements. Sont attendus les fréquences suivantes par type d'équipement : Chaque endoscope doit être prélevé au moins une fois par an, l'eau de rinçage du laveur 4 fois par an, l'eau d'alimentation 4 fois par an (en général en même temps que l'eau de rinçage), l'eau de rinçage filtrée pour la paillasse 1 par an (si pas de filtre à usage unique en place).

Pour information le service d'endoscopie est actuellement équipé de coloscope, gastroscopie, nasogastroscope, et fibroscope de marque Pentax et Fujilm. De plus le service est équipé d'une paillasse humide pour le lavage manuel, d'un LDE de marque Cantel et d'un système de séchage ensachage. Ces informations sont données à titre indicatif et sont susceptibles d'évoluer pendant la durée du marché.

De plus des prélèvements supplémentaires peuvent être demandés notamment lors du retour de réparation des équipements et il est attendu une grande réactivité de la part du prestataire afin de limiter au mieux le temps d'immobilisation des équipements. Le prestataire devra faire figurer dans son offre son délai d'intervention pour des demandes de prélèvements supplémentaires non prévu dans le plan d'échantillonnage.

En plus des éléments de traçabilité généraux décrits en 1.2.6, les points suivants devront être renseignés dans les fiches de traçabilité du prélèvement/compte rendu de résultat :

- Identification de l'endoscope : famille et numéro de série
- Identification du prélèvement : tous canaux ou canal par canal,
- Moment du prélèvement
- durée et mode de stockage de l'endoscope
- Désinfection manuelle ou automatisée et le cas échéant l'identification du laveur-désinfecteur utilisé et préciser le délai depuis la fin de la procédure de désinfection,
- Cycle utilisé : désinfection, nettoyage désinfection,
- Le volume injecté : le volume recueilli sera évalué au moment du traitement de l'échantillon au laboratoire.

Concernant la qualification des équipements du service d'endoscopie, sont attendues des qualifications annuelles pour le laveur et le système de stockage pour chaque famille d'endoscope. Dans la mesure du possible l'établissement, en lien avec le prestataire veillera à coupler les prélèvements annuels avec les qualifications et les retours de maintenance. De plus, le plan d'échantillonnage fait concorder ces prélèvements annuels avec les qualifications du laveur et du système de stockage.

CENTRE HOSPITALIER LUZY DUFEILLANT ET EHPAD LE DAUPHIN BLEU

CENTRE HOSPITALIER DE BEAUREPAIRE

41 avenue Louis Michel Villaz – 38270 BEAUREPAIRE

Tél. : 04 74 79 11 11 - Fax : 04 74 79 03 74 - Mail : s.vives-torrens@ch-beaurepaire.fr

EHPAD LE DAUPHIN BLEU

33 bis Avenue Louis Michel Villaz – 38270 BEAUREPAIRE

Tel : 04.74.79.20.90 Fax : 04.74.79.27.09 Mail : s.vives-torrens@ch-beaurepaire.fr

SURVEILLANCE SANITAIRE LIE A L'USAGE DE L'EAU : RISQUE LEGIONELLES, POTABILITE - Prélèvements, analyses, conseils

<i>SURVEILLANCE DE LA LEGIONELLE – Niveau de Prestation Standard</i>

Pour répondre notamment à l'Arrêté du 01/02/10 et à sa Circulaire de Déc. 2010, relatif à la surveillance des Légionelles dans les installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire ;

I. Lieux de prélèvements à intégrer pour le CH de BEAUREPAIRE :

1- Chaufferie du SSR :

SSR1 : fond de ballon, point proche du départ : douche du vestiaire du personnel rdc, une douche au SSR1 : point d'usage, douche au SSR1 la plus éloignée, fond de ballon

SSR2 : point d'usage : SSR 2 à l'entrée, point sur la douche la plus éloignée au SSR2.

Les deux points d'eau des 2 services sont à maintenir pour les contrôles car les services sont répartis sur les 2 services.

2- Chaufferie EHPAD C : retour de boucles, point le plus proche du départ qui correspond au robinet de la pharmacie, 1 douche la plus proche et 1 la plus éloignée.

3- EHPAD A B : retour de boucle, un fond de ballon, départ de boucle. Service : 2 douches A et B : point d'usage douche EHPAD A et le point éloigné à l'EHPAD B.

4- Sous réserve : la chaufferie à côté de la lingerie et de l'atelier

II. Lieux de prélèvements à intégrer pour l'EHPAD le DAUPHIN BLEU :

1- Lavabo chaufferie : font de ballon, retour de boucle d'eau chaude sanitaire, chambre 105 ; Sous réserve : contrôle de la balneo

2- ESCALE : départ de l'eau chaude, retour de l'eau chaude, une douche du 2e étage

Prévoir également de surveiller le réseau d'EFS (Eau Froide Sanitaire) si la T°C > 20°C.

PRELEVEMENTS A ENVISAGER : VOIR PLAN DE SURVEILLANCE EN VIGUEUR

- Analyses d'eaux réalisées par rapport à la **norme NFT 90-431**.
 - 1^{ère} phase : **recherche** du genre bactérien Legionella.
 - 2^{ème} phase : **confirmation, identification, sérogroupage** de l'espèce pneumophila, si recherche positive.

Remarque : l'analyse ne pourra pas être réalisée si l'eau échantillonnée n'est pas filtrable (Concentration de l'échantillon par filtration sur membrane et non par centrifugation).

- Délai d'envoi des résultats : **entre J + 12 et J + 17** en fonction de la présence ou non de Legionella.

Objectifs cibles, selon Art. 4 de l'Arrêté du 01.02.10 :

Les dénombrements en Legionella pneumophila doivent être **inférieurs à 1 000 unités formant colonie par litre** au niveau de tous les points d'usage à risque.

Dans les établissements de santé, les dénombrements en Legionella pneumophila doivent être **inférieurs au seuil de détection** au niveau des points d'usage à risque accessibles à des patients identifiés comme **particulièrement vulnérables** au risque de légionellose, par le comité de lutte contre les infections nosocomiales ou toute organisation chargée des mêmes attributions.

Lorsque ces seuils ne sont pas respectés, le responsable des installations prend sans délai les mesures correctives nécessaires au rétablissement de la qualité de l'eau et à la protection des usagers.

Le titulaire devra être accrédité COFRAC ou tout autre organisme agréé. L'accréditation porte sur les prélèvements d'eau en vue d'analyses microbiologiques, et les analyses microbiologiques des eaux.

*SURVEILLANCE DE L'EAU DESTINEE A LA
CONSOMMATION HUMAINE (POTABILITE) - Niveau
de Prestation Standard*

En se basant sur le Code de la Santé publique (articles de la série R.1321) et le Décret N° 2001-1220 du 20/12/01 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, l'établissement doit surveiller en permanence la qualité de l'eau distribuée dans son réseau jusqu'aux points d'usage afin de vérifier le respect de limites et références de qualité.

Pour cela, le titulaire s'engagera à réaliser les autocontrôles de potabilité selon les modalités suivantes :

- **Réseau intérieur EFS** : eau froide entrée de l'établissement (en tant que point de référence), points d'usage éloignés et représentatifs (cuisines, offices, chambres éloignées...).
- **Points particuliers** : Fontaines réfrigérantes, machines à glaçons.

I. Lieux de prélèvements à intégrer pour le CH de BEAUREPAIRE :

- 1- Offices alimentaires : office alimentaire de l'EHPAD C, une chambre EHPAD C : chambre 105 (point le plus éloigné), EHPAD B : office alimentaire, EHPAD B : chambre la plus éloignée : chambre 233 ; EHPAD A : office alimentaire
- 2- SSR1 : office alimentaire
- 3- SSR2 : office alimentaire + chambre 258 (chambre la plus éloignée).

II. Lieux de prélèvements à intégrer pour l'EHPAD le DAUPHIN BLEU :

- 1- Fontaines : vérification eau froide : détartrage et désinfection des fontaines
- 2- Point d'eau et robinets d'eau potable
- 3- Fontaines réfrigérantes conformément à la réglementation.

PRELEVEMENTS A ENVISAGER : VOIR PLAN DE SURVEILLANCE EN VIGUEUR

Des analyses de type D1 :

- Paramètres Bactério :

- Flore aérobie revivifiable à 22 et 36°C (NF EN ISO 6222)
- Coliformes totaux à 36°C (NF EN ISO 9308-1 ou méthode validée AFNOR)
- Escherichia coli REBECCA CF WATERS N° AES 10/13 - 04/12)
- Entérocoques intestinaux (NF EN ISO 7899-2)
- Spores Bactéries anaérobies sulfito-réductrices (NF EN 26461-2) si besoin

Avec en plus :

- Pseudomonas aeruginosa (NF EN ISO 16266)
- Germe hydrique de l'Hospitalisme à ajouter pour les établissements de santé, médico-sociaux en tant qu'indicateur des risques d'infections nosocomiales liés à l'usage de l'eau.

- Paramètres Chimie :

- T°C (mesure terrain, méthode interne),
- odeur, couleur (NF EN ISO 7887),
- pH (NF EN ISO 10523),
- turbidité (NF EN ISO 7027),
- conductivité (NF EN 27888),
- Nitrates et Ammoniums (spectrophotométrie)

- **Délai d'envoi des résultats :** 5 jours ouvrables après le prélèvement.

*SURVEILLANCE DE L'EAU DESTINEE AUX SOINS
STANDARDS*

Niveau de Prestation Standard

Il s'agit de l'eau utilisée pour les soins des patients sans risque particulier, le maintien de l'hygiène corporelle, le lavage des mains du personnel soignant, le nettoyage / rinçage de dispositifs médicaux....

En se basant sur les recommandations du guide DGS/DHOS, CTIN, 2002, ou le guide « Eau des établissements pour personnes âgées, maîtrise des risques sanitaires » du groupe Eau Santé de 2008, le titulaire s'engage à réaliser les autocontrôles selon les modalités :

I. Lieux de prélèvements à intégrer pour le CH de BEAUREPAIRE :

- 1- EHPAD A lave main office infirmier
- 2- SSR1 : lave main office infirmier
- 3- SSSR2 : lave main de l'office infirmier

II. Lieux de prélèvements à intégrer pour l'EHPAD le DAUPHIN BLEU :

- 1- Contrôles des points d'eau de soins standard à effectuer : offices infirmiers.

PRELEVEMENTS A ENVISAGER : VOIR PLAN DE SURVEILLANCE EN VIGUEUR

III. Paramètres recherchés au niveau des analyses :

- **Bactério soins standard :**
 - Flore aérobie revivifiable à 22 et 36°C (NF EN ISO 6222)
 - Coliformes totaux à 36°C (NF EN ISO 9308-1 ou méthode validée AFNOR REBECCA CF WATERS N° AES 10/13 - 04/12)
 - Pseudomonas aeruginosa (NF EN ISO 16266)

IV. Délai d'envoi des résultats : 5 jours ouvrables après le prélèvement. CT 0117/CL/011

ORGANISATION DES PRELEVEMENTS

- Prévenir des dates de passage
- Horaire ouverture : **8H00 – 17H00**
- Jour de fermeture dans la semaine : **néant**
- Périodes d'ouverture dans l'année : **toute l'année**

Prélèvements assurés par une personne habilitée du titulaire, selon le plan de contrôle en vigueur si existant, et l'organisation des tournées du titulaire. Prévoir un accompagnement par un représentant de l'établissement (service technique ou pharmacie).

Les prélèvements sont réalisés selon des procédures internes intégrées dans un Système de Management par la Qualité selon la norme NF EN ISO/CEI 17025. Ces procédures font référence aux documents suivants :

- NF EN ISO 19458 – Qualité de l'eau - Echantillonnage pour analyse microbiologique ;
- FD T90-520 - Qualité de l'eau - Guide technique de prélèvement pour le suivi sanitaire des eaux en application du code de la santé publique ;
- FD T90-521 - Qualité de l'eau - Guide technique de prélèvement pour le suivi sanitaire des eaux de piscines et baignades en application du code de la santé publique ;
- FD T90-522 - Qualité de l'eau - Guide technique de prélèvement pour la recherche de legionella dans les eaux ;
- Les différentes normes d'analyses si besoin.

Délais de mise en analyse, à compter du jour de prélèvement :

Eaux

Recherche de Legionella et Legionella pneumophila : mise en analyse des échantillons le plus rapidement possible, et exceptionnellement au maximum le surlendemain avec votre accord express, en cas de réception tardive d'échantillons liée à un évènement imprévisible.

Autres paramètres microbiologiques des eaux : mise en analyse au plus tard le lendemain.

Tous les paramètres sont rendus sous accréditation COFRAC lorsque les analyses sont réalisées le jour même du prélèvement.

Seuls les paramètres Coliformes totaux, E. coli, Entérocoques intestinaux et les spores de bactéries anaérobies sulfito-réductrices sont rendus sous accréditation COFRAC lorsque les analyses sont réalisées le lendemain. En cas de dépassement de ces délais de mise en analyse et/ou de température de conservation des échantillons non respectée, les analyses seront réalisées exclusivement avec l'accord express de l'établissement, et hors accréditation COFRAC pour les paramètres concernés.

I. Lieux de prélèvements à intégrer pour le CH de BEAUREPAIRE :

2 prélèvements sur chaque point d'eau :

- 1er jet avec brise jet
- 2e jet sans brise jet

Fréquence des prélèvements : 4 par an.

II. Lieux de prélèvements à intégrer pour l'EHPAD le DAUPHIN BLEU :

2 prélèvements sur chaque point d'eau :

- 1er jet avec brise jet
- 2e jet sans brise jet

Fréquence des prélèvements : 4 par an.

2.3.2.1 ASSISTANCE / CONSEILS

En cas de mauvais résultats d'analyses, le titulaire se tient à la disposition de l'établissement, par téléphone, fax et courriel pour le conseiller dans l'interprétation des résultats et l'orientation des actions préventives et/ou correctives, si besoin.

2.3.2.2 DONNEES GENERALES

DIFFUSION ALERTES, RESULTATS, FACTURES : en format pdf PAR MAILS.

ALERTES/RESULTATS :

pharmacien@ch-beaurepaire.fr

atelier.dauphin.bleu@orange.fr

atelier@ch-beaurepaire.fr

alerte@ch-beaurepaire.fr

FACTURES :

compta.dauphin.bleu@orange.fr

economat@ch-beaurepaire.fr

EXTENSION DES PRESTATIONS : pour tous besoins de prélèvements et d'analyses supplémentaires, entendu au préalable et/ou lors des interventions, les fiches de prélèvements feront office d'acceptation (revue de contrat) par le visa d'un représentant de l'établissement.

CLAUSE RESPONSABILITE : le titulaire est responsable de l'acheminement des échantillons prélevés par un de ses agents.

Le titulaire s'engage à rendre les résultats dès que ceux-ci sont validés par une personne habilitée. Le titulaire s'engage à informer son client dans les plus brefs délais si, au vu des résultats, un risque sanitaire apparaît, afin que ce dernier puisse informer les services de tutelle (ARS, DDCSPP...).

Le titulaire s'engage à répondre le plus clairement possible pour l'interprétation des résultats.

CLAUSE DE CONFIDENTIALITE : toute information de nature juridique, technique ou autre à laquelle l'intervenant du titulaire aurait accès au cours de sa mission, fait partie du secret professionnel et ne pourrait, de ce fait, être directement divulguée.

*SURVEILLANCE MICROBIOLOGIQUE DES DENREES
ALIMENTAIRES ET DES SURFACES (prélèvements, analyses,
audit, conseils)*

EHPAD DAUPHIN BLEU
33 bis avenue Louis Michel Villaz
BEAUREPAIRE 38270

Interlocuteurs :

s.vives-torrens@ch-beaurepaire.fr
Cuisine.dauphin.bleu@orange.fr

AUTOCONTROLES SANITAIRES HYGIENE ALIMENTAIRE - Niveau de Prestation Standard

Les exploitants du secteur alimentaire ont l'obligation de mettre en place, sous leur responsabilité, un Plan de Maîtrise Sanitaire comprenant, en particulier, une analyse des dangers et les éléments de maîtrise de ces dangers élaborés selon les principes **HACCP**.

Les analyses microbiologiques sont à intégrer dans ce plan au titre d'éléments de validation / vérification de l'efficacité du plan de maîtrise sanitaire

I. Lieux de prélèvements à intégrer pour l'EHPAD le DAUPHIN BLEU :

La fréquence des passages est trimestrielle soit 4 fois par an.

Par passage :

- 3 aliments (dont un pour la recherche de *Listéria*)
- 2 surfaces (2 bilames)

Et une fois par an :

- 1 analyse de potabilité microbiologique de l'eau
- 1 recherche de *Listéria* sur surfaces alimentaires

Il n'y a pas de contrôle des surfaces alimentaires à effectuer pour le CH de Beaurepaire en l'absence de cuisine sur site.

2.3.2.3 OBJECTIFS :

- II. « Mesurer » le niveau d'hygiène à l'aide d'analyses microbiologiques (indicateurs des règles d'hygiène du personnel, des conditions de préparation - conservation, des protocoles de nettoyage / désinfection...) ;
- III. Orienter l'établissement vers une meilleure connaissance et maîtrise des règles et bonnes pratiques d'hygiène (conseils, audits si demandé) ;
- IV. Permettre à l'établissement de démontrer votre engagement dans la maîtrise de la qualité sanitaire ;
- V. Répondre à la réglementation (Règlements CE du Paquet Hygiène) en termes d'obligation de résultats et de surveillance HACCP
- VI. ACCOMPAGNER L'ETABLISSEMENT DANS SON PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

NATURE DES ANALYSES ALIMENTAIRES :

- **ECHANTILLONS EN ANALYSES 2 A 7 GERMES** parmi (liste non exhaustive)
 - Flore mésophile à 30°C (NF EN ISO 4833). Fore lactique (NF ISO 15214)
 - Coliformes totaux à 30°C (NF V 08-050). Coliformes thermotolérants à 44°C (NF V 08-060)
 - Escherichia coli (NF ISO 16649-2) . Entérobactéries à 30°C (NF V 08-054)
 - Staphylococcus aureus (NF EN ISO 6888-2 et NF EN ISO 6888-2/A1)
 - Anaérobies Sulfito-Réducteurs (NF V 08-061) ou Clostridium perfringens (NF EN ISO 7937)
 - Bacillus cereus présomptifs (NF EN ISO 7932 ou méthode validée AFNOR BKR 23/06-02/10)
 - Levures, moisissures (NF V 08-059)
 - Salmonelles (présence/absence, méthode validée AFNOR IRIS Salmonella Biokar N° BKR 23/07–10/11)
- **RECHERCHE DE LISTERIA MONOCYTOGENES** à prévoir en plus sur des préparations à consommer en l'état en tant que critère de sécurité (selon le règlement CE 2073/2005).
Recherche, méthode validée AFNOR Compass Listeria Agar de Biokar N° BKR 23/02 - 11/02 ;
Dénombrement, méthode validée AFNOR Compass Listeria Agar de Biokar N° BKR 23/05 - 12/07
- **ETUDES DE DUREES DE VIE MICROBIOLOGIQUE, DVM**, à prévoir pour des préparations conditionnées et conservées sous-vide ou en barquette plus de 3 jours à l'avance par exemple.

NATURE DES CONTROLES DE SURFACE : Cuisine, Linge

- Contrôles réalisés à l'aide de lames gélosées bifaces « flore totale – Coliformes » ou boîtes contact (germe à définir) par le titulaire, au niveau des points suivants (exemples) :
 - En hygiène alimentaire, sur le matériel, plans de travail, ustensiles, mains, vêtements...
 - Au regard des principes RABC, sur le linge patients/résidents, tenues de travail, linge de toilette, matériel, mains des opérateurs... et ce, à différents stades possibles (sortie machine, sortie sèche-linge, après pliage, en cours de distribution).

Ils représentent ainsi des indicateurs d'efficacité des protocoles de nettoyage / décontamination.

- Possibilité de réaliser des contrôles de surface en interne (à la demande).

Le laboratoire remet dans ce cas des lames de surface pour usage en interne, lors des passages. Les lames gélosées peuvent être remises en détail ou par boîte de 10.

- Méthodologie :

Lames gélosées appliquées sur les surfaces à contrôler, étuvage 24 à 48 H, lecture et interprétation.

Possibilité d'identifier la nature des germes (genres, espèces) à l'issue des cultures si demandé.

Analyses supplémentaires pouvant avoir recours à des tests biochimiques (galeries API), observations au microscope...

En cas de présence de listeria sur un échantillon alimentaire, une recherche de listeria dans l'environnement des locaux de préparation pourra être demandée et réalisée à l'aide de prélèvements de surface.

Remarques :

- Les normes d'analyses pouvant évoluer ; les rapports d'analyses préciseront les normes utilisées.
- Les critères microbiologiques applicables en fonction des catégories de denrées seront disponibles sur demande.
- En cas de présence confirmée de germes pathogènes (Listeria, Salmonelle), une conservation des souches devra être réalisée et maintenue à disposition d'éventuelles enquêtes épidémiologiques.

- Délai d'envoi des résultats (moyen) : 10 jours ouvrables après la mise en analyse.

I. Pour le CH de BEAUREPAIRE :

Sous réserve :

- 2 points de surface au niveau du service de soins SSR : local de linge : étage 1 et 2.

II. Pour l'EHPAD le DAUPHIN BLEU :

Sous réserve :

- Chariots containers rolls qui servent au transit du linge entre les deux structures
- Locaux de linge à chaque étage

**2.3.2.4 AUDIT / CONSEILS EN HYGIENE ALIMENTAIRE -
Niveau de prestation renforcé**

• Principes :

- Passer en revue les règles d'hygiène liées aux locaux, postes de travail, conditions de réception, préparation, conservation, distribution, règles d'hygiène du personnel, plans de nettoyage / désinfection ;
- Evaluer les autocontrôles HACCP à mettre en œuvre (éléments de surveillance) ;
- Identification, Traçabilité.
- Apporter des conseils en fonction des observations.

- (Re)sensibiliser le personnel par rapport à l'application des règles et bonnes pratiques d'hygiène.
- Rédaction et remise d'un rapport par la suite à l'aide d'une trame prédéfinie ;
- Observations thématiques classées satisfaisantes, insuffisantes ou non satisfaisantes dès lors que celles-ci soient applicables et observables ;
- Système de notation permettant de voir l'évolution entre 2 visites.
- Intégration de photos en appui du texte.

- **Durée prestation** : équivalent à une **demi-journée** comprenant une visite sur site d'environ 2 heures (observations, prise de photos, conseils) et la rédaction d'un rapport selon une trame de type check-list.

Intervenant : un consultant formateur ou un technicien préleveur habilité, personnel du titulaire.

- **Fréquence des prestations** : **A LA DEMANDE.**

ORGANISATION DES PRELEVEMENTS

FREQUENCE DES PRELEVEMENTS – ECHANTILLONNAGE

- Prélèvements assurés par une personne habilitée du titulaire, selon le plan de contrôle en vigueur si existant, et l'organisation des tournées du laboratoire. Prévoir un accompagnement par un représentant de l'établissement.
- Les prélèvements sont réalisés selon des procédures internes intégrées dans un Système de Management par la Qualité selon la norme NF EN ISO/CEI 17025. Ces procédures font référence aux documents suivants :
 - NF EN ISO 7218 : Microbiologie des aliments – Exigences générales et recommandations.
 - Règlements CE du Paquet Hygiène
 - Les différentes normes d'analyses si besoin.
- Délais de mise en analyse, à compter du jour de prélèvement :
 - Aliments
 - Au plus tôt le lendemain des prélèvements, sauf pour les échantillons avec étude de durée de vie microbiologique ou contrôle de stabilité.
 - Au-delà, les échantillons alimentaires sont congelés* par nos soins si besoin, avant mise en analyse dans les plus brefs délais (cas des veilles de week-end, de jours fériés...).

* La congélation peut avoir une incidence sur la viabilité de certains germes et modifier ainsi le résultat de l'analyse.

Si une étape de congélation a lieu avant la mise en analyse, celle-ci sera précisée sur le rapport d'analyse.

ASSISTANCE / CONSEILS

En cas de mauvais résultats d'analyses, le titulaire se tiendra à votre disposition, par téléphone, pour vous conseiller dans l'interprétation des résultats et l'orientation des actions préventives et/ou correctives, dans la limite de nos connaissances, si besoin.

DIFFUSION, ALERTES, RESULTATS : en format pdf PAR MAILS.

ALERTES/RESULTATS :

pharmacien@ch-beaurepaire.fr

atelier.dauphin.bleu@orange.fr

atelier@ch-beaurepaire.fr

alerte@ch-beaurepaire.fr

FACTURES :

compta.dauphin.bleu@orange.fr

economat@ch-beaurepaire.fr

EXTENSION DES PRESTATIONS : pour tous besoins de prélèvements et d'analyses supplémentaires, le visa d'un représentant de l'établissement porté sur les fiches de prélèvements pourra faire office d'acceptation.

CLAUSE RESPONSABILITE : le titulaire est responsable de l'acheminement des échantillons prélevés par un de ses agents.

Le titulaire s'engage à rendre les résultats dès que ceux-ci sont validés par une personne habilitée.

Le titulaire s'engage à informer son client dans les plus brefs délais si, au vu des résultats, un risque sanitaire apparaît, afin que ce dernier puisse informer les services de tutelle (ARS, DDCSPP...).

Le titulaire s'engage à répondre le plus clairement possible pour l'interprétation des résultats.

CLAUSE DE CONFIDENTIALITE : toute information de nature juridique, technique ou autre à laquelle l'intervenant du titulaire aurait accès au cours de sa mission, fait partie du secret professionnel et ne pourrait, de ce fait, être directement divulguée.

CONTROLES MICROBIOLOGIQUES DE L'ENVIRONNEMENT POUR LE CENTRE HOSPITALIER DE CONDRIEU

Surveillance sanitaire de l'eau : risque légionnelles, potabilité - prélèvements, analyses, conseils

a) Surveillance de la légionnelle – niveau de prestation standard

Pour répondre notamment à l'arrêté du 01/02/2010 et sa circulaire de décembre 2010, relatif à la surveillance des légionnelles dans les installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire :

- Lieux de prélèvements à intégrer : installation de production d'eau chaude sanitaire, retour de boucle d'eau chaude sanitaire, douches, points d'usage représentatifs et défavorisés parmi les douches notamment (cf. plan d'échantillonnage)
- Prévoir de surveiller le réseau d'eau froide sanitaire, si $T^{\circ} > 20^{\circ} \text{ C}$

Prélèvements à envisager : voir plan de surveillance en vigueur (annexe CCTP)

- Analyses d'eaux réalisées par rapport à la norme NFT 90-431
 - 1^{ère} phase : recherche du genre bactérien Legionella
 - 2^{ème} phase : confirmation, identification, sérogroupage de l'espèce pneumophila, si recherche positive

Remarque : l'analyse ne pourra pas être réalisée si l'eau échantillonnée n'est pas filtrable (concentration de l'échantillon par filtration sur membrane et non par centrifugation). Prélèvements 2^{ème} jet après 2 à 3 minutes d'écoulement. Points de prélèvement = points d'usage (douches essentiellement)

- Délai d'envoi des résultats : entre J+12 et J+ 17 en fonction de la présence ou non de Legionella (avec alerte précoce si résultats non conformes a priori).

Objectifs cibles, selon Art. 4 de l'arrêté du 01/02/2010 :

Les dénombrements en Legionella pneumophila doivent être inférieurs à 1 000 unités formant colonie par litre au niveau de tous les points d'usage à risque.

Dans les établissements de santé, les dénombrements en Legionella pneumophila doivent être inférieurs au seuil de détection au niveau des points d'usage à risque accessibles à des patients identifiés comme particulièrement vulnérables au risque de légionellose, par le Comité de Lutte contre les Infections Nosocomiales ou toute organisation chargée des mêmes attributions.

Lorsque ces seuils ne sont pas respectés, le responsable des installations prend sans délai les mesures correctives nécessaires au rétablissement de la qualité de l'eau et à la protection des usagers.

Le titulaire devra être accrédité COFRAC ou tout autre organisme agréé. L'accréditation porte sur les prélèvements d'eau en vue d'analyses microbiologiques et les analyses microbiologiques des eaux.

b) Surveillance de l'eau destinée à la consommation humaine (potabilité) – niveau de prestation standard

En se basant sur le Code de la Santé Publique (articles de la série R. 1321) et le décret n°2001-1220 du 20/12/2001 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, l'établissement doit surveiller en permanence la qualité de l'eau distribuée dans son réseau jusqu'aux points d'usage afin de vérifier le respect de limites et références de qualité.

Pour cela, le titulaire s'engagera à réaliser les autocontrôles de potabilité selon les modalités suivantes :

- Réseau intérieur eau froide sanitaire : eau froide entrée de l'établissement (en tant que point de référence), points d'usage éloignés et représentatifs (cuisines, offices, chambres éloignées...)
- Points particuliers : fontaines réfrigérantes, machines à glaçons

Prélèvements à envisager : voir plan de surveillance en vigueur (annexe CCTP)

Prélèvements au 2^{ème} jet. Points de prélèvement = points d'usage (offices alimentaires, cuisines, fontaines réfrigérantes...)

- **Paramètres recherchés au niveau des analyses de type D1 :**

- **Paramètres bactério :**

- Flore aérobie revivifiable à 22 et 36°C (NF EN ISO 6222)
 - Coliformes totaux à 36°C (NF EN ISO 9308-1 ou méthode validée AFNOR)
 - Escherichia coli REBECCA CF WATERS N° AES 10/13 – 04/12
 - Entérocoques intestinaux (NF EN ISO 7899-2)
 - Spores Bactéries anaérobies sulfito-réductrices (NF EN 26461-2), si besoin

- Avec en plus :**

- Pseudomonas aeruginosa (NF EN ISO 16266)
 - Germe hydrique de l'Hospitalisme à ajouter pour les établissements de santé, médico-sociaux en tant qu'indicateur des risques d'infections nosocomiales liés à l'usage de l'eau

- **Paramètres chimie :**

- T°C (mesure terrain, méthode interne)
 - Odeur, couleur (NF EN ISO 7887)
 - Ph (NF EN ISO 10523)
 - Turbidité (NF EN ISO 7027)
 - Conductivité (NF EN 27888)
 - Nitrates et ammoniums (spectrophotométrie)
 - Des critères organoleptiques et physicochimiques ainsi que la recherche d'entérocoques et anaérobies sulfito-réducteurs sont ajoutés à l'eau d'entrée dans l'établissement

- **Délai d'envoi des résultats :** 5 jours ouvrables après le prélèvement (avec alerte précoce si résultats non conformes a priori)

c) Surveillance de l'eau destinée aux soins standards – niveau de prestation standard

Il s'agit de l'eau utilisée pour les soins des patients sans risque particulier, le maintien de l'hygiène corporelle, le lavage des mains du personnel soignant, le nettoyage / rinçage de dispositifs médicaux...

En se basant sur les recommandations du guide DGS/DHOS, CTIN, 2002, ou le guide « Eau des établissements pour personnes âgées, maîtrise des risques sanitaires » du groupe Eau Santé de 2008, le titulaire s'engage à réaliser les autocontrôles selon les modalités :

- Lieux de prélèvements : eau utilisée dans les offices de soins (lavage des mains, rinçage des dispositifs médicaux), douches des patients...

Prélèvements à envisager : voir plan de surveillance en vigueur (annexe CCTP)

Prélèvements au 1^{er} et 2^{ème} jet. Points de prélèvements = offices de soins et locaux de décontamination des DM

- Paramètres recherchés au niveau des analyses :
 - Bactério soins standards :
 - Flore aérobie revivifiable à 22 et 36° C (NF EN ISO 6222)
 - Coliformes totaux à 36°C (NF EN ISO 9308-1 ou méthode AFNOR REBECCA CF WATERS N°AES 10/12 – 04/12)
 - Pseudomonas aeruginosa (NF EN ISO 16266)

d) Surveillance microbiologique des surfaces : lingerie

Au regard des principes RABC, les prélèvements seront réalisés sur le linge patients/résidents, matériel, ... et ce, à différents stades possibles.

Les prélèvements seront réalisés en deux fois, au cours de deux campagnes de prélèvements annuelles.

Sur les surfaces suivantes :

- Linge sortie machine
- Linge sortie sèche-linge
- Fond du bac de récupération du linge sortie machine
- Table de pliage
- Linge rangé dans armoire de distribution

Ils représentent ainsi des indicateurs d'efficacité des protocoles de nettoyage / décontamination.

e) Organisation des prélèvements

CENTRE HOSPITALIER DE CONDRIEU

Interlocuteurs :

Mme MASSON– directeur délégué :
s.masson@ch-condrieu.fr ; tel : 04 74 78 74 05

Mme LAFLEURIEL, présidente du CLIN et pharmacienne
mt.lafleuriel@ch-condrieu.fr ; tel : 04 74 78 74 26

Interlocuteurs / organisation des prélèvements :

f.septidi@ch-condrieu.fr
m.pellet@ch-vienne.fr

Lieu de prélèvement :

10 rue de la Pavie
69420 CONDRIEU

- Prévenir des dates de passage
- Horaires d'ouverture : 8h00- 17h00
- Jour de fermeture dans la semaine : néant
- Périodes d'ouverture dans l'année : toute l'année

Fréquence des prélèvements : voir plan de surveillance prévisionnel en annexe

Prélèvements assurés par une personne habilitée du titulaire, selon le plan de contrôle en vigueur si existant, et l'organisation des tournées du titulaire. Prévoir un accompagnement par un représentant de l'établissement (service technique – ECS – et infirmière hygiéniste –EFS).

- Les prélèvements sont réalisés selon des procédures internes intégrées dans un système de management par la qualité selon la norme NF EN ISO /CEI 17025. Ces procédures font référence aux documents suivants :
 - NF EN ISO 19458, qualité de l'eau, échantillonnage pour analyse microbiologique
 - FD T90-520, qualité de l'eau, guide technique de prélèvement pour le suivi sanitaire des eaux en application du code de la santé publique.
 - FD T90-521, qualité de l'eau, guide technique de prélèvement pour le suivi sanitaire des eaux de piscines et baignades en application du code de la santé publique
 - FD T90-522, qualité de l'eau, guide technique de prélèvement pour la recherche de legionella dans les eaux
 - Les différentes normes d'analyses si besoin
- Délais de mise en analyse : à compter du jour de prélèvement

EAUX

Recherche de legionella et legionella pneumophila : mise en analyse des échantillons le jour même.

Tous les paramètres devront être rendus sous accréditation COFRAC.

f) Assistance / conseils

En cas de mauvais résultats d'analyses, le titulaire émet une alerte précoce et se tient à la disposition de l'établissement, par téléphone, fax et courriel pour le conseiller dans l'interprétation des résultats et l'orientation des actions préventives et/ou correctives, si besoin.

g) Données générales

Expression des résultats :

Chaque rapport d'analyse précise :

- Extension des prestations : pour tous les besoins de prélèvements et d'analyses supplémentaires, entendu au préalable et/ou des interventions, les fiches de prélèvements feront office d'acceptation (revue de contrat) par le visa d'un représentant de l'établissement.
- Clause responsabilité : le titulaire est responsable de l'acheminement des échantillons prélevés par un de ses agents.
Le titulaire s'engage à rendre les résultats dès que ceux-ci sont validés par une personne habilitée. Le titulaire s'engage à informer son client dans les plus brefs délais si, au vu des résultats, un risque sanitaire apparaît, afin que ce dernier puisse informer les services de tutelle (ARS, DDCSPP...).
- Clause de confidentialité : toute information de nature juridique, technique ou autre à laquelle l'intervenant du titulaire aurait accès au cours de sa mission, fait partie du secret professionnel et ne pourrait, de ce fait, être directement divulguée.

Rapport d'analyse :

Chaque rapport d'analyse précise :

- Le nom du point échantillonné (douche, robinet, douchette, production...)
- Le lieu de prélèvement (bâtiment, étage et localisation)
- La nature de l'eau prélevée (eau froide, eau mitigée, eau chaude)
- Le type de prélèvement
- Les observations éventuelles : tartre, boue, dépôt, traitements préalables...
- Les modalités de prélèvement : temps d'écoulement
- La température de l'eau au 1^{er} jet, au 2^{ème} jet, le temps de stabilisation
- Les valeurs cibles
- Si les résultats sont conformes ou non conformes (ainsi que le motif de non-conformité)

Diffusion des résultats :

Les résultats seront transmis par mail à la Direction de l'établissement, à la cellule d'hygiène et au président du CLIN ainsi qu'au responsable technique (archivage dans le carnet sanitaire)

Le président du CLIN en adresse un exemplaire au médecin hygiéniste du réseau TREMPLIN, pour information.

Diffusion d'alertes, résultats : en format PDF **par mails** :
s.masson@ch-condrieu.fr ; direction@ch-condrieu.fr ; f.septidi@ch-condrieu.fr ;
mt.lafleurie@ch-condrieu.fr ; r.achard@ch-condrieu.fr; m.pellet@ch-condrieu.fr

ANNEXE

Catégories d'eau	Points d'eau à prélever		
	Niveau	Local	Type d'analyse
Eau d'entrée	RDJ	Adduction Eau Potable	Eau Froide – Potabilité + organoleptique physicochimique
Eau chaude sanitaire	RDJ	Chaufferie - Production	Eau Chaude - Légionelle
	RDJ	Chaufferie – Bouclage retour	Eau Chaude – Légionelle
	RDC	Local déchet – lave mains	Eau chaude - Légionelle
	RDC	Vestiaires F - Douche	Eau chaude - Légionelle
	RDC	Vestiaires H – Douche	Eau chaude - Légionelle
	RDC – 014	Chambre - Douche	Eau chaude - Légionelle
	RDC – 028	Chambre - Douche	Eau chaude - Légionelle
	R+1	Salle de bain commune	Eau chaude - Légionelle
	R+1 – 115	Chambre - Douche	Eau chaude - Légionelle
	R+1 – 141	Chambre - Douche	Eau chaude - Légionelle
	R+2	Salle de bain commune	Eau chaude - Légionelle
	R+2	Local déchet – lave mains	Eau chaude - Légionelle
	R+2 – 255	Chambre - Douche	Eau chaude - Légionelle
	R+2 – 216	Chambre - Douche	Eau chaude - Légionelle
	R+3	Salle de bain commune	Eau chaude - Légionelle
	R+3	Local déchet – lave mains	Eau chaude - Légionelle
	R+3 – 355	Chambre - Douche	Eau chaude - Légionelle
	R+3 – 316	Chambre - Douche	Eau chaude - Légionelle
Eau qualité alimentaire	RDJ	Local Salle à manger – Fontaine à eau	Eau Froide – Potabilité + Pseudomonas
	RDC	Office alimentaire - Evier	Eau Froide – Potabilité D1
	RDC	Local Salle à manger – Fontaine à eau	Eau Froide – Potabilité + Pseudomonas
	RDC – 014	Chambre – Lavabo	Eau Froide – Potabilité D1
	R+1	Office alimentaire - Evier	Eau Froide – Potabilité D1
	R+1	Local Salle à manger – Fontaine à eau	Eau Froide – Potabilité + Pseudomonas
	R+1 – 115	Chambre – Lavabo	Eau Froide – Potabilité D1
	R+2	Office alimentaire – Evier	Eau Froide – Potabilité D1
	R+2	Local Salle à manger – Fontaine à eau	Eau Froide – Potabilité + Pseudomonas

	R+2 – 216	Chambre – Lavabo	Eau Froide – Potabilité D1
	R+3	Office alimentaire – Evier	Eau Froide – Potabilité D1
	R+3	Local Salle à manger – Fontaine à eau	Eau Froide – Potabilité + Pseudomonas
	R+3 – 355	Chambre – Lavabo	Eau Froide – Potabilité D1
Eau pour soins standards	RDC	Salle Prépa soins - Lavabo	Eau Froide – Soins standards
	RDC	Local décontamination DM	Eau Froide – Soins standards
	R+1	Local décontamination DM	Eau Froide – Soins standards
	R+1	Salle Prépa soins - Lavabo	Eau Froide – Soins standards
	R+2	Salle Prépa soins - Lavabo	Eau Froide – Soins standards
	R+2	Local décontamination DM	Eau Froide – Soins standards
	R+3	Salle Prépa soins - Lavabo	Eau Froide – Soins standards
	R+3	Local décontamination DM	Eau Froide – Soins standards

Les prélèvements seront réalisés en deux fois, au cours de deux campagnes de prélèvements annuelles. Les résultats non conformes seront recontrôlés dans tous les cas, au minimum, lors de la campagne suivante.

CENTRE HOSPITALIER DE SAINTE FOY LES LYON :

78 Chemin de Montray
69110 Sainte-Foy-Les-Lyon

Les contrôles à réaliser au CH de Ste Foy concernent :

- les secteurs avec points d'eau,
- les fontaines à eau,
- les surfaces des Bloc
- les surfaces des salles de naissance notamment en post maintenance

CENTRE HOSPITALIER DU MONT D'OR :

6 Chemin Notre Dame
69250 ALBIGNY SUR SAONE

CENTRE HOSPITALIER DE NEUVILLE :

53 Chemin de Parenty
69250 NEUVILLE SUR SAONE

Les besoins des trois établissements ci-dessus sont identiques à ceux des autres établissements parties du GHT VALRHONE CENTRE détaillés dans le présent CCTP.