



RECHERCHE DE LÉGIONELLES

SURVEILLER
LE RISQUE
"LÉGIONELLE"

Arrêté du 1^{er} février 2010
modifié par l'arrêté
du 30 décembre 2022





Le laboratoire de la Vendée réalise vos analyses de légionelles

Pour répondre à la réglementation et vous aider à limiter les risques dans les installations, le Laboratoire de l'Environnement et de l'Alimentation de la Vendée vous propose les prestations suivantes :

- proposition d'un **plan de contrôle** adapté selon la configuration de l'établissement,
- **prélèvements** au(x) point(s) que vous avez défini(s) pour votre installation selon la norme FD T90-522,
- **recherche et dénombrement** de *Legionella* et *Legionella pneumophila* selon la norme de référence NF T 90-431.



Accréditation N°1-1064
portée disponible
sur www.cofrac.fr

QUE SONT LES LÉGIONELLES ET COMMENT SE DÉVELOPPENT-ELLES ?

Les légionelles sont des bactéries du milieu hydrique naturel ou artificiel.

Elles prolifèrent sous certaines conditions, notamment lorsqu'il y a association entre une température comprise entre 25 °C et 45 °C et la présence de tartre, de résidus et/ou de matières organiques.

QUELS SONT LES RISQUES LIÉS AU DÉVELOPPEMENT DE LÉGIONELLES

On constate la multiplication de légionelles dans diverses situations :

- lors de défauts de conception, d'entretien ou de maintenance d'installations à risques (réseaux de distribution d'eau chaude et froide, humidificateurs, bains bouillonnants...).

Les légionelles sont à l'origine de deux pathologies :

- la fièvre de Pontiac infection non-pulmonaire de type grippal et la légionellose infection pulmonaire grave nécessitant une hospitalisation dans la plupart des cas.

La contamination de l'Homme se fait par inhalation de micro-gouttelettes d'eau contaminée.

