22.08.2018

Août 2018

Légionelles et légionellose Recommandations OFSP / OSAV

Office fédéral de la santé OFSP
Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern
Website: www.bag.admin.ch
E-Mail: info@bag.admin.ch
Téléphone: +41-(0)58 463 87 06

Office fédéral de sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV
Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern
Website: www.blv.admin.ch
E-mail: info@blv.admin.ch
Téléphone: +41-(0)58-4633033

Table des matières

Préambule
Introduction
Remerciements
Module 1 Historique, microbiologie et écologie
Module 2 Epidémiologie
Module 3 Légionellose - Aspects cliniques
Module 4 Mise en évidence de *Legionella* dans des prélèvements cliniques
Module 5 Système de surveillance
Module 6 Principes des investigations épidémiologiques
Module 7 Définition et investigation d'un cas de légionellose nosocomiale
Module 8 Définition et investigation d'un cas de légionellose du voyageur
Module 9 Définition et investigation d'un cas de légionellose d'origine communautaire ou domestique
Module 10 Evaluation des risques, prélèvements environnementaux, interprétation des résultats
Module 11 Réseau d'eau sanitaire : conception, exploitation, rénovation, valeurs maximales de *Legionella* spp., assainissement
Module 12 Hôpitaux et établissements de soins de longue durée
Module 13 Piscines et des bains à remous
Module 14 Tours de refroidissement, des installations de traitement d'air et des systèmes d'humidification
Module 15 Hôtels et autres lieux de séjour temporaire
Module 16 Isolement et dénombrement de *Legionella* dans les échantillons environnementaux
Module 17 Analyse microbiologique de l'air dans les bâtiments bénéficiant d'installations de traitement d'air
Module 18 Le Centre National de Référence pour *Legionella*
Module 19 Lexique et abréviations
Module 20 Adresses utiles
Module 21 Bases légales, normes, directives et recommandations

Préambule

L'Office fédéral de la santé publique (OFSP) est responsable de la lutte contre les maladies transmissibles qui menacent la santé de la population. L'Office fédéral de sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) veut garantir que l'eau potable et l'eau qui entre en contact avec le corps humain ne mettent pas la santé en danger. Les causes de la tendance à la hausse du nombre de cas de légionellose sont très diverses et la lutte contre les légionelles est à l'agenda, non seulement en Suisse, mais dans de nombreux pays occidentaux.

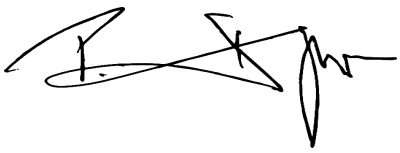
Les recommandations « Légionelles et légionellose », publiées pour la première fois par l'OFSP en 1999 et mises à jour en 2005 et 2009, ont rencontré un grand intérêt, aussi bien auprès des autorités cantonales que des milieux intéressés. Avec l'établissement de bases légales pour l'eau de douche et l'eau des bains bouillonnants au niveau fédéral, il a été décidé de réviser ce document, en tenant compte des connaissances scientifiques les plus récentes.

Ces recommandations s'adressent à des publics aussi différents que les médecins, les laboratoires cantonaux, les propriétaires de bâtiments ou les installateurs sanitaires. Elles permettent à l'OFSP et l'OSAV de sensibiliser l'ensemble des acteurs concernés. En effet, il est important que chacun prenne ses responsabilités afin de réduire les risques liés à ces bactéries ubiquitaires et de diminuer les cas de maladie en Suisse.

Nous vous adressons les versions consolidées de ces modules consacrés aux légionelles. Beaucoup de temps, d'engagement et de discussions ont été nécessaire pour la réalisation de ce document. Plusieurs experts et diverses autorités ont participé à cette révision. Les thèmes associés aux légionelles et à la légionellose sont complexes. Par ce travail, nous espérons vous fournir une vue d'ensemble de cette problématique.

Nous tenons à remercier les nombreuses personnes qui ont participé à cette révision et vous souhaitons une bonne lecture.

Pascal Strupler



Directeur OFSP

Hans Wyss

Directeur OSAV

Introduction

Ce qui a changé depuis la publication de 2009

Depuis 2009, les données épidémiologiques de l'OFSP ont montré que l'évolution du nombre de cas de légionellose est de plus en plus préoccupante. Ces annonces ont plus que doublé en Suisse entre 2008 et 2017, passant de 219 à 464 cas. Cette évolution du nombre de cas enregistrés ne concerne pas que la Suisse, mais aussi beaucoup d'autres pays.

Au niveau fédéral, la révision de la loi sur les denrées alimentaires de 2014 a permis de considérer l'eau non seulement comme une denrée alimentaire, mais également comme un "objet usuel" entrant en contact avec le corps humain. Cette nouvelle définition a permis de fixer des valeurs maximales pour la teneur en légionelles dans l'eau qui peut être respirée sous forme d'aérosols, à savoir l'eau de douche et l'eau des bains bouillonnants accessibles au public. Des valeurs maximales ont été fixées comme suit : il s'agit de concentrations en légionelles de 1000 CFU/l (Colonies Formant une Unité) pour les douches et de 100 CFU/l pour les bains bouillonnants ou les bains de vapeur. Ces valeurs concernent essentiellement les bâtiments publics, l'eau des installations privées n'est pas concernée par ces dispositions légales.

Nouvelles tâches des autorités de surveillance

L'exécution du droit alimentaire est du ressort des autorités cantonales. A ce titre, les laboratoires cantonaux sont habilités à mener des contrôles dans les bâtiments publics, basés sur leur propre analyse du risque. Les autorités cantonales peuvent donc exiger des mesures correctives pour les situations non-conformes.

Valeur des recommandations

Ces recommandations n'ont pas de valeur légale. Elles sont une aide pour lutter contre la prolifération des légionelles, mais le but de cette démarche peut aussi être garanti par d'autres moyens que ceux qui sont décrits dans les différents modules. Ces recommandations aident d'une part à respecter les exigences légales. De l'autre elles donnent aussi des conseils pour mieux maîtriser des domaines qui ne sont pas règlementés, comme par exemple les installations de traitement de l'air.

Comment lire ces recommandations ?

Ces modules, rédigés pour la plupart pas les experts des différents domaines, reflètent de manière succincte les connaissances actuelles. Ces chapitres peuvent être lus indépendamment les uns des autres, en fonction des informations qui y seront recherchées. De ce fait, la lecture de l'ensemble peut donner lieu à des répétitions, sachant que les auteurs ont prêté une attention particulière à la cohérence du document dans son entier. Les personnes intéressées se référeront à l'abondante littérature citée en lien avec les sujets traités.

Remerciements

Les personnes suivantes sont sincèrement remerciées pour leur active participation à la révision des modules présentés dans ce document:

Renate Boss, Evaluation du risque**,** Office fédéral de sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires

Stephan Christ, Laboratoire cantonal de Soleure

Gérard Donzé, Section Biocides, Office fédéral de la santé publique

Valeria Gaia, Centre National de Référence pour *Legionella* (CNRL)*,* Bellinzone

Simone Graf, Section Recommandations vaccinales et mesures de lutte, Office fédéral de la santé publique

Jürg Grimblicher, Amt für Verbraucherschutz, Aarau

Nicole Gysin, Surveillance et évaluation épidémiologique, Office fédéral de la santé publique

Irina Nüesch, Amt für Verbraucherschutz, Aarau

Eric Rätz, Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV), Epalinges

Claude Ramseier, Service des denrées alimentaires et des affaires vétérinaires, Fribourg

Walter Schuler, resp. technique, Département de la défense, de la protection de la population et du sport

Lukas Ströhle, Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen, St-Gallen

Pierre Studer, section Hygiène alimentaire, Office fédéral de sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires

Reto von Euw, Technik und Architektur, Hochschule Luzern

17.07.2018

Module 15 Hôtels et autres lieux de séjour temporaire

Table des matières

Module 16 Cas particuliers des hôtels et autres lieux de séjour temporaire 1

1 Introduction 1

2 Concept de gestion de *Legionella* spp. 1

1 Introduction

Les hôtels sont souvent de grands bâtiments assortis d'installations sanitaires complexes, utilisées par intermittence (selon l'occupation des chambres et/ou le caractère saisonnier de l'activité touristique). Ces facteurs rendent les circuits d'eau particulièrement vulnérables à la colonisation par *Legionella* spp. De plus, le système d'alimentation en eau chaude doit être réglé de manière à répondre aux besoins de l'hôtel, même en cas d'occupation maximale. En basse saison, la consommation d'eau baisse fortement, ce qui favorise la multiplication de *Legionella* spp. dans les systèmes avec des dimensions importantes. De plus, les hôtels sont souvent climatisés et offrent des espaces de détente (bains bouillonnants, piscine). Les bains à remous ainsi que les installations de traitement d'air présentent un risque particulier de propagation de *Legionella* spp. De même, les fontaines décoratives dans les halls de réception des hôtels, ou d'autres installations ornementales avec circuit d'eau visibles dans les complexes hôteliers peuvent représenter des foyers de contamination avec un risque de légionellose pour les hôtes ou le personnel. Toutes ces raisons ont incité le groupe de travail EWGLI (European Working Group for Legionella Infections) à publier une « liste des points à surveiller » spécifique à la prévention de la légionellose du voyageur.

2 Concept de gestion de *Legionella* spp.

Les propriétaires d'installations de douche et d'équipements balnéaires dans les hôtels sont tenus de fournir une eau de douche et/ou de bain présentant une qualité irréprochable. Dans ce but, il convient de créer et de mettre en œuvre un concept d'exploitation fondé sur l'autocontrôle conformément aux dispositions de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (voir module 21). Etant donné la diversité des installations hydriques qui doivent être exploitées et entretenues de manière à garantir une hygiène irréprochable dans les hôtels, il est conseillé d'élaborer également un concept global dédié à la gestion de *Legionella* spp. Ce concept doit également couvrir la gestion des autres installations qui doivent être prises en compte pour la protection de la santé des hôtes et du personnel (p. ex. installations de traitement d'air). Une personne responsable de la mise en œuvre et du respect des mesures définies dans le concept de gestion de *Legionella* spp. doit être désignée. Cette personne doit posséder les connaissances requises en matière de *Legionella* spp. ou doit les acquérir immédiatement. Tous les membres du personnel de l'hôtel doivent être conscients de l'importance que revêt la gestion de *Legionella* spp. et de leur rôle dans la mise en œuvre du concept.
Dans un premier temps, il faut désigner tous les secteurs de l'hôtel dont l'exploitation nécessite l'utilisation d'eau et dans lesquels *Legionella* spp. peut se multiplier. On distingue en particulier :

- les réservoirs d'eau dans lesquels de l'eau est stockée à une température comprise entre 25°c et 45°C. Il peut s'agir de réservoirs sans pression, p. ex. des ballons d'eau chaude ou des récipients dans des humidificateurs d'air, ou de réservoirs sous pression, p. ex. dans les installations d'augmentation de pression ;
- les conduites avec peu, voire pas du tout de renouvellement d'eau, p. ex. dans les pièces peu utilisées ou dans les installations dotées de conduites d'eau chaude avec des dimensions importantes ;
- les parties d'installation qui rejettent des substances nutritives (p. ex. flexibles de douche) ou qui, du fait de l'incrustation, présentent des niches où l'écoulement est faible (p. ex. mousseurs/régulateurs de débit entartrés ou pommes de douche).

Parmi ces secteurs, on distingue ceux dans lesquels de fines gouttelettes d'eau (aérosols) sont pulvérisées. Il s'agit des équipements suivants :

- Douches
- Piscines avec bains à bulles
- Bains bouillonnants ou à remous (jacuzzis, spas)
- Hammams et saunas
- Groupes de refroidissement, même si ces installations sont situées sur une toiture ou au sol
- Systèmes de climatisation et de ventilation
- Fontaines décoratives, particulièrement celles situées à l'intérieur d'un bâtiment
- Présentoirs de denrées alimentaires ou toutes autres installations munis de brumisateurs ou d'humidificateurs
- Appareils de travail avec pulvérisation ou nébulisation de l'eau.

Pour tous les secteurs identifiés, des mesures sont définies sur la base du concept de gestion de *Legionella* spp. Ces mesures sont mises en œuvre de manière coordonnée dans le cadre de ce concept et leur efficacité est régulièrement vérifiée par des analyses microbiologiques d'échantillons d'eau visant à déceler la présence de *Legionella* spp.

Les mesures de prévention des problèmes liés à *Legionella* spp., de surveillance de *Legionella* spp. et, le cas échéant, de lutte contre *Legionella* spp. en cas d'assainissement doivent être définies selon les directives qui ont été formulées spécialement pour chaque secteur :

- Installations sanitaires → Module 11
- Piscines et bains à remous → Module 13
- Systèmes de refroidissement, technique de ventilation et installations d'humidification → Module 14
- Evaluation des risques, prélèvements environnementaux, interprétation des résultats → Module 10

Ci-dessous sont énumérées quelques mesures particulièrement importantes pour garantir la qualité de l'eau du robinet dans les hôtels (liste non exhaustive) :

- Contrôler au moins tous les deux mois le respect des températures de consigne de l'eau chaude et de l'eau froide à des endroits représentatifs. Dans des conduites maintenues chaudes, la température doit être au moins de 55°C ; elle doit atteindre au moins 50 °C au niveau de la robinetterie de prélèvement après une courte durée d'écoulement ; la température de l'eau froide doit être de max. 25 °C.
- Détartrer régulièrement les pommes de douche pour réduire le plus possible les dépôts calcaires.
- Rincer abondamment à l'eau froide et à l'eau chaude (sur la position d'eau très chaude), deux fois par semaine, les douches et robinetteries de lavabo non utilisées.

Références

- Bartram J, Chartier Y, Lee JV, Pond K, Surman-Lee S. Legionella and the prevention of legionellosis. Chapter 8. 2007. OMS.
- Hlady WG, Mullen RC, Mintz CS, Shelton BG, Hopkins RS, Daikos GL. Outbreak of Legionnaire's disease linked to a decorative fountain by molecular epidemiology. Am J Epidemiol 1993; 138(8):555-562.
- Members of the European surveillance scheme for travel associated Legionnaires' disease, European Working Group for Legionella Infections. European guidelines for control and prevention of travel associated Legionnaires' disease. 2005.
- Société Suisse de l'Industrie du Gaz et des Eaux (SSIGE). Les filtres dans les installations d'immeubles. Notice technique TPW 2003/1.