

ACADEMIE DE LILLE



CARNET SANITAIRE DES INSTALLATIONS D'EAU ET D'EAU CHAUDE SANITAIRE (E.C.S.)

**(pour les établissements scolaires
et les bâtiments administratifs)**

Insérer, en annexe, dans le carnet sanitaire, les fiches d'intervention.
Mise à jour : le 07 juin 2004.

Contexte réglementaire :

- § **Règlements sanitaires départementaux** du Nord et du Pas-de-Calais.
- § **Arrêté du 23 juin 1978** relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation, de bureaux ou recevant du public.
- § **Circulaire DGS/PGE/ D n° 2058 du 30 décembre 1986** relative aux fontaines réfrigérantes.
- § **Circulaire DGS N° 97/311 du 24 avril 1997**, relative à la surveillance et à la prévention de la légionellose, fait le point sur les connaissances cliniques, épidémiologiques et préventives sur les légionelloses et précise la conduite à tenir autour de chaque cas.
- § **Circulaire DGS N° 98/771 du 31 décembre 1998**, relative à la mise en œuvre de bonnes pratiques d'entretien des réseaux d'eau dans les établissements de santé et aux moyens de prévention du risque lié aux légionelles dans les installations à risque et dans celles des bâtiments recevant du public.
- § **Circulaire DPR/SEI/BAMET/PG/NA du 23 avril 1999**, relative aux installations classées 2920 (précédemment rubrique 361) et prévention de la légionellose.
- § **Circulaire n°2000-166 du 28 mars 2000** relative aux produits de procédés de traitement des eaux destinées à la consommation humaine.
- § **Décret n° 2001-1220 du 20 décembre 2001** relatif aux eaux destinées à la consommation humaine à l'exclusion des eaux minérales naturelles.
- § **Circulaire DGS n° 2002-243 du 23 avril 2002** relative à la prévention du risque lié aux légionelloses dans les établissements de santé.
- § **Circulaire DGS n° 2002-273 du 02 mai 2002** relative à la diffusion du rapport du Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France relatif à la gestion du risque lié aux légionelles.

**NB : cf. décret n° 82-453 modifié Code du travail.
Code du travail : Livre II Titre III.**

Insérer, en annexe, dans le carnet sanitaire, les fiches d'intervention.
Mise à jour : le 07 juin 2004.

Date : --/--/----

Le présent carnet a pour objectif d'assurer le suivi des installations de distribution d'eau dans le cadre de la prévention de la légionellose par le personnel de l'E.P.L.E, de l'école et du site administratif de l'éducation nationale. Il répertorie, les différentes interventions réalisées sur les installations, la surveillance qui en est faite (température, légionelles...), l'entretien.

L'eau chaude sanitaire est une eau destinée à la consommation humaine.

ETABLISSEMENT :-----

Chef d'établissement : -----

Gestionnaire : -----

A.C.M.O. : -----

Ouvrier professionnel :-----

L'exploitant du chauffage est :-----

L'établissement possède le plan du réseau actuel

(comprenant : clapets, calorifuges, les vannes thermostatiques ou mitigeurs, les robinetteries, les mousseurs, les flexibles, les pommes de douches) .

L'établissement possède un internat

L'établissement possède une restauration

alimenté par les cuisines

ou par satellite

L'eau chaude sanitaire est distribuée aux logements

L'eau chaude est distribuée dans des vestiaires (douches)

Insérer, en annexe, dans le carnet sanitaire, les fiches d'intervention.

Mise à jour : le 07 juin 2004.

Utilisation de l'eau alimentaire

Utilisation de l'eau technique :

eau chaude sanitaire

eau pour l'arrosage

eau pour lave vaisselle

eau pour four à vapeur

eau pour incendie

eau pour chauffage

Inventaire des installations et matériels à risques

• **Les réseaux de distribution d'eau froide**

• **Les réseaux de distribution d'E.C.S**

• **Des productions sans stockage d'E.C.S.**

• **Des productions avec stockage d'E.C.S.**

§ **Les fontaines réfrigérées**

Sont-elles numérotées ?

§ **Les bains moussants ou bouillonnants**

§ **Les tours aéroréfrigérantes**

§ **Les humidificateurs d'air**

§ **Les fontaines décoratives**

§ **Les nettoyeurs haute pression**

§ **Les équipements sanitaires douches douchettes**

§ **Les machines à glaces**

Insérer, en annexe, dans le carnet sanitaire, les fiches d'intervention.
Mise à jour : le 07 juin 2004.

Description des installations d'E.C.S.

A quel usage est destinée l'E.C.S

restauration

douches :

dans les vestiaires

dans les internats

autres (à préciser)

Type de production d'E.C.S

Nombre de productions d'E.C.S

(en cas de présence de plusieurs réseaux d'E.C.S., prévoir autant de carnets sanitaires identifiés)

Instantanée (stockage < 400 l)

À accumulation

Semi instantanée (stockage > 400 l)

Échangeur tubulaire

Échangeur à plaques

Ballons de stockage :

avec vanne de purge en point bas

avec accès **capacité** **nbre**

sans accès **capacité** **nbre**

avec purgeur d'air

Insérer, en annexe, dans le carnet sanitaire, les fiches d'intervention.
Mise à jour : le 07 juin 2004.

Ballon de production avec résistance électrique

avec vanne de purge en point bas

avec accès capacité nbre

sans accès capacité nbre

Traitement de l'E.C.S. :

Filtration de l'eau : -----

Présence d'adoucisseur :

Lieu : ----- Lieu : ----- Lieu : -----

Marque : ----- Marque : ----- Marque : -----

Modèle : ----- Modèle : ----- Modèle : -----

Age : ----- Age : ----- Age : -----

Nom du produit : ----- Nom du produit : ----- Nom du produit : -----

L'E.C.S est adoucie à °TH le PH est de

(voir fiche technique de l'adoucisseur)

Distribution de produits filmogènes par pompe doseuse :

Nom du produit : -----

Présence d'osmoseur :

Nom du produit : -----

Présence de déminéralisateur :

Nom du produit : -----

Autres traitements : lesquels : -----

Insérer, en annexe, dans le carnet sanitaire, les fiches d'intervention.

Mise à jour : le 07 juin 2004.

RESEAUX DE DISTRIBUTION DE L'E.C.S

Canalisations de la CHAUFFERIE

- Existe-t-il des mélanges de métaux ? lesquels -----
- Acier galvanisé
- Cuivre
- Autres lesquels -----
- * Matériaux plastiques lesquels -----
- * Réseau de distribution bouclé
- * Traceur (câble chauffant)
- * Circuits calorifugés
- * Thermomètre de départ
- * Thermomètre de stockage
- * Thermomètre de retour (si bouclé)
- * Vanne thermostatique
- * Où est placée la vanne thermostatique ? -----
- * Existe-t-il des bras morts ?

(le bras mort est une partie de canalisation non bouclée, non isolée hydrauliquement, qui n'est pas distribuée, très peu utilisée ou peu irriguée)

- * Existe-t-il un clapet ou un disconnecteur en amont de l'adoucisseur ?
- * La vidange de l'adoucisseur est-elle conforme ?

Insérer, en annexe, dans le carnet sanitaire, les fiches d'intervention.
 Mise à jour : le 07 juin 2004.

RESEAUX DE DISTRIBUTION DE L'E.C.S

Canalisations du RESEAU

- Existe-t-il des mélanges de métaux ? lesquels -----
- Acier galvanisé
- Cuivre
- Autres lesquels -----
- * Matériaux plastiques lesquels -----
- * Réseau de distribution bouclé
- * Traceur (câble chauffant)
- * Circuits calorifugés
- * Thermomètre de départ
- * Thermomètre de stockage
- * Thermomètre de retour (si bouclé)
- * Vanne thermostatique
- * Où est placée la vanne thermostatique ? -----
- * Existe-t-il des bras morts ?

(le bras mort est une partie de canalisation non bouclée, non isolée hydrauliquement, qui n'est pas distribuée, très peu utilisée ou peu irriguée)

- * Existe-t-il un clapet ou un disconnecteur en amont de l'adoucisseur ?
- * La vidange de l'adoucisseur est-elle conforme ?

Insérer, en annexe, dans le carnet sanitaire, les fiches d'intervention.
Mise à jour : le 07 juin 2004.

Répartition des tâches concernant les réseaux d'eau							
Rubriques	Nature des travaux ou de l'entretien			Propriétaire	Exploitant	CONTRAT	
Surpresseur	contrôle			X	X		
	vérification			X			
	Remplacement			X			
Adoucisseurs	contrôle	analyse de l'eau PH TH			X		X
	Vérification, entretien ,analyse ,réglages				X		X
	Fourniture de sel remplissage du sel				X		
	Remplacement			X			
Réseaux d'eau	Vérification réparation ou remplacement			X			
	non enterrés et enterrés			X			
	Identification des vannes entretien				X		
	Curage des cuvettes et des réseaux				X		
Appareils sanitaires	Vérification et entretien des appareils et robinets				X		
	Remplacement			X			
	Détartrage des appareils et robinets				X		
Production d'E.C.S	contrôle des températures				X		
	entretien selon contrat de chauffe				X		X
	Remplacement			X			
	Chasses régulières				X		
	contrôle nettoyage				X		
Filtres	remplacement de la cartouche				X		
	mise en place			X			
Fontaines	nettoyage du réseau				X		
	entretien filtres suivi				X		
	Remplacement			X			
DIAGNOSTIC	ETAT des lieux			X			
Analyse	Prélèvement et	contrôle			X		

Insérer, en annexe, dans le carnet sanitaire, les fiches d'intervention.
Mise à jour : le 07 juin 2004.

ENTRETIEN DES INSTALLATIONS SANITAIRES

Produits chimiques utilisés pour la désinfection :-----

Produits utilisés pour le détartrage : -----

Le réseau a subi des transformations lesquelles : -----

Observations : -----

Contrôle de la teneur en légionelles .

Nom du laboratoire :-----

Date du contrôle -----

Lieux des prélèvements de l'échantillonnage d'eau * :

1)----- 2)----- 3)-----

4)----- 5)----- 6)-----

7)----- 8)----- 9)-----

Résultats des opérations du contrôle * :

1)----- 2)----- 3)-----

4)----- 5)----- 6)-----

7)----- 8)----- 9)-----

* Joindre les fiches du laboratoire.

Insérer, en annexe, dans le carnet sanitaire, les fiches d'intervention.

Mise à jour : le 07 juin 2004.

**ENTRETIEN, SURVEILLANCE ET MAINTENANCE DES INSTALLATIONS D'E.C.S.
(compléter les fiches de suivies correspondantes)**

RUBRIQUES	PERIODICITES données à titre indicatif	ORGANISME AGREE	PERSONNEL ETABLISSEMENT
<p>PROTECTION DU RESEAU D'EAU POTABLE (public et intérieur) :</p> <p>Le disconnecteur Les clapets anti-retour</p>	<p>1 fois par an au moins une fois par an</p>	<p>██████████</p>	<p>██████████</p>
<p>TRAITEMENT DE L'EAU :</p> <p>Vérifier les pertes de charges Les filtres : cartouches coton (à remplacer). cartouches nylon (nettoyées et désinfectées).</p> <p>Les adoucisseurs : vérifier les niveaux Relever les Th et PH. Nettoyage et désinfection des résines et des bacs à sel. Remplacement des résines</p> <p>Régénérer manuellement les appareils.</p> <p>Contrôle des évacuations</p> <p>Les produits filmogènes</p> <p>La cellule charbon actif</p>	<p>trimestriellement</p> <p>trimestriellement trimestriellement</p> <p>1 fois par semaine 1 fois par semaine 1 fois par an</p> <p>tous les 10 ans</p> <p>au moins 1 fois par semaine et après chaque arrêt prolongé</p> <p>trimestriellement</p> <p>4 visites par an</p> <p>1 fois par an</p>	<p>██████████</p> <p>██████████</p> <p>██████████</p> <p>██████████</p> <p>██████████</p> <p>██████████</p> <p>██████████</p> <p>██████████</p> <p>██████████</p>	<p>██████████</p> <p>██████████</p>

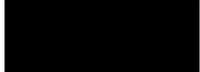
Insérer, en annexe, dans le carnet sanitaire, les fiches d'intervention.
Mise à jour : le 07 juin 2004.

RUBRIQUES	PERIODICITES données à titre indicatif	ORGANISME AGREE	PERSONNEL ETABLISSEMENT
<p>LE RESEAU D'EAU :</p> <p>Visiter les installations. Relever les compteurs. Manipulation des vannes Contrôler les traceurs (fil chauffant : régulations – contrôles – mesures) Une chasse sur les points bas des réseaux, les zones à faible débit. Purger et dégazer les réseaux E.F. et d'E.C.S. Vérifier les témoins de corrosion.</p> <p>Rinçage des by-pass.</p> <p>Vérifier les anti-béliers.</p> <p>Contrôler la température de l'E.F.</p> <p>Contrôler les températures de l'E.C.S. : aux points d'usages représentatifs et aux points d'usages les plus défavorisés.</p> <p>Vérifier l'équilibrage des réseaux.</p> <p>Entretien des pompes de bouclage.</p> <p>Les mitigeurs ou les vannes thermostatiques : Démontage, nettoyage, détartrage, re- nettoyage et désinfection.</p>	<p>tous les 6 mois tous les 3 mois une fois par an une fois tous les 3 ans</p> <p>au moins une fois par an</p> <p>4 à 6 fois par an</p> <p>au moins une fois par an</p> <p>tous les deux mois</p> <p>fréquence selon les recommandations du constructeur</p> <p>hebdomadaire</p> <p>quotidiennement</p> <p>au moins une fois par trimestre</p> <p>fréquence recommandée par le constructeur</p> <p>fréquence recommandée par le constructeur</p>	<p>[REDACTED]</p>	<p>[REDACTED]</p>

Insérer, en annexe, dans le carnet sanitaire, les fiches d'intervention.
Mise à jour : le 07 juin 2004.

RUBRIQUES	PERIODICITES données à titre indicatif	ORGANISME AGREE	PERSONNEL ETABLISSEMENT
<p>LA PRODUCTION DE L'E.C.S.</p> <p>Actionner les groupes ou soupape de sécurité.</p> <p>Les ballons de stockage ou de production : Purge.</p> <p>Si arrêt prolongé (plus d'une semaine).</p> <p>Contrôle de la température à la sortie du ballon, l'échangeur et au retour de boucle.</p> <p>Détartrage et désinfection des échangeurs et des ballons.</p> <p>Les pompes de bouclages : Mesure de pression différentielle</p>	<p>fréquence selon les recommandations du constructeur</p> <p>hebdomadaire</p> <p>vidange</p> <p>quotidiennement</p> <p>au moins une fois par mois</p> <p>hebdomadaire</p>	<p>[REDACTED]</p> <p>[REDACTED]</p> <p>[REDACTED]</p> <p>[REDACTED]</p> <p>[REDACTED]</p> <p>[REDACTED]</p>	
<p>LES ROBINETTERIES</p> <p>Les robinetteries avec mousseurs, les flexibles de douches, les pommes de douches : Démontage, nettoyage, détartrage, re-nettoyage et désinfection chimique. Si arrêt prolongé (au moins d'une semaine).</p>	<p>au moins une fois par an</p> <p>des chasses sont à faire sur les points de puisage</p>	<p>[REDACTED]</p> <p>[REDACTED]</p>	
<p>L'ARROSAGE</p> <p>Débrancher les tuyaux d'arrosage ou de nettoyage haute pression (les équiper d'un clapet anti-retour). Si arrêt prolongé sans les débrancher.</p>	<p>après chaque usage</p> <p>des chasses sont à faire sur les points de puisage</p>	<p>[REDACTED]</p> <p>[REDACTED]</p>	

Insérer, en annexe, dans le carnet sanitaire, les fiches d'intervention.
Mise à jour : le 07 juin 2004.

RUBRIQUES	PERIODICITES données à titre indicatif	ORGANISME AGREE	PERSONNEL ETABLISSEMENT
<p>LES POSTES DE DESINFECTION</p> <p>Contrôler les postes de désinfection (en cuisine ou en laverie).</p>	<p>au moins une fois par an</p>		
<p>LES BAINS MOUSSANTS ET LES FONAINES DECORATIVES</p> <p>Les bains moussants et les fontaines décoratives sont à suivre et à surveiller</p>	<p>fréquence selon les recommandations du constructeur.</p>		
<p>LES FONTAINES REFRIGEREES</p> <p>Chasse d'une quantité d'eau égale au volume du réservoir. Si présence d'un filtre à charbons (placer un compteur), prévoir son remplacement.</p> <p>Nettoyage, détartrage, re-nettoyage et désinfection de la grille, du bec verseur... .</p> <p>Nettoyage, désinfection du réseau d'eau et du circuit de refroidissement.</p>	<p>journallement avant service</p> <p>fréquence selon les recommandation du constructeur</p> <p>quotidiennement</p> <p>1 fois par an</p>	  	
<p>LES TOURS AEROREFRIGERANTES</p> <p>Démontage, nettoyage, détartrage, re-nettoyage et désinfection.</p>	<p>une fois par an et après chaque arrêt prolongé</p>		
<p>LES MACHINES A GLACES</p> <p>Dégivrage, nettoyage et désinfection</p>	<p>hebdomadaire</p>		

Insérer, en annexe, dans le carnet sanitaire, les fiches d'intervention.
Mise à jour : le 07 juin 2004.

RUBRIQUES	PERIODICITES données à titre indicatif	ORGANISME AGREE	PERSONNEL ETABLISSEMENT
<p style="text-align: center;">LES CLIMATISEURS</p> <p>Désinfection des condenseurs et des évaporateurs.</p> <p>Nettoyage des gaines.</p> <p>Démontage, nettoyage, détartrage, re-nettoyage et désinfection.</p>	<p style="text-align: center;">fréquence selon les recommandations du constructeur</p> <p style="text-align: center;">une fois par an</p> <p style="text-align: center;">une fois par an</p>	<div style="background-color: black; width: 100%; height: 20px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="background-color: black; width: 100%; height: 20px; margin-bottom: 5px;"></div> <div style="background-color: black; width: 100%; height: 20px;"></div>	
<p style="text-align: center;">ANALYSES DE LEGIONELLES</p>	<p style="text-align: center;">au moins une fois par an</p>		<div style="background-color: black; width: 100%; height: 20px;"></div>

Insérer, en annexe, dans le carnet sanitaire, les fiches d'intervention.
Mise à jour : le 07 juin 2004.

RUBRIQUES	PERIODICITES données à titre indicatif	ORGANISME AGREE	PERSONNEL ETABLISSEMENT

Insérer, en annexe, dans le carnet sanitaire, les fiches d'intervention.
Mise à jour : le 07 juin 2004.