

ECDC INFORMATION EN MATIÈRE DE SANTÉ

Information sur la légionellose à l'intention des gestionnaires d'établissement d'hébergement touristique

Clause de non-responsabilité: La présente brochure d'information est fournie uniquement à des fins d'information générale. Veuillez contacter les autorités responsables nationales pour connaître les orientations ou la législation dans votre pays.

Qu'est-ce que la légionellose?

Contexte

Chaque année, plus de 1 000 cas de légionellose sont recensés parmi les voyageurs*. Le risque de légionellose dans les centres d'hébergement touristique peut toutefois être réduit. Cette brochure contient des informations destinées aux propriétaires ou aux gestionnaires de ce type de structures (p. ex., hôtels, appartements, sites de camping).

Qu'est-ce que la légionellose?

La légionellose est un type de pneumonie (infection des poumons) grave provoqué par des bactéries du genre *Legionella*. Environ 5 à 10 % des patients en meurent. L'exposition à *Legionella* ne cause pas forcément la maladie. Cette dernière est plus probable chez les personnes atteintes d'une affection sous-jacente, les fumeurs et les personnes âgées. Les symptômes se déclarent généralement deux à dix jours après l'infection, mais cette période d'incubation peut dans de rares cas durer jusqu'à trois semaines.

La maladie commence habituellement par une fièvre, des frissons, des maux de tête et des douleurs musculaires. Ces symptômes sont suivis d'une toux sèche et de difficultés respiratoires qui peuvent évoluer vers une pneumonie grave. Environ un tiers des patients présentent également une diarrhée ou des vomissements, et environ la moitié d'entre eux sont victimes de confusion et de délire. La plupart des patients doivent être hospitalisés et traités avec des antibiotiques appropriés. Le diagnostic requiert des essais de laboratoire spécifiques et est souvent posé après le retour à domicile du voyageur.

Comment la légionellose se contracte-t-elle?

La légionellose se transmet par inhalation de gouttelettes d'eau microscopiques (aérosols) contenant les bactéries *Legionella*. Ces bactéries vivent dans l'eau et se multiplient lorsque les conditions sont propices: par exemple, dans l'eau stagnante des systèmes d'eau artificiels à une température de 20 °C à 50 °C. Des aérosols chargés de

* Centre européen de prévention et de contrôle des maladies. Legionnaires' disease in Europe, 2014. Stockholm: ECDC; 2016. À consulter à l'adresse: <http://ecdc.europa.eu/en/publications/Publications/legionnaires-disease-europe-2014.pdf>

Legionella peuvent être produits, entre autres, en ouvrant un robinet ou en prenant une douche, par les bulles s'élevant dans l'eau d'une cuve thermique ou par certains systèmes de conditionnement d'air.

L'établissement d'hébergement est-il la source de l'infection?

Le fait qu'une personne atteinte de légionellose ait séjourné dans une structure d'hébergement donnée ne signifie pas nécessairement qu'elle y a contracté l'infection. Cette dernière pourrait provenir de nombreux endroits différents. Lorsqu'au moins deux personnes touchées ont séjourné dans le même établissement, en particulier au cours d'une brève période, il est toutefois plus vraisemblable que l'établissement en question soit la source de l'infection. La structure doit alors faire l'objet de recherches urgentes.

En tant que gestionnaire d'un établissement d'hébergement touristique, vous devez être conscient du risque de légionellose et prendre des mesures pour le réduire au minimum.

Quelles sont les zones à risque dans un établissement d'hébergement touristique?

Un risque d'infection est présent partout où des gouttelettes d'eau (aérosols) peuvent se former. Voici quelques exemples:

- Douches et robinets
- Cuves thermales/bains à remous
- Tours de refroidissement et condenseurs évaporatifs utilisés pour le conditionnement d'air
- Fontaines décoratives, en particulier situées à l'intérieur
- Présentoirs préservant l'humidité des aliments et autres appareils de brumisation
- Systèmes de tuyaux d'arrosage pour les plantes

Où les bactéries *Legionella* peuvent-elles survivre et se multiplier?

- Dans une eau dont la température est comprise entre 20 °C et 50 °C
- Dans des réservoirs ou des citernes d'eau chaude et froide
- Dans des canalisations dont le débit d'eau est faible ou nul (y compris dans les chambres inoccupées)
- Dans le biofilm (couche de microorganismes) et la boue revêtant les surfaces internes des canalisations et réservoirs
- Sur le caoutchouc et les fibres naturelles des rondelles et joints d'étanchéité
- Dans les chauffe-eau et les réservoirs de stockage d'eau chaude
- Dans le tartre et la corrosion des canalisations, des douches et des robinets

Ces conditions favorisent la prolifération de *Legionella* et accroissent le risque d'infection pour les hôtes et le personnel

Comment surveillons-nous la légionellose?

Le réseau European Legionnaires' disease Surveillance Network (ELDSNet) se charge de la surveillance de la légionellose. Il est coordonné par le Centre européen de prévention et de contrôle des maladies (ECDC). Le réseau est composé d'épidémiologistes et de microbiologistes nommés par les autorités nationales de santé publique de l'UE et de nombreux pays du monde. Il assure le partage d'informations entre les pays où la maladie se déclare et ceux où l'infection aurait pu se produire. Le réseau dispose également de procédures visant à notifier les groupes de cas aux organisateurs de voyages. Vous pouvez réduire le risque d'infection en mettant en place un plan de contrôle de *Legionella*.

En tant que gestionnaire d'un établissement d'hébergement touristique, que puis-je faire pour éviter des infections à *legionella* chez mes hôtes?

Réduire le risque: un plan en 15 points pour atténuer le risque de *Legionella*

Le risque de légionellose peut être limité.

Les hôteliers et les propriétaires d'autres structures d'hébergement sont invités à suivre ce plan en 15 points afin de réduire le risque posé par *Legionella*:

1. Désigner une personne responsable du contrôle de *Legionella*.
2. S'assurer que la personne désignée possède une formation et une expérience suffisantes pour remplir sa fonction avec compétence et que les autres membres du personnel sont formés de manière à comprendre l'importance de leur rôle dans le contrôle de *Legionella*.
3. Veiller à ce que l'eau chaude reste chaude et circule en permanence: maintenir une température de 50 °C-60 °C (trop chaude pour y laisser les mains plus de quelques secondes) dans l'ensemble du système d'eau chaude.
4. Veiller à ce que l'eau froide reste froide en permanence. Elle doit être maintenue à une température inférieure à 20 °C dans l'ensemble du système jusqu'à toutes les sorties (ceci peut ne pas être possible lorsque la température ambiante est élevée, mais il faut s'efforcer d'assurer que l'eau froide entrant dans l'établissement et stockée reste aussi froide que possible).
5. Ouvrir tous les robinets et toutes les douches des chambres et des autres zones pendant plusieurs minutes pour que l'eau s'écoule (jusqu'à atteindre les températures spécifiées aux points 3 et 4) au moins une fois par semaine si les chambres sont inoccupées, et systématiquement avant l'entrée d'occupants.
6. Garder les pommes de douche et les robinets propres et exempts de tartre.
7. Nettoyer et désinfecter régulièrement les tours de refroidissement et les tuyaux correspondants des systèmes de conditionnement d'air, c.-à-d. au moins deux fois par an.
8. Nettoyer, vidanger et désinfecter les chauffe-eau (calorifères) une fois par an.
9. Désinfecter le système d'eau chaude avec du chlore concentré (50 mg/l) pendant 2 à 4 heures après la réalisation de travaux sur le système et les chauffe-eau et avant le début de chaque saison.
10. Nettoyer et désinfecter régulièrement tous les filtres à eau, conformément aux instructions du fabricant, au moins tous les un à trois mois.
11. Inspecter les réservoirs de stockage d'eau, les tours de refroidissement et les canalisations visibles une fois par mois. S'assurer que toutes les protections sont intactes et bien en place.
12. Inspecter l'intérieur des réservoirs d'eau froide au moins une fois par an; les désinfecter à l'aide de chlore à 50 mg/l et les nettoyer s'ils contiennent un dépôt ou d'autres saletés.
13. Lors de modifications du système ou de nouvelles installations, vérifier qu'aucune canalisation présentant un débit d'eau intermittent ou nul n'est créée, et désinfecter systématiquement le système après la réalisation de travaux.
14. Pour les éventuelles cuves thermales (également appelées bains à remous, «jacuzzi» ou bains bouillonnants), s'assurer que:
 - elles sont traitées en permanence avec du chlore ou du bromure à 2-3 mg/l et les taux et le pH sont contrôlés au moins trois fois par jour;
 - au moins la moitié de l'eau est remplacée chaque jour;
 - les filtres à sable sont lavés à contre-courant tous les jours;
 - l'ensemble du système est nettoyé et désinfecté une fois par semaine.
15. Conserver des registres journaliers de toutes les mesures de traitement de l'eau, comme la température, le pH et les concentrations de chlore, et s'assurer qu'ils sont consultés régulièrement par le gestionnaire.

Des conseils supplémentaires sur des contrôles spécifiques doivent être sollicités auprès d'experts dans ce domaine, qui peuvent procéder à une évaluation complète du risque dans la structure d'hébergement. Les autorités locales de santé publique pourront vous fournir davantage de précisions.

Recherche de *Legionella* dans l'environnement

La recherche de *Legionella* est un outil utile, à condition qu'elle soit effectuée par un personnel formé évaluant en parallèle le système d'alimentation en eau. Des échantillons d'eau doivent par ailleurs être analysés par des laboratoires agréés pour la recherche de *Legionella* (p. ex., UKAS, ISSO, ACCREDIA ou organismes nationaux équivalents). Un résultat de test négatif ne signifie pas nécessairement que le site d'hébergement est exempt de *Legionella* ou que le risque est nul.

Comment puis-je en apprendre davantage?

Sur la page web de l'ELDSNet*, vous trouverez de plus amples informations, ainsi qu'un lien vers le document «Technical guidelines for the prevention, control and investigation of infections caused by *Legionella* species, June 2017».

* <https://ecdc.europa.eu/en/about-us/partnerships-and-networks/disease-and-laboratory-networks/eldsnet>