



VENDÉE
LE DÉPARTEMENT

Laboratoire de l'Environnement
et de l'Alimentation de la Vendée

RECHERCHE de légionelles



Agréé par le
Ministère des
Affaires sociales,
de la Santé et
des Droits des Femmes

Un accompagnement professionnel
pour surveiller le risque "légionelle"
de votre production d'eau chaude sanitaire.

Décret du 1^{er} février 2010



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

RECHERCHE DE LÉGIONELLES, UN RÉFLEXE POUR LA SÉCURITÉ DE CHACUN

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 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...).

Elles peuvent alors être à l'origine de légionelloses chez l'homme par inhalation de gouttelettes d'eau contaminées et provoquer des problèmes pulmonaires parfois suivis de séquelles cérébrales graves.

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 :

- prélèvements au(x) point(s) que vous avez défini(s) pour votre installation,
- recherche et dénombrement de Legionella et Legionella pneumophila.

**Analyses réalisées
selon la norme
de référence NF T 90-431**

Pour toute information sur ces prestations

Laboratoire de l'Environnement
et de l'Alimentation de la Vendée

Rond-Point Georges Duval
CS80802
82021 La Roche sur Yon Cedex
02 51 24 51 51
labo@vendee.fr

