



Verband der Kantonschemikerinnen und Kantonschemiker der Schweiz
Association des chimistes cantonaux de Suisse
Associazione dei chimici cantonali svizzeri

Communiqué de presse

Contrôle des légionelles dans les eaux de douche des établissements médicaux-sociaux et des hôtels

Association des chimistes cantonaux de Suisse, 13.05.2025

De janvier à septembre 2024, les autorités cantonales de contrôle des denrées alimentaires et le Service de contrôle des denrées alimentaires de la Principauté de Liechtenstein ont analysé 810 échantillons d'eau de douche provenant de 141 établissements médicaux-sociaux et de 140 hôtels pour contrôler la présence de légionelles. L'objectif de la campagne était d'obtenir une vue d'ensemble nationale de la situation dans ces catégories d'établissements. En outre, l'autocontrôle des établissements pour la prévention des légionelles a été vérifié.

Avec l'entrée en vigueur de l'ordonnance sur l'eau potable et potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public (OPBD, RS 817.022.11) en 2017, une valeur maximale de 1000 UFC de *Legionella* spp. dans l'eau de douche a été fixée. L'Office fédéral de la santé publique (OFSP) et l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) ont en outre publié conjointement des recommandations sur la prévention des légionelles et des légionelloses, qui s'adressent à différents groupes cibles, y compris les établissements médicaux-sociaux (EMS). Pour ces établissements de soins de longue durée, il est recommandé de respecter une valeur indicative inférieure à 100 UFC de *Legionella* spp. dans l'eau de douche. Malgré les efforts considérables et les campagnes d'information menées ces dernières années, plusieurs centaines de cas de légionellose sont signalés chaque année en Suisse.

Résultats

Sur un total de 810 échantillons d'eau de douche analysés, 11,7 % ne respectaient pas la valeur maximale de 1000 UFC de *Legionella* spp. Le taux de contestation était similaire dans les deux catégories d'établissements (établissements médicaux-sociaux : 11,6 %, hôtels : 11,9 %).

Étant donné que trois échantillons d'eau de douche ou plus ont été analysés par établissement, le tableau suivant a été établi par établissement : 22,8 % de l'ensemble des établissements présentaient une concentration de légionelles supérieure à la valeur maximale de 1000 UFC dans au moins un des échantillons d'eau de douche prélevés. Le taux de contestation était légèrement plus élevé dans les établissements médicaux-sociaux (24,1 %) que dans les hôtels (21,4 %).

Il est réjouissant de constater qu'aucune légionelle n'a été détectée dans un sixième des exploitations. En outre, 55 % des exploitations respectaient la valeur indicative inférieure à 100 UFC, ce qui, selon les recommandations de l'OFSP et de l'OSAV, est particulièrement important pour les EMS.

L'autocontrôle des entreprises pour la prévention des légionelles et des légionelloses (identification des risques et des dangers, mise en œuvre de mesures préventives, planification d'analyse d'échantillons en fonction des risques) est obligatoire. Néanmoins, l'autocontrôle n'a pas été réalisé de manière satisfaisante dans 75 % des hôtels contrôlés et dans un peu plus de 50 % des EMS.

Conclusions

Les résultats de l'analyse de l'eau de douche et de l'autocontrôle montrent qu'une gestion efficace de la légionellose est encore trop peu établie ou que les mesures prises ne sont manifestement pas suffisantes pour respecter durablement la valeur maximale de 1000 UFC *Legionella* spp. Par exemple, la température de l'eau chaude au niveau de la douche devrait être d'au moins 50 °C, mieux 55 °C. L'OFSP

et la SVGW (Association suisse des professionnels de l'eau, du gaz et de la chaleur) proposent différentes fiches d'information, listes de contrôle et recommandations pour la prévention des légionelles et des légionelloses. Celles-ci doivent être systématiquement prises en compte dans le cadre de l'autocontrôle de l'entreprise et l'efficacité des mesures prises doit être confirmée par des prélèvements d'échantillons dans l'établissement.

Les autorités suisses de contrôle des denrées alimentaires et l'inspection des denrées alimentaires de la Principauté de Liechtenstein continueront à contrôler par sondage la qualité de l'eau de douche dans les douches publiques et à contrôler l'efficacité de l'autocontrôle des entreprises.

Pour plus d'informations :

Pour la Suisse alémanique : Matthias Beckmann, chimiste cantonal GR, T +41 81 257 26 71
Pour la Suisse romande : Dr. Linda Bapst, Chimiste cantonale VS, T +41 27 606 49 55
Pour la Suisse italienne : Dr. Nicola Forrer, Chimico cantonale TI, T +41 91 814 61 14

Contrôle des denrées alimentaires en Suisse

Le contrôle officiel des denrées alimentaires et des objets usuels incombe aux autorités alimentaires cantonales, qui procèdent à des inspections et à des analyses de laboratoire. Sous la direction des chimistes cantonaux, elles veillent à ce que le respect des exigences légales soit contrôlé, garantissant ainsi la sécurité alimentaire et la protection des consommateurs.

Coordonnées de tous les chimistes cantonaux de Suisse, communiqués de presse, rapports annuels, résultats d'analyses et d'inspections, liens utiles, etc. à l'adresse www.kantonschemiker.ch