



FAQ – Légionellose et stations de lavage de véhicules

1. Que sont les légionelles ?

Les légionelles sont des bactéries présentes dans l'eau. Elles peuvent provoquer une maladie appelée légionellose.

Elles deviennent dangereuses quand elles se développent dans les réseaux d'eau, surtout si :

- La température de l'eau est comprise entre 25 °C et 45 °C,
- Du tartre est présent,
- L'eau stagne dans certaines parties des installations,
- L'installation n'est pas utilisée pendant longtemps.

👉 Bon à savoir : Elles sont détruites à plus de 60 °C.

2. Qu'est-ce que la légionellose ?

La légionellose est une infection pulmonaire grave provoquée par la bactérie *Legionella*. Elle se manifeste sous forme de pneumonie avec fièvre, toux, douleurs musculaires et difficulté à respirer et peut être mortelle, en particulier chez les personnes âgées, fragiles ou celles qui ont une maladie chronique.

3. Comment se transmet la légionellose ?

La bactérie se transmet par inhalation (respiration) de fines gouttelettes d'eau contaminée. Les panaches de vapeur ou d'aérosols générés par les lances à haute pression ou les tunnels de lavage dans les stations de lavage peuvent diffuser des légionelles à plusieurs dizaines de mètres.

En revanche, la légionellose ne se transmet pas de personne à personne. Elle ne s'attrape pas non plus en buvant l'eau contaminée.

4. Pourquoi les stations de lavage de véhicule sont-elles des sources de contamination ?

Les stations de lavage de véhicules utilisent de l'eau à haute pression, ce qui peut :

- Favoriser la prolifération de *Legionella* (entre 25°C et 45°C) ;
- Former des aérosols pouvant être inhalés ;
- Représenter un risque pour les usagers, employés ainsi que les personnes proches de l'installation.

5. Que faire si des légionelles sont détectées ?

En cas de détection de *Legionella* (> 1'000 UFC/L) :

- Demander à une entreprise spécialisée de procéder à la désinfection de l'ensemble du système (de l'arrivée d'eau aux lances) ;
- Effectuer une nouvelle analyse microbiologique après la désinfection.

6. Quelles sont les mesures préventives recommandées ?

- Entretien régulier :
 - Nettoyage et désinfection réguliers des circuits d'eau ;
 - Surveillance de la température de l'eau (éviter les températures favorables à la prolifération de *Legionella* (entre 25°C et 45°C)).
- Surveillance microbiologique:
 - Réaliser au moins un prélèvement annuel pour détecter les légionelles dans le système ;
 - Conserver les résultats et les rapports d'analyse.
- Plan de maintenance :
 - Mettre en place un programme d'autocontrôle (suivi technique, contrôle des températures, fréquence des nettoyages).
 - Tenir un carnet des interventions et analyses effectuées.

7. Quels sont les valeurs de *Legionella* à risque ?

Selon les recommandations de l'OFSP :

- À partir de 1'000 UFC/L de *Legionella* spp (unités formant colonie) : surveillance accrue.
- Au-delà de 10'000 UFC/L de *Legionella* spp: mesures immédiates requises (désinfection, fermeture possible, analyse de la source), et information du service médecin cantonal.

8. Les autorités peuvent-elles demander des prélèvements dans une station de lavage ?

Oui. Si un ou plusieurs cas de légionellose sont suspectés d'être en lien avec une station de lavage, le service du médecin cantonal (SMC) peut mandater le service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) pour effectuer des prélèvements.

La base légale est la Loi fédérale sur la lutte contre les maladies transmissibles de l'homme (LEp ; RS 818.101). Elle oblige les exploitants à prendre toutes les mesures nécessaires pour prévenir la propagation de maladies transmissibles, comme la légionellose.

En cas de contamination avérée ou de risque identifié, le SMC peut ordonner les mesures suivantes :

- Une désinfection complète et immédiate de l'installation ;
- Une fermeture temporaire en cas de contamination > 10'000 UFC/L de *Legionella* spp. ;
- Des analyses de contrôle par une entreprise spécialisée reconnue, après la mise en place des mesures.
- L'information au SMC des résultats et des mesures mises en place.

9. Où trouver la liste des entreprises spécialisées dans l'analyse de la qualité de l'eau et la désinfection des systèmes ?

Une liste des entreprises spécialisées est mise à disposition par le SCAV sur la page de l'État de Genève : [Entreprises susceptibles de réaliser des analyses ou des expertises dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels | ge.ch](#)

10. Où trouver des informations supplémentaires ?

- Office fédérale de la santé (OFSP): Les recommandations de l'OFSP sont disponibles sur leur site : [Recommandations sur les légionelles et la légionellose](#)
- Office cantonal de la santé : [La légionellose | ge.ch](#)
- Vous pouvez aussi nous contacter à maladies.transmissibles@etat.ge.ch