

W1020 f Édition novembre 2023

RÉGLEMENTATION

Recommandation

pour l'hygiène de l'entreprise chez les distributeurs d'eau

W1020

BROUILLON CONSULTATION

W1020 f Édition novembre 2023

RÉGLEMENTATION

Recommandation

pour l'hygiène de l'entreprise chez les distributeurs d'eau

MENTIONS LÉGALES

Les conditions générales de vente suivantes s'appliquent:
www.svgw.ch/CGV

Copyright by SVGW, Zurich
Impression: Zofinger Tagblatt
Version mars 2013: 1'400 exemplaires

Toute reproduction est interdite

En vente auprès de l'administration de la SVGW
(support@svgw.ch)

BROUILLON CONSULTATION

SOMMAIRE

	Avant-propos	5
1	But et champ d'application	7
1.1	Bases juridiques	7
1.2	Directives du guide des bonnes pratiques W12	8
2	Termes	9
3	Principes relatifs à l'hygiène	10
3.1	Généralités	10
3.2	Concept d'hygiène	10
3.3	Hygiène personnelle	11
4	Formations	11
4.1	Formation du personnel d'exploitation	11
4.2	Formation des entreprises tierces/fournisseurs	12
4.3	Formation en cas de brève visite/instructions aux visiteurs et visiteuses	12
5	Sécurité des composants et produits en matière d'hygiène	12
5.1	Exigences vis-à-vis des fabricants, fournisseurs, entreprises de transformation	12
5.2	Mesures des entreprises de distribution d'eau	13
6	Prescriptions en matière d'hygiène pour les travaux sur les installations de distribution d'eau	13
Annexes		
1	Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden. definiert.	Fehler! Textmarke nicht definiert.
2	Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden. definiert.	Fehler! Textmarke nicht definiert.
3	Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden. definiert.	Fehler! Textmarke nicht definiert.

BROUILLON CONSULTATION

AVANT-PROPOS

AVANT-PROPOS SPÉCIFIQUE À LA RECOMMANDATION RELATIVE À L'HYGIÈNE DE L'ENTREPRISE

Conformément à la loi, un distributeur d'eau est une entreprise du secteur alimentaire. Les entreprises classiques de ce secteur, comme les boucheries ou les établissements laitiers, utilisent un concept d'hygiène pour garantir l'hygiène de l'entreprise; ce concept précise toutes les préoccupations relatives à l'hygiène. L'utilisation de listes de contrôle garantit le respect de l'ensemble des points importants en matière d'hygiène lors de la réalisation du travail quotidien. Avec cette recommandation, les outils utilisés depuis des années avec succès dans les entreprises classiques du secteur alimentaire ont été transmis aux distributeurs d'eau. Les listes de contrôle et les modèles doivent aider le personnel d'exploitation des distributeurs d'eau à mettre en œuvre de manière pragmatique les prescriptions en matière d'hygiène de l'entreprise.

BROUILLON CONSULTER SEULEMENT

SVGW a confié la préparation de la présente directive à un groupe de travail, composé des membres suivants:

Claudio Ganassi, Lucerne
Oliver Köster, Zurich
Susanne Geywitz, Saint-Gall
Jacek Hesse, Effretikon
Martin Bärtschi, SVGW Zurich

BROUILLON CONSULTATION

1 But et champ d'application

Cette recommandation s'applique au domaine de l'eau potable dans la distribution d'eau: du captage d'eau, du traitement, du stockage, de la distribution jusqu'au point de passage vers les consommateurs, y compris le compteur d'eau. Les installations domestiques d'eau potable ne font pas partie de cette recommandation.

Cette recommandation s'adresse au personnel d'exploitation des distributeurs d'eau, ainsi qu'à l'ensemble des fournisseurs et entreprises tierces qui réalisent des services et des travaux dans la distribution d'eau et qui sont en contact direct ou indirect avec l'eau potable. Le respect des recommandations d'action garantit l'hygiène de l'entreprise à tous les niveaux de la distribution d'eau et réduit ainsi le risque de contamination sanitaire de la qualité de l'eau.

1.1 Bases juridiques

Les lois et ordonnances en matière d'hygiène ont été élaborées en mettant l'accent sur les entreprises classiques du secteur alimentaire comme les boucheries, les établissements laitiers, les producteurs de boissons, etc. Toutefois, les dispositions s'appliquent (le cas échéant) également aux distributeurs d'eau. Cette recommandation soutient les distributeurs d'eau dans leur respect des prescriptions légales et dans leur fourniture de denrées alimentaires irréprochables aux consommateurs et consommatrices.

1.1.1 Prescriptions de la législation sur les denrées alimentaires

L'eau potable est une denrée alimentaire. Un distributeur d'eau est une entreprise du secteur alimentaire. Les dispositions légales à destination des entreprises de ce secteur en matière d'hygiène s'appliquent ainsi également à la distribution d'eau.

Loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (loi sur les denrées alimentaires, LDAI), RS 817.0

L'article 10, chiffres 1 et 2 de la LDAI définit les exigences fondamentales en matière d'hygiène dans une entreprise du secteur alimentaire. Le devoir d'autocontrôle est défini à l'article 26.

Art. 10 Hygiène

1 Quiconque manipule des denrées alimentaires doit veiller à ce qu'elles ne subissent pas d'altération préjudiciable sur le plan de l'hygiène du fait de cette activité.

2 Les personnes qui, en raison d'une maladie ou d'une blessure, peuvent mettre en danger la santé des consommateurs lorsqu'elles manipulent des denrées alimentaires doivent prendre des mesures de protection particulières.

3 ...

Art. 26 Autocontrôle

1 Quiconque fabrique, traite, entrepose, transporte, met sur le marché, importe, exporte ou fait transiter des denrées alimentaires ou des objets usuels doit veiller à ce que les exigences fixées par la loi soient respectées. Il est tenu au devoir d'autocontrôle.

2 Le contrôle officiel ne libère pas de l'obligation de procéder à un autocontrôle.

3 ...

Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs), RS 817.02

Le chapitre 4 traite des dispositions en matière d'hygiène. L'article 17 décrit en détail les exigences en matière d'hygiène. L'article 18 aborde le traitement des personnes contaminées par des denrées alimentaires.

Art. 17 Hygiène

1 Lors de l'obtention, de la transformation, de la fabrication, de la préparation, du conditionnement, du stockage, du transport, de la remise et de la manipulation de denrées alimentaires, il y a lieu de prendre toutes les mesures nécessaires pour qu'elles restent irréprochables au point de vue hygiénique et qu'elles soient à l'abri de toute influence préjudiciable à leur odeur, à leur saveur ou à d'autres caractéristiques.

2 Les récipients, les appareils, les outils, le matériel d'emballage, les moyens de transport, etc., utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires ainsi que les locaux servant à la fabrication, au stockage et à la vente doivent être maintenus propres et en bon état.

3 En vue d'assurer l'hygiène des denrées alimentaires, il y a lieu de rechercher les points critiques pour la sécurité des denrées alimentaires. Des mesures propres à éliminer les risques spécifiques pour la santé aux points de vue biologique, chimique et physique ou à les réduire dans une mesure acceptable doivent être prévues.

4 Le DFI arrête par voie d'ordonnance (annexe 1) des prescriptions concernant les bâtiments, les locaux, les installations et l'hygiène à respecter lors de la manipulation des denrées alimentaires.

Art. 18 Personnes malades et manipulation des denrées alimentaires

1 Les personnes travaillant dans une entreprise du secteur alimentaire, qui excrètent des agents infectieux pouvant contaminer les denrées alimentaires et en compromettre ainsi la sécurité, ne doivent exécuter, pendant la durée de l'excrétion, que des travaux excluant tout danger de contamination des denrées alimentaires.

2 Les personnes qui travaillent dans une entreprise du secteur alimentaire doivent annoncer aux responsables de l'entreprise les maladies, diagnostiquées par un médecin, dues aux agents pathogènes visés à l'al. 1. Les responsables de l'entreprise sont tenus d'informer le personnel, au moment de son engagement, de cette obligation d'annoncer et de la possibilité que des mesures de protection particulières soient ordonnées.

3 Si plusieurs cas de maladies infectieuses font simultanément leur apparition parmi le personnel d'une entreprise du secteur alimentaire, le responsable de l'entreprise est tenu d'en informer les autorités cantonales d'exécution.

4 Les autorités cantonales d'exécution peuvent exiger des personnes travaillant dans une entreprise du secteur alimentaire la preuve médicale qu'elles n'excrètent pas d'agents infectieux visés à l'al. 1. À titre de mesures de protection particulières, elles peuvent exiger la mise en congé de ces personnes ou leur interdire temporairement toute activité en rapport avec des denrées alimentaires non protégées.

Ordonnance sur l'hygiène (Ohyg) RS 817.024.1

L'ordonnance sur l'hygiène définit les exigences en matière d'hygiène pour les entreprises du secteur alimentaire. Le chapitre 2 définit les exigences vis-à-vis des bâtiments des établissements du secteur alimentaire, le chapitre 3 l'hygiène personnelle et la formation des collaborateurs et collaboratrices.

1.2 Directives du guide des bonnes pratiques W12

Le guide W12 offre une possibilité de respecter le devoir d'autocontrôle. De même, il édicte des directives relatives à l'hygiène chez les distributeurs d'eau. Deux points du guide sont consacrés à ce sujet. Le **Tableau 1** indique les exigences des deux points du guide.

	Point du guide	Directives avec explications
A8	Hygiène du personnel/de l'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> • Pour tous les travaux importants sur le plan de l'hygiène, on utilise des équipements et des matériaux faciles à nettoyer et à désinfecter. • La gestion des installations de distribution d'eau se fait avec des vêtements propres. On n'accède les cuves d'eau qu'avec des chaussures soigneusement nettoyées. • Les personnes souffrant d'une maladie infectieuse ou porteuses de germes pathogènes ne réalisent pas de travaux de nettoyage ou d'entretien dans des installations en contact avec l'eau brute ou l'eau potable.
A14	Appel à des entreprises tierces	<ul style="list-style-type: none"> • Si des entreprises extérieures sont mandatées pour réaliser des travaux pouvant avoir des répercussions sur la qualité de l'eau potable, il convient de s'assurer que les collaborateurs de ces entreprises disposent des qualifications nécessaires pour réaliser des activités au sein d'entreprises du secteur alimentaire. • Tous les travaux réalisés par les entreprises tierces sont surveillés et documentés par le distributeur d'eau. • Il convient de s'assurer que le travail réalisé par l'entreprise extérieure ne nuira pas à la qualité de l'eau potable.

Tableau 1 Points du guide pertinents pour l'hygiène (extrait du guide W12)

2 Termes

Termes	Définitions/explications
Hygiène	Théorie de la prévention des maladies et de la préservation, de la promotion et du renforcement de la santé. L'hygiène a pour objectif de maintenir ou d'améliorer les performances et le bien-être de l'individu et de la société. L'hygiène est assimilée à la propreté dans le langage courant.
Concept d'hygiène	Conception pour les entreprises du secteur alimentaire (et les distributeurs d'eau) pour garantir l'hygiène de l'entreprise et un produit irréprochable sur le plan de l'hygiène.
Innocuité microbiologique	Une denrée alimentaire est considérée comme sûre du point de vue microbiologique si la concentration et le type de micro-organismes lors de sa consommation n'ont aucune conséquence sanitaire néfaste.
Zone importante sur le plan de l'hygiène	Zone chez un distributeur d'eau dans laquelle il existe un contact direct ou indirect avec l'eau potable. Dans une zone im-

Termes	Définitions/explications
	portante sur le plan de l'hygiène, il existe un risque de contamination microbiologique de l'eau potable du fait d'un comportement non inapproprié.
Zone non importante sur le plan de l'hygiène	Toutes les autres zones chez un distributeur d'eau sans contact direct ou indirect avec l'eau potable. Lors de travaux dans cette zone, il n'existe aucun danger de contamination microbiologique de l'eau potable.
Contact direct avec l'eau potable	L'eau potable entre en contact avec une personne, un outil, un accessoire de montage, etc.
Contact indirect avec l'eau potable	Outils, pinceaux, chiffons, etc. utilisés pour réaliser des travaux sur des éléments transportant l'eau potable (hors service au moment de l'intervention). Ces ustensiles n'entrent pas eux-mêmes en contact direct avec l'eau potable, mais peuvent entraîner la contamination des surfaces. La surface entre ensuite en contact avec l'eau potable. Un contact indirect avec l'eau potable se produit alors.

Tableau 2 Termes et définitions

3 Principes relatifs à l'hygiène

3.1 Généralités

L'eau potable est la denrée alimentaire la plus importante. En respectant les bonnes pratiques, le distributeur d'eau garantit la fourniture d'eau potable aux consommateurs et consommatrices à tout moment, dans la quantité et la qualité requises.

De bonnes pratiques d'hygiène font partie des bonnes pratiques. Leur respect garantit l'absence d'altération de l'eau potable sur le plan de l'hygiène du captage d'eau jusqu'au point de passage.

Les contaminations microbiologiques de l'eau potable peuvent entraîner des problèmes de santé tout particulièrement chez les consommateurs et consommatrices immunodéficients.

D'un point de vue microbiologique, l'eau potable est une denrée alimentaire relativement stable. Du fait de sa faible teneur en nutriments, la probabilité de contamination est faible. L'eau potable n'est toutefois pas stérile. Un biofilm se développe lentement sur les surfaces en contact avec l'eau; il ne présente aucun risque hygiénique lorsque la teneur en nutriments de l'eau est suffisamment faible. Ce biofilm reste fin et stable grâce au courant des conduites d'eau potable. Si l'eau stagne ou que des nutriments pénètrent dans le système, le biofilm devient plus volumineux et libère de nombreuses bactéries qui flottent librement. Des germes pathogènes peuvent aussi se multiplier dans ces biofilms. Un biofilm ne peut pas être éliminé de manière durable grâce à une désinfection. Souvent, seules les couches supérieures de bactéries du biofilm sont exterminées par les désinfectants. La zone de biofilm désormais «déserte» constitue alors le milieu de culture idéal pour de nouvelles bactéries – une nouvelle prolifération bactérienne se produit.

Ce n'est qu'en respectant scrupuleusement les bonnes pratiques d'hygiène qu'il est possible d'éviter la pénétration de micro-organismes et de nutriments.

3.2 Concept d'hygiène

Les entreprises du secteur alimentaire garantissent le respect des bonnes pratiques d'hygiène dans l'entreprise grâce à un concept d'hygiène. L'ensemble des points importants

sur le plan de l'hygiène sont précisés dans le concept d'hygiène et les personnes responsables de son respect sont désignées. Un distributeur d'eau est aussi une entreprise du secteur alimentaire, l'élaboration d'un concept d'hygiène est donc également pertinente et participe à garantir l'hygiène de l'entreprise et à éviter les contaminations microbiologiques.

Un modèle/outil pour l'élaboration d'un concept d'hygiène est disponible en annexe et peut également être téléchargé.

3.3 Hygiène personnelle

Chaque collaborateur et collaboratrice d'une entreprise du secteur alimentaire doit respecter les exigences minimales en matière d'hygiène personnelle. Ces exigences minimales chez un distributeur d'eau sont les suivantes:

- vêtements de travail propres (chaussures comprises);
- équipement de protection individuelle propre;
- ne pas manger, boire ou fumer dans la zone importante sur le plan de l'hygiène;
- hygiène des mains:
 - lavage correct des mains après être allé aux toilettes ou après le travail sur des objets contaminés;
 - désinfection des mains lorsque le lavage des mains n'est pas possible;
- aucun travail/aucune tournée de contrôle dans la zone importante sur le plan de l'hygiène en cas de maladie (fort refroidissement, toux, rhume, éruptions cutanées, etc.);
- contrôle des subordonnés/ées en ce qui concerne le respect de l'hygiène personnelle;
- responsabilité vis-à-vis du respect de l'hygiène personnelle des subordonnés/ées.

4 Formations

4.1 Formation du personnel d'exploitation

L'ensemble des collaborateurs et collaboratrices d'un distributeur d'eau doivent être régulièrement formés à l'hygiène de l'entreprise. Sont également concernés les collaborateurs de piquet qui ne sont actifs que sporadiquement dans la distribution d'eau ou qui aident d'autres services dans la distribution d'eau.

Dans le cadre de l'assurance qualité, il faut documenter le nom des personnes formées et la date et les thèmes de formation. Il faut également garantir que les nouveaux collaborateurs et collaboratrices soient formés en matière d'hygiène dans le cadre de leur intégration.

Il est recommandé de les former tous les deux ans au sujet des exigences en matière d'hygiène de l'entreprise. Il convient à cet égard que le concept d'hygiène soit étudié conjointement et que les éventuelles modifications/adaptations des infrastructures ou de l'organisation puissent être directement intégrées au concept. Le lien avec la pratique est ainsi établi pour chaque distributeur d'eau.

4.2 Formation des entreprises tierces/fournisseurs

Si des travaux relatifs à la distribution d'eau sont réalisés par des entreprises tierces/fournisseurs, le distributeur d'eau est responsable du respect à tout moment des exigences en matière d'hygiène. Le guide W12 exige également que l'ensemble des travaux dans la zone importante sur le plan de l'hygiène soient surveillés et documentés par le distributeur d'eau. En outre, une qualification correspondante de l'entreprise tierce en matière de travaux dans les entreprises du secteur alimentaire est exigée.

Indépendamment de la qualification de l'entreprise tierce, il est approprié d'effectuer une formation en amont des travaux. Selon les travaux prévus, les listes de contrôle en annexe peuvent être consultées.

Sont également importantes les informations relatives à l'hygiène personnelle, qui s'appliquent aussi en substance à toutes les entreprises tierces (cf. à ce sujet 3.3 Hygiène personnelle).

La formation d'entreprises tierces doit être documentée avec un protocole de formation et le visa des collaborateurs de l'entreprise tierce doit y être apposé. Un modèle de protocole de formation d'entreprises tierces est disponible en annexe.

Il est recommandé d'informer à propos des exigences en matière d'hygiène dès l'appel d'offres/la commande des travaux. Cela permet de parer aux éventuelles revendications ultérieures des entreprises pour des dépenses supplémentaires.

Les contrôles des chantiers par le distributeur d'eau en ce qui concerne le respect des exigences en matière d'hygiène sont exigés conformément au guide W12 et également pertinents.

4.3 Formation en cas de brève visite/instructions aux visiteurs et visiteuses

De nombreux distributeurs d'eau sont ouverts aux visites guidées pour les visiteurs et visiteuses intéressés. En principe, ces derniers ne doivent pas être admis dans les zones importantes sur le plan de l'hygiène (ces zones figurent dans le concept d'hygiène).

Pour les autres zones, il est en général suffisant d'informer verbalement les visiteurs et visiteuses et de leur indiquer les points principaux. Il est judicieux de leur expliquer qu'ils se trouvent dans une entreprise du secteur alimentaire et qu'ils doivent se comporter de manière adéquate.

5 Sécurité des composants et produits en matière d'hygiène

Les produits et composants en contact avec l'eau potable doivent satisfaire aux exigences correspondantes. En ce qui concerne les matériaux en contact avec l'eau potable, il faut s'assurer qu'aucune substance problématique ne soit distribuée dans des concentrations préoccupantes dans l'eau potable. Les produits et composants en contact avec l'eau potable peuvent être contrôlés et certifiés en conséquence. Grâce au montage de composants et produits certifiés, le distributeur d'eau peut garantir que la sécurité de l'eau potable n'est pas altérée par ces produits. Cela suppose toutefois un stockage correct, une utilisation conforme à la destination et un montage correct/une utilisation correcte des produits.

5.1 Exigences vis-à-vis des fabricants, fournisseurs, entreprises de transformation

En cas d'achat de produits, composants ou services pour l'utilisation dans une zone importante sur le plan de l'hygiène, les exigences en matière d'hygiène doivent être prises en compte dès la demande d'offre/l'appel d'offres.

- Matériaux/produits avec une homologation pour l'eau potable/un certificat pour l'eau potable
- Déclarations de conformité qui confirment le respect des normes applicables
- S'il existe des prescriptions pour les produits dans la réglementation SVGW, conformité à ces prescriptions

Les produits doivent être livrés dans un emballage adapté en matière d'hygiène qui empêche toute contamination des éléments en contact avec l'eau lors du transport et du stockage.

5.2 Mesures des entreprises de distribution d'eau

De leur côté, les distributeurs d'eau garantissent le respect des prescriptions suivantes:

- réception des marchandises/contrôle à l'entrée des produits/composants fournis
- utilisation conforme à la destination des produits/composants
- respect des règles de montage et d'exploitation
- stockage hygiénique (au sec, à l'abri de la saleté, etc.)
- transport hygiénique sur le chantier, stockage provisoire sur le chantier
- emplacement/pièce de stockage sécurisé contre tout accès non autorisé
- contrôles sur les chantiers en ce qui concerne le respect des prescriptions en matière d'hygiène
- lors du démantèlement de solutions provisoires:
 - les solutions provisoires peuvent-elles être nettoyées/désinfectées et stockées de manière hygiéniques?
 - les solutions provisoires doivent-elles être éliminées/recyclées, car du point de vue de l'hygiène, il est impossible de les réutiliser?

6 Prescriptions en matière d'hygiène pour les travaux sur les installations de distribution d'eau

Les prescriptions en matière d'hygiène pour les travaux sur les installations de distribution d'eau ont été établies à l'aide de listes de contrôle. Les listes de contrôle suivantes sont jointes en annexe:

1. Prescriptions générales en matière d'hygiène pour les travaux sur les installations de distribution d'eau
2. Prescriptions spécifiques en matière d'hygiène dans le domaine de la production d'eau/des captages d'eau
3. Prescriptions spécifiques en matière d'hygiène dans le domaine du traitement de l'eau
4. Prescriptions spécifiques en matière d'hygiène dans le domaine du stockage de l'eau/du réservoir
5. Prescriptions spécifiques en matière d'hygiène dans le domaine de la distribution d'eau/construction de conduites
6. Prescriptions spécifiques en matière d'hygiène dans le domaine des hydrants/des distributeurs d'eau potable temporaires (par ex. pour des fêtes)

7. Prescriptions spécifiques en matière d'hygiène dans le domaine des passages de mur et des compteurs

Les listes de contrôle peuvent également être téléchargées en tant que modèle Word et complétées par des points spécifiques à l'entreprise. Les listes de contrôle peuvent aussi être reprises pour des formations internes et externes.

BROUILLON CONSULTATION

Annexes

Annexe 1 Concept d'hygiène

Concept d'hygiène

Un modèle possible de concept d'hygiène d'un distributeur d'eau figure ci-après. Le modèle doit être adapté en fonction des spécificités de l'entreprise et donne simplement un cadre pour permettre d'élaborer le concept. Il est important que chaque distributeur d'eau réfléchisse individuellement aux spécificités de l'entreprise en matière d'hygiène et élabore un concept d'hygiène à partir de celles-ci. Ce n'est qu'ainsi qu'il peut garantir la prise en compte suffisante des procédés, des parties de l'installation et des structures organisationnelles spécifiques.

1 Personne responsable

Qui est responsable du respect de l'hygiène de l'entreprise chez le distributeur d'eau? Comment garantir que la personne responsable dispose des compétences nécessaires pour mettre en œuvre les mesures d'hygiène (structure organisationnelle)?

2 Champ d'application

Les parties de l'installation auxquelles le concept d'hygiène s'applique figurent ici. Selon l'approvisionnement, le champ d'application peut s'étendre aux zones suivantes:

- immeuble de bureaux/espace bureau
- vestiaire
- atelier
- salle de contrôle
- réseau de distribution d'eau potable avec robinetterie et hydrants
- réservoir
- traitement
- captage
- station de pompage
- etc.

3 Éléments/zones importants sur le plan de l'hygiène pour la distribution d'eau

Les zones importantes sur le plan de l'hygiène pour la distribution d'eau figurent ici. Les zones importantes sur le plan de l'hygiène sont des zones dans laquelle il existe un contact direct ou indirect avec l'eau potable. Il y a contact direct par ex. lorsque quelqu'un entre dans la chambre de captage et que cette personne peut directement toucher l'eau. Il y a contact indirect par ex. lors du nettoyage d'un réservoir: des travaux sont réalisés dans le réservoir vidé au préalable et les surfaces entrent en contact avec l'eau potable une fois les travaux terminés.

Dans les zones importantes sur le plan de l'hygiène, des exigences spécifiques s'appliquent pour tous les travaux du domaine de l'exploitation, de la maintenance/réparation et du nettoyage (voir listes de contrôle en annexe).

S'il existe tant des zones importantes sur le plan de l'hygiène que des zones non importantes au niveau des parties de l'installation/des bâtiments, il est recommandé de marquer

les zones importantes sur le plan de l'hygiène afin qu'elles soient aisément reconnaissables (par ex. avec un ruban adhésif de couleur au sol, une signalétique au niveau des ouvertures permettant l'accès aux chambres transportant de l'eau, etc.).

3.1 Captage

Les éléments/zones importants sur le plan de l'hygiène pour le captage de l'eau figurent ici. Chambres de captage, chambres de captage collectives, puits de captage, éléments importants sur le plan de l'hygiène de stations de pompage d'eaux souterraines, etc. et les travaux à effectuer sur ceux-ci dans le domaine de l'exploitation, de la maintenance/réparation et du nettoyage.

Élément/zone important/e sur le plan de l'hygiène	Travaux d'exploitation	Travaux de maintenance/réparation	Travaux de nettoyage

3.2 Traitement

Les éléments/zones importants sur le plan de l'hygiène pour le traitement de l'eau figurent ici.

Membrane UF, installations de désinfection aux U.V., filtres au charbon actif, filtre à sable, installations d'osmose inverse, microfiltres, tuyauterie et raccords transportant de l'eau dans le domaine du traitement, instruments de mesure en contact avec l'eau, etc. et les travaux à effectuer sur ceux-ci dans le domaine de l'exploitation, de la maintenance/réparation et du nettoyage.

Élément/zone important/e sur le plan de l'hygiène	Travaux d'exploitation	Travaux de maintenance/réparation	Travaux de nettoyage

3.3 Réservoir

Les éléments/zones importants sur le plan de l'hygiène pour le réservoir figurent ici. Les cuves d'eau, filtres à air, conduites d'eau pure, etc. et les travaux à effectuer sur ceux-ci dans le domaine de l'exploitation, de la maintenance/réparation et du nettoyage doivent être indiqués ici.

Élément/zone important/e sur le plan de l'hygiène	Travaux d'exploitation	Travaux de maintenance/réparation	Travaux de nettoyage

Élément/zone important/e sur le plan de l'hygiène	Travaux d'exploitation	Travaux de maintenance/réparation	Travaux de nettoyage

3.4 Réseau de distribution d'eau potable avec robinetteries et hydrants

Les éléments/zones importants sur le plan de l'hygiène pour le réseau de distribution d'eau potable sont décrits ici. Les conduites, les hydrants, la robinetterie et les travaux à effectuer sur ceux-ci dans le domaine de l'exploitation, de la maintenance/réparation et du nettoyage doivent être indiqués ici.

Élément/zone important/e sur le plan de l'hygiène	Travaux d'exploitation	Travaux de maintenance/réparation	Travaux de nettoyage

4 Éléments/zones non importants sur le plan de l'hygiène pour la distribution d'eau

Les zones non importantes sur le plan de l'hygiène pour la distribution d'eau, telles que les immeubles de bureaux, figurent ici. Ces zones ne sont soumises à aucune prescription particulière en matière d'hygiène, mais doivent également être englobées dans le concept de nettoyage.

5 Concept de nettoyage

Le concept de nettoyage de tous les domaines de la distribution d'eau figure ici, y compris les zones importantes sur le plan de l'hygiène. Il englobe également les intervalles de nettoyage, les produits de nettoyage et équipements utilisés et les personnes responsables.

Zone	Importante sur le plan de l'hygiène	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
Concept de nettoyage		
Produits de nettoyage		
Intervalle de nettoyage		

Zone	Importante sur le plan de l'hygiène	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> non
Concept de nettoyage		
Produits de nettoyage		
Intervalle de nettoyage		

6 Concept de formation interne

Il décrit la façon dont l'ensemble des collaborateurs du distributeur d'eau sont formés en matière d'hygiène. Le nom des personnes formées et la date de leur dernière formation y sont également documentés. Il est recommandé de former les collaborateurs au moins tous les 2 ans en matière d'hygiène de l'entreprise. Les listes de contrôle en annexe de la recommandation peuvent également être reprises pour la formation.

7 Concept de formation externe

Il décrit la façon dont les personnes externes (fournisseurs et sous-traitants) sont formées en matière d'hygiène et la manière dont le distributeur d'eau garantit que seules des personnes formées interviennent dans les zones importantes sur le plan de l'hygiène. Il faut également garantir que l'ensemble des obligations pour les travaux dans les zones importantes sur le plan de l'hygiène soient respectées par les personnes externes. Les listes de contrôle en annexe de la recommandation peuvent également être reprises pour la formation.

8 Surveillance des travaux externes dans les zones importantes sur le plan de l'hygiène

La manière de garantir que les personnes externes (fournisseurs et sous-traitants) respectent les prescriptions en matière d'hygiène est décrite ici, tout comme le nom des personnes qui surveillent et documentent les travaux et la manière dont ces derniers sont surveillés et documentés.

9 Comportement en cas d'urgence/de rupture de conduites

La manière dont la réparation intervient de manière appropriée en cas d'urgence (en particulier les ruptures de conduites) dans le respect de l'hygiène est décrite ici. Pour cela, il convient de rédiger des instructions de travail et des notices techniques à destination des collaborateurs, afin que les prescriptions d'hygiène puissent être respectées en cas d'urgence et qu'aucune contamination de l'eau potable ne survienne. Les listes de contrôle en annexe de la recommandation peuvent être reprises pour élaborer les notices techniques/instructions de travail.

10 Vérification périodique du concept d'hygiène

Sont décrits ici les personnes qui vérifient régulièrement le concept d'hygiène et l'adaptent aux conditions actuelles de la distribution d'eau, ainsi que l'intervalle dans lequel ces vérifications et adaptations interviennent. Le concept d'hygiène doit être vérifié au sein d'un groupe de travail d'au moins deux personnes qualifiées. Le concept d'hygiène doit être vérifié tous les deux ans. En cas de modifications des infrastructures du distributeur d'eau, le concept doit dans tous les cas être adapté sans délai.

BROUILLON CONSULTATION

Annexe 2 Protocole de formation/confirmation pour les entreprises tierces

Un protocole de formation individuel doit être rempli par personne. Le protocole rempli et signé doit être classé conformément aux prescriptions du système d'assurance qualité et une copie doit être remise à la personne de l'entreprise tierce.

Nom de l'entreprise		
Adresse de l'entreprise		
Nom, prénom		
Position		
Engagement dans la distribution d'eau de ... à ...	de	à
Dans quelles zones se déroulent les travaux prévus?		
Description des travaux prévus		
Les interlocuteurs en cas d'urgence ont été désignés et communiqués par écrit	<input type="checkbox"/> oui, les interlocuteurs en cas d'urgence ont été désignés et communiqués par écrit	
Pas de nouvelle formation nécessaire*	<input type="checkbox"/> non, pas de nouvelle formation <input type="checkbox"/> oui, nouvelle formation Si non, aller aux signatures	Date de la dernière formation
Date de la formation		
Thèmes de la formation		
Les exigences indiquées dans les listes de contrôle ont été communiquées/contrôlées conjointement	<input type="checkbox"/> Prescriptions générales en matière d'hygiène <input type="checkbox"/> Production/captage d'eau <input type="checkbox"/> Traitement de l'eau <input type="checkbox"/> Stockage de l'eau/réservoir	<input type="checkbox"/> Distribution d'eau/construction de conduites <input type="checkbox"/> Hydrants/distributeurs d'eau potable temporaires <input type="checkbox"/> Passages de mur/compteurs d'eau
Les arrangements supplémentaires suivants ont été convenus		
Les travaux doivent-ils être surveillés par le distributeur d'eau?	<input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Justification

*) il est recommandé de former de nouveau au moins tous les 2 ans les collaborateurs de l'entreprise qui réalisent souvent des travaux sur les installations.

Signatures

Entreprise tierce	Distributeur d'eau
J'ai compris les exigences et je confirme que je les respecterai	J'ai formé la personne de l'entreprise tierce conformément au présent protocole
Lieu, date	Lieu, date
Nom, prénom	Nom, prénom
Signature	Signature

BROUILLON CONSULTATION

Annexe 3 Listes de contrôle

Ci-après figurent les listes de contrôle pour tous les domaines de travail dans la distribution d'eau, à l'aide desquelles il est possible de vérifier que l'hygiène de l'entreprise est respectée. Les listes de contrôle peuvent être complétées par des points propres à chaque domaine. Les listes de contrôle sont également adaptées aux formations internes et externes sur les exigences en matière d'hygiène chez le distributeur d'eau.

Les listes de contrôle suivantes sont disponibles:

1	Prescriptions générales en matière d'hygiène pour les travaux sur les installations de distribution d'eau	23
2	Prescriptions spécifiques en matière d'hygiène dans le domaine de la production d'eau/des captages d'eau	25
3	Prescriptions spécifiques en matière d'hygiène dans le domaine du traitement de l'eau	27
4	Prescriptions spécifiques en matière d'hygiène dans le domaine du stockage de l'eau/du réservoir	29
5	Prescriptions spécifiques en matière d'hygiène dans le domaine de la distribution d'eau/construction de conduites	30
6	Prescriptions spécifiques en matière d'hygiène dans le domaine des hydrants/des distributeurs d'eau potable temporaires (par ex. pour des fêtes)	32

7 Prescriptions spécifiques en matière d'hygiène dans le domaine des passages de mur et des compteurs 34

1 Prescriptions générales en matière d'hygiène pour les travaux sur les installations de distribution d'eau

<i>Travaux prévus:</i>	<i>Participants (entreprises externes et personnel en interne):</i>	<i>Durée prévue des travaux:</i>

<i>Point à contrôler</i>	<i>Description</i>	<i>oui</i>	<i>non</i>	<i>Si non: justification</i>	<i>Date</i>	<i>Visa</i>
1.1	Tous les participants connaissent-ils le concept d'hygiène?					
1.2	Tous les participants ont-ils été formés en matière d'hygiène?					
1.3	Tous les participants connaissent-ils les zones importantes sur le plan de l'hygiène?					
1.4	Les zones importantes sur le plan de l'hygiène sont-elles clairement marquées et donc reconnaissables?					
1.5	Tous les participants qui effectuent des travaux dans une zone importante sur le plan de l'hygiène ont-ils des vêtements de travail, des chaussures et un équipement de protection propres et hygiéniques?					
1.6	Existe-t-il des équipements pour l'hygiène personnelle des participants (toilettes, possibilité de se laver, désinfection des mains)?					
1.7	Existe-t-il des zones pour faire une pause, manger, fumer, ranger du matériel, se changer, etc. en dehors de la zone importante sur le plan de l'hygiène, et les participants les connaissent-ils?					
1.8	Tous les outils qui sont utilisés dans une zone importante sur le plan de l'hygiène sont-ils propres et désinfectés?					

<i>Point à contrôler</i>	<i>Description</i>	<i>oui</i>	<i>non</i>	<i>Si non: justification</i>	<i>Date</i>	<i>Visa</i>
1.9	Tous les outils techniques (enrouleurs de câble, multiprises, éclairage mobile, appareil de levage, etc.) qui sont utilisés dans une zone importante sur le plan de l'hygiène sont-ils propres et désinfectés?					
1.10	Des paillasons/bacs de désinfection sont-ils prévus/préparés pour passer de zones non importantes sur le plan de l'hygiène à des zones importantes sur le plan de l'hygiène?					
1.11	Existe-t-il un concept qui garantit l'accessibilité aux participants dans le respect des prescriptions en matière d'hygiène et de sécurité (portes d'accès ouvertes vers les zones concernées, alarme de porte désactivée, etc.)?					
1.12	Les matériaux et produits auxiliaires prévus sont-ils adaptés au contact avec l'eau potable (certificats, homologations, etc.)?					
1.13	Les matériaux et produits auxiliaires prévus sont-ils utilisés de manière conforme à leur destination (par ex. graisse ou agent antigrippant pour l'application correspondante et dans la quantité prévue)?					
1.14	Existe-t-il un système de classement des outils et des équipements afin d'éviter qu'on les oublie dans un élément en contact avec l'eau?					
1.15	Tous les participants sont-ils en bonne santé (ne sont pas atteints d'une maladie transmissible)?					
1.16	Échantillonnage pour l'autorisation de mise en service: existe-t-il des points de prélèvement adaptés pour la mise en service de l'élément d'installation une fois l'intervention effectuée/les travaux terminés?					
1.18	Des points de prélèvement sont-ils réalisés dans les règles de la technique (absence de robinet à boisseau sphérique, possibilité					

<i>Point à contrôler</i>	<i>Description</i>	<i>oui</i>	<i>non</i>	<i>Si non: justification</i>	<i>Date</i>	<i>Visa</i>
	de passage à la flamme, absence de chanvre, etc.) et permettent-ils un échantillonnage non faussé?					

2 Prescriptions spécifiques en matière d'hygiène dans le domaine de la production d'eau/des captages d'eau

<i>Travaux prévus:</i>	<i>Participants (entreprises externes et personnel en interne):</i>	<i>Durée prévue des travaux:</i>

<i>Point à contrôler</i>	<i>Description</i>	<i>oui</i>	<i>non</i>	<i>Si non: justification</i>	<i>Date</i>	<i>Visa</i>
2.1	Existe-t-il un accès à pied sec?					
2.2	En l'absence d'un accès à pied sec, existe-t-il un concept permettant un accès à l'installation de captage/la chambre de captage dans le respect des règles d'hygiène?					
2.3	Les personnes qui pénètrent dans l'installation de captage/la chambre de captage portent-elles des vêtements de travail, des chaussures et un équipement de protection propres et hygiéniques?					
2.4	S'il n'est pas possible d'accéder au captage avec des chaussures/vêtements propres, existe-t-il un concept permettant de changer de chaussures/vêtements avant d'y accéder (par ex. à l'aide d'un bac ou d'une caisse pliable pour un changement de chaussures/vêtements dans le respect des règles d'hygiène)?					

<i>Point à contrôler</i>	<i>Description</i>	<i>oui</i>	<i>non</i>	<i>Si non: justification</i>	<i>Date</i>	<i>Visa</i>
2.5	L'hygiène des mains (se laver les mains avec du savon ou au moins les désinfecter avec un désinfectant pour les mains) est-elle garantie avant l'accès?					
2.6	L'ensemble des outils et appareils apportés dans le captage/la chambre de captage sont-ils propres et désinfectés?					
2.7	Des produits de nettoyage adaptés et des appareils pour les travaux de nettoyage prévus dans le captage/la chambre de captage sont-ils préparés (chiffons propres, etc.)?					

BROUILLON CONSULTATION

3 Prescriptions spécifiques en matière d'hygiène dans le domaine du traitement de l'eau

<i>Travaux prévus:</i>	<i>Participants (entreprises externes et personnel en interne):</i>	<i>Durée prévue des travaux:</i>

<i>Point à contrôler</i>	<i>Description</i>	<i>oui</i>	<i>non</i>	<i>Si non: justification</i>	<i>Date</i>	<i>Visa</i>
3.1	Des bacs de désinfection sont-ils prévus/préparés avant l'accès aux surfaces de filtre, les réservoirs, etc. ou avant l'entrée dans ceux-ci?					
3.2	Les personnes qui pénètrent dans les filtres, les réservoirs, etc. portent-elles des vêtements de travail, des chaussures et un équipement de protection propres et hygiéniques?					
3.3	Les aménagements mobiles facilitant l'accès (escabeaux, etc.) sont-ils propres et désinfectés?					
3.4	Les matériaux et produits auxiliaires utilisés (produits nettoyants, lubrifiants, etc.) sont-ils adaptés au contact avec l'eau potable (certificats, homologations, etc.)?					
3.5	Échantillonnage pour l'autorisation de mise en service: existe-t-il des points de prélèvement adaptés pour la mise en service de l'élément d'installation une fois l'intervention effectuée/les travaux terminés?					
3.6	Existe-t-il avant et après chaque étape du procédé un point de prélèvement adapté afin que chaque étape puisse faire l'objet d'un prélèvement spécifique?					
3.7	Des points de prélèvement sont-ils réalisés dans les règles de la technique (absence de robinet à boisseau sphérique, possibilité de passage à la flamme, absence de chanvre, etc.) et permettent-ils un échantillonnage non faussé?					

BROUILLON CONSULTATION

4 Prescriptions spécifiques en matière d'hygiène dans le domaine du stockage de l'eau/du réservoir

<i>Travaux prévus:</i>	<i>Participants (entreprises externes et personnel en interne):</i>	<i>Durée prévue des travaux:</i>

<i>Point à contrôler</i>	<i>Description</i>	<i>oui</i>	<i>non</i>	<i>Si non: justification</i>	<i>Date</i>	<i>Visa</i>
4.1	Des bacs de désinfection sont-ils prévus/préparés avant l'accès au réservoir ou avant l'entrée dans celui-ci?					
4.2	Les personnes qui pénètrent dans le réservoir portent-elles des vêtements de travail et un équipement de protection propres et hygiéniques?					
4.3	Des chaussures de sécurité spécialement adaptées au secteur alimentaire sont-elles mises à disposition/portées?					
4.4	L'ensemble des outils et appareils (appareils de nettoyage, éclairage, escabeaux, dispositifs de levage, etc.) apportés dans le réservoir sont-ils propres et désinfectés?					
4.5	Les produits auxiliaires utilisés (produits nettoyants, désinfectants, etc.) sont-ils adaptés au contact avec l'eau potable (certificats, homologations, etc.)?					

5 Prescriptions spécifiques en matière d'hygiène dans le domaine de la distribution d'eau/construction de conduites

<i>Travaux prévus:</i>	<i>Participants (entreprises externes et personnel en interne):</i>	<i>Durée prévue des travaux:</i>

<i>Point à contrôler</i>	<i>Description</i>	<i>oui</i>	<i>non</i>	<i>Si non: justification</i>	<i>Date</i>	<i>Visa</i>
5.1	L'absence de contamination des conduites, des raccords, etc. pendant leur transport sur le chantier/dans l'entrepôt est-elle garantie (emballage adapté)?					
5.2	Existe-t-il un contrôle de réception des marchandises permettant de contrôler les marchandises à leur livraison, notamment pour vérifier qu'elles ne présentent pas de dommages dus au transport ou si des emballages sont inappropriés sur le plan de l'hygiène?					
5.3	Le stockage provisoire, de façon hygiénique, des conduites, des raccords, etc. avant leur montage sur le chantier est-il garanti?					
5.4	Est-il garanti que pour les raccords, par exemple, seuls les lubrifiants prévus à cet effet sont utilisés dans la quantité prévue?					
5.5	Existe-t-il des équipements pour l'hygiène personnelle sur le chantier (toilettes, possibilité de se laver, désinfection des mains)?					
5.6	Les outils qui entrent en contact avec les éléments transportant de l'eau sont-ils propres et désinfectés?					
5.7	Les accessoires de montage (par ex. agents antigrippants et pinceaux) sont-ils mis à disposition dans des conteneurs et unités de conditionnement hygiéniques (par ex. tubes					

<i>Point à contrôler</i>	<i>Description</i>	<i>oui</i>	<i>non</i>	<i>Si non: justification</i>	<i>Date</i>	<i>Visa</i>
	sous forme de portion et pinceaux jetables) afin de prévenir toute contamination?					
5.8	Les personnes qui entrent en contact avec les éléments transportant de l'eau portent-elles des vêtements de travail, des chaussures et un équipement de protection propres et hygiéniques?					
5.9	Des gants distincts sont-ils prévus et fournis pour les travaux sur les éléments transportant de l'eau et pour les autres travaux (par ex. lit de pose, déplacement de tuyau, etc.)?					

BROUILLON CONSULTATION

6 Prescriptions spécifiques en matière d'hygiène dans le domaine des hydrants/des distributeurs d'eau potable temporaires (par ex. pour des fêtes)

<i>Travaux prévus:</i>	<i>Participants (entreprises externes et personnel en interne):</i>	<i>Durée prévue des travaux:</i>

<i>Point à contrôler</i>	<i>Description</i>	<i>oui</i>	<i>non</i>	<i>Si non: justification</i>	<i>Date</i>	<i>Visa</i>
6.1	Un plan de rinçage est-il prévu pour les hydrants?					
6.2	L'échantillonnage microbiologique des hydrants est-il couvert par le plan de prélèvement d'échantillons?					
6.3	Les hydrants sont-ils rincés suffisamment longtemps avant le raccordement d'une distribution d'eau potable temporaire?					
6.4	Des raccords propres, secs et désinfectés sont-ils utilisés pour les distributions d'eau potable temporaires?					
6.5	Les raccords contiennent-ils un disconnecteur de type BA (si plusieurs consommateurs sont approvisionnés par un hydrant, un disconnecteur de type BA doit être installé par consommateur)? Consulter également à ce sujet le chapitre 16 de la directive SVGW W3/C3.					
6.6	Les raccords sont-ils composés de matériaux adaptés pour le contact avec l'eau potable?					
6.7	Le respect d'une installation irréprochable sur le plan de l'hygiène (raccordement en boucle, blocage de drainage, etc.) est-il garanti lors d'une nouvelle construction ou du remplacement des hydrants?					

<i>Point à contrôler</i>	<i>Description</i>	<i>oui</i>	<i>non</i>	<i>Si non: justification</i>	<i>Date</i>	<i>Visa</i>
6.8	L'ensemble des utilisateurs tiers des hydrants est-il informé de l'utilisation correcte et des exigences applicables à la séparation/sécurité anti-retour ainsi qu'au respect des règles d'hygiène (y compris dans l'agriculture)?					
6.9	Existe-t-il un concept d'hygiène et d'utilisation des hydrants pour les sapeurs-pompiers (exercice et cas d'urgence)?					

BROUILLON CONSULTATION

7 Prescriptions spécifiques en matière d'hygiène dans le domaine des passages de mur et des compteurs

<i>Travaux prévus:</i>	<i>Participants (entreprises externes et personnel en interne):</i>	<i>Durée prévue des travaux:</i>

<i>Point à contrôler</i>	<i>Description</i>	<i>oui</i>	<i>non</i>	<i>Si non: justification</i>	<i>Date</i>	<i>Visa</i>
7.1	Existe-t-il un contrôle de réception des marchandises pour les passages de mur livrés qui prend en compte les aspects techniques ainsi que l'hygiène (les passages de mur sont-ils correctement emballés, sont-ils propres et secs)?					
7.2	Le stockage au sec et à l'abri des salissures des passages de mur avant leur montage est-il garanti?					
7.3	Les passages de mur sont-ils transportés sur le lieu de montage dans un emballage irréprochable sur le plan de l'hygiène?					
7.4	Existe-t-il des consignes de travail pour monter les passages de mur de manière correcte et hygiénique?					
7.5	Existe-t-il un contrôle de réception des marchandises pour les compteurs d'eau livrés qui prend en compte les aspects techniques ainsi que l'hygiène (les compteurs sont-ils correctement emballés, sont-ils secs, etc.)?					
7.6	Le stockage au sec et à l'abri des salissures des compteurs d'eau avant leur montage est-il garanti?					
7.7	Les compteurs d'eau sont-ils transportés sur le lieu de montage dans un emballage irréprochable sur le plan de l'hygiène?					
7.8	Existe-t-il des consignes de travail pour monter les compteurs d'eau de manière correcte et hygiénique?					

<i>Point à contrôler</i>	<i>Description</i>	<i>oui</i>	<i>non</i>	<i>Si non: justification</i>	<i>Date</i>	<i>Visa</i>
7.9	Les produits auxiliaires utilisés (produits nettoyants, désinfectants, produits d'étanchéité, etc.) sont-ils adaptés au contact avec l'eau potable (certificats, homologations, etc.)?					

BROUILLON CONSULTATION