

PREFECTURE DE LOIR-ET-CHER

DIRECTION REGIONALE DE L'INDUSTRIE DE LA RECHERCHE
ET DE L'ENVIRONNEMENT CENTRE

Arrêté complémentaire fixant les prescriptions techniques
applicables aux installations de refroidissement de la société BRANDT COOKING à SAINT OUEN

Le Préfet de Loir-et-Cher,

Vu la loi n° 76-663 du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement ;

Vu le décret n° 77-1133 du 21 septembre 1977 pris pour application de la loi n°76-663 du 19 juillet 1976 relative aux installations classées pour la protection de l'environnement et notamment son article 18 ;

Vu l'arrêté préfectoral n° 99.2952 du 29 Septembre 1999, autorisant les activités de la société BRANDT COOKING à SAINT OUEN ;

Vu la circulaire n° DPPR/SEI/BAMET/PG/NA du 23 Avril 1999 relative aux risques liés aux installations de réfrigération ;

Vu le rapport de l'Inspecteur des Installations Classées en date du 19 mai 2000 ;

Vu l'avis exprimé par le Conseil Départemental d'Hygiène le 06 Juin 2000 ;

Considérant les risques importants présentés par la L-pneumophila ;

Considérant que le respect des dispositions techniques du présent arrêté permet de ramener ces risques à un niveau acceptable ;

Considérant que projet d'arrêté a été notifié au pétitionnaire et que celui-ci n'a formulé aucune observation dans le délai qui lui était imparti ;

Sur proposition du secrétaire général de la préfecture ;

ARRETE

DEFINITIONS-GENERALITES

Article I.

Les dispositifs à refroidissement par pulvérisation d'eau dans un flux d'air exploités par la société sont soumis aux obligations définies par le présent arrêté en vue de prévenir l'émission d'eau contaminée par légionella.

Article II. DEFINITIONS

Sont considérés comme faisant partie du système de refroidissement au sens du présent arrêté : les circuits d'eau en contact avec l'air et l'ensemble évaporatif qui leur est lié.

Dans le présent arrêté, le mot exploitant désigne l'exploitant au sens de la loi du 19 juillet 1976 susvisée.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Article III. ETAT DE SURFACE

L'exploitant devra maintenir en bon état de surface, propre et lisse, et exempt de tout dépôt le garnissage et les parties périphériques en contact avec l'eau (et notamment les séparateurs de gouttelettes, caissons...) pendant toute la durée de fonctionnement du système de refroidissement.

Article IV. ENTRETIEN ET MAINTENANCE

IV.1. Cas général

Avant la remise en service du système de refroidissement intervenant après un arrêt prolongé, et en tout état de cause au moins une fois par an, l'exploitant procédera à :

- une vidange complète des circuits d'eau destinée à être pulvérisée ainsi que des circuits d'eau d'appoint ;
- un nettoyage mécanique et/ou chimique des circuits d'eau, des garnissages et des parties périphériques ;
- une désinfection par un produit dont l'efficacité vis à vis de l'élimination des légionella a été reconnue, tel que le chlore ou tout autre désinfectant présentant des garanties équivalentes.

Cette désinfection s'appliquera, le cas échéant, à tout poste de traitement d'eau situé en amont de l'alimentation en eau du système de refroidissement.

Lors des opérations de vidange des circuits, les eaux résiduelles seront soit rejetées à l'égout soit récupérées et éliminées dans un centre de traitement des déchets dûment autorisé à cet effet au titre de la législation des installations classées. Les rejets à l'égout ne devront pas nuire à la sécurité des personnes ni à la conservation des ouvrages.

IV.2. Cas particulier - Mesures compensatoires

Si l'exploitant justifie d'une impossibilité technique à respecter les dispositions de l'article 4-I, il devra mettre en œuvre un traitement efficace contre la prolifération des légionella, validé in situ par des analyses d'eau pour recherche de légionella, dont une au moins interviendra sur la période de mai à octobre.

Article V. PERSONNEL D'ENTRETIEN ET DE MAINTENANCE

Pour assurer une bonne maintenance du système de refroidissement, l'exploitant fera appel à du personnel compétent dans le domaine du traitement de l'eau.

Article VI. MASQUES

Sans préjudice des dispositions du Code du Travail, l'exploitant mettra à disposition des personnels intervenant à l'intérieur ou à proximité du système de refroidissement et susceptibles d'être exposés par voie respiratoire aux aérosols des équipements individuels de protection adaptés (masque pour aérosols biologiques, gants...), destiné à les protéger contre l'exposition :

- aux produits chimiques,
- aux aérosols d'eaux susceptibles de contenir des germes pathogènes.

Un panneau devra signaler le port de masque obligatoire.

Article VII. LIVRET D'ENTRETIEN

L'exploitant reportera toute intervention réalisée sur le système de refroidissement dans un livret d'entretien qui mentionnera :

- les volumes d'eau consommée mensuellement,
- les périodes de fonctionnement et d'arrêt,
- les opérations de vidange, nettoyage et désinfection (dates/nature des opérations/identification des intervenants/nature et concentration des produits de traitement),
- les analyses liées à la gestion des installations (température, conductivité, pH, TH, TAC, chlorures, concentration en legionella,...).

Les plans des installations, comprenant notamment le schéma à jour des circuits de refroidissement, devront être annexés au livret d'entretien.

Le livret d'entretien sera tenu à la disposition de l'Inspecteur des Installations Classées.

Article VIII. ANALYSES COMPLEMENTAIRES

L'Inspecteur des Installations Classées pourra à tout moment demander à l'exploitant d'effectuer des prélèvements et analyses en vue d'apprécier l'efficacité de l'entretien et de la maintenance des circuits d'eau liés au fonctionnement du système de refroidissement.

Ces prélèvements et analyses microbiologiques et physico-chimiques seront réalisés par un laboratoire qualifié dont le choix sera soumis à l'avis de l'Inspection des Installations Classées.

Les frais des prélèvements et des analyses seront supportés par l'exploitant.

Les résultats d'analyses seront adressés sans délai à l'Inspection des Installations Classées.

Article IX. SANCTIONS

Les infractions ou l'inobservation des conditions légales fixées par le présent arrêté entraîneront l'application des sanctions pénales et administratives prévues par la loi n° 76.663 du 19 juillet 1976 modifiée.

Article X. NOTIFICATION

Le présent arrêté sera notifié au pétitionnaire par voie administrative.

Ampliations en seront adressées à Monsieur le Directeur Régional de l'Industrie, de la Recherche et de l'Environnement Centre, à Monsieur le Maire de la commune de SAINT OUEN.

Un extrait du présent arrêté énumérant notamment les prescriptions auxquelles les installations sont soumises est affiché pendant une durée d'un mois à la diligence du maire de SAINT OUEN qui doit justifier au Préfet de Loir-et-Cher de l'accomplissement de cette formalité.

Le même extrait est affiché en outre par l'exploitant dans son établissement.

Un avis est inséré par les soins du Préfet de Loir-et-Cher, au frais de la Société BRANDT COOKING, dans deux journaux d'annonces légales du département.

Article XI. EXECUTION

Monsieur le Secrétaire Général de la Préfecture de Loir-et-Cher, Monsieur le Maire de SAINT OUEN, Monsieur le Directeur Régional de l'Industrie, de la Recherche et de l'Environnement Centre et tout agent de la force publique sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

POUR AMPLIATION
LE CHEF DE BUREAU



BLOIS le 19 JUIN 2000

Le Préfet
P. le Préfet,
et par délégation,
Le Secrétaire Général,

Dominique VINCIGUERRA

Annie


CRAPTES