

ENTRETIEN ET MAINTENANCE DES FONTAINES REFRIGERANTES



I – OBJECTIF(S) :

- Mettre en place une procédure relative à l'entretien et à la maintenance des fontaines réfrigérantes. Cette procédure est destinée aux agents chargés d'entretien des locaux ainsi qu'aux agents des services techniques.
- Maintenir une qualité microbiologique de l'eau pour éviter tout risque infectieux auprès des utilisateurs (personnel, résidents, visiteurs...)
- Permettre la longévité du matériel.

Se reporter toujours aux préconisations du fabricant pour cet entretien

II – MODE D'EVALUATION :

- Feuille de traçabilité d'entretien et de maintenance des fontaines réfrigérantes

FREQUENCE	SURFACES	ACTION / PRODUIT UTILISE	MODALITES
Journalière	- Extérieur des fontaines - Grille d'évacuation - Cuvette d'évacuation	<u>Nettoyage</u> Produit adapté au matériau de l'appareil (spécial inox ou autre...)	Pulvériser le produit sur la lavette et nettoyer la surface (veiller à vider la cuvette avant, s'il en existe une).
Hebdomadaire	- Extérieur des fontaines - Grille d'évacuation - Cuvette d'évacuation - Becs de distribution	<u>Désinfection</u> Détergent-Désinfectant Alimentaire	- À nettoyer avec une lavette imprégnée de produit - Ne pas utiliser la fontaine pendant ce temps d'entretien - Après le temps d'action requis du produit, rincer à l'eau les becs verseurs et laisser couler l'eau pendant 30 secondes avant toute nouvelle utilisation
Trimestrielle	- Grille d'évacuation - Cuvette d'évacuation - Becs de distribution	<u>Détartrage</u> Vinaigre Blanc (ne pas chauffer, ne pas diluer) ou autre produit détartrant	- À nettoyer avec une lavette imprégnée de produit ou faire tremper - Rincer à l'eau - Essuyer avec une lavette sèche

III – CONTROLE BACTERIOLOGIQUE ET POTABILITE DE L'EAU

Les analyses de potabilité de l'eau sont réalisées par : *coordonnées du laboratoire, a minima* une fois par an. Si un grand nombre de fontaines existe dans l'établissement, en cibler une partie, avec un objectif d'avoir une potabilité pour chacune au maximum tous les deux ou trois ans.

Le laboratoire sollicité pour ces analyses doit être accrédité. Cette campagne peut tout à fait être programmée en même temps que celle du dénombrement de légionelles dans le réseau d'eau chaude sanitaire.

- Idéalement faire réaliser le prélèvement par le laboratoire en charge de l'analyse de manière à sécuriser les conditions de prélèvements et d'acheminement.
- Les points de prélèvements sont définis selon un planning :
 - Dates ou périodes : *à planifier*
 - Points ciblés à programmer selon plan d'échantillonnage : *à préciser en lien avec le laboratoire*

IV - MAINTENANCE DES FONTAINES REFRIGERANTES

- La maintenance est effectuée par les agents du service technique ou le prestataire : à préciser
- Le filtre « référence exacte » est à remplacer : le rythme à préciser selon les préconisations du fabricant
- Une traçabilité doit être opérée. Elle est sous la responsabilité des services techniques

V– FEUILLES DE TRACABILITE

FEUILLE DE TRACABILITE FONTAINE N° -- : Remplacement Filtre « référence exacte »

DATE	EMARGEMENT	COMMENTAIRE

FEUILLE DE TRACABILITE *FONTAINE N° --* : « entretien des fontaines réfrigérantes »

MOIS DE	TYPE D'ENTRETIEN	COMMENTAIRE	EMARGEMENT
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			

Noter dans la case « type d'entretien » :

- ✓ **EJ** pour Entretien Journalier
- ✓ **EH** pour Entretien Hebdomadaire (préciser le jour de semaine)
- ✓ **ET** pour Entretien Trimestriel (ex : à faire aux mois de Janvier – Avril – Juillet – Octobre)