



ETAT DE FRIBOURG  
STAAT FREIBURG

Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires  
Impasse de la Colline 4, 1762 Givisiez

Service de la sécurité alimentaire et  
des affaires vétérinaires SAAV  
Amt für Lebensmittelsicherheit  
und Veterinärwesen LSVW

Inspectorat de l'eau potable et des eaux de baignade

Impasse de la Colline 4, 1762 Givisiez

T +41 26 305 80 00  
www.fr.ch/saav

—  
Réf: AEN  
Courriel: SAAV-IEP@fr.ch

*Givisiez, le 14.08.2023*

## **Directive : « Exigences légales concernant les établissements de bains du canton de Fribourg »**

Version 3

### **1. Cadre légal**

#### **1.1 Législation fédérale**

A partir du 1<sup>er</sup> mai 2017, les eaux de baignade et de douche sont incluses dans le champ d'application de la législation sur les denrées alimentaires et les objets usuels. Les textes législatifs suivants contiennent des exigences applicables aux eaux de baignade:

- > loi sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LDAI, RS 817.0) ;
- > ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIIOUs, RS 817.02) ;
- > ordonnance du DFI sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public (OPBD, RS 817.022.102).

En ce qui concerne le stockage et l'utilisation des produits chimiques, les textes législatifs suivants s'appliquent toujours, indépendamment de la révision de la législation sur les denrées alimentaires:

- > loi sur les produits chimiques (LChim, RS 813.1) ;
- > ordonnance sur les produits chimiques (OChim, RS 813.11) ;
- > ordonnance sur les produits biocides (OPBio, RS 813.12) ;
- > Ordonnance sur la réduction des risques liés aux produits chimiques (ORRChim, RS 814.81) ;
- > ordonnance du DFI relative au permis pour l'emploi des désinfectants pour l'eau des piscines publiques (OPer-D, RS 814.812.31).

#### **1.2 Législation cantonale**

Concernant les eaux de baignade, la base légale cantonale est la suivante :

- > Règlement du 08.04.2014 sur la sécurité alimentaire (RSAI, RSF 821.30.11).

#### **1.3 Règles reconnues de la technique (art. 13 OPBD)**

- > Norme SIA 385/9

## 2. Exigences pour les établissements de bains

### 2.1. Piscines publiques

Selon la nouvelle LDAI, l'eau qui n'est pas destinée à être bue mais qui est susceptible d'entrer en contact avec le corps humain est un objet usuel qui entre dans son champ d'application (art. 5, let. i). Sont concernés, « [...] *les installations qui ne sont pas exclusivement réservées à un usage privé mais sont ouvertes au public ou à des personnes autorisées, telle que l'eau de baignade des hôpitaux, des établissements médico-sociaux ou des hôtels* » (ibid.). Cette liste sert d'exemple et n'est pas exhaustive.

Selon l'OPBD (art. 7, let. h), *un bain accessible au public est un bain accessible à tous ou à un groupe de personnes autorisées, non destinés à une utilisation dans un cadre familial.*

Les installations suivantes sont donc soumises aux exigences de la loi sur les denrées alimentaires (par bains on entend les piscines, spas (jacuzzis), pataugeoires ou bains d'eau froide):

- > les bains publics (piscines communales couvertes ou en plein air) ;
- > les bains d'hôtels ;
- > les bains de centres de loisirs ou de sports, tels que fitness / clubs de sport ,
- > les bains de centres thermaux ;
- > les bains d'écoles ;
- > les bains de camping ;
- > les bains d'établissements thérapeutiques (homes, hôpitaux) ;
- > les bains de quartier dont l'accès n'est pas strictement réservé à un groupe défini de co-propriétaires.

### 2.2. Responsabilités

#### 2.2.1. Personne responsable

Pour chaque établissement de bain accessible au public, une **personne responsable ayant une adresse professionnelle en Suisse doit être désignée** (ODAIous, art. 73). Cette personne répond à la définition suivante (ODAIous, art.2, al. 1):

*« Personne physique d'un établissement du secteur alimentaire ou du secteur des objets usuels mandatée par la direction de l'établissement ou de l'entreprise pour répondre devant les autorités d'exécution de la sécurité des denrées alimentaires ou des objets usuel ».*

La personne responsable a notamment les compétences suivantes :

- > veiller à ce que les prescriptions de la législation alimentaire applicables à son domaine d'activité soient respectées (ODAIous, art. 74, al. 1);
- > vérifier ou faire vérifier le respect de ces prescriptions et, au besoin, prendre immédiatement les mesures nécessaires au rétablissement de la situation légale (ODAIous, art. 74, al. 2)
- > vérifier ou de faire vérifier l'efficacité des mesures d'autocontrôle au moyen de prélèvements d'échantillons et d'analyses (ODAIous, art. 81, al. 1);
- > informer sans délai les autorités d'exécution cantonales compétentes et prendre, en collaboration avec celles-ci, les mesures requises si l'eau destinée à entrer en contact avec le corps humain représente un danger pour la santé (ODAIous, art. 84, al. 4).

### 2.2.2. Personne de contact

Les établissements de piscines accessibles au public doivent désigner une personne qui réponde d'une utilisation réglementaire des produits chimiques dangereux (par exemple acides, eau de javel, etc...) et soit capable de fournir aux autorités d'exécution tous les renseignements nécessaires. Cette personne doit posséder les qualifications nécessaires tant sur le plan technique qu'en matière d'exploitation. Son nom doit être communiqué à l'autorité cantonale compétente (LChim, art. 25, al. 2).

### 2.2.3. Personne au bénéfice du permis pour l'emploi de désinfectants de l'eau des piscines publiques

Les établissements de piscines accessibles au public doivent disposer d'une personne au bénéfice d'un permis pour l'emploi de désinfectants pour l'eau des installations de baignade (ORRChim, art. 7, al.1). Cette personne doit suivre une formation continue (ORRChim, art.10) et être présente au minimum une fois par semaine dans l'établissement dont elle est responsable (OPer-D, art.1, al. 2). Elle peut également instruire d'autres personnes aux activités autorisées dans le cadre de son permis. Remarque : dans ce cas, cette formation doit faire l'objet d'une attestation dans laquelle sont décrits les sujets qui ont fait l'objet de la formation.

## 2.3. Autocontrôle

Conformément aux dispositions de l'art. 26, LDAI, « *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.*** »

Dans le cas des établissements de bains, le devoir d'autocontrôle doit comprendre les éléments suivants (ODAI0Us, art.75) :

1. le contrôle de la sécurité des objets usuels ;
2. le prélèvement d'échantillons et l'analyse ;
3. le retrait et le rappel ;
4. la documentation.

Pour le point 1, la personne responsable doit veiller au contrôle régulier de l'eau de baignade. Cela inclut notamment les contrôles suivants (référence : norme SIA 385/9):

Contrôle	Fréquence
Mesure automatique du pH et du chlore libre	En continu
Nombre de baigneurs	1 fois / jour
Eau de remplissage	1 fois / jour
Température des bassins	2 fois / jour
Mesure manuelle du pH	1 fois / jour
Mesure manuelle du chlore libre et du chlore lié	2 fois / jour
Perte de charge d'un filtre	Après rinçage
Nettoyages	Selon plan de nettoyage

Les teneurs en chlore libre ainsi que le pH mesurés manuellement doivent être comparés avec les mesures automatiques (pour cela, les résultats des mesures manuelles et des mesures automatiques seront consignés les uns à côté des autres dans le carnet de contrôle) et les appareils recalibrés si nécessaire (SIA 385/9, §14.4.1.2). De plus, les installations de contrôle et de régénération de l'eau doivent être contrôlées, respectivement entretenues régulièrement par du personnel spécialement qualifié (OPBD, art. 13).

Pour le point 2, l'exploitant est tenu d'organiser le contrôle périodique externe de la qualité de l'eau de baignade en confiant les analyses à un laboratoire accrédité (norme SIA 385/9, § 14.4.2.1). La périodicité recommandée est :

- > piscines couvertes : au minimum tous les trimestres ;
- > piscines en plein air : au minimum deux fois par saison.

Les paramètres sont en général les suivants (OPBD, annexes 5, 6 et 7 et norme SIA 385/9) :

- > paramètres microbiologiques : germes aérobies mésophiles, escherichia coli, pseudomonas aeruginosa, legionella spp (uniquement pour les bassins à eau bouillonnante, et les bassins dotés des circuits favorisant la formation d'aérosols) ;
- > paramètres physico-chimiques : turbidité, pH, THM, chlore libre, chlore combiné, chlorate, urée.

Des fréquences plus élevées et des paramètres supplémentaires (p. exemple bromate, ozone) peuvent être jugés nécessaires par l'exploitant, en particulier pour des bains présentant des risques particuliers (ex : bains de centres thermaux).

Pour le point 3, l'exploitant doit disposer d'un plan d'urgence dans lequel sont décrits comment sont fournies les informations aux autorités d'exécution cantonales et les mesures à prendre lorsque l'eau destinée à entrer en contact avec le corps humain présente un danger pour la santé (ODAIU, art. 84, al. 4). Le plan doit également contenir une procédure de chloration choc applicable en cas de problème microbiologique.

Le SAAV tient à disposition une directive de « désinfection des eaux de piscines par chloration choc ».

Pour ce qui est du point 4, l'exploitant est tenu de consigner par écrit, ou sous toute autre forme équivalente, le concept d'autocontrôle et les mesures prises pour sa mise en œuvre (ODAIUOs, art.85). Il est tenu de consigner les résultats des contrôles ainsi que les événements particuliers dans un carnet de contrôle (RSAI, art.18b, al.1 et norme SIA 385/9). Ce carnet doit être conservé au moins cinq ans à compter de la dernière inscription (RSAI, art.18b, al.1)

## 2.4. Contrôles officiels

Le Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (SAAV) est l'autorité cantonale d'exécution de la loi sur les denrées alimentaires. Il procède à des contrôles officiels, en fonction des risques, à tous les stades de la production et de la mise à disposition de l'objet usuel « eau de baignade » (LDAI, art. 30, al.1). Sont en particulier vérifiés, le respect des prescriptions sur l'autocontrôle, des prescriptions en matière d'hygiène et des requis en matière de connaissances professionnelles, les locaux, le procédé de régénération et la qualité de l'eau de baignade.

Il est important de noter *que le contrôle officiel ne libère l'exploitant de son obligation de procéder à un autocontrôle.*(LDAI, art. 26, al. 2).

Les contrôles officiels pourront se faire sous la forme d'inspections, au cours desquels le respect aux prescriptions légales est vérifié, ou sous la forme de prélèvements et d'analyses officiels, au cours desquels est essentiellement examinée la qualité de l'eau de baignade.

En fonction des résultats des contrôles, le SAAV peut imposer des mesures d'assainissement et/ou de réorganisation, voire ordonner la fermeture de la piscine en cas de risque grave pour la santé ou de graves lacunes d'entretien et de contrôle (LDAI, art.35, al. 3).

A partir du 1<sup>er</sup> mai 2017, les contrôles ne donneront lieu à des émoluments que si les résultats des contrôles présenteront des non conformités par rapport aux exigences légales, conformément aux dispositions de la LDAI et selon les modalités fixées dans l'ordonnance fixant le tarif des frais du Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OFSAAV, RSF 821.30.16). Dans le cas particulier des analyses, seuls les paramètres avec des résultats non conformes seront désormais facturés, auxquels s'ajouteront, le cas échéant, des frais de traitement de dossier et de déplacement ainsi que des frais de Chancellerie, conformément à l'OFSAAV.

## 2.5. Construction / modification

Les installations de régénération des eaux doivent être aménagées, exploitées ou modifiées conformément aux règles reconnues de la technique (OPBD, art. 13), à savoir la norme SIA 385/9 .

Toute construction ou modification susceptible d'influer sur la qualité de l'eau de baignade doit être préalablement annoncée au SAAV (OPBD, art. 8), soit dans le cadre de la procédure de permis de construire (RSAI, art.18a), soit dans le cadre d'une annonce ad-hoc.

Les informations suivantes, au minimum, doivent être fournies :

- > les plans de chaque bassin ;
- > une description du traitement de l'eau ;
- > une description du stockage et de la manipulation des produits chimiques ;
- > les données relatives à la capacité d'accueil de visiteurs et visiteuses ;
- > le calcul du débit de circulation pour chaque bassin ;
- > le calcul du volume du bassin tampon et du volume du bassin d'eau de rinçage.

## **2.6. Produits biocides**

*« Seuls les produits biocides autorisés ou reconnus selon l'ordonnance du 18 mai 2005 sur les produits biocides peuvent être utilisés pour désinfecter l'eau » (OPBD, art. 10).*

Dans les faits, seule une désinfection à base de chlore ou de brome est autorisée (OPBD, annexe 6). Les produits utilisés pour la désinfection doivent mentionner le numéro fédéral d'autorisation ou de reconnaissance sur leur étiquetage (OPBio, art.38).

Le stockage des produits dangereux doit se faire de sorte à éviter toute réaction indésirable. En particulier, les produits à base de chlore et les acides doivent être stockés dans des compartiments séparés, et toujours disposer de bacs de rétention permettant d'écarter le risque de mélange et de dispersion dans l'environnement.