

LEGIONELLA: LE 5 COSE DA FARE

1) VALUTAZIONE DEL RISCHIO

Secondo quanto indicato dalle linee guida regionali dell'Emilia-Romagna del 19 Giugno 2017 e nazionali del 13 Maggio 2015 ogni edificio necessita di una valutazione del rischio atta a determinare l'indice di rischio legionella per la struttura. Tale documento è una fotografia degli impianti a rischio e degli utenti della struttura e da esso scaturisce un piano manutentivo atto a diminuire il rischio per l'utente finale.



2) ANALISI LEGIONELLA



La normativa prevede che gli organi di controllo svolgano analisi microbiologiche atte a verificare la presenza di legionella sulle strutture turistico - ricettive. Nel caso di positività ritenute rilevanti sono applicate misure restrittive (come ad esempio chiusura delle stanze). E' pertanto importate avere

un piano di autocontrollo che permetta di anticipare tale situazione. Le linee guida definiscono in modo preciso come svolgere queste campagne di autocontrollo e quali azioni svolgere in funzione dei risultati.

3) MANTENERE GLI IMPIANTI IN SALUTE

Esistono buone norme di condotta che spesso e volentieri permettono di tutelarsi sotto il profilo delle proliferazioni della legionella sugli impianti delle strutture turistico - ricettive. Tali abitudini di buona conduzione oltre a salvaguardare il gestore dal punto di vista giuridico garantiscono anche una efficienza dell'impianto e allungano il suo periodo di vita. Spesso questa tipologia di azioni sono banali come ad esempio flussare i rubinetti delle camere poco utilizzate e scaricare periodicamente il fondo boiler di accumulo dell'acqua calda. Un ulteriore strumento utile per mantenere in salute gli impianti è certamente l'addolcitore: con questo sistema è possibile prevenire la formazione di incrostazioni che, oltre a generare perdita di rendimento degli impianti, rappresentano l'habitat ottimale per la proliferazione dei batteri tra cui Legionella.



4) TENERE LA DOCUMENTAZIONE NEL MODO CORRETTO



In caso di controllo da parte delle autorità la prima verifica è quella documentale. Risulta pertanto di grandissima importanza registrare tutte le azioni svolte al fine della prevenzione Legionella. **Per questa ragione poter dimostrare quanto si è fatto è importante tanto quanto l'averlo fatto.**

5) ADOTTARE UN TRATTAMENTO DI DISINFEZIONE IN CONTINUO

Esistono numerose misure di prevenzione contemplate dalle linee guida molte delle quali alternative le une alle altre. In una struttura alberghiera, soprattutto se stagionale, l'adozione di un sistema di disinfezione in continuo permette di ottemperare a quanto previsto dalle linee guida svolgendo una reale prevenzione. La presenza di un sistema di trattamento automatico permette tra l'altro di effettuare in modo semplice ed economico quegli interventi di bonifica necessari dopo un periodo di inutilizzo degli impianti.



CLIMA LEGIO-SMART



CLIMA ACQUE
SOLUZIONI PER L'ACQUA