

LA LEGIONELLA UN OSPITE INDESIDERATO. DOMANDE FREQUENTI

COME AVVIENE IL CONTAGIO? COS'È LA LEGIONELLOSI?

La Legionella comprende bacilli Gram negativi aerobi, idrofili, che colonizzano ambienti acquatici sia naturali che artificiali (reti idriche, impianti di climatizzazione, fontane, etc.). Seppur la Legionella prediliga ambienti acquatici caldi (tra i 25°C ed i 42 °C), riesce a sopravvivere anche a temperature fredde (fino a 6°C).

La legionellosi si acquisisce per via respiratoria, il contagio avviene tramite inalazione dei aerosol contaminato ossia con presenza di legionella.

Le Legionellosi non è altro che un'infezione che può sfociare in diverse forme cliniche tutte a carico dell'apparato respiratorio (es. Febbre di Pontiac, Malattia dei Legionari, etc.).

Riportiamo di seguito alcune delle sintomatologie:

- Febbre di Pontiac: dopo un periodo di incubazione di circa 12-36 ore, si manifesta con febbre, cefalea, brividi, mialgie.
- Malattia dei legionari: a seguito di un periodo di incubazione da 2 a 10 giorni, sfocia in polmoniti con e senza manifestazioni extra polmonari

DA QUALI FATTORI DIPENDE IL RISCHIO LEGIONELLOSI?

Il Rischio legionellosi dipende da diversi fattori, di seguito ne riportiamo i principali:

- **Temperatura** dell'acqua compresa tra 20 e 50°C.
- Presenza di tubazioni con **flusso d'acqua minimo** (tratti poco o per nulla utilizzati della rete, utilizzo saltuario delle fonti di erogazione).
- **Utilizzo** stagionale o **discontinuo** della struttura o di una sua parte
- Caratteristiche e manutenzione degli impianti e dei terminali di erogazione (pulizia, disinfezione).
- Vetustà, complessità e dimensioni dell'impianto.
- Ampliamento o modifica d'impianto esistente (lavori di ristrutturazione).
- Utilizzo di gomma e fibre naturali per guarnizioni e dispositivi di tenuta.
- Caratteristiche dell'acqua di approvvigionamento a ciascun impianto (fonte di erogazione, disponibilità di nutrimento per *Legionella*, presenza di eventuali disinfettanti).
- Presenza e concentrazione di *Legionella*, evidenziata a seguito di eventuali pregressi accertamenti ambientali (campionamenti microbiologici).

COSA PREVEDONO LE LINEE GUIDA?

- mantenere costantemente l'acqua calda a una temperatura superiore a 50°
- mantenere costantemente l'acqua fredda a temperatura inferiore ai 20°C

- far scorrere l'acqua (calda e fredda) dai rubinetti delle docce e delle camere non occupate, per alcuni minuti almeno una volta alla settimana e sempre prima che vengano occupate
- mantenere docce, diffusori delle docce e i rompigitto dei rubinetti puliti e privi di incrostazioni, sostituendoli all'occorrenza
- pulire e disinfettare regolarmente (almeno 2 volte l'anno), le torri di raffreddamento ed i condensatori evaporativi delle unità di condizionamento dell'aria
- svuotare, disincrostare e disinfettare i serbatoi di accumulo dell'acqua calda, almeno due volte all'anno
- pulire e disinfettare tutti i filtri dell'acqua regolarmente ogni 1-3 mesi
- ispezionare mensilmente i serbatoi dell'acqua, le torri di raffreddamento e le tubature visibili
- se possibile, ispezionare l'interno dei serbatoi dell'acqua fredda e comunque disinfettare almeno 1 volta all'anno con prodotti a base di cloro
- accertarsi che nell'impianto non vi siano bracci morti o tubature con assenza di flusso dell'acqua o flusso intermittente

COSA FARE PER PREVENIRE IL RISCHIO LEGIONELLOSI?

Per un'efficace prevenzione, la linea guida **per il controllo della legionellosi** prevede l'**obbligo** per il **gestore di ogni struttura turistico-recettiva** di:

- effettuare la **Valutazione del rischio legionellosi** con periodicità definita in funzione del rischio (biennale, preferibilmente annuale). Tale valutazione prevede una analisi del rischio al fine di verificare la possibilità che nella struttura possano verificarsi casi di malattia.
- Individuazione di una **figura competente**, responsabile dell'esecuzione di tale attività di prevenzione (ad es. igienista, microbiologo, ingegnere con esperienza specifica, ecc.);
- Redazione di un **piano di monitoraggio e controllo** nel quale vengano evidenziati i campionamenti da effettuare, la periodicità, gli interventi da porre in essere in caso di positività.

IN COSA CONSISTE L'ANALISI DEL RISCHIO LEGIONELLOSI?

La valutazione del rischio è necessaria per acquisire informazioni sugli impianti in termini di:

- potenziali **condizioni di proliferazione batterica** al loro interno e di esposizione ad aerosol d'acqua che essi possono determinare;
- **stima del possibile impatto** potenzialmente causato dagli impianti sulla salute di lavoratori e ospiti o frequentatori della struttura (in particolare gli utenti esterni o gli ospiti);
- definizione ed implementazione delle **misure necessarie a mitigare il rischio**, con un impegno di sforzi e risorse commisurati al potenziale impatto.

Una corretta **valutazione del rischio** correlato ad una struttura turistico-recettiva non può prescindere da un'accurata **ispezione** e conoscenza degli impianti a rischio, spesso partendo dagli schemi d'impianto aggiornati.

Tale **analisi ispettiva** ha lo scopo di identificare i **punti critici** di ciascun impianto a rischio identificando quali siano i punti della rete (idrica ed aeraulica) che possano determinare un rischio per gli utenti e per i lavoratori.

I gestori di strutture recettive devono effettuare e **revisare regolarmente** la valutazione del rischio, almeno ogni 2 anni (preferibilmente **ogni anno**).

Tale revisione deve essere formalmente documentata, ciò sta a significare che risulta necessario registrare la valutazione effettuata in apposito documento al quale vengano allegate tutti i verbali di manutenzione attuata (es.: sanificazione, etc.), le relative periodicità di

effettuazione, la metodologia di valutazione del rischio e le misure preventive previste nelle casistiche considerate.

È OBBLIGATORIA LA NOMINA DEL RESPONSABILE?

Al fine di garantire un monitoraggio costante ed efficace del rischio correlato alla presenza di legionella ed in particolare delle attività preventive indicate nel documento di valutazione del rischio, ogni struttura turistico-ricettiva è tenuta ad individuare un **Responsabile** deputato all'identificazione e valutazione del rischio legionellosi.

Per poter rivestire tale ruolo, la figura identificata, deve essere competente in materia, ossia deve conoscere le problematiche connesse alla legionellosi, le misure di preventive e protettive da porre in essere al fine di abbattere tale rischio.

Il **Responsabile** ha il **compito** di:

- **monitorare** sul rispetto delle attività indicate nel documento di valutazione dei rischi,
- **verificare** la costante assenza di legionella nelle periodiche attività di verifica,
- attivare immediatamente le **misure correttive** in caso di presenza di legionella a seguito delle attività di verifica (es. prelievi di acqua, verifica della presenza di legionella nell'aria, etc.),
- mantenere costantemente aggiornato il **registro degli interventi**.

COS'È IL REGISTRO DEGLI INTERVENTI?

Ogni struttura ricettiva deve provvedere all'istituzione di un **Registro degli Interventi**, ossia di un documento nel quale vengono annotate tutte le attività di manutenzione periodiche effettuate al fine di verificare l'assenza di legionella.

Nel registro vanno riportate tutte le attività di verifica effettuate coerentemente a quanto indicato nel Documento di valutazione del Rischio Legionellosi.

Pertanto, nel documento in questione deve contenere anche eventuali attività manutentive straordinarie legate alla eventuale presenza di legionella, al fine di verificare che vengano messe in atto le misure pianificate in sede di valutazione del rischio e che le stesse risultino efficaci al contenimento e riduzione del rischio.

Tale registro deve essere mantenuto aggiornato dal Responsabile designato.