



Prot.n. 4415

09/03/2017

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Servizio Igiene e Sanità Pubblica

UOC Ambiente e Salute

sede di Pesaro

Via Nitti n.30 – 61122 Pesaro.

Tel.0721-424407/21 fax 0721-424422

PEC : areavasta1.asur@emarche.it

Pesaro 07.03.2017

Spett.le APA Hotel srl Pesaro

ASSHOTEL Pesaro

Federalberghi Pesaro Urbino

Alberghi Consorziati Fano

Associazione Albergatori Fano-Torrette-Marotta

Ass.ne Albergatori Gabicce

CONFCOMMERCIO

Ai Comuni dell'Area Vasta1

LORO SEDI

OGGETTO : Rischio legionella nelle strutture recettivo-turistiche
Linee guida per la prevenzione ed il controllo della legionellosi -
pubblicate il 7.05.2015 sul sito del Ministero della Salute.

In data 7.05.2015 sono state pubblicate sul sito del Ministero della Salute le nuove "Linee guida per la prevenzione ed il controllo della legionellosi", **tale documento ribadisce l'obbligo da parte del gestore di struttura turistico-recettiva di effettuare con periodicità (almeno biennale) la valutazione del rischio legionellosi**, ovvero del rischio che nella struttura possano verificarsi uno o più casi di malattia .

Negli ultimi anni si è riscontrato un incremento dei casi di legionellosi associato ai viaggi e soggiorni e parallelamente sono aumentati i ricorsi legali da parte dei turisti coinvolti allo scopo di ottenere risarcimenti. Considerando le implicazioni economiche e di immagine che possono derivare da questi episodi, l'approccio più pragmatico è quello di mettere in atto tutte le misure di controllo necessarie per la prevenzione della malattia.

Primo strumento di prevenzione è l'analisi e conseguente stima del rischio legionella presente in una struttura ; al fine di agevolare la stesura del documento di valutazione del rischio con la raccolta delle informazioni necessarie si suggerisce di utilizzare l' allegato 12 delle stesse linee-guida dove è riportata una **Lista di controllo** . Per una corretta valutazione si dovrà partire da una accurata ispezione degli impianti con la verifica dei punti critici (bracci morti, ristagni, flussi intermittenti ecc.) e dall'analizzare lo schema dell'impianto aggiornato .

In base ai risultati complessivi della valutazione del rischio, andrà preparato un **Piano formalizzato per il controllo e la manutenzione di ciascun impianto a rischio, che specifichi tutti gli interventi da mettere in atto per controllarlo, con particolare riferimento alle procedure di**

pulizia e disinfezione e loro relativa periodicità.

L'analisi del rischio e il piano di manutenzione e controllo insieme alla nomina del Responsabile del rischio, esperto di problemi legati alla Legionella, sono parte integrante delle misure di prevenzione e controllo della malattia.

Tale documentazione dovrà essere messa anche a disposizione degli organi di vigilanza .

Sempre le suddette Linee Guida forniscono indicazioni sugli interventi da adottare per prevenire il rischio Legionellosi sugli impianti idrici e aeraulici (pulizia erogatori, trattamenti di sanificazione, ecc...).

Nell'ottica della collaborazione e della prevenzione, per quanto sopra, si chiede ai gestori di strutture turistiche-ricettive di ottemperare a quanto indicato per quanto concerne gli adempimenti di loro competenza al fine di minimizzare il rischio per gli ospiti e gli operatori.

A disposizione per informazioni ed approfondimenti in merito, si porgono cordiali saluti.

Il Direttore della UOC ff
(Dott.ssa Anna Rita Pelliccioni)

TdP Alessandra Galluzzi