

STRUTTURE TURISTICO-RICETTIVE: OBBLIGO PREVENZIONE LEGIONELLOSI. ^CONTROLLI IN AUMENTO

Si rammenta a tutti i gestori di strutture turistico-ricettive che, in funzione delle linee guida emanate dalla Conferenza Stato-Regioni, occorre attuare misure di sicurezza appropriate per prevenire la legionellosi a protezione dei clienti e dei lavoratori. Tale disciplina riguarda le attivit  in cui siano presenti impianti ad acqua calda sanitaria (es. docce, vasche, lavandini, rubinetti, ecc.) e che rientrano nel seguente elenco:

  strutture ricettive alberghiere

  strutture ricettive extra-alberghiere (affittacamere, bed & breakfast, campeggi)

  condomini

  impianti sportivi, palestre, piscine

  centri benessere e stabilimenti termali

  ospedali, cliniche, case di cura, studi dentistici.

In particolare, i datori di lavoro sono obbligati ad eseguire:

- una valutazione del rischio della proliferazione di legionella e stilare un documento di valutazione e gestione del rischio legionellosi, per il tramite di persona adeguatamente formata;
- eventuali interventi strutturali o sugli impianti per ridurre le criticit  , se riscontrate.

La valutazione del rischio   una stima del possibile impatto causato dagli impianti (es. impianti di riscaldamento, idrici, condizionatori, ecc...) sulla salute di clienti e lavoratori. Questo risulta di fondamentale importanza per acquisire il grado di vulnerabilit  della struttura in termini di probabilit  di proliferazione batterica al loro interno, attraverso lâ€™esposizione a vapori ed aerosol che si possano generare.

Allo scopo di effettuare unâ€™efficace prevenzione, lâ€™analisi del rischio legionella e il relativo documento di valutazione deve essere aggiornata con cadenza biennale (preferibilmente annuale). Inoltre, per garantire la corretta applicazione delle indicazioni per la prevenzione ed il controllo del rischio legionellosi, risulta necessaria una corretta informazione e formazione del personale della struttura, attestata in forma scritta nel rispetto delle correnti disposizioni legislative.

Per supportare gli operatori aziendali nei passaggi che consentano di ottemperare ai suddetti obblighi, la cui inosservanza   pesantemente sanzionabile, anche alla luce dellâ€™incremento dei controlli da parte dellâ€™ASL, lâ€™Associazione Commercianti Albesi ha istituito un servizio specializzato che comprende:

- la redazione del documento di valutazione e gestione del rischio legionellosi;
- il prelievo dei campioni di acqua, con monitoraggio del batterio legionella;
- corsi di formazione specifici per il personale dipendente.

La mancata redazione del documento di valutazione del rischio legionella, e la mancata adozione di misure di gestione del rischio,   punibile con lâ€™arresto da 3 a 6 mesi o con lâ€™ammenda da

3.071,27 â,- a 7.862,44 â,-.

Per ulteriori informazioni, consulenze, prelievo dei campioni e analisi del rischio legionella, si prega di contattare lâ€™Ufficio Sicurezza Ambiente Igiene dell'A.C.A. ai seguenti riferimenti.

Ufficio Sicurezza Ambiente Igiene

tel. 0173/226611

e-mail servizi@acaweb.it

[Torna all'elenco news](#)

Categoria

1. News Sicurezza Lavoro, Igiene, HACCP

Data di creazione

10 Ottobre 2019