PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 22 - numero 4700 di Lunedì 18 maggio 2020

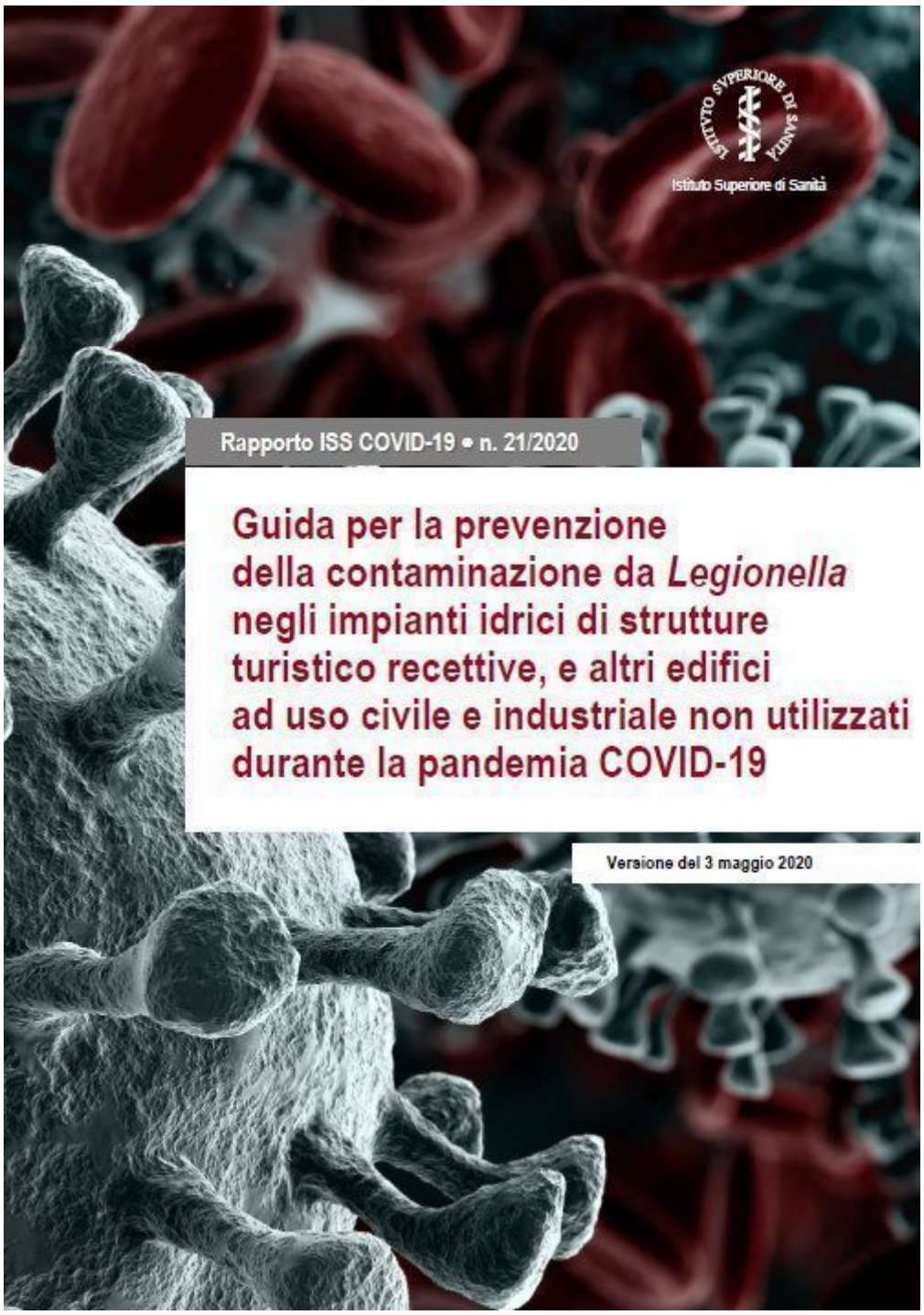
Il rischio legionella negli edifici non utilizzati a causa del Covid

L'Istituto Superiore di Sanità pubblica una guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici delle strutture turistico-recettive e di altri edifici ad uso civile e industriale non utilizzati durante la pandemia COVID-19.

Roma, 18 Mag ? Una delle conseguenze dei vari provvedimenti normativi che hanno introdotto drastiche misure di contenimento e gestione dell'emergenza da COVID-19 è stata la sospensione o drastica riduzione nella frequenza e nella gestione di molti edifici o parti di essi, ad esempio luoghi di lavoro, scuole, alberghi, attività di ristorazione, centri sportivi e strutture turistico-recettive.

Il problema è che "**la chiusura di edifici o parti di essi, il loro uso limitato o l'adeguamento/costruzione di edifici per ospitare malati o contatti di casi in quarantena conseguente alla pandemia COVID-19, se non gestita in modo adeguato, può aumentare il rischio di crescita di Legionella** negli impianti idrici e nei dispositivi associati. Alcuni autori hanno evidenziato che **il 20% dei pazienti COVID-19** avevano presumibilmente **contratto una co-infezione da Legionella pneumophila** avendo un titolo di anticorpi specifici IgM anti-Legionella positivo".

A ricordare il rischio legionella durante questa fase di emergenza e a fornire utili indicazioni è un nuovo rapporto ? n. 21/2020 ? pubblicato dall'Istituto Superiore di Sanità (ISS) e dal titolo "**Guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici di strutture turistico recettive, e altri edifici ad uso civile e industriale non utilizzati durante la pandemia COVID-19**" (versione del 3 maggio 2020).



L'articolo si sofferma sui seguenti argomenti:

- La guida per la prevenzione e il rischio legionella
- L'importanza di una corretta manutenzione degli impianti idrici
- Le azioni per garantire un regime straordinario di controllo

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[USB019] ?#>

La guida per la prevenzione e il rischio legionella

La guida ? a cura di Maria Luisa Ricci, Maria Cristina Rota, Maria Scaturro (Dipartimento di Malattie Infettive, ISS), Enrico Veschetti, Luca Lucentini, Lucia Bonadonna (Dipartimento Ambiente e Salute, ISS) e Sergio La Mura (Politecnico di Milano) ? ha lo scopo di fornire "indicazioni ai responsabili di tutti gli impianti a **rischio di trasmissione di Legionella** di strutture turistico recettive, (rientranti nel codice ATECO 55) e altri edifici ad uso civile e industriale su come controllarne la proliferazione per evitare:

- il verificarsi di casi in ospiti e lavoratori di strutture turistico-recettive o di altri edifici alla riapertura degli impianti
- l'aggravamento dello stato di salute di pazienti già infettati da Sars-Cov-2 che potrebbero essere collocati in complessi adattati a strutture ospedaliere o per la quarantena".

Le indicazioni servono ad integrare "le misure routinarie di prevenzione e controllo per contenere la proliferazione di Legionella negli impianti indicati nelle linee guida nazionali anche in adeguamento al DL.vo 81/2008 che prevede l'obbligo, per il datore di lavoro, di valutare il rischio Legionella sia per i lavoratori che per qualsiasi altra persona che frequenti il luogo di lavoro".

Si ricorda poi che la **legionella** è "uno tra i patogeni più importanti trasmessi attraverso l'acqua, responsabile di una grave polmonite interstiziale denominata '**malattia dei legionari**', generalmente nota come 'legionellosi', a notifica obbligatoria, e di una sindrome lieve simil-influenzale detta 'Febbre di Pontiac'". E all'interno delle strutture turistico ricettive (rientranti nel codice ATECO 55), la trasmissione della malattia all'uomo "avviene attraverso inalazione di aerosol contaminato da Legionella, proveniente soprattutto da docce e rubinetti di impianti idrici", vasche idromassaggio (nel documento "si considerano vasche idromassaggio a servizio della stanza d'albergo, non ad uso collettivo"), "fontane decorative, ecc. non adeguatamente manutenuti, aventi condizioni di temperatura, presenza di biofilm e calcare, che favoriscono la sopravvivenza e la crescita del batterio".

L'importanza di una corretta manutenzione degli impianti idrici

Nel documento si indica che malgrado la guida sia rivolta principalmente ad alberghi, campeggi, e altre strutture recettive (codice ATECO 55), il documento è rilevante "per tutti gli edifici ad uso civile e industriale , quali ad esempio luoghi di lavoro, scuole, università, strutture per l'infanzia, istituti scolastici, attività di ristorazione - fra cui bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie, mense, centri sportivi e commerciali, ecc. - con sistemi idrici similari, in cui per effetto delle disposizioni attinenti il '*lockdown*' si sono verificate condizioni di stagnazione prolungate di acque nelle reti di distribuzione interna".

E al fine di garantire la salute e la sicurezza di ospiti, visitatori e personale che frequenteranno queste strutture "è molto importante che, nelle diverse fasi della pandemia, si garantisca **la corretta manutenzione e la sicurezza sanitaria**, con particolare riferimento al rischio Legionella, di tutti gli impianti idrici assoggettati a periodi di chiusura o di fermo parziale".

Ricordiamo, a questo proposito, che in Italia e in Europa "la letalità per la Malattia dei Legionari è circa del 10% nei casi acquisiti in comunità, mentre per i casi acquisiti in ospedale il tasso di mortalità può raggiungere anche il 50%".

Le azioni per garantire un regime straordinario di controllo

Rimandando alla lettura, nella guida ISS, dei "punti chiave sul rischio di contaminazione degli impianti da Legionella", ci soffermiamo su quanto indicato in relazione alle **azioni da intraprendere per garantire un regime straordinario di controllo**.

Si indica che nel caso in cui l'edificio o altra struttura "siano **rimasti chiusi per più di un mese** e che si progetti la riapertura, al fine di tenere sotto controllo il rischio di proliferazione di Legionella, occorre applicare le seguenti **misure straordinarie di controllo**:

- verificare la corretta circolazione dell'acqua calda in tutte le parti del sistema idrico assicurando, al contempo, che la temperatura all'interno dell'accumulo o del boiler sia non inferiore a 60°C mentre quella misurata in corrispondenza del ritorno dagli anelli di ricircolo non scenda al di sotto dei 50°C;
- verificare che la temperatura dell'acqua calda, erogata da ciascun terminale di uscita, raggiunga un valore non inferiore a 50°C entro 1 minuto dall'apertura del terminale (evitando schizzi) e che la temperatura dell'acqua fredda non superi i 20°C dopo un flussaggio di 1 minuto. In presenza di valvole miscelatrici termostatiche, verificare che le suddette temperature vengano raggiunte dalle tubazioni che le alimentano;
- pulire, disincrostare e, all'occorrenza, sostituire tutti i terminali (docce e rubinetti) di acqua calda e fredda; flussare abbondantemente e disinfettare periodicamente con cloro le cassette di scarico per WC, gli orinatoi, i by-pass e tutti gli altri punti sulla rete;
- assicurarsi che i serbatoi di stoccaggio dell'acqua potabile contengano cloro residuo libero (valore consigliato: 0,2 mg/l). Concentrazioni di disinfettante più elevati (1-3 mg/l) sono efficaci nel controllo della proliferazione di Legionella, ma alterano le caratteristiche di potabilità dell'acqua;
- verificare che tali livelli di disinfettante siano raggiunti in tutti i punti individuati come sentinella e in quelli scarsamente utilizzati;
- monitorare le temperature e i livelli di biocida per almeno 48 ore apportando, se necessario, opportune regolazioni; prelevare campioni d'acqua per la ricerca di Legionella dai terminali sentinella (i campioni microbiologici campionati prima delle 48 ore successive all'inizio delle operazioni di disinfezione possono risultare 'falsi negativi');
- se campioni d'acqua prelevati risultano negativi, i sistemi di acqua calda e fredda sono da considerarsi sotto controllo e l'edificio può essere riaperto".

Si riportano poi indicazioni su come **gestire correttamente le altre sezioni impiantistiche**:

1. Controllare lo stato di altri sistemi impiantistici che potrebbero comportare un rischio di contaminazione da Legionella (ad es. le torri di raffreddamento evaporative, le unità di trattamento aria, le vasche idromassaggio a servizio della camera d'albergo) con particolare riferimento a quelli che saranno riattivati dopo un prolungato periodo di chiusura;
2. per i sistemi che hanno continuano a funzionare assicurarsi che siano sottoposti al normale regime di controllo, monitoraggio e documentazione;
3. per i sistemi sottoposti ad uno stato di fermo, provvedere alla pulizia completa delle apparecchiature e delle reti idriche associate; procedere con la disinfezione degli impianti in modo che tutte le parti di ciascun sistema raggiungano la concentrazione di 50 mg/l di cloro residuo libero per 1 ora (o di 20 mg/l di cloro residuo libero per 2 ore); al termine della sanificazione, risciacquare con acqua e drenare;
4. per le torri evaporative vanno sempre attuati gli interventi di pulizia, disinfezione e drenaggio;
5. si ricorda che le procedure descritte nei punti precedenti dovranno essere attuate anche nel caso in cui l'impianto sia stato precedentemente drenato: ciò al fine di scongiurare un possibile rischio di diffusione della contaminazione al loro riavvio, determinato dalla inevitabile presenza di residui di acqua e/o di condensa nei quali non è possibile escludere la proliferazione microbica, compresa quella di Legionella. Fanno eccezione i dispositivi semplici e di piccole dimensioni che possono essere asciugati fisicamente;
6. assicurarsi che la documentazione inerente la valutazione del rischio, rivista e aggiornata (ogni 2 anni o meno se sono incorse modifiche all'impianto o si sono verificati casi di malattia), il registro di manutenzione dell'impianto e la descrizione delle azioni correttive adottate siano disponibili per un'eventuale ispezione, completi di data e firma di chi ha espletato tali attività".

Rimandiamo, infine, alla lettura integrale della guida che riporta anche le azioni da intraprendere per garantire un **normale regime di controllo** degli impianti (tale regime è applicabile per l'edificio o altra struttura che siano "rimasti chiusi per meno di un mese o che risultino frequentati e/o manutenuti in modo da assicurare un flussaggio periodico di acqua dai rubinetti e dalle

docce presenti nelle camere").

Tiziano Menduto

Scarica il documento da cui è tratto l'articolo:

Ricci ML, Rota MC, Scaturro M, Veschetti E, Lucentini L, Bonadonna L, La Mura S. " Guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici di strutture turistico recettive e altri edifici ad uso civile e industriale, non utilizzati durante la pandemia COVID-19". Versione del 3 maggio 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020 - Rapporto ISS COVID-19, n. 21/2020 (formato PDF, 1.52 MB).

***Scarica la normativa di riferimento*:**

DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 26 aprile 2020 ? Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale.

Leggi gli altri articoli di PuntoSicuro sul nuovo coronavirus Sars-CoV-2

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.