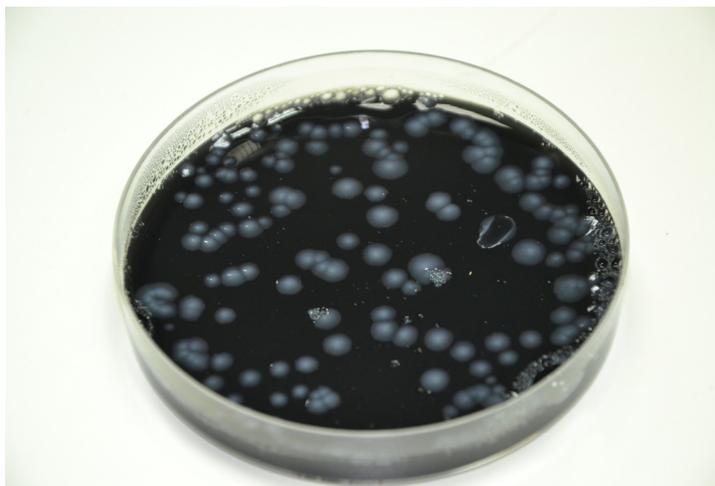


Legionella: la parola chiave è “consapevolezza”

Lorena Riul

marzo 2019



La Legionella è un batterio tristemente noto dal 1976, quando provocò la prima epidemia di polmonite in un albergo di Philadelphia in cui si svolgeva un raduno di Legionari della guerra del Vietnam, da ciò il suo nome.

Dall'habitat acquatico in natura, la Legionella è migrata in impianti idrici di vario genere che sono l'ambiente artificiale dove si creano situazioni ottimali per la sua riproduzione.

La malattia che provoca, la legionellosi, viene contratta per via respiratoria mediante inalazione di aerosol in cui è contenuto il batterio. L'infezione si può contrarre nel corso vita di tutti i giorni in ambienti quali la doccia, la vasca idromassaggio, la piscina, presso fontane ornamentali, sistemi di irrigazione, o in luoghi in cui è presente aria condizionata generata da grandi impianti come torri di raffreddamento o condensatori evaporativi.

L'incidenza della legionellosi in Italia, come nel resto del mondo, è in aumento e il tasso di mortalità rimane elevato. Essendo considerato, a ragione, un germe la cui infezione può avere esiti anche molto severi, già nel 2000 in Italia furono emanate le “Linee Guida per il Controllo e la Prevenzione della Legionellosi”. Considerata l'ampia diffusione di Legionella nei sistemi idrici delle strutture turistico-recettive e termali, sono state redatte nel 2005 le Linee Guida, con un focus peculiare anche per tali strutture.

A maggio del 2015 risale l'ultima versione delle Linee Guida che riunisce, aggiorna ed integra in un testo unico tutte le indicazioni riportate nelle precedenti Linee guida nazionali e normative, es. D. Lgs 81/2008.

Tale documento raccoglie le raccomandazioni sviluppate sulla base di conoscenze continuamente aggiornate e valide, non si tratta pertanto di procedure obbligatorie ma di riferimenti da seguire in assenza di protocolli standard.

In particolare, è importante che siano adottate misure di prevenzione e controllo attraverso un'attenta valutazione e gestione del rischio legionellosi, come richiesto dalle Linee Guida 2015, a causa della verificata diffusione di Legionella nelle strutture turistico-recettive e per le importanti ricadute in termini di salute pubblica, di immagine e di implicazioni legali.

Dopo alcuni nuovi eventi negativi accaduti nel corso degli ultimi mesi in Italia, si apre probabilmente una nuova stagione per i Responsabili di Strutture Turistico Recettive, infatti è stata pubblicata lo scorso 8 febbraio la notizia che i Nas dei Carabinieri di Trento hanno denunciato per omicidio colposo otto titolari di tre strutture ricettive dell'Altopiano della Paganella ritenuti responsabili della morte di tre turisti italiani. Gli albergatori, secondo l'accusa, non avevano predisposto il piano di valutazione del rischio legionellosi oppure c'era stata una grave sottovalutazione del

Legionella: la parola chiave è “consapevolezza”

Lorena Riul

Fig. Numero di casi e tasso di incidenza della legionellosi dal 2000 al 2017



Fonte: Rapporto annuale sulla legionellosi in Italia, ISS 2018

suddetto rischio ed un'inadeguatezza negli interventi necessari a mantenere inoffensiva la presenza del germe. L'esito è di ben 19 turisti ammalati di legionellosi e di tre decessi.

Una verifica dello stato di "salute" dal punto di vista igienico e una corretta e continua manutenzione degli impianti, nonché una diligente registrazione di tutti gli interventi fino ad una valutazione del rischio, sono i principali accorgimenti che tutelano la salute degli utenti e riducono i rischi di danno di immagine per le strutture e implicazioni legali per i loro gestori.

Catas si propone come parte attiva sulla tematica della Legionella e offre la propria esperienza sia per i servizi di campionamento e analisi per la ricerca del batterio, sia per una efficace approccio all'analisi del rischio delle strutture potenzialmente interessate al problema. In tale ottica Catas è disponibile a eseguire un sopralluogo preliminare presso le aziende che manifestino l'interesse, al fine di analizzare strutture e impianti e pianificare gli eventuali interventi di sorveglianza.

Per informazioni:

Lorena Riul
+39 0432 747255
riul@catas.com