



Dipartimento di Prevenzione  
Igiene e Sanità Pubblica - Prevenzione e Sorveglianza malattie infettive e cronico-degenerative

Via Turati n° 51 - 60044 Fabriano (AN)  
Tel. 0732.634100 /101 /102 Fax. 0732.634113  
Direttore: Dott.ssa Daniela Cimini  
e-mail: [daniela.cimini@sanita.marche.it](mailto:daniela.cimini@sanita.marche.it)  
pec: [areavasta2.asur@emarche.it](mailto:areavasta2.asur@emarche.it)

Fabriano li 04/05/2017



Ai Presidenti di:

Federalberghi Marche  
Federalberghi Ancona  
Unione Provinciale Albergatori - Ancona  
Associazione Alberghi e Turismo - Senigallia  
CONFCOMMERCIO Marche e Marche Centrali  
CNA  
Confartigianato

e p.c. Ai Sindaci dei Comuni dell'Area Vasta 2  
Ai Dirigenti SUAP dei Comuni dell'Area Vasta 2  
Distretti di Ancona, Jesi, Fabriano e Senigallia  
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 la "**Lista di controllo**". Per una corretta valutazione si dovrà effettuare una accurata ispezione degli impianti con la verifica dei punti critici (bracci morti, ristagni, flussi intermittenti ecc.) e analizzare lo schema dell'impianto .

In base ai risultati complessivi della valutazione del rischio, andrà redatto un **Piano formalizzato per il controllo e la manutenzione di ciascun impianto a rischio, che specifichi tutti gli interventi da mettere in atto, 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 (biologo, igienista...), sono parte integrante delle misure di prevenzione e controllo della malattia.

Tale documentazione dovrà essere a disposizione anche 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 e vasche idromassaggio (pulizia erogatori, trattamenti di sanificazione, ecc...).

Nell'ottica della collaborazione e della prevenzione, si invitano i gestori di strutture turistiche-ricettive ad ottemperare agli adempimenti di loro competenza al fine di minimizzare il rischio per gli ospiti e gli operatori.

Ulteriori informazioni sono disponibili nel sito ASUR Area Vasta 2  
[http://www.asurzona4.marche.it/viewdoc.asp?CO\\_ID=26801](http://www.asurzona4.marche.it/viewdoc.asp?CO_ID=26801) .

Cordiali saluti.

Il Direttore del Servizio ISP

Daniela Cimini

