

Rentokil Initial recuerda la necesidad de mantener controles y tratamientos preventivos contra la Legionella

Brotos de legionelosis podrían agravar más el estado de la sanidad pública. Hoteles, bares y restaurantes deben controlar sus instalaciones de riesgo

Los protocolos de mantenimiento de sistemas de agua y las medidas de prevención de la Legionella se deben seguir aplicando, aun en el marco de la emergencia sanitaria por coronavirus.

La multinacional especializada en higiene ambiental y control de plagas, Rentokil Initial, ha destacado la importancia de mantener los procedimientos de prevención y control de Legionella en todas las instalaciones de riesgo de contaminación en España. En medio de la emergencia sanitaria actual por el coronavirus, una relajación en estos tratamientos puede contribuir a agravar aún más el estado de la sanidad pública.

La Legionella es una bacteria que coloniza todo tipo de sistemas de distribución y acumulación de agua en condiciones de temperatura adecuadas para su reproducción (entre 20°C y 45°C aproximadamente) y se contagia de forma aérea, por la Inhalación de microgotas de agua contaminada, producidas por cualquier tipo de generadores de aerosoles. Torres de refrigeración, acumuladores, aspersores, humidificadores, túneles de lavado, fuentes ornamentales y hasta vehículos de limpieza son considerados instalaciones de riesgo que deberían estar bajo control y mantenimiento constantes.

Los tratamientos preventivos se deben realizar siempre en determinados tipos de instalaciones de riesgo, incluso aunque estas instalaciones estén cerradas. “Un sistema sanitario que ya ha sido profundamente afectado por la crisis del coronavirus podría llegar a colapsar si a ello se suman brotes de legionelosis. La puesta en marcha de los sistemas de aire acondicionado industrial -que se producirá al entrar de lleno el verano- incrementará el riesgo de legionelosis, por lo que los mantenimientos son esenciales”, destaca el director de Comunicación de Rentokil Initial España, Jacinto Díez.

La multinacional explica que la aplicación de los protocolos respectivos dependerá de la situación de cada empresa, pero de forma general se deberían seguir las siguientes recomendaciones:

- Si el establecimiento se encuentra abierto: Se deben realizar las mediciones y el mantenimiento normal a los sistemas y dejar constancia en el libro de registro, según lo indicado en el RD.865/2003
- Si el establecimiento ha cerrado totalmente: Probablemente no se estén realizando los mantenimientos debido a la situación de emergencia. En este caso se deben mantener los

acumuladores vacíos y apagados y, antes de abrir al público, se debe realizar una limpieza y desinfección de todo el circuito, según lo indicado en el RD.865/2003.

- Si el establecimiento ha cerrado al público, pero mantiene servicios mínimos: Lo ideal en este caso es actuar como si la instalación estuviese abierta al público. Esto implica mantener las temperaturas y residuales de cloro que establece la legislación en acumulador, retorno y terminales. Será necesario además aumentar las purgas del acumulador y terminales para garantizar que el circuito siga funcionando.

Todas las revisiones y labores de mantenimiento deben quedar documentadas en los libros de registro.

Rentokil Initial recomienda que, una vez superada la emergencia, las instalaciones que han permanecido abiertas o que han tenido funcionamiento mínimo, realicen un análisis de control de Legionella para prevenir cualquier posibilidad de que se genere un brote de legionelosis.

En el caso de las instalaciones que han permanecido cerradas y sin mantenimiento durante la crisis, se debe implementar un nuevo tratamiento exhaustivo de prevención de Legionella, acompañado de una toma de muestras para análisis.

Datos de contacto:

Gema Izquierdo
917818090

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Franquicias](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Otras Industrias](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>