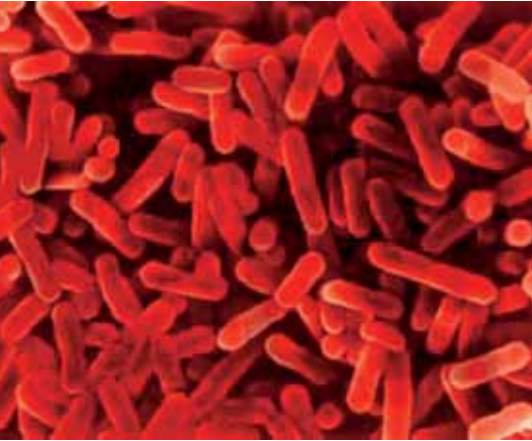


Los riesgos de la Legionela



Aprovechando la campaña de revisión que ha iniciado la Conselleria de Sanitat dentro de su programa de inspecciones a las instalaciones de agua caliente sanitaria (ACS) y agua fría de consumo humano (AFCH) en los alojamientos turísticos de la Comunitat Valenciana, publicamos este artículo de concienciación sobre la legionella y su efecto en los campings.

PORQUE DEBEN CONCIENCIARSE LOS CAMPINGS

En el año 2002, hubo en centros de vacaciones de toda Europa, cerca de 700 casos de legionela. En algunos países, hasta el 50% de los casos correspondían a turistas.

El desenlace, generalmente es fatal ya que cerca del 13 % de las personas infectadas llegan a morir. A pesar de que en la mayoría de los casos, el desenlace no es tan trágico, la publicidad negativa que estas muertes causan, desembocan en un daño inmenso para los empresarios. Otro de los perjuicios es el provocado por las reclamaciones legales. (Una persona afectada de legionela recientemente en un hotel, ha sido indemnizada con 21.000 euros.)

¿QUE ES LA LEGIONELA?

Es una forma seria pero atípica de neumonía, provocada por la bacteria "legionela".

La enfermedad se desarrolla normalmente entre los 3 y 6 días después de la infección, pero puede tardar algo más.

¿ CUALES SON LOS SÍNTOMAS?

1.- Los primeros síntomas de la enfermedad, son generalmente una temperatura elevada, estado febril, escalofríos y dolores musculares.

2.- Estos síntomas son seguidos de una tos seca y dificultades respiratorias que

pueden llegar a producir en una neumonía grave.

3.- Alrededor del 30% de los afectados, padecen diarrea y vómitos.

4.- Alrededor del 50% de los afectados, sufrirán confusión mental o delirio.

El diagnóstico exacto de la enfermedad, depende de las pruebas médicas, pero estas no se llevarán a cabo hasta que el paciente vuelva a casa.

Por suerte, la mayoría de las personas expuestas a la bacteria "legionella" no caen enfermas y otras solamente sufren síntomas parecidos a una ligera gripe.

¿COMO SE CONTAGIA LA LEGIONELLA?

La enfermedad se contagia por la inhalación de pequeñas gotas de agua que se encuentran en el aire (los aerosoles) y que contienen la bacteria. Dichas bacterias se encuentran en sistemas de agua, tales como los que utilizan los campings, y de no ser controlado, puede multiplicarse a un nivel peligroso tanto en los duchas, aires acondicionados y otros medios de transmisión como los grifos, wc, spas, ... etc..

La enfermedad solamente se puede transmitir por medio de un sistema contaminado por agua. Jamás de persona a persona.

¿QUIEN ES MAS PROPENSO AL CONTAGIO?

-Las personas de avanzada edad.

-Fumadores o personas con enfermedades de pulmón.

-Personas cuyo sistema inmunitario está debilitado, sobre todo enfermos de cáncer y otras enfermedades crónicas.

-Los hombres son siempre más propensos que las mujeres.

Esta patología, se da difícilmente entre los menores de 20 años.

¿DE DONDE PROCEDE LA BACTERIA?

Generalmente, es muy común en toda la naturaleza, y sobre todo es patente en los sitios donde hay agua (ej. Lagos) y mucho sol. En estos ambientes no suele causar problemas.

Cuando las bacterias se desarrollan y multiplican, es cuando empiezan los problemas. Es entre los 20°C y 45 °C cuando las bacterias crecen más (nunca por debajo de los 20° ni sobrevivirían tampoco por encima de los 60°). Es por ello, que su desarrollo ocurra en sistemas

de aguas frío - caliente con mal mantenimiento.

LA LEGIONELLA EN LOS CAMPINGS

ZONAS DE RIESGO

Siempre es zona de riesgo, toda aquella en la que exista agua. Por ejemplo:

-Duchas y grifos.

-Baños tipo spa... hidromasajes....

-Fuentes ornamentales, sobre todo de interior.

-Fregaderos, lavaderos.

-Instalaciones de alimentos (frescos, congelados...)

Torres de refrigeración

DONDE SE REPRODUCE LA LEGIONELLA

-Las zonas más vulnerables en un camping son:

-Los baños y cisternas de agua, tanto caliente como fría.

-Agua caliente entre 20°C y 45 °C.

-En las tuberías con un caudal reducido de agua, o nulo por completo.

-En el biofilm y suciedad de las tuberías que alimentan duchas y grifos y en los tanques de agua.

-Plásticos y fibras naturales en lavabos y fregaderos.

-En los calentadores de agua y tanques de almacenamiento de agua caliente.

-Tuberías, duchas y grifos.

Todos ellos conllevan un grave riesgo de infección tanto para los clientes como para el personal del camping.

PREVENCIÓN DEL RIESGO

Los riesgos de la legionela son evitables. Todo camping que no disponga de un programa de control de dicha bacteria, actúa de manera negligente a la hora de garantizar la seguridad de sus clientes.

EVALUACIÓN DE RIESGOS

Lo primero, es realizar una evaluación completa de riesgos del agua estancada y de los sistemas de distribución. Dicha evaluación deberá asimismo incluir las formas de prevenir los lugares en los que las bacterias de legionela se desarrollan.

Nunca hay que pensar que uno mismo es capaz de realizar dicha inspección. Esto es tarea de un biólogo, oficial de medio ambiente o un titulado ingeniero de aguas.



Dichas inspecciones deben ser revisadas por lo menos, una vez cada dos años y siempre que se crea que han caducado o dejado de ser válidas (por. Ej. Un cambio en el sistema de agua...)

PERSONA RESPONSABLE DE LA LEGIONELLA

Debería nombrarse un encargado para dirigir los sistemas de agua utilizados en el camping, asegurándose de que la persona en cuestión tenga la formación pertinente y competencia suficiente que le faculten para dicho cargo.

Dependerá del tamaño del camping, si es preciso nombrar a un experto fuera de la plantilla o si dicho puesto puede ocuparlo alguien de ella .

Hay que pensar que independientemente de esta persona, otras deben ser informadas y adiestradas en estas funciones.

DIRECTRICES GENERALES

Las evaluación de cada camping en particular, serán las que decidirán los controles

específicos a realizar. A continuación se detallan los consejos generales para la minimización de riesgos:

-El agua caliente deberá estar entre los 50°C y 60°C.

-Vigilar el agua fría en todo momento. Siempre deberá estar a menos de 20°C.

-Limpiar y revisar los grifos y duchas varios minutos, al menos cada dos semanas durante la temporada. Hacerlo siempre antes de la temporada.

-Limpiar alcachofas y grifos de cal y suciedad. Desinfectarlos apropiadamente.

-Limpiar y desinfectar torres de refrigeración y, sistemas de acondicionamiento al menos dos veces al año.

-Limpiar y desinfectar los calentadores al menos una vez al año.

-Desinfectar los sistemas de agua caliente con concentrado de cloro (50gr/l) entre 2-4 h después de su funcionamiento y antes de comenzar cada temporada.

-Limpiar y desinfectar los filtros de agua regularmente. Entre 1 y 3 meses.

-Revisar los depósitos de agua de las torres de refrigeración una vez al mes.

-Asegurarse de que todas las cubiertas están intactas y en su sitio.

-Inspeccionar el interior de los depósitos de agua fría, al menos una vez al año, y desinfectar con 50 gr cloro por litro.

-Asegurarse de que las modificaciones o nuevas instalaciones , no se atasquen

-En caso de tener un baño tipo spa (jacuzzi...) asegurarse de:

Tratarlo constantemente, con 2 o 3 mg/l de cloro, o bromo y controlar dichos niveles al menos 3 veces por día.

Cambiar al menos una vez al día, el agua.

Limpiar filtros todos los días.

Limpiar y desinfectar el sistema completo, una vez a la semana.

-Hay que tomar nota a diario de todos las lecturas del tratamiento de las aguas (temperatura, concentración de cloro...) y asegurarse de que las supervise el director.

TEST PARA LA DETECCIÓN DE LA LEGIONELLA

El test de la legionela es un instrumento muy eficaz, pero únicamente cuando:

-Se realiza por personal cualificado.

-Las muestras de agua son examinadas por laboratorios específicos para evaluar las bacterias.

Si el resultado es negativo, no quiere decir forzosamente que el camping esté libre de la bacteria o que no exista riesgo de que esta se desarrolle más adelante.

ENCUESTA SOBRE UN BROTE DE LEGIONELOSIS

Es responsabilidad de las Autoridades Sanitarias (de acuerdo a la actividad nacional sobre control de enfermedades contagiosas)

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Este documento de control de la Federación Internacional de Camping EFCO, tiene como finalidad intensificar la conciencia de los directivos de los camping respecto de la legionelosis, así como la necesidad de tomar medidas que protejan a sus establecimientos y personal contra dicha infección. Esto es un documento meramente informativo. No tiene valor legal y no tiene otro fin que informar sobre la bacteria en los camping.

La lista de control esta basado en las directrices europeas para el Control y Prevención de la Legionelosis en viajes (EWGLINET) y en el grupo europeo de trabajo sobre las infecciones por Legionela (EWGLI). El texto completo de dichas directrices puede verse en www.ewgli.org.

Las directrices EWGLINET/EWGLI han sido concebidas con el fin de crear una aproximación europea estándar que pueda ocuparse de la legionela durante los viajes.

Su intención es la de armonizar todos los procedimientos de todos los países miembros de la UE. Sin embargo, hay que aplicar las leyes nacionales de cada uno de ellos, en los distintos aspectos de control y prevención.

Para información más detallada, los camping deberán dirigirse a sus respectivas autoridades sanitarias.

