

¿Qué es y que importancia tiene?

Qué es

- La **legionelosis** es una enfermedad bacteriana que cursa como una **neumonía** y que afecta a la población general. Su contagio se produce a través de las minúsculas **gotitas de agua** que pueden estar dispersas en el aire como aerosoles.

Cómo se contagia

- Los ambientes contaminantes son:
 - bañeras de hidromasaje, spas, jacuzzis y centros de talasoterapia,
 - duchas,
 - sistemas de agua caliente sanitaria,
 - torres de refrigeración y condensadores evaporativos,
 - fuentes ornamentales, ...

Cuántos casos hay

- En Canarias, **más de 60 establecimientos** relacionados con el turismo (hoteles, apartamentos, spas, ...) se han visto implicados en la aparición de casos y brotes durante los últimos 10 años, y la progresión es creciente; **se ha multiplicado por 10** en los últimos años.

Cómo afecta a las personas

- Aproximadamente el 20 % de las personas que padecen la enfermedad **fallecen**.

Las repercusiones económicas

- Desde el punto de vista **económico** las consecuencias son muy importantes: ante la sospecha de un caso, el establecimiento ha de **ofrecer** a sus clientes otro **alojamiento alternativo**. Si el caso se confirma, con casi total seguridad ha de **cerrar** hasta averiguar el origen del foco y, en su caso, **efectuar todas las obras** que se consideren pertinentes para adecuar las instalaciones; al coste de alojar a los clientes en otro hotel, hay que añadir el coste por el cierre, más las obras que sea necesario realizar, además de las **indemnizaciones y la casi segura sanción sanitaria**, si no se habían adoptado las medidas preventivas obligatorias. Todo ello sin contar con la pérdida del **prestigio** del establecimiento.

- Lo más importante es que **SE PUEDE EVITAR**.

¿Qué tienen que hacer los establecimientos?

Los **responsables** de los Hoteles, Apartamentos, Spas, Balnearios, Gimnasios, Campos de Golf, Comunidades de propietarios, Empresas en general en las que existan instalaciones de riesgos, tienen la obligación de aplicar los programas preventivos que establece la normativa específica (**Real Decreto 865/2003**) y que se resumen en:

- Elaboración de un mapa de riesgos del establecimiento
- Adopción de las medidas preventivas que se determinen en el mapa de riesgos
- Diseñar un plan de mantenimiento preventivo de las instalaciones
- Ejecutar el plan de control de riesgos
- Elaborar un sistema documental que permita registrar todas las actividades de control y registrarlas
- Realizar controles analíticos de los aguas de consumo humano
- Realizar los tratamientos de limpieza y desinfección de las instalaciones (mínimo una vez al año)
- Realizar los controles analíticos de legionela en las instalaciones de riesgo según se halla establecido en el mapa de riesgos
- Garantizar que el personal que realiza las operaciones de mantenimiento de las instalaciones tenga la formación exigida (curso homologado de prevención de la legionelosis).
- CERTIFICAR** anualmente (por personal o empresas acreditadas) que se ha procedido a la limpieza y desinfección de las instalaciones de riesgo

y los ciudadanos ¿pueden hacer algo?

- En hoteles, spas, balnearios, gimnasios, etc. **solicitar el CERTIFICADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** correspondiente al último año
- En **Comunidades de vecinos y apartamentos**, exigir que se **aplique la normativa** y se proceda a elaborar los planos de riesgos y limpiar y desinfectar aljibes, fuentes ornamentales, piscinas, etc. por personal acreditado que pueda certificarlo.

¿Qué ofrece GYD?

GYD es una empresa que lleva más de 10 años asesorando en materia sanitaria a establecimientos de hostelería en Canarias.

En lo referente a la legionelosis, GYD ofrece a sus clientes la realización de todas las actividades necesarias para garantizar la adecuada prevención de la legionelosis y el riguroso cumplimiento de la normativa sanitaria.

En particular:

El Programa de control sanitario de la legionelosis, que incluye:

- Elaboración de los mapas de riesgos
- Diseño de los planes preventivos
- Desarrollo y ejecución de los sistemas documentales y de registros
- Análisis de aguas de consumo humano y de piscinas y de otras instalaciones
- Análisis de legionela penumophila
- Auditorías periódicas de verificación con sistema de puntuación de riesgos e informe
- Control sanitario de las piscinas (programa de autocontrol)
- Formación del personal
- Desinfección de las instalaciones
- Certificación de la desinfección
- Encuesta epidemiológica en caso de sospecha de brotes
- Defensa ante la autoridad sanitaria y tutooperadores de propuestas de sanción o apercibimiento
- Contraanálisis si fuera pertinente

Servicios específicos

Cualquiera de los servicios del programa puede ser contratados de forma aislada, adecuándonos a las necesidades de cada empresa.

CARTERA DE SERVICIOS DE GYD

RESTAURANTES, BARES, CAFETERÍAS Y ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS Y COMEDORES COLECTIVOS

- Tramitación de la Autorización Sanitaria de establecimientos
- Diseño e implantación de los sistemas APPCC
- Programas de prerequisites
- Planes de limpieza y desinfección
- Programas de garantía de proveedores
- Auditorías de verificación
- Análisis de alimentos

EMPRESAS DE ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS Y SUPERMERCADOS

- Registro General Sanitario de Alimentos
- Elaboración, implantación y seguimiento del sistema APPCC, planes de limpieza, planes de mantenimiento de equipos, etc.
- Programas de garantía de proveedores y trazabilidad
- Desarrollo e implantación de la ISO 22000

HOTELES, APARTAMENTOS, BUNGALOWS

- Programas de gestión de riesgos en cocinas, restaurantes, buffet,
- Programa de prevención de la legionelosis en instalaciones de riesgos
 - Elaboración de mapas de riesgos, manuales de procedimientos y sistemas documentales, evaluación de riesgos
 - Análisis de legionela
 - Certificación de limpieza y desinfección
- Control sanitario de piscinas y sistemas de aguas recreativas: spas, balnearios, etc.
- Control sanitario de las aguas de consumo humano

FORMACIÓN

- Planes de FORMACIÓN FINANCIADA para las empresas como Entidad Organizadora de actividades formativas de la Fundación Tripartita para la formación en el empleo en las áreas de :
 - Manipuladores de alimentos
 - Cursos de prevención de la legionelosis
 - Cursos de manipuladores de productos fitosanitarios
 - Prevención de riesgos laborales
 - Gestión y organización de cualquier tipo de actividad formativa demandada por la empresa

OTROS SERVICIOS GENERALES

- Alegaciones a expedientes de sanción sanitaria
- Asesoría sanitaria



C/ Pérez Galdós, 21, 1º. 35002.

Las Palmas de Gran Canaria

Tfno: 928 433 436; Fax: 928 433 918

e-mail: gyd@gyd-asesores.es

www.gyd-asesores.es



Empresa inscrita en el Libro de Registro de Centros, Servicios, Establecimientos y Actividades Sanitarias con el Nº 3857 de la Consejería de Sanidad el Gobierno de Canarias, como centro proveedor de servicios de Promoción y Prevención de la Salud.

Inscrita en el registro de oficial de establecimientos y servicios plaguicidas en el servicio de mantenimiento y prevención de la legionelosis de la Consejería de Sanidad y Consumo del Gobierno Autónomo de Canarias con el nº GC/0203/S

Entidad Organizadora de actividad formativas de la Fundación Tripartita para la formación en el empleo de la Seguridad Social



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo

Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

