

Prevención de la Legionelosis

Desarrollamos el programa **completo** de control y prevención.

Análisis de riesgos

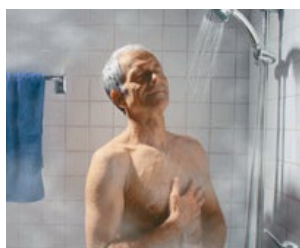
- Evaluación, diagnóstico y **análisis de los riesgos** de las instalaciones y de la organización.
- Detección de necesidades de formación
- Comprobaciones analíticas y mediciones

Gestión y control de procesos

- Diseño y **Elaboración del programa** de prevención
- Diseño y elaboración de los **Protocolos e instrucciones técnicas**
- **Implantación** del sistema
- Elaboración de los registros
 - Planes de Verificación
 - **Análisis**
- Apoyo de gestión para la dirección

Ejecución de actividades

- **Formación** de los operarios de mantenimiento y responsables de procesos
- **Auditorías** de verificación y control con sistemas de puntuación de riesgos
- Ejecución de tareas de **limpieza y desinfección en colaboración con POSITRÓNICA**
- Aplicación y control de biocidas
- **Certificación de los tratamientos**
- Certificación de control de riesgos
- Investigación de brotes
- Asesoramiento ante la sospecha de casos
- Asesoramiento frente a la autoridad sanitaria y tuoperadores



Cualificación y competencias de GYD para la realización del programa completo de prevención de la legionelosis:

- Autorización de funcionamiento como empresa sanitaria de GESTIÓN DE ACTIVIDADES DE SALUD PÚBLICA, por el Servicio de Acreditación del Servicio Canario de la Salud de la Consejería de Sanidad del Gobierno Autónomo de Canarias. (Nº de Registro 3857). **NECESARIO PARA REALIZAR UN ANÁLISIS DE RIESGOS.**
- Constituida como **Sociedad Profesional** e inscrita en los Iltres Colegios Oficiales de Médicos y Veterinarios (**PROFESIONALES TITULADOS EN SALUD PÚBLICA**)
- Inscrita en el **Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas** con el nº GC/0203/S en el Servicio de Mantenimiento Preventivo de la Legionela. Otorgado por la Dirección General de Salud Pública.
- Análisis por laboratorios certificados y acreditados. Análisis de legionela mediante técnica ISO 11731.
- Entidad autorizada para la **formación bonificada** por la Fundación tripartita para la formación en el empleo, **homologada** para la impartición de los cursos oficiales de inicio y de renovación de la prevención de la legionelosis.



C/ García Tello, 19, bajo. 35001. Las Palmas de Gran Canaria. Tfno: +34 (9)28 433436 //655 699 460

www.gyd-asesores.es mail: gyd@gyd-asesores.es

Legionelosis en Canarias (1988-2014). Sin cambios significativos de incidencia.

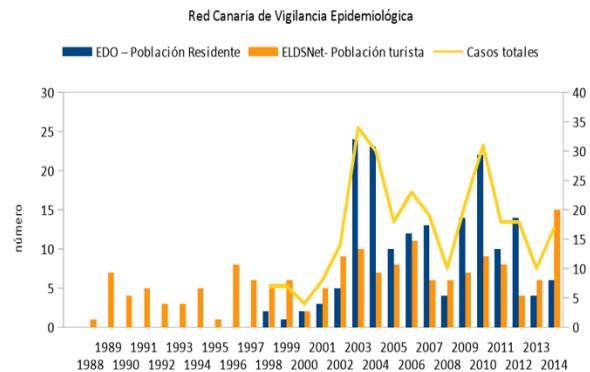
“En Canarias, entre 1988 y 2014, se han producido una **media anual de 21 casos de legionelosis**, de los que 12 son declarados en Canarias y 9 lo son a través de la red europea, detectados en turistas extranjeros una vez terminadas sus vacaciones y cuando ya han regresado a sus países de origen.

La práctica totalidad de estos casos se producen en centros de alojamiento de personas (turísticos, residenciales, hospitalarios, etc.) y asociados al agua caliente sanitaria y spas.

Con altibajos, las cifras permanecen **estables desde que se registran y declaran**. No parece haber influido en la incidencia de esta enfermedad la proliferación de empresas que realizan tratamientos de limpieza y desinfección que ha habido en esta última década.”

(José Luis Arocha. GYD. Material docente del curso de prevención de la legionelosis)

Evolución del número de casos de legionelosis en Canarias, 1988-2014.



Fuente: Boletín Epidemiológico Semanal. Instituto de Salud Carlos III. Dirección General de Salud Pública del Gobierno de Canarias. Elaboración: GYD

Casos en cualquier tipo de establecimiento y en cualquier circunstancia.

Cierran cautelarmente el balneario y el hotel de Orduña por posible legionela

Dos personas, un vasco y un canario, se han contagiado con este virus.

Los propietarios han expresado su "sorpresa" por un posible caso de legionela en sus instalaciones ya que, según han dicho, las muestras sanitarias que una empresa externa homologada realiza mensualmente en el balneario han dado siempre negativo.

Efe | Vitoria

Actualizado jueves 17/01/2013

Sanidad reabre el hotel de Calp tras el segundo brote de legionela en medio año

Hace seis meses la bacteria provocó tres muertes y afectó a 18 personas

El segundo brote ha causado ya 17 contagios

EL PAÍS. Alicante 13 JUL 2012

La Universidad Jaime I detecta un foco de legionela en un aseo

La bacteria fue detectada en julio en el Paraninfo

EFE Castellón 7 AGO 2012

Legionelosis en un Restaurante



Publicado en "El Mundo"

José Luis Moreno, propietario de la marisquería Moreno II de Móstoles. / LUIS SEVILLANO

"Mis hijas me veían por la tele y me preguntaban qué había hecho"

El local foco de la legionela, que cumplía la normativa, está cerca de la quiebra y se enfrenta a varias denuncias por homicidio imprudente. Sanidad da por cerrado el caso

"Perdimos el 90% del negocio. De este negocio vivían 62 familias. Hemos echado a 20 empleados, buenos empleados que no tenían ninguna culpa, y si esto sigue así irán detrás 12 más".

"El día que saltó la noticia esto estaba lleno de cámaras de televisión. Esto es la ruina, pensé", ..."

No hizo falta decir mucho más. Enseguida se filtró que era el suyo, un local impoluto abierto hace apenas siete meses, con el mismo nombre que el restaurante familiar, fundado en 1976 en el centro del municipio y muy conocido. Ayer Sanidad anunció que "da por cerrado" el brote. Se ha comprobado que los 63 afectados —dos de ellas han fallecido— se contagiaron en Moreno, pero la marisquería nunca se cerró. Sanidad ni siquiera le ha abierto expediente.

"Cumplía toda la normativa", confirma un portavoz.

Brotos de legionelosis en España.	
Lugares donde ocurrió el brote. Años 1999-2009	
LUGAR DONDE TUVO EL BROTE	TOTAL %
Municipio (desconocido) *	59,0
Hotel	18,8
Hospital	6,6
Balneario	4,4
Empresas	2,4
Instalaciones públicas con baños	2,0
Camping	1,4
Viviendas	1,4
Apartamentos	1,2
Prisión	1,0
Residencia de ancianos	1,0
Polideportivo	0,8
Total	100,0

* No se pueden confirmar el origen pero se investigan como posibles fuentes: centros de acogida, centros comerciales, túnel de lavado, jardines con aspersores, restaurantes, gimnasios, barco, edificios con torres de refrigeración e industrias.

¿FRACASO EN LA ESTRATEGIA?

¿nos fijamos sólo en una pequeña parte del problema?

“En el 100 % de los establecimientos en los que se habían producido casos de legionelosis se habían realizado los tratamientos de limpieza y desinfección de las instalaciones. Comparándolos con aquellos dónde no se produjeron casos, la diferencia se basaba en que en éstos, además de la limpieza y la desinfección de las instalaciones, se habían realizado: 1) un correcto diagnóstico de los peligros, 2) el control de estos mediante un programa bien diseñado, 3) el riguroso seguimiento de los procesos de gestión en el mantenimiento de las instalaciones, y 4) el control de la calidad del agua y su tratamiento, determinados en los programas de gestión de riesgos elaborados.”

Study of refrigeration towers associated with community outbreaks of legionellosis. Parrilla Valero, F., Chacón Villanueva, Susana., Pérez Leonart, Albert. Gac Sanit.2007;21:357-60 - Vol. 21 Núm.4