**Οδηγίες ΚΕΕΛΠΝΟ προς υπεύθυνους ξενοδοχείων για τη νόσο των λεγεωνάριων**

[Hotel Magazine](http://hotelmag.gr/author/karag/) 10 Απριλίου 2017 [Οδηγίες ΚΕΕΛΠΝΟ προς υπεύθυνους ξενοδοχείων για τη νόσο των λεγεωνάριων](http://hotelmag.gr/hotel-management/%ce%ba%ce%b5%ce%b5%ce%bb%cf%80%ce%bd%ce%bf-%ce%bd%cf%8c%cf%83%ce%bf%cf%82-%cf%84%cf%89%ce%bd-%ce%bb%ce%b5%ce%b3%ce%b5%cf%89%ce%bd%ce%ac%cf%81%ce%b9%cf%89%ce%bd/)2017-04-10T13:18:11+00:00[HOTEL MANAGEMENT](http://hotelmag.gr/category/hotel-management/)



**Τι είναι η Νόσος των Λεγεωνάριων;**

Κάθε χρόνο πάνω από 1000 ταξιδιώτες αναφέρεται ότι έχουν προσβληθεί από τη Νόσο των Λεγεωνάριων. Ωστόσο, ο κίνδυνος της Νόσου των Λεγεωνάριων σε ταξιδιωτικά καταλύματα μπορεί να μειωθεί.

**Τι είναι η Νόσος των Λεγεωνάριων;**

Η Νόσος των Λεγεωνάριων είναι μια βαριά μορφή πνευμονίας (λοίμωξη των πνευμόνων), η οποία οφείλεται στο βακτήριο Legionella. Έχει θνητότητα περίπου 5–10%. Δεν νοσούν όλοι όσοι εκτίθενται στη Legionella. Τα άτομα με υποκείμενες νόσους, οι καπνιστές, καθώς και οι ηλικιωμένοι διατρέχουν υψηλότερο κίνδυνο να νοσήσουν από Legionella. Γενικά, τα συμπτώματα εκδηλώνονται από δύο έως δέκα ημέρες μετά τη μόλυνση, αλλά σε σπάνιες περιπτώσεις μπορεί να εμφανιστούν έως και τρεις εβδομάδες αργότερα. Η νόσος ξεκινά συνήθως με πυρετό, ρίγος, κεφαλαλγία και πόνο στους μύς. Στη συνέχεια εμφανίζονται ξηρός βήχας και δυσκολία στην αναπνοή που μπορεί να εξελιχθούν σε βαριά πνευμονία. Το ένα τρίτο περίπου των ασθενών παρουσιάζει επίσης διάρροια ή έμετο, ενώ οι μισοί ασθενείς περίπου παρουσιάζουν σύγχυση ή παραλήρημα. Οι περισσότεροι ασθενείς χρειάζεται να νοσηλευθούν και να λάβουν θεραπεία με την κατάλληλη αντιβιοτική αγωγή. Για τη διάγνωση απαιτούνται ειδικές εργαστηριακές εξετάσεις. Η διάγνωση συχνά γίνεται αφού ο ταξιδιώτης έχει επιστρέψει στο σπίτι του.

**Πώς μεταδίδεται η Νόσος των Λεγεωνάριων;**

Η νόσος των λεγεωνάριων μεταδίδεται μέσω της εισπνοής μικροσκοπικών σταγονιδίων νερού (αερολύματα/αεροζόλ) που περιέχουν τα βακτήρια Legionella. Τα βακτήρια αυτά ζουν στο νερό και πολλαπλασιάζονται υπό κατάλληλες συνθήκες, παραδείγματος χάριν, στάσιμο νερό σε τεχνητά συστήματα νερού με θερμοκρασίες 20°C έως 50°C. Αερολύματα που περιέχουν Legionella μποοεί να δημιουργηθούν, για παράδειγμα, κατά τη ροή του νερού από τη βρύση ή την κεφαλή του ντους, μέσω των φυσαλίδων που αναδύονται από το νερό στις πισίνες των spa ή από ορισμένα κλιματιστικά συστήματα.

**Είναι τα καταλύματα η πηγή της μόλυνσης;**

Εάν αναφερθεί ότι κάποιο άτομο με Νόσο των Λεγεωνάριων έχει διαμείνει σε ένα συγκεκριμένο κατάλυμα, αυτό δεν σημαίνει απαραίτητα ότι ο συγκεκριμένος ασθενής μολύνθηκε εκεί. Θα μπορούσε να έχει μολυνθεί από πολλά διαφορετικά μέρη. Ωστόσο, όταν δύο ή περισσότερα περιστατικά συνδέονται με διαμονή στο ίδιο κατάλυμα, ειδικά μέσα σε σύντομο χρονικό διάστημα, τότε είναι πιθανότερο το κατάλυμα να είναι η πηγή της μόλυνσης. Στην περίπτωση αυτή, είναι απαραίτητη η διεξαγωγή επείγουσας διερεύνησης στο κατάλυμα. Ως διευθυντής ενός τουριστικού καταλύματος θα πρέπει να γνωρίζετε τον κίνδυνο από τη Νόσο των Λεγεωνάριων και να λάβετε μέτρα για τη μεγαλύτερη δυνατή μείωση του κινδύνου αυτού.

**Ποια είναι τα επικίνδυνα σημεία στα τουριστικά καταλύματα;**

Στα σημεία στα οποία μπορούν να δημιουργηθούν σταγονίδια νερού (αερολύματα), υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης. Ορισμένα παραδείγματα είναι τα εξής:  
• Καταιωνηστήρες των ντους και βρύσες  
• Μπανιέρες spa/υδρομασάζ  
• Πύργοι ψύξης και εξατμιστικοί συμπυκνωτές που χρησιμοποιούνται στα κλιματιστικά συστήματα  
• Διακοσμητικά συντριβάνια, κυρίως σε εσωτερικούς χώρους  
• Προθήκες επίδειξης φαγητών με υγραντήρες, καθώς και άλλες συσκευές δημιουργίας σταγονιδίων νερού  
• Συστήματα νερού με σωλήνες άρδευσης φυτών

**Πού μπορούν να επιβιώσουν και να πολλαπλασιαστούν τα βακτήρια Legionella;**  
• Στο νερό σε θερμοκρασίες μεταξύ 20°C και 50°C  
• Σε στέρνες και δεξαμενές ζεστού και κρύου νερού  
• Σε σωληνώσεις με ελάχιστη ή καθόλου ροή νερού (συμπεριλαμβάνονται τα μη κατειλημμένα δωμάτια)  
• Στα ιζήματα/λάσπη (βιομεμβράνες) και τις ακαθαρσίες εσωτερικών επιφανειών σωληνώσεων και δεξαμενών  
• Στις ίνες λάστιχου/καουτσούκ και τις φυσικές ίνες σε αντιτριβικούς δακτυλίους και διατάξεις στεγάνωσης  
• Σε θερμαντήρες νερού και σε δεξαμενές ζεστού νερού  
• Στις εναποθέσεις αλάτων και τις διαβρώσεις σε σωλήνες, ντους και βρύσες Οι συνθήκες αυτές ευνοούν την ανάπτυξη της Legionella και αυξάνουν τον κίνδυνο μόλυνσης των επισκεπτών και του προσωπικού.

**Πώς παρακολουθούμε τη Νόσο των Λεγεωνάριων;**  
Το Ευρωπαϊκό Δίκτυο Επιτήρησης της Νόσου των Λεγεωνάριων (ELDSNet) έχει αναλάβει την επιτήρηση της Νόσου των Λεγεωνάριων. Ο συντονισμός πραγματοποιείται από το Ευρωπαϊκό Κέντρο Πρόληψης και Ελέγχου Νοσημάτων (ECDC). Το δίκτυο συνιστούν επιδημιολόγοι και μικροβιολόγοι που έχουν διοριστεί από τις εθνικές αρχές δημόσιας υγείας των χωρών της ΕΕ και πολλών άλλων χωρών σε ολόκληρο τον κόσμο. Μέσω του δικτύου αυτού διακινούνται πληροφορίες μεταξύ των χωρών, όσον αφορά στον τόπο που νόσησαν, και στις χώρες όπου μπορεί να συνέβη η μόλυνση. Το δίκτυο αυτό διαθέτει επίσης διαδικασίες για την ειδοποίηση των τουριστικών πρακτόρων σχετικά με την ύπαρξη συρροής κρουσμάτων. Ο κίνδυνος αυτός μπορεί να μειωθεί με την εφαρμογή σχεδίου ελέγχουγιατηLegionella.

**Τι μπορώ να κάνω ως διευθυντής τουριστικού καταλύματος προκειμένου να μην προσβληθούν οι επισκέπτες μου από τη Νόσο των Λεγεωνάριων;**  
Ο κίνδυνος από τη Νόσο των Λεγεωνάριων μπορεί να ελαχιστοποιηθεί. Προκειμένου να μειωθεί ο κίνδυνος από Legionella, συνιστάται στους ξενοδόχους και τους λοιπούς ιδιοκτήτες καταλυμάτων να ακολουθήσουν το εξής σχέδιο 15 σημείων:  
1. Ορίστε ένα συγκεκριμένο άτομο ως υπεύθυνο για τον έλεγχο της Legionella.  
2. Βεβαιωθείτε ότι ο υπεύθυνος αυτός, έχει επαρκή εκπαίδευση και πείρα, ώστε να είναι σε θέση να διεκπεραιώνει αποτελεσματικά τον ρόλο του, καθώς και ότι το υπόλοιπο προσωπικό είναι εκπαιδευμένο, ώστε να αντιλαμβάνεται τη σημασία του δικού του ρόλου στον έλεγχο της Legionella.  
3. Διατηρείτε το ζεστό νερό σταθερά ζεστό και σε συνεχή κυκλοφορία: θερμοκρασία 50°C – 60°C (να είναι υπερβολικά ζεστό κατά τον έλεγχο εμβάπτισης του χεριού για μερικά δευτερόλεπτα) σε ολόκληρο το σύστημα του ζεστού νερού.  
4. Διατηρείτε το κρύο νερό σταθερά κρύο πάντα. Θα πρέπει να παραμένει σε θερμοκρασίες κάτω των 20°C σε ολόκληρο το σύστημα και προς όλες τις εξόδους (αυτό μπορεί να μην είναι δυνατό όταν η θερμοκρασία περιβάλλοντος είναι υψηλή, αλλά θα πρέπει να καταβάλλεται κάθε δυνατή προσπάθεια ώστε να εξασφαλίζεται ότι το κρύο νερό που εισέρχεται στους χώρους χρήσης και φύλαξης/αποθήκευσης, παραμένει όσο το δυνατόν πιο κρύο). 5. Τουλάχιστον μία φορά την εβδομάδα εάν τα δωμάτια δεν είναι κατειλημμένα και πάντοτε πριν την είσοδο επισκεπτών, ανοίξτε όλες τις βρύσες και τα ντους μέσα στα δωμάτια των επισκεπτών και στους λοιπούς χώρους και αφήστε το νερό να τρέξει για αρκετά λεπτά (έως ότου φτάσει στις θερμοκρασίες που αναφέρονται στα σημεία 3 και 4).  
6. Διατηρείτε τις κεφαλές των ντους και τις βρύσες καθαρές και ελεύθερες από εναποθέσεις αλάτων.  
7. Καθαρίζετε και απολυμαίνετε τακτικά τους πύργους ψύξης και τις συνδεδεμένες σωληνώσεις που χρησιμοποιούνται στα κλιματιστικά συστήματα – τουλάχιστον δύο φορές τον χρόνο.  
8. Καθαρίζετε, εκκενώνετε και απολυμαίνετε τους θερμαντήρες νερού (θερμοσίφωνες) μία φορά τον χρόνο.  
9. Απολυμαίνετε το σύστημα του ζεστού νερού με διάλυμα χλωρίου υψηλής συγκέντρωσης (50mg/l) για 2–4 ώρες μετά την εκτέλεση εργασιών στο σύστημα και στους θερμαντήρες νερού, καθώς και πριν από την έναρξη της κάθε τουριστικής περιόδου.  
10. Καθαρίζετε και απολυμαίνετε τακτικά όλα τα φίλτρα νερού, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή, τουλάχιστον από έναν έως τρεις μήνες.  
11. Επιθεωρείτε μηνιαίως τις δεξαμενές νερού, τους πύργους ψύξης και τις ορατές σωληνώσεις. Διασφαλείστε ότι όλα τα καλύμματα είναι ακέραια και σταθερά στη θέση τους.  
12. Επιθεωρείτε το εσωτερικό των δεξαμενών κρύου νερού τουλάχιστον μία φορά τον χρόνο και απολυμαίνετε με διάλυμα χλωρίου συγκέντρωσης 50mg/l και καθαρίζετε εάν υπάρχουν εναποθέσεις ή τυχόν ακαθαρσίες.  
13. Βεβαιωθείτε ότι τυχόν τροποποιήσεις ή νέες εγκαταστάσεις στο σύστημά σας δεν προκαλούν διαλείπουσα ή καθόλου ροή νερού στα συστήματα σωληνώσεων και απολυμαίνετε το σύστημα μετά από κάθε εργασία.  
14. Εάν υπάρχει πισίνα για spa (γνωστή και ως υδρομασάζ, τζακούζι, λουτρό spa), βεβαιωθείτε ότι: – εμπλουτίζεται συνεχώς με διάλυμα χλωρίου ή βρωμίου 2–3mg/l και ότι τα επίπεδα του pH ελέγχονται τουλάχιστον τρεις φορές την ημέρα, – κάθε ημέρα αντικαθίσταται η μισή ποσότητα του νερού τουλάχιστον, – τα φίλτρα άμμου εκπλένονται καθημερινά με αντίστροφη ροή, – ολόκληρο το σύστημα καθαρίζεται και απολυμαίνεται μία φορά την εβδομάδα.  
15. Καταγράφετε καθημερινά όλες τις ενδείξεις επεξεργασίας του νερού, όπως η θερμοκρασία, το pH και οι συγκεντρώσεις χλωρίου και βεβαιωθείτε ότι ελέγχονται τακτικά από τον διευθυντή του καταλύματος.

**Για περισσότερες συμβουλές σχετικά με συγκεκριμένους/ειδικούς ελέγχους, θα πρέπει να απευθυνθείτε σε εμπειρογνώμονες του κλάδου.** Αυτοί μπορούν να διενεργήσουν πλήρη αξιολόγηση κινδύνου για το κατάλυμα. Οι τοπικές αρχές δημόσιας υγείας, μπορούν να σας συμβουλεύσουν περαιτέρω.

**Περιβαλλοντικός έλεγχος για Legionella**  
Ο έλεγχος για Legionella αποτελεί χρήσιμο εργαλείο, αλλά μόνον εφόσον διενεργείται από εκπαιδευμένο προσωπικό, το οποίο παράλληλα αξιολογεί το σύστημα νερού. Επιπλέον, τα δείγματα νερού θα πρέπει να εξετάζονται από εργαστήρια που είναι διαπιστευμένα για τον έλεγχο της Legionella (όπως π.χ. UKAS, ISSO, ACCREDIA ή ισοδύναμοι εθνικοί φορείς). Ένα αρνητικό αποτέλεσμα στον έλεγχο αυτό, δεν σημαίνει απαραίτητα ότι ο χώρος του καταλύματος είναι καθαρός από Legionella ή ότι δεν υπάρχει κανένας κίνδυνος.

Πηγή: [**Κέντρο Ελέγχου & Πρόληψης Νοσημάτων**](http://www.keelpno.gr/el-gr/%CE%BD%CE%BF%CF%83%CE%AE%CE%BC%CE%B1%CF%84%CE%B1%CE%B8%CE%AD%CE%BC%CE%B1%CF%84%CE%B1%CF%85%CE%B3%CE%B5%CE%AF%CE%B1%CF%82/%CE%BB%CE%BF%CE%B9%CE%BC%CF%8E%CE%B4%CE%B7%CE%BD%CE%BF%CF%83%CE%AE%CE%BC%CE%B1%CF%84%CE%B1/%CE%BD%CE%BF%CF%83%CE%AE%CE%BC%CE%B1%CF%84%CE%B1%CF%80%CE%BF%CF%85%CE%BC%CE%B5%CF%84%CE%B1%CE%B4%CE%AF%CE%B4%CE%BF%CE%BD%CF%84%CE%B1%CE%B9%CE%BC%CE%AD%CF%83%CF%89%CE%B1%CE%BD%CE%B1%CF%80%CE%BD%CE%B5%CF%85%CF%83%CF%84%CE%B9%CE%BA%CE%BF%CF%8D%CF%83%CF%85%CF%83%CF%84/%CE%BB%CE%B5%CE%B3%CE%B9%CE%BF%CE%BD%CE%AD%CE%BB%CE%BB%CF%89%CF%83%CE%B7.aspx)

[HOTEL MANAGEMENT](http://hotelmag.gr/tag/hotel-management/), [ΑΣΦΑΛΕΙΑ](http://hotelmag.gr/tag/%ce%b1%cf%83%cf%86%ce%b1%ce%bb%ce%b5%ce%b9%ce%b1/), [ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ](http://hotelmag.gr/tag/%ce%ba%ce%b1%ce%b8%ce%b1%cf%81%ce%b9%ce%bf%cf%84%ce%b7%cf%84%ce%b1/)