



Memòria de la campanya 2024 de control de la legionel·losi

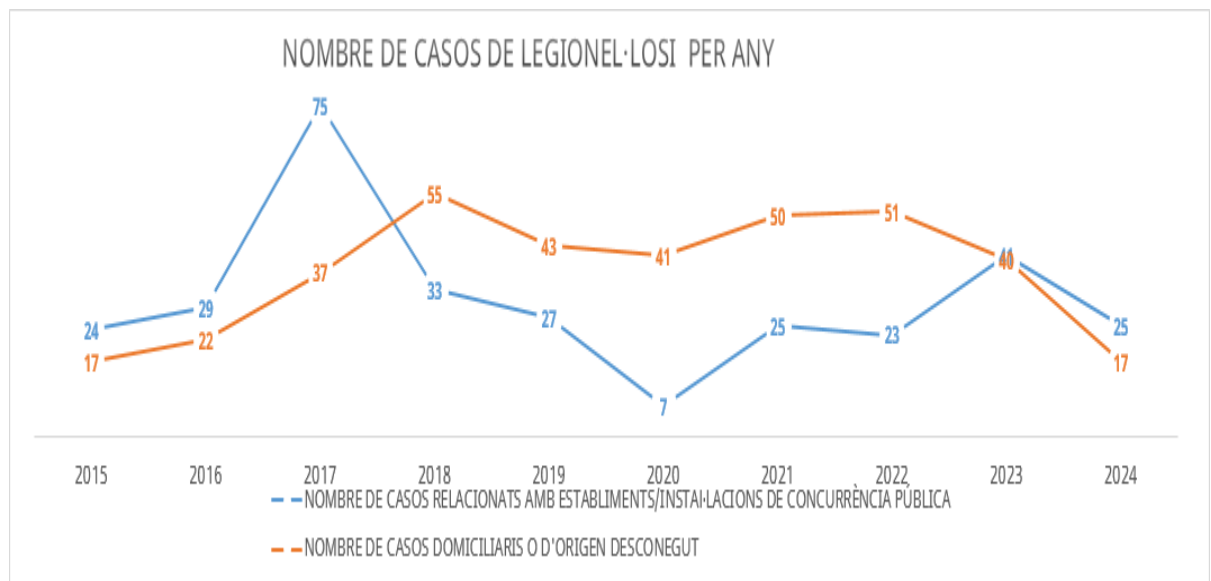
Indicadors de compliment

L'objectiu general principal del programa és protegir la salut de la població i contenir el nombre de casos de legionel·losi. Per això, totes les actuacions que es duen a terme van encaminades a reduir els riscos de les instal·lacions.

A continuació, podem veure un gràfic del nombre de casos notificats a les Illes Balears des de l'any 2015.

Cal destacar que el nombre més elevat va ser l'any 2017, amb motiu del brot que va tenir lloc a Palmanova i que va afectar 22 persones.

Per contra, la disminució de casos registrats l'any 2020 va estar relacionada amb la covid. S'hi observa que el nombre de casos relacionats amb establiments de concurrència pública va ser molt inferior a qualsevol dels altres anys.





Durant les inspeccions es comprova si els establiments han adaptat l'autocontrol al que estableix el Reial decret 487/2022.

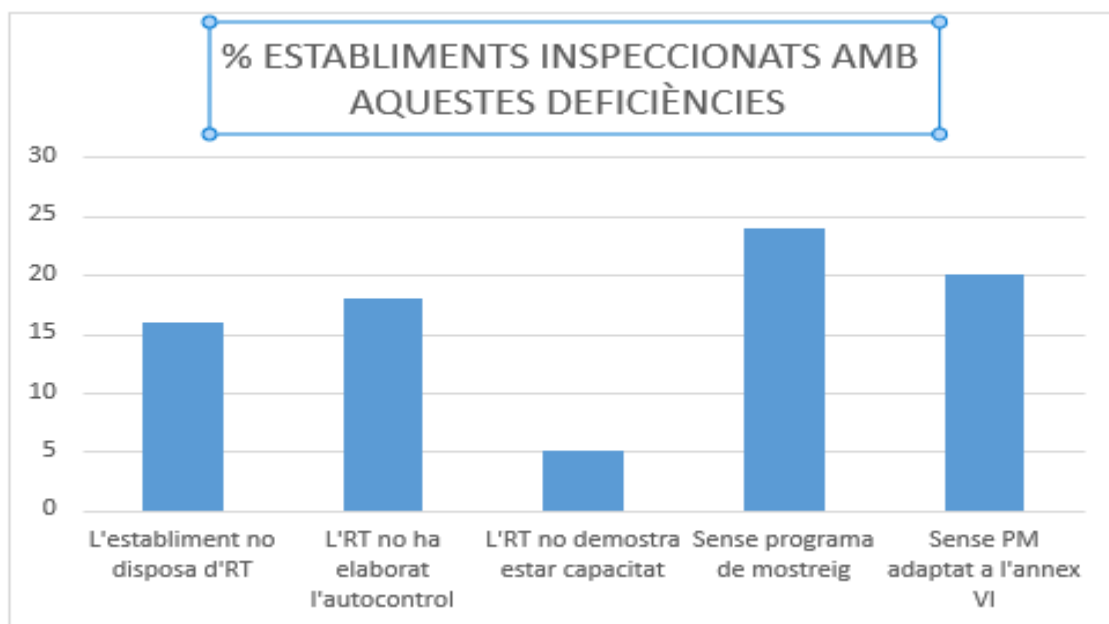
El 21 % dels establiments inspeccionats no han adaptat l'autocontrol al nou RD 487/2022.

Els objectius específics obtenen els resultats següents:

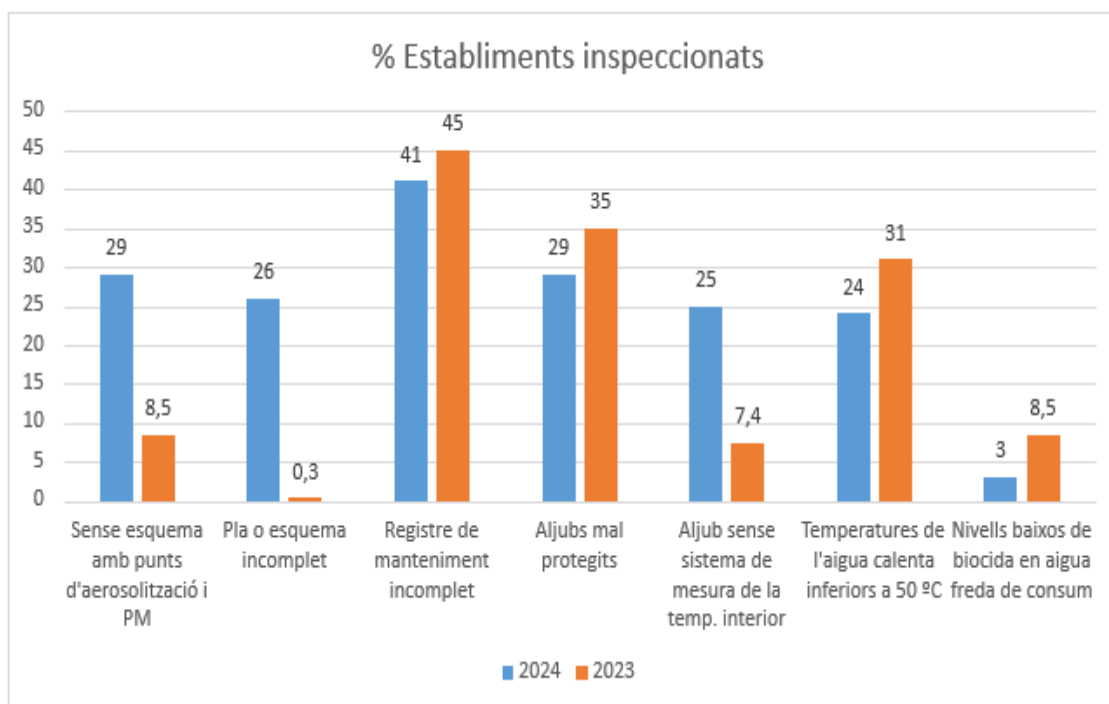
- Objectiu específic 1: els establiments han de disposar d'un responsable tècnic que elabori, implanti i avaluï l'autocontrol. El responsable tècnic hi ha de ser present durant la inspecció.
 - L'establiment no disposa de responsable tècnic en el 15 % dels establiments inspeccionats.
 - El responsable tècnic no ha elaborat el Pla de Prevenció i Control de Legionel·la (PPCL) en el 16 % dels establiments.

Sobre la base de les qüestions plantejades per l'inspector durant la inspecció referents a l'autocontrol implantat, es posa de manifest que el responsable tècnic no està capacitat per exercir aquesta responsabilitat en el 4 % dels establiments inspeccionats.

- Objectiu específic 2: els establiments han de tenir implantat un programa de mostreig segons l'annex V de l'RD 487/2022, en cas d'un PPCL, o a partir d'una avaluació de riscos en cas d'un pla sanitari contra la legionel·la (PSL), i la presa de mostres s'ha d'adaptar a l'annex VI de l'RD.
 - No ha implantat el programa de mostreig segons l'annex V de l'RD 487/2022 el 24 % dels establiments inspeccionats.
 - No acredita que el procediment de presa de mostres s'adapta a l'annex VI de l'RD 487/2022 el 20 % dels establiments inspeccionats.



D'altra banda, les deficiències principals que es van detectar estaven relacionades amb la programació del manteniment de les instal·lacions de risc, i d'altres amb l'estat de les instal·lacions, amb l'incompliment de temperatures i amb nivells baixos de biocida. El gràfic següent mostra les deficiències que es van presentar en un nombre més gran d'establiments.





La deficiència observada un nombre més alt de vegades va ser que no es registren o no s'efectuen algunes tasques de manteniment que la nova normativa requereix: un 41 % dels establiments inspeccionats la van presentar, inferior a l'any 2023, que fou d'un 45 %. El fet d'haver d'adaptar l'autocontrol al nou RD 487/2022 podria haver estat la causa del grau més alt d'incompliment.

La segona i tercera deficiència, en la mateixa proporció, un 29 %, van ser les instal·lacions amb aljubs mal protegits i sense esquemes amb els punts de mostreig i aerosolització. La protecció inadequada dels aljubs va disminuir lleument respecte de l'any anterior, que fou d'un 35 %.

Aquest fet no només suposa un risc de creixement i proliferació de *Legionella* spp., sinó també un risc de contaminació física, química i microbiològica de l'aigua destinada al consum humà. A més, la falta d'un sistema de mesura de la temperatura interior dels aljubs, requisit del nou RD, es va detectar en un 25 % dels establiments.

Una altra deficiència (en aquest cas, del programa de manteniment) va ser la relacionada amb els esquemes del circuit hidràulic de les instal·lacions de risc, la qual es va detectar en un 26 % dels establiments inspeccionats.

Cal destacar la importància de disposar d'aquest esquema per poder conèixer com es distribueix l'aigua al llarg de la instal·lació i identificar-hi els punts més desfavorables, i en conseqüència definir els punts de control.

En relació amb les temperatures dels sistemes d'aigua sanitària, l'aigua calenta, en algunes aixetes de la instal·lació, no assoleix els 50 °C en un minut, temperatura mínima requerida per evitar el creixement del bacteri. Si bé aquesta deficiència s'ha detectat en un 24 % dels establiments visitats, convé destacar que aquest valor d'incompliment ha estat inferior al de l'any anterior, que era d'un 31 %.

Indicadores de resultats

Els inspectors del Servei de Salut Ambiental van efectuar un total de 388 inspeccions a 276 establiments.

A continuació, es presenta una taula en què s'indica:

1. Inspeccions programades
 - Inspeccions d'ofici, sense presa de mostres.



- Seguiment bianual d'establiments associats a casos amb presa de mostres.
 - Inspeccions no programades a establiments associats a casos o brots comunicats l'any 2024.
2. El grau de compliment d'inspecció als establiments programats i als associats a casos comunicats l'any 2024.
 3. La taxa de positivitat dels establiments mostrejats.
 4. Control de fonts ornamentals.
 5. Revisió de cursos de formació.

	Tipus (1)	Nombre d'establiments inspeccionats	Grau d'execució d'establiments inspeccionats o programats o casos esdevinguts (2)	Establiments amb mostres positives / establiments mostrejats (3)
Inspeccions programades	Establiments d'ofici	203	68 %	-
	Seguiment bianual d'establiments associats a casos	47	100 %	22/47 (47 %)
Inspeccions no programades. Casos de legionel·losi	Establiments turístics	22	86 %	13/16 (81 %)
	Establiments no turístics	3	100 %	3/3 (100 %)
Nombre total d'establiments inspeccionats: 276 Nombre total d'inspeccions: 388 Nombre d'establiments sancionats: 7				
Control de fonts ornamentals (4)	Controls de clor: 111 Controls de temperatura: 86			
	Informe de resultats als ajuntaments: 29			
Revisió de cursos de formació (5)	Nombre de cursos inicials: 61 Nombre de cursos de renovació: 26			
	Nombre de diplomes segellats de cursos inicials: 834 Nombre de diplomes segellats de cursos de renovació: 237			



Consideracions

Cal destacar que el Servei de Salut Ambiental ha estat gran part de l'any amb la meitat dels inspectors, la qual cosa ha suposat una reducció considerable del nombre total d'inspeccions: un 15 % inferior a l'any 2023.

Respecte de les inspeccions en establiments relacionats amb un cas, cal indicar que en alguna ocasió es van notificar quan l'establiment ja estava tancat o amb retard (a principis de 2025). Per tant, no es van inspeccionar el 2024, sinó el primer semestre de 2025.

Objectius de la campanya 2025

1. Contenir el nombre de casos de legionel·losi

Es programen inspeccions en els establiments següents:

A. Inspeccions amb presa de mostres

- seguiment bianual d'establiments associats a casos de legionel·losi

B. Inspeccions amb presa de mostres

- hospitals
- residències de gent gran
- circuits de refrigeració (torres i condensadors)
- inspeccions d'ofici

2. Comprovar que les persones responsables de les instal·lacions de risc de creixement i proliferació de legionel·la tenen l'autocontrol adaptat a l'RD 487/2022, de 21 de juny.

Específicament, s'ha de controlar, per donar continuïtat a la campanya de l'any anterior, el compliment dels articles relacionats amb:

- L'existència d'una persona responsable tècnica de la instal·lació.
- El programa de mostreig i el procediment de la presa de mostres per a l'anàlisi de *Legionella* spp.

3. A més, s'ha de comprovar que els laboratoris que reben les mostres per a la determinació de *Legionella* mitjançant un cultiu estan acreditats per una entitat nacional d'acreditació.



Bibliografia

- Reial decret 487/2022, de 21 de juny, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris per a la prevenció i el control de la legionel·losi. *Butlletí Oficial de l'Estat*, número 148, sec. I, pàg. 86158-212 (22 de juny de 2022).
- Organització Mundial de la Salut. *Legionella and the prevention of legionellosis*. Disponible en: <https://www.who.int/publications/i/item/9241562978>