

Rentokil aconseja cómo prevenir la Legionella en verano

El verano y la subida prolongada de las temperaturas generan un mayor consumo de agua. Los aspersores y humidificadores se hacen omnipresentes en casi todos los ambientes para enfrentar esta época estival. Sin embargo, si no se realizan los mantenimientos adecuados, estos sistemas son un caldo de cultivo perfecto para que se reproduzca la Legionella, con graves consecuencias para las personas

Rentokil Initial ha presentado una campaña informativa orientada a establecimientos comerciales para prevenir posibles riesgos.

La Legionella es una bacteria que -aunque está presente en ríos y lagos- puede cambiar fácilmente de hábitat, entrar y multiplicarse en los sistemas de agua cotidianos y afectar al organismo, causando la enfermedad pulmonar comúnmente conocida como "legionelosis". Sin embargo, el verdadero riesgo de la Legionella para los humanos se presenta cuando coloniza los sistemas tradicionales de distribución de agua potable en condiciones de temperatura adecuadas para su reproducción (entre 20°C y 45°C aproximadamente).

La vía de contagio es exclusivamente aérea, a través de la inhalación de gotas de agua contaminada en sistemas de riego tipo aerosol.

Al activarse el mecanismo productor de aerosoles, la bacteria se dispersa en el aire y puede ser inhalada por las personas, que comienzan a presentar fiebre leve parecida a la de la gripe común, aunque también existe una variante mucho más peligrosa -de 2 a 10 días de incubación- que se transforma en neumonía con fiebre alta y puede provocar complicaciones importantes para personas ancianas o con sistema inmunológico débil.

Si bien durante mucho tiempo se generó alarma social en torno a las torres de refrigeración como los equipos responsables de brotes de Legionella en el país, el Grupo de Fabricantes de Equipos de Enfriamiento Evaporativo de la Asociación de Empresas de Frío y sus Tecnologías (AEFYT) presentó a inicios de este año un informe que concluye que no hay una relación directa entre la cantidad de torres de refrigeración y el número de casos de legionelosis.

¿Dónde están entonces las principales fuentes de contagio de esta enfermedad respiratoria?

Aunque la AEFYT llama a continuar investigando los factores condicionantes y epidemiológicos, esta asociación ha revelado que en España 58% de los brotes de legionelosis son producidos por contagio desde las redes de agua caliente sanitaria.

Las autoridades sanitarias están considerando otros equipos de riesgo de dispersión de la Legionella, basados en aerosol, como los humidificadores, los vaporizadores, las fuentes ornamentales y hasta los

vehículos de limpieza, pues retienen agua a temperaturas altas y acumulan materia orgánica, materias de corrosión y amebas, formando una biocapa de la cual se alimenta la Legionella.

De hecho, un estudio de la Agència de Salut Pública de Barcelona demostró que el agua y la espuma acumulada en los camiones de limpieza municipales fue la responsable de la infección de un trabajador en esa localidad. Al realizar análisis a los camiones y detectar la presencia la bacteria, los vehículos fueron limpiados, la espuma que recubría los tanques fue reemplazada y se adoptaron medidas preventivas.

Prevención: revisión y limpieza constante de los sistemas de agua

Desde la multinacional dedicada a la higiene ambiental, Rentokil Initial, se aconsejan una serie de medidas para disminuir el riesgo de legionelosis en la vida cotidiana. Estas medidas son de importante aplicación, sobre todo en locales comerciales abiertos que usan humidificadores para refrescar el ambiente, y particularmente en los restaurantes, cuyas terrazas suelen estar atestadas de personas en el verano: utilizar agua de la red para garantizar su calidad, limpiar y desinfectar el sistema antes de su activación y cuando haya estado desactivado por más de un mes. Es importante eliminar las incrustaciones de cal, las corrosiones y los depósitos de materiales, pues son la fuente de aparición de algas, protozoos, bacterias y amebas, que sirven de medio de subsistencia y proliferación para la Legionella.

Revisar y limpiar mensualmente los filtros, las bombas, los conductos y las boquillas de los pulverizadores.

Vigilar la temperatura de los equipos, grifos y duchas para que estén a menos de 20°C o a más de 50°C.

Purgar semanalmente los grifos inutilizados y colocar bombas de recirculación que disminuyan el estancamiento y mantengan la circulación fluida del agua en la red.

Datos de contacto:

Gema Izquierdo
917818090

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Sociedad Logística](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>