



Associação Portuguesa de Hotelaria Restauração e Turismo

INFOALERTA 42.21

Data	30 de Março de 2021
Assunto:	Legionella

Caras e Caros Associados,

Num contexto de pandemia, em que um elevado número de estabelecimentos se encontra encerrado (total ou parcialmente), existe um risco de proliferação e disseminação de bactérias, nomeadamente da bactéria *Legionella*, nas instalações.

Este tema é crítico e merece uma especial atenção, particularmente com a retoma da atividade.

Numa 1ª fase, disponibilizamos, em www.aphort.com, uma nova área dedicada à Legionella que contém alguns documentos dirigidos sobretudo aos Associados de maior dimensão, que possuem equipas de manutenção (próprias ou subcontratadas):

- **Informação EXT89:** ARS.LVT- Prevenção e controlo da Legionella em estabelecimentos após um período de interrupção total ou parcial da atividade;
- **Informação EXT90:** USLM- Medidas de Prevenção e Controle da Legionella- Orientações para a implementação do Plano de Manutenção e Limpeza;
- **Informação EXT91:** USLM: Principais critérios para a avaliação de risco da Legionella: rede predial de abastecimento de água;
- **Informação EXT92:** ECDC: Informação sobre a Doença dos Legionários para gestores de alojamento turístico;
- **Informação EXT93:** IPQ- Prevenção e Controlo da Legionella nos sistemas de água.
- **Informação EXT94:** ERSAR - Procedimentos a adotar na rede predial de edifícios no regresso à normalidade, após encerramento durante o estado de emergência decorrente da pandemia COVID-19.

Numa 2ª fase, iremos divulgar informações mais específicas e simplificadas, dirigidas a empresas de menor dimensão, com procedimentos e boas práticas que devem ser tidas em conta neste período de retoma.

Com os meus melhores cumprimentos
Rodrigo Pinto Barros, Presidente