



Associação Portuguesa de Hotelaria Restauração e Turismo

INFOALERTA 43.21

Data	31 de Março de 2021
Assunto:	Legionella – Restauração: Boas práticas para a reabertura

Caras e Caros Associados,

No seguimento do InfoAlerta 42.21, sobre o risco de proliferação e disseminação de bactérias, nomeadamente da bactéria Legionella, nos estabelecimentos que estiveram encerrados, total ou parcialmente, reunimos algumas boas práticas, dirigidas a **estabelecimentos de Restauração e Bebidas**, que devem ser tidas em conta num momento prévio à retoma do funcionamento.

São medidas preventivas, com vista a evitar alterações na qualidade da água:

- Realizar a limpeza/desinfecção dos reservatórios de água, quer da água fria, quer da água quente;
- Garantir que os reservatórios de água quente e/ou termoacumuladores são esvaziados, se possível. Após enchimento, devem ser mantidos a uma temperatura de 60°C durante pelo menos uma hora antes de se colocarem em funcionamento, de modo a garantir uma temperatura mínima de 50°C no ponto mais afastado da rede ou na tubagem de retorno;
- Executar descargas em válvulas de descarga, instaladas na extremidade de redes de água quente e de água fria, durante um mínimo de 2 minutos, para obrigar a uma circulação nos pontos de água estagnada;
- Renovar a água existente na tubagem da rede de água fria, deixando correr durante um mínimo de 2 minutos em todas as torneiras e autoclismos e, caso existam, em banheiras/chuveiros;
- Efetuar a limpeza das torneiras para remoção dos detritos acumulados (e, caso existam, também das cabeças dos chuveiros). Para isso deverão desmontar os bocais/filtros das torneiras, lavá-los e desinfetá-los, emergindo, por exemplo, em hipoclorito de sódio (lixívia);
- Efetuar descargas nas torneiras de água quente durante um período que pode oscilar entre 2 a 5 minutos;
- Caso observe anomalias/deteriorações ou corrosões deverá renovar esses elementos;



Associação Portuguesa de Hotelaria Restauração e Turismo

INFOALERTA 43.21

Recomenda-se que procedam ao **registo de todas estas operações** de limpeza e desinfeção, bem como as de manutenção.

Para qualquer questão mais concreta sobre a sua rede de águas deverá contactar os serviços do seu Município.

Além da rede de água, os responsáveis dos restaurantes, cafés e similares devem também prestar atenção aos diferentes equipamentos que têm no estabelecimento, nomeadamente os equipamentos de ar condicionado.

Recomendamos que contactem com os vossos técnicos de manutenção para realização da limpeza e manutenção destes equipamentos. Uma vez mais recomendamos que procedam ao registo destas operações.

Este tema é crítico e merece agora uma especial atenção pois, com o encerramento, total ou parcial, dos estabelecimentos, podem ocorrer alterações na qualidade da água devido à estagnação da mesma nas tubagens, à perda do desinfetante residual bem como ao contacto com o material da rede.

Relembramos que disponibilizamos, em www.aphort.com, uma nova área dedicada à Legionella que contém alguns documentos informativos sobre o tema.

Com os meus melhores cumprimentos

Rodrigo Pinto Barros

Presidente