



Associação Portuguesa de Hotelaria Restauração e Turismo

INFOALERTA 55.21

Data	23 de Abril de 2021
Assunto:	Legionella – Estabelecimentos de Alojamento: Boas práticas para a reabertura

Caras e Caros Associados,

No seguimento dos InfoAlertas anteriormente enviados 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, desta vez dirigidas a **estabelecimentos de Alojamento**.

Enquadramento:

No contexto da Pandemia que estamos a viver, muitos estabelecimentos de hotelaria e de alojamento em geral, encerraram, total ou parcialmente, as suas instalações. Com a previsão de retoma das diferentes atividades turísticas é necessário preparar as unidades para receberem os seus hóspedes.

Durante este período de redução de atividade, a “estagnação” da água nas tubagens e nos reservatórios, cilindros e outros equipamentos, terá dado origem a alterações na qualidade da água, quer por contato com os elementos atrás referidos, quer pela diminuição de um mínimo de cloro residual livre, facilitando o desenvolvimento de microrganismos, nomeadamente da bactéria Legionella.

Recordamos alguns dados relativamente a esta bactéria:

A Legionella é uma bactéria que se encontra em ambientes aquáticos naturais e em sistemas artificiais como por exemplo redes de distribuição de água e redes prediais de água quente e fria.

Esta bactéria multiplica-se na presença de condições favoráveis, nomeadamente em água parada de temperatura entre 20°C e 50°C e pH entre 5 e 8.

A infeção pela bactéria Legionella geralmente transmite - se pela inalação de gotículas de vapor de água contaminada, ou seja, aerossóis.

Face ao exposto, é fácil percebermos que existem zonas/ equipamentos de risco nos estabelecimentos hoteleiros e de alojamento: chuveiros e torneiras, banheiras de hidromassagem e spa, torres de



INFOALERTA 55.21

arrefecimento e condensadores evaporativos utilizados em sistemas de ar condicionado, fontes ornamentais, sistemas de rega, entre outros, ou seja, locais onde se podem formar aerossóis.

Está disponível, na área reservada do site da APHORT, como **Informação aos Associados EXT 89**, uma brochura da ARS denominada “Prevenção e controlo da Legionella em estabelecimentos após um período de interrupção total ou parcial da atividade.

Este documento contém indicações técnicas detalhadas a adotar antes da reabertura dos espaços, de acordo com os equipamentos disponíveis nas instalações.

Indicamos ainda algumas recomendações relativas a boas praticas a efetuar na rede de água quente e fria dos estabelecimentos, de modo a minimizar o risco de um surto:

1. Efetuar a limpeza/desinfecção de reservatórios de água fria e de água quente sanitária;
2. 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;
3. Renovar a água existente na tubagem da rede de água fria, deixando correr durante um mínimo de 2 minutos em todas as torneiras, banheiras, chuveiros e autoclismos;
4. Proceder à limpeza das torneiras e cabeças de chuveiros para remoção dos detritos acumulados - desmontar os bocais / filtros das torneiras, lavá-los e emergi-los em desinfetante, como por exemplo hipoclorito de sódio (lixívia);
5. 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;
6. Efetuar descargas nas torneiras de água quente durante cerca de 5 minutos;
7. Caso observe anomalias/deteriorações ou corrosões deverão renovar esses elementos.

Recomenda-se que **registem** todas estas operações de limpeza e desinfecção, bem como as de manutenção.



Associação Portuguesa de Hotelaria Restauração e Turismo

INFOALERTA 55.21

Recorda-se também que os profissionais que efetuem estas operações deverão estar munidos de equipamentos de proteção individual.

Continuamos a acompanhar este tema com atenção e voltaremos ao assunto sempre que necessário.

Com os meus melhores cumprimentos

Rodrigo Pinto Barros

Presidente