

Versilia Format

srl impresa sociale

Via Osterietta, 134 – Pietrasanta (LU)
P.IVA 02621750468 - Tel 0584794989 – e-mail versiliaformatsrl@pec.it

Responsabile per la gestione del rischio legionellosi

Riferimenti

- 2008 D.Lgs. 81 Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro
- 2015 CSR Linee guida per la prevenzione ed il controllo della legionellosi

Nel D.lgs. 81/08 il batterio Legionella viene inserito negli Agenti Biologici del Gruppo 2, cioè in grado di causare malattie in soggetti umani. Con la Conferenza Stato-Regioni, nella seduta del 7 maggio 2015, vengono pubblicate le “Linee Guida per il controllo e la prevenzione della legionellosi”. In base a tali normative il datore di lavoro ha l’obbligo di valutare il rischio effettivo di Legionella in tutti i luoghi di lavoro sotto la propria responsabilità, nonché sottoporre questi ultimi ai trattamenti di controllo della contaminazione prescritti.

Valutazione del rischio

Per un'efficace prevenzione il gestore di ogni struttura turistico-recettiva deve effettuare la valutazione del rischio legionellosi, ovvero del rischio che nella struttura possano verificarsi uno o più casi di malattia.

La valutazione deve essere effettuata da una figura competente, responsabile dell’esecuzione di tale attività (ad es. igienista, microbiologo, ingegnere con esperienza specifica, ecc.).

Obiettivi didattici

Il corso ha come obiettivi:

- Cenni di microbiologia ed epidemiologia del batterio Legionella;
- Provenienza del batterio;
- Fattori di crescita negli impianti;
- Introdurre la valutazione del rischio comprensiva dei punti critici, delle procedure di monitoraggio e registrazione dei dati;
- Metodi di prevenzione del rischio legionella;
- Metodi di contrasto del rischio legionella;

Contenuto del corso

Verifica finale dell'apprendimento

Dopo aver visionato tutte le unità didattiche si accede al questionario finale costituito da un test con risposte a scelta multipla (di cui una sola corretta) con randomizzazione sistematica della estrazione delle domande visualizzate. Le domande sono state elaborate da un tutor con i requisiti richiesti dall'Accordo Stato Regioni.

Attestati

Al termine del corso e al superamento della verifica finale dell'apprendimento sarà consegnato l’attestato di partecipazione al corso.

Documentazione rilasciata

Ad ogni corso è abbinata una dispensa in formato pdf

Versilia Format

srl impresa sociale

Via Osterietta, 134 – Pietrasanta (LU)
P.IVA 02621750468 - Tel 0584794989 – e-mail versiliaformatsrl@pec.it

Programma del corso

<i>Unità Formativa I</i>	<i>Aspetti Generali</i>	<i>1 ora</i>
Legionella: caratteristiche del batterio, ecologia e diffusione nell'ambientale Epidemiologia della legionellosi in Italia e in Europa Casistica di comparto in Versilia		
<i>Unità Formativa II</i>	<i>Protocollo di Controllo del rischio Legionellosi</i>	<i>2 ore</i>
Linee Guida italiane per la prevenzione del rischio Legionellosi Misure generali di prevenzione per il rischio Legionella Protocollo di controllo del rischio Legionellosi Valutazione del rischio nel comparto turistico-ricettivo La redazione della Valutazione del Rischio Legionellosi		
<i>Unità Formativa III</i>	<i>Prodotti chimici e materiali da costruzione</i>	<i>1 ora</i>
Materiali per le tubazioni Prodotti per la protezione delle tubazioni Prodotti per la disinfezione del circuito Tabella delle compatibilità		
<i>Unità Formativa IV</i>	<i>Il sistema Idrico</i>	<i>3 ore</i>
Elaborare il layout di impianto – dall'alimentazione ai punti distali Individuare i punti critici dell'impianto Metodi di prevenzione e controllo dei punti critici Metodi di disinfezione dell'impianto idrico Procedure per gli installatori esterni		
<i>Unità Formativa V</i>	<i>Analisi di laboratorio</i>	<i>1 ora</i>
Il laboratorio di riferimento Metodo Trial and error - punti di campionamento sulla base del layout di impianto Determinazione della frequenza di campionamento Interpretazione dei risultati Azioni Correttive		

Costo del percorso: 70,00 €