

Guida strategica per la gestione
consapevole nelle strutture ricettive

LEGIONELLA E SICUREZZA IDRICA



LABORATORIO
CHIMICO MERCEOLOGICO
CAMERA DI COMMERCIO RIVIERE DI LIGURIA

La sicurezza invisibile che sostiene la reputazione

Ogni struttura ricettiva vive di equilibrio, equilibrio tra qualità del servizio, esperienza dell'ospite, organizzazione interna, gestione dei costi e tutela dell'immagine.

Esiste però una dimensione meno visibile che sostiene tutto il resto: **la gestione dei rischi.**

L'acqua è presente in ogni momento del soggiorno, scorre nelle docce, nei rubinetti, negli impianti di climatizzazione, nelle piscine, nelle aree benessere. È silenziosa, ma strutturale, proprio perché non si vede, viene spesso considerata un elemento tecnico secondario.

In realtà la sicurezza idrica è una componente della solidità dell'impresa, non riguarda soltanto parametri microbiologici ma la capacità di dimostrare controllo.

E oggi, nel settore dell'ospitalità, il controllo è parte integrante della reputazione.

Perché la sicurezza idrica è una responsabilità gestionale

La normativa italiana, attraverso il *D.Lgs. 81/2008*, **impone al Datore di Lavoro la valutazione di tutti i rischi presenti nell'attività lavorativa, inclusi quelli di natura biologica.** Nel contesto delle strutture ricettive questo significa valutare anche il rischio associato agli impianti idrici. Spesso si tende a pensare che la responsabilità emerga solo in presenza di un evento sanitario, in realtà la responsabilità si configura quando non è possibile dimostrare una gestione preventiva adeguata.

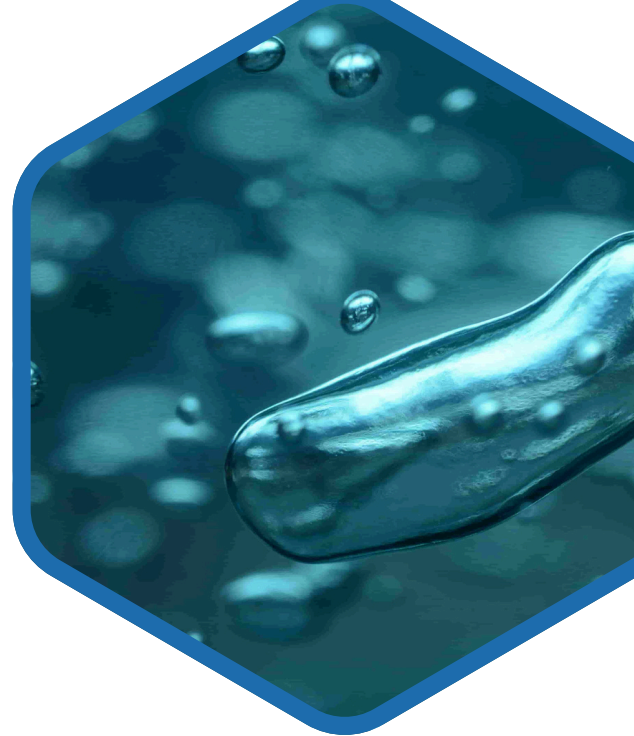
La differenza è sostanziale, perché **non si tratta di reagire a un problema ma di dimostrare di averlo previsto e gestito.**

La valutazione del rischio integrata nel Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) non è un passaggio formale, è il punto di partenza di una gestione strutturata.



La Legionella

L'impianto idrico di una struttura non è un sistema statico, ma una realtà che cambia nel tempo. Variano le modalità di utilizzo delle camere, si alternano periodi di piena occupazione e fasi di chiusura, mutano le condizioni interne delle tubazioni. Questa evoluzione, spesso silenziosa, può favorire la proliferazione microbiologica, soprattutto in presenza di ristagni, temperature comprese tra 25°C e 45°C e formazione di biofilm.



La Legionella è l'esempio più noto di questa dinamica: non rappresenta un rischio astratto, ma una conseguenza concreta del modo in cui l'impianto viene gestito e utilizzato nel tempo. **Comprendere questo aspetto significa superare un approccio passivo e adottare una gestione consapevole.**

La trasmissione della Legionella avviene per inalazione di aerosol contaminato, generato da docce, soffioni, vasche idromassaggio o sistemi di climatizzazione, elementi che, nelle strutture ricettive, fanno parte integrante del servizio offerto. La prevenzione non può limitarsi a un'analisi occasionale, ma deve essere inserita in un sistema strutturato che includa una valutazione del rischio aggiornata, l'individuazione dei punti critici, un piano di monitoraggio periodico, la registrazione delle attività manutentive e procedure chiare in caso di non conformità.

Un controllo isolato fornisce un dato. Un sistema fornisce stabilità.

La sicurezza idrica, inoltre, non si esaurisce nel controllo della Legionella. Coinvolge la qualità delle acque destinate al consumo umano secondo il D.Lgs. 18/2023, la gestione di piscine e vasche ad uso collettivo, il rispetto delle norme sugli scarichi previste dal D.Lgs. 152/2006 e la manutenzione degli impianti aeraulici. Ogni ambito è regolato da disposizioni specifiche, ma il rischio più rilevante non è il singolo parametro fuori limite: è la frammentazione delle verifiche.

Quando i controlli sono scollegati, aumenta l'incertezza gestionale; un approccio integrato, invece, consente di semplificare i processi, ridurre l'esposizione a contestazioni e rafforzare la posizione della struttura in caso di ispezioni. In questo modo la conformità non diventa un evento straordinario, ma parte integrante dell'organizzazione.

Autoverifica: comprendere il proprio livello di esposizione

Ogni struttura presenta caratteristiche differenti: la presenza di piscina, SPA, pozzo privato, accumuli di acqua calda o reti interne articolate può comportare obblighi specifici di valutazione e monitoraggio. **Per autovalutare la situazione della tua struttura ricettiva mettiamo a disposizione una check-list gratuita che può aiutarvi nella gestione del rischio e da condividere con il vostro personale consulente della sicurezza.**



LABORATORIO
CHIMICO MERCEOLOGICO
CAMERA DI COMMERCIO RIVIERE DI LIGURIA

Tabella di autovalutazione

Tipologia Struttura ricettiva - Analisi sicurezza idrica

| | RISTORANTE | PISCINA | SPA | SOLO CAMERE/ APPARTAMENTI | PRESENZA SERBATOIO DI ACCUMULO | SCARICO IN PUBBLICA FOGNATURA | SCARICO DESTINATO AD USO IRRIGUO |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--|
| VERIFICA RISCHIO BIOLOGICO - DVR + ANALISI LEGIONELLA | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| VERIFICA ACQUA AL CONSUMO CONTROLLO DI ROUTINE CHIMICO MICROBIOLOGICO | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| VERIFICA MICROBIOLOGICA | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| VERIFICA TAMPONI SUPERFICI | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| VERIFICA MICROBIOLOGICA ALIMENTI | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| VERIFICA MENSILE PISCINE | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

(X) Obbligatorio (✓) Fortemente consigliato

Presenza ed utilizzo acque di falda/pozzo: Indicare per quale scopo viene utilizzata

+39 0182 50 960

www.labcam.it

Reputazione e controllo

La valutazione del rischio Legionella negli alberghi ed in altre strutture di accoglienza del pubblico è obbligatorio. Si tratta di un controllo anti-Legionella da effettuare in modo regolare e periodico per scongiurare il rischio che la presenza di Legionella può provocare.

La Legionella è un batterio pericoloso naturalmente presente nelle acque e che può provocare infezioni respiratorie più o meno severe per la salute dell'essere umano, fino a causare - nei casi più gravi - anche la morte.

Il controllo Legionella e l'adozione di misure di prevenzione nelle strutture turistico-ricettive e termali, dunque, è anche necessario per evitare ricadute non solo in termini di salute pubblica, ma anche di immagine e di implicazioni legali per la struttura stessa.

Negli alberghi e nelle strutture turistico-ricettive e termali in generale, la Legionella si annida in quegli impianti che comportano il riscaldamento dell'acqua e la sua nebulizzazione.

In particolare, è possibile rinvenire tracce del batterio:

NEI SERBATOI DI ACQUA CALDA E FREDDA;

NEGLI SCALDABAGNI;

NEL CALCARE O NELLA RUGGINE DI TUBATURE, RUBINETTI E SOFFIONI DELLE DOCCE;

NELLE VASCHE DI IDROMASSAGGIO;

NELLE SAUNE;

NELLE PISCINE;

NEI SISTEMI DI CONDIZIONAMENTO

Labcam offre un servizio dedicato al campionamento e all'analisi per la ricerca di Legionella, con personale altamente qualificato.

Labcam

LABCAM è il laboratorio chimico merceologico della Camera di Commercio Riviera di Liguria al servizio delle imprese, punto di riferimento istituzionale per il controllo, l'analisi e la valorizzazione dei prodotti alimentari.

Grazie a un'elevata competenza tecnico-scientifica e a un'esperienza consolidata nel settore agroalimentare, Labcam affianca quotidianamente le attività ricettive con servizi affidabili, imparziali e riconosciuti, fortemente sostenuti dal ruolo pubblico istituzionale che ricopre da oltre trent'anni.

Operare con Labcam significa scegliere un interlocutore autorevole, indipendente e altamente qualificato, capace di supportare hotel, residence, campeggi, RTA, resort con SPA, ristoranti, bar e attività di somministrazione in tutti gli aspetti legati alla conformità normativa, come nel caso della Legionella.



Collaborare con Labcam consente alle imprese dell'ospitalità di:

- tutelare il consumatore e la propria reputazione
- prevenire non conformità e sanzioni
- dimostrare attenzione concreta alla qualità e alla sicurezza
- distinguersi su mercato con trasparenza e professionalità

I nostri servizi di analisi



AGROALIMENTARE

Analisi chimiche, microbiologiche e sensoriali dedicate ai controlli nel campo dei prodotti ortofrutticoli, degli oli, delle conserve alimentari, dei prodotti da forno, delle farine, del caffè e di tutto ciò che riguarda il mondo agroalimentare.



AGRONOMICO

Analisi chimiche e microbiologiche effettuate su terreni agricoli, acque irrigue, soluzioni nutritive per la fertirrigazione, piante ornamentali, orticole e da frutto, materiali di moltiplicazione vegetale e analisi fitosanitarie.



ACQUE

Analisi chimiche, microbiologiche e sensoriali per la verifica delle caratteristiche delle acque destinate al consumo umano. Controlli per la verifica delle acque di scarico, sotterranee, superficiali, dolci, meteoriche, minerali, trattate, naturali, naturali non inquinate e dei percolati.



AMBIENTALE

Analisi chimiche e microbiologiche per la verifica della classificazione dei rifiuti e degli inquinanti aerodispersi nell'ambiente. Garantire la sicurezza e la qualità degli ambienti di lavoro. Valutare i processi produttivi per conformità alle normative. Assicurare il rispetto degli standard ambientali e di sicurezza.

Dalla conformità alla tranquillità gestionale

Gestire la sicurezza idrica significa conoscere a fondo il proprio impianto, pianificare controlli coerenti, documentare con precisione le attività svolte e intervenire in modo mirato quando necessario. Non si tratta solo di adempiere a un obbligo tecnico, ma di adottare un metodo che consenta di avere piena consapevolezza del proprio stato di conformità.

La differenza tra una gestione ordinata e una gestione emergenziale risiede proprio nella pianificazione: **chi conosce la propria situazione affronta le verifiche con serenità, perché ha il controllo dei processi e delle informazioni. Al contrario, chi non dispone di un quadro chiaro è costretto a operare in modalità reattiva, con interventi più complessi, costosi e potenzialmente critici.**

La sicurezza idrica, dunque, non è un aspetto marginale, ma una componente strutturale della governance. Valutare significa conoscere; conoscere significa governare; governare significa tutelare la struttura, le persone e la continuità operativa. Spesso, la differenza tra tranquillità e criticità risiede semplicemente in una verifica effettuata per tempo.

Con il marchio Happy Quality potrai mostrare in modo chiaro il tuo impegno per la sicurezza della tua struttura, sempre nel pieno rispetto delle normative vigenti.

Happy Quality è un servizio esclusivo promosso dal Laboratorio Chimico Merceologico della Camera di Commercio Riviera di Liguria.



Valutare.
Organizzare.
Dimostrare.
Tutelare.



**LABORATORIO
CHIMICO MERCEOLOGICO**
CAMERA DI COMMERCIO RIVIERE DI LIGURIA