

CONTROL DE LEGIONELLA

HORAS: 30

OBJETIVOS:

Objetivos generales del curso

- Conocer la biología de la bacteria y analizar la función y el proceso de actuación de esta en la salud de las personas.
- Determinar e identificar las principales instalaciones de riesgo.
- Conocer los aspectos más importantes de las distintas normativas aplicables a la legionela.
- Analizar las distintas técnicas de limpieza y desinfección de las instalaciones con riesgo así como conocer cuáles son los productos químicos más empleados en el tratamiento.
- Hacer accesibles los conceptos y principios para desarrollar e implantar un Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) de manera que se pueda actuar en consecuencia aplicando las medidas correctivas oportunas.
- Conseguir que se identifiquen los posibles riesgos derivados del uso de productos químicos para la salud.
- Aplicar las medidas preventivas para la aparición de riesgos derivados del uso de agentes químicos.

Objetivos específicos del curso

- Definir qué es la legionela, cómo es la enfermedad y cómo se transmite.
- Conocer los aspectos básicos de diagnóstico de esta enfermedad y las medidas preventivas a tomar.
- Conocer el marco normativo que regula los criterios higiénico-sanitarios y de control para prevenir esta enfermedad.
- Describir las medidas de limpieza y desinfección más adecuadas para prevenir esta enfermedad.
- Describir el papel que tiene el agua y sus componentes en posible aparición de esta enfermedad.
- Describir los productos de desinfección más adecuados y los métodos de desinfección adecuada para prevenirla y para tratarla.

- Conocer la normativa existente con respecto a los productos que se pueden emplear para la desinfección.
- Conocer los mantenimientos específicos que se han de llevar en diferentes tipos de instalaciones de riesgo, para prevenir la enfermedad.
- Saber cómo realizar un control analítico y una toma de muestras para poder controlar la aparición de la legionela.
- Valorar la salud pública y la salud de los trabajadores, tomando las medidas necesarias para la prevención de intoxicaciones por productos químicos y otros riesgos para la salud, y teniendo conocimiento de la normativa vigente relacionada con el tema.

CONTENIDOS:

Capítulo 1. La legionelosis

- Concepto.
- La enfermedad y microbiología de la bacteria.
- ¿Cómo se transmite?.
- Diagnóstico de la enfermedad.
- La legionela en España.
- Pautas de prevención.
- Exposición a la legionela.

Capítulo 2. Normativa

- Marco normativo.
- Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis.
- Orden SCO/317/2003 de 7 de febrero, por la que se regula el procedimiento para la homologación de los cursos de formación del personal que realiza las operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones.

Capítulo 3. Medidas de limpieza e higiene

- Limpieza y desinfección.
- El agua y sus componentes.
- Productos de limpieza y desinfección.

- Desinfección mediante diferentes métodos.
- Normativa de productos autorizados.

Capítulo 4. Instalaciones de riesgo

- Torres de refrigeración y condensadores evaporativos.
- Sistemas de instalaciones interiores de agua caliente sanitaria y fría de consumo humano (ACF y AFCH).
- Bañeras y piscinas de hidromasaje de uso individual y colectivo.
- Mantenimiento específico de las instalaciones.
- Control analítico y toma de muestras.

Capítulo 5. Programa de autocontrol

- Programas de control.
- Prerrequisitos o programas de apoyo.
- Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

Capítulo 6. Salud, seguridad e higiene laboral

- La salud pública y de los trabajadores.