

## LA LEGIONELA Y EL NUEVO REAL DECRETO. IMPLICACIONES EN EL SECTOR HORECA



Real Decreto 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis.

Ministerio de Sanidad «BOE» núm. 148, de 22 de junio de 2022 Referencia: BOE-A-2022-10297.

**LA LEGIONELA Y EL NUEVO REAL DECRETO. IMPLICACIONES EN EL SECTOR HORECA ..... 1**

1. ¿QUÉ ES LA LEGIONELOSIS? ..... 3
2. MEDIDAS QUE AFECTAN AL SECTOR DE HOSTELERÍA, Y ESPECIALMENTE A RESTAURACIÓN ..... 3
3. RECOMENDACIONES DE ACTUACIONES URGENTES POR LOS TITULARES DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN. .... 6

## 1. ¿Qué es la legionelosis?

La legionela es una bacteria que se encuentra en ambientes acuáticos. Esta se puede encontrar en las instalaciones donde se usa agua para que estos puedan funcionar, como los aerosoles (siendo la causa de transmisión mas frecuente), aire acondicionado, sistemas de agua fría y caliente, humidificadores e instalaciones de hidromasaje, etcétera. La infección se puede contraer al inhalar las pequeñas gotas que contienen esta bacteria, lo que producirá en la persona síntomas como la gripe o neumonía, en los casos más graves. Por ello, es necesario y muy importante realizar un buen control sobre estas instalaciones, mediante los planes de prevención que expondremos a continuación.

Antes de empezar con la exposición de medidas que afectan al sector de hostelería y especialmente al de restauración, no puede no recordarse que, en los últimos años, España se encuentra entre los países con mayor incidencia en los casos de legionelosis. De acuerdo con un estudio realizado por Centro Nacional de Epidemiología del Instituto de Carlos III, en el año 2022 se han notificado un total de 1.992 casos, que, con respecto al año anterior, se ha producido un incremento de un 43,1%.

## 2. Medidas que afectan al sector de hostelería, y especialmente a restauración

Las medidas contenidas en el Real Decreto 487/2022 tienen como objetivo proteger la salud de la población a través de la prevención y control de la legionelosis mediante la adopción de medidas sanitarias en aquellas instalaciones que utilicen agua. Este real decreto entró en vigor 2 de enero de 2023, siendo de aplicación y de obligado cumplimiento desde entonces.

En el caso de bares y restaurantes el Real Decreto 487/2022 obliga a la realización de la prevención y control de la legionelosis en los siguientes sistemas: termos y duchas, riesgo moderado; nebulizadores en terraza, riesgo moderado, y torres de refrigeración, riesgo elevado.

### 2.1. Instalaciones a las que se aplica

Las instalaciones a las que se aplica este Real Decreto están contenidas en el Anexo I de aquel, por lo que, en el sector HORECA, se deberán controlar las siguientes (lista no exhaustiva):

- **Aerosoles** con/sin agitación y con/sin recirculación a través de chorros de alta velocidad o la inyección de aire.
- **Agua de consumo humano fría o caliente**
- **Torres de refrigeración** y condensadores evaporativos.
- **Equipos de enfriamiento evaporativo.**
- **Humidificadores.**
- **Sistemas de agua contra incendios.**



En definitiva, cualquier elemento destinado a refrigeración y/o humectación susceptible de producir aerosoles no incluido en el resto de los puntos o cualquier otra instalación que utilice agua en su funcionamiento y produzca o sea susceptible de producir aerosoles que puedan suponer un riesgo para la salud de la población.



## 2.2. Responsabilidades de la persona titular de las instalaciones

Las personas físicas o jurídicas que sean titulares de dichas instalaciones serán las responsables del cumplimiento en dicha normativa, es decir, **el propietario del establecimiento** será quien esté obligado a cumplir con lo dispuesto en el Real Decreto en materia de obligaciones y responsabilidades, aunque la instalación sea explotada por persona distinta.

### Torre de refrigeración y condensadores evaporativos

- Los titulares están obligados a notificar, mediante el modelo de documento que se recoge en el anexo II del Real Decreto, de forma electrónica, a la autoridad sanitaria competente de la comunidad o ciudad autónoma en la que se instale el equipo:
  - a) **En el plazo máximo de un mes desde su puesta en funcionamiento**, el número y características técnicas de éstas, así como las modificaciones que afecten al sistema.
  - b) **En el plazo de un mes desde su cese definitivo de la actividad o baja de la instalación.**



### Requisitos de instalaciones y de calidad de agua

Asimismo, se recoge en el Anexo III las condiciones que deben tener tanto las instalaciones como la calidad el agua. Las **nuevas instalaciones, las existentes, y las posteriores** a la entrada en vigor del RD, cuando **se sometan a remodelación**, así como cuando lo considere necesario la autoridad sanitaria por razones de protección de la salud, contarán con **declaración responsable del cumplimiento de estos requisitos**, emitida por persona física o jurídica habilitada acorde con la normativa aplicable.

### ¿Quién debe realizar esta declaración responsable?

La persona física o jurídica correspondiente (de la empresa o autónomo que lleva a cabo la nueva instalación o la remodelación, es decir, a la empresa instaladora o al

instalador) emitir la declaración responsable del cumplimiento de los requisitos establecidos al respecto en el PPCL o, en su defecto, en el Real Decreto. Es responsabilidad del titular de la instalación acudir a una empresa o profesional que le ofrezca garantías al respecto.

### 2.3. Planes de control frente a legionela y actuaciones

Los titulares de los establecimientos de hostelería y restauración deberán seguir los requisitos establecidos en el Real Decreto para prevenir y controlar la legionela. Para ello, podrán optar por elaborar uno de los dos:

- Planes de Prevención y Control de Legionelosis (PPCL).
- Planes Sanitarios frente a Legionela (PSL).

#### a) Planes de Prevención y Control de Legionelosis (PPCL).

Deberá elaborarse e implantarse el PPCL, adaptado a las particularidades y características de su instalación. El **contenido de este plan** constará de:

**1º. Diagnóstico inicial** de la instalación y descripción detallada de la instalación, cuyo contenido mínimo se recoge en el artículo 8 RD 487/2022.

**2º. Descripción de los programas de mantenimiento y revisión de instalaciones y equipos**, programa de tratamiento, programa de muestreo y análisis del agua y programa de formación del personal, cuyo contenido se encuentra recogido en el artículo 8.2 b).

**3º. Documentación y registros**, de acuerdo con lo establecido en el artículo 8.2, c).

El PPCL deberá contar con un diagnóstico inicial, así como programas de mantenimiento y revisión, tratamiento formación, muestreo y análisis.

#### b) Planes Sanitarios frente a Legionela (PSL).

Este plan está basado en la evaluación del riesgo y fundamentado en las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud. Este deberá recoger aspectos como la evaluación del riesgo a través de la identificación de peligros, la priorización de riesgos, la localización de puntos críticos y la descripción de las medidas correctoras y verificación, tal y como se detalla en el artículo 9 RD 487/2022.

### **3. Recomendaciones de actuaciones urgentes por los titulares de los establecimientos de restauración.**

De acuerdo con las medidas anteriormente descritas, se deberá tener un riguroso control de las instalaciones que se disponga en los establecimientos de hostelería.

#### **1º. Formar al personal del establecimiento**

Supone una obligación del titular del establecimiento de hostelería y restauración que sus trabajadores estén **informados sobre esta normativa**, así como garantizar que participen realizando pequeñas tareas de prevención y control de Legionela (medición de biocida, temperatura, pH, turbidez,).

El programa de formación del personal propio de la instalación debe contemplar la relación de contenidos en función de las actividades vinculadas a los PPCL / PSL y de las funciones asignadas a las personas trabajadoras que intervengan en los mismos, así como el nivel de conocimiento y la forma de adquirirlo para cada una de ellas.

El personal propio o de empresa de servicios a terceros que realice operaciones menores en la prevención y control de Legionela, en las instalaciones, tales como mediciones de temperatura, comprobación de los niveles de biocidas, control de pH, se incluirá dentro del plan de formación de la empresa titular de la instalación o de la empresa de servicios a terceros.

#### **2º. Plazo para implementar los planes dentro de los establecimientos de hostelería**

De acuerdo con lo que establece la disposición adicional primera del RD 487/2022, los planes dentro de los establecimientos deberán estar actualizados en relación con el PPCL, o tener implantado el PSL, desde la entrada en vigor de esta norma, es decir, a partir del 2 de enero de 2024.

#### **3º. Instalaciones existentes con anterioridad a la entrada de vigor de este Real Decreto**

Para las instalaciones existentes con anterioridad a la entrada en vigor del presente Real Decreto se establece un **periodo transitorio de dos años** desde esa fecha (2 de enero de 2023) para el cumplimiento de aquellos requisitos específicos recogidos en el anexo III apartado I, en relación con los requisitos de instalaciones y de calidad de agua.