

Treviso, 7 agosto 2026

Rischio Legionella

indicazioni preventive in presenza di temperature elevate

Il **perdurare dell'attuale situazione climatica**, caratterizzata da temperature elevate e da un periodo prolungato di caldo anomalo, rende opportuno rafforzare le misure di prevenzione e controllo del rischio Legionella negli impianti idrici e nelle apparecchiature che possono generare aerosol.

Le temperature elevate possono favorire il riscaldamento dell'acqua presente nelle reti e negli accumuli. Quando ciò si associa a ristagno, scarso utilizzo dei terminali, incrostazioni o biofilm, possono crearsi condizioni più favorevoli alla proliferazione del batterio.



- attenzione rivolta a tutte le aziende con impianti idrico-sanitari o sistemi che producono aerosol;
- verifica prioritaria di punti poco utilizzati, docce, spogliatoi, accumuli e reti con possibile ristagno;
- rafforzamento di flussaggi, controlli delle temperature, pulizia e manutenzione;
- particolare attenzione nelle cooperative del verde e nelle cooperative sociali con strutture residenziali, accoglienza di immigrati e servizi per minori.

Perché il caldo richiede maggiore attenzione

La Legionella può proliferare negli impianti idrici quando trova **condizioni favorevoli di temperatura, ristagno e presenza di nutrienti e biofilm**. Le Linee guida nazionali indicano, tra le principali misure preventive, il controllo delle temperature, la corretta circolazione dell'acqua, la manutenzione degli impianti e la rimozione delle condizioni di ristagno.



Il contagio avviene prevalentemente per inalazione di aerosol contaminato; per questo assumono particolare rilievo docce, rubinetti con aeratori, sistemi di nebulizzazione, torri evaporative e altre apparecchiature in grado di produrre aerosol.

Regola operativa per il periodo di caldo prolungato

- verificare le temperature dell'acqua e il corretto funzionamento degli impianti;
- eseguire e registrare i flussaggi dei punti d'uso poco utilizzati;
- controllare e pulire docce, rompighetto, aeratori e altri terminali;
- segnalare anomalie, ristagni, temperature non coerenti o lunghi periodi di inutilizzo.

Cosa devono fare le aziende

Le aziende dovranno verificare che la gestione degli impianti sia coerente con le effettive condizioni di utilizzo e con l'eventuale valutazione del rischio Legionella già prevista per la struttura.



- individuare punti terminali poco utilizzati, rami morti, accumuli e zone soggette a ristagno;
- verificare, secondo il piano di controllo applicabile, le temperature dell'acqua calda e fredda;
- programmare flussaggi dei terminali poco utilizzati e registrarne l'esecuzione;
- mantenere puliti soffioni doccia, rompigitto, aeratori, filtri, serbatoi e accumuli;
- verificare che manutenzioni e disinfezioni siano eseguite secondo le procedure previste e da personale competente;
- conservare evidenza dei controlli e degli interventi effettuati.

Controlli da documentare

Ai fini pratici è opportuno verificare e, ove previsto, registrare:



- temperature dell'acqua nei punti rappresentativi dell'impianto;
- flussaggi dei terminali poco utilizzati;
- pulizia e disinfezione di docce, rubinetti e componenti;
- manutenzioni, eventuali trattamenti e disinfezioni;
- periodi di chiusura o ridotto utilizzo di locali, camere, spogliatoi o servizi;
- eventuali anomalie e azioni correttive adottate.

Indicazioni specifiche per attività e strutture

Aziende in genere. La verifica deve riguardare gli impianti effettivamente presenti: reti di acqua calda e fredda, docce e spogliatoi, serbatoi e accumuli, sistemi di climatizzazione con umidificazione, torri evaporative, vasche o altre apparecchiature che possano generare aerosol. Particolare attenzione va posta ai punti d'uso poco utilizzati e ai locali rimasti chiusi o scarsamente frequentati.

- Cooperative del verde: verificare in particolare spogliatoi, docce e punti acqua utilizzati dal personale; valutare eventuali impianti di irrigazione o nebulizzazione in funzione delle caratteristiche reali, della presenza di ristagni e della capacità di generare aerosol; gestire con attenzione le riprese dopo periodi di inattività.
- Cooperative sociali e strutture residenziali: controllare con particolare continuità docce, servizi igienici, camere o locali temporaneamente non occupati e punti d'uso poco utilizzati. Nelle comunità residenziali, nell'accoglienza di immigrati e nei servizi rivolti a minori deve essere assicurata la regolare gestione degli impianti e la tempestiva segnalazione di anomalie.

Temperature e gestione dell'acqua

Le Linee guida nazionali indicano come misura preventiva il mantenimento dell'acqua fredda, ove possibile, al di sotto di 20 °C e dell'acqua calda a temperature che ostacolano la proliferazione della Legionella. Nei sistemi con accumulo, il riferimento gestionale ordinario è una temperatura di almeno 60 °C nel serbatoio e almeno 50 °C alla base di ciascuna colonna di ricircolo; la gestione deve comunque tenere conto delle caratteristiche dell'impianto e del rischio di ustione ai punti d'uso.

- Se durante il periodo di caldo l'acqua fredda tende a riscaldarsi o non raggiunge condizioni coerenti con il piano di controllo, occorre individuare le cause e valutare gli interventi tecnici necessari.
- Nei punti poco utilizzati deve essere previsto un flussaggio regolare, facendo scorrere separatamente acqua calda e fredda per consentire il ricambio dell'acqua stagnante e limitando, durante l'operazione, l'esposizione diretta dell'operatore all'aerosol.
- Gli eventuali interventi di sanificazione termica o chimica non devono essere improvvisati: vanno definiti sulla base del piano di controllo, delle caratteristiche dell'impianto e delle indicazioni del manutentore o del tecnico competente.

Quando è necessario un approfondimento tecnico

- Temperature non coerenti con i parametri di gestione, assenza o inefficienza del ricircolo, presenza di ristagni o rami morti, accumuli di sedimenti e incrostazioni, lunghi periodi di inutilizzo, guasti ai sistemi di trattamento o risultati microbiologici non conformi.

In queste situazioni è opportuno coinvolgere il responsabile della struttura e il manutentore o tecnico incaricato, valutando le azioni correttive e l'eventuale necessità di controlli microbiologici in funzione della valutazione del rischio e del piano di controllo.

Per supportarvi nella verifica delle procedure aziendali, nella gestione degli impianti e nell'individuazione delle misure preventive applicabili alla singola struttura, il nostro team è a disposizione per un approfondimento personalizzato.

Parliamone insieme: sarà nostra cura guidarvi passo dopo passo.

Cordiali saluti,

iSAFE srl

Area Tecnica

Rif.

Bulegato dr. Nicola

tecnico@isafesrl.it

Tel. +39 0422.1628072

Fonti utilizzate: Linee guida per la prevenzione ed il controllo della legionellosi, Conferenza Stato-Regioni 7 maggio 2015 - Ministero della Salute; Istituto Superiore di Sanità, Rapporto ISS COVID-19 n. 21/2020, Guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici di strutture turistico-recettive e altri edifici ad uso civile e industriale.

Allegati:

- infografia tecnica
- infografia per lavoratori in italiano
- infografia per lavoratori in inglese e francese