



Camera di Commercio di Udine protagonista in un progetto di prevenzione

A fianco degli albergatori

Contro il pericolo della legionella c'è un alleato in più: l'Azienda Speciale Ambiente

di Chiara Pippo

A fianco degli albergatori per combattere il pericoloso batterio della legionella c'è ora anche la Camera di Commercio di Udine, attraverso la sua Azienda Speciale Ambiente, struttura che, dal 1° gennaio 2006, ha aggiunto alla consolidata esperienza di laboratorio chimico-merceologico anche la competenza nel fornire analisi e consulenze in materia ambientale. Con il 2007 è partito il progetto di prevenzione dalla legionellosi, attraverso il monitoraggio delle strutture alberghiere della provincia e, inoltre, un opportuno addestramento per i gestori, affinché acquisiscano la capacità di adottare un piano di "autocontrollo", per assicurare costantemente la riduzione del rischio. «In due mesi abbiamo monitorato 20 alberghi - ha spiegato Flaviano Collavini, Direttore dell'Azienda speciale -: il nostro obiettivo è arrivare, con l'imminente apertura degli alberghi stagionali di Lignano, ad almeno 80 strutture. Sono fiducioso, visto il positivo risultato già raggiunto».

Il programma di controllo del rischio legionella è stato messo a punto in sinergia con il Dipartimento di prevenzione dell'Azienda sanitaria n. 4 e in collaborazione con l'Ascom, che ha messo a disposizione il database delle strutture alberghiere, contattate tramite l'invio del modulo di adesione al progetto. Il Dipartimento dell'Ass 4 è invece responsabile della prevenzione tramite controlli e formazione, capacità acquisita in anni di esperienza nel settore, co-



Il direttore Flaviano Collavini. Sopra, un'immagine del laboratorio. In due mesi l'Azienda Speciale Ambiente ha monitorato 20 alberghi. L'obiettivo è arrivare in estate ad almeno 80 strutture.

me confermato dal Direttore Giorgio Brianti e da Marlene Machin, Responsabile del Servizio acque potabili di piscina e legionellosi. Un'esperienza che peraltro è diventata modello ed è stata recepita nelle Linee annuali per la gestione del Servizio sanitario regionale 2007.

«La legionella - ha puntualizzato Collavini - è un batterio ambientale, parte della flora microbica di numerosi ecosistemi in cui è presente l'acqua e la sua moltiplicazione è favorita a una temperatura tra i 35 e i 45 gradi. È evidente come sia facile la sua riproduzione, soprattutto in sistemi di distribuzione dell'acqua potabile». Le nicchie più "appetibili" per il batterio sono infatti aeratori di rubinetti, diffusori di docce e serbatoi di accumulo di acqua calda, impianti di condizionamento, d'irrigazione e piscine. L'infezione si trasmette per via aerea attraverso l'inhalazione di goccioline d'acqua contaminata, andando a colpire i polmoni. Un'infezione molto pericolosa

che, nei casi più gravi, può portare anche alla morte. «Il contributo che vogliamo dare - ha aggiunto Collavini assieme ai responsabili dell'Ass - è dunque sconfinare il batterio in partenza: come sempre, la prevenzione è una delle soluzioni più efficaci per la riduzione del rischio», anche se non è ancora obbligatoria per legge.

«La nostra struttura - ha concluso Collavini - mette in atto i campionamenti, assolutamente gratuiti per i gestori degli alberghi, e procede all'analisi e alla costruzione della banca dati. Riteniamo opportuno, poi, fornire, in piena collaborazione con il Dipartimento di Prevenzione, l'opportuna formazione al personale sulle problematiche connesse alla gestione degli impianti, affinché possano essere autonomi per eseguire le operazioni di interventi di prevenzione». L'attività di campionamento proseguirà ora nelle strutture turistiche del mare e della montagna, per una stagione estiva più sicura per tutti.

Gli altri progetti

Il progetto di riduzione del rischio da legionella è solo uno dei cinque progetti (gli ultimi due sperimentali) che l'Azienda intende mettere in campo quest'anno, in collaborazione con l'Università e le Associazioni di categoria. Ecco una sintesi:

1. Progetto per lo studio qualitativo sul processo di distillazione nella produzione della grappa friulana, che si propone di dare supporto ai distillatori del territorio, con monitoraggio delle varie fasi della distillazione che permettano al produttore di valutare scientificamente la qualità del prodotto;

2. Monitoraggio delle micotossine nei cereali per tenere sotto controllo i livelli di presenza di questi "funghi".

3. Valorizzazione della carne bovina di qualità prodotta nel Distretto Alimentare di San Daniele, mediante la realizzazione di una filiera a partire dalla scelta delle specie, con procedure di controllo sull'alimentazione, l'allevamento e la macellazione degli animali, fino alle fasi di distribuzione e vendita.

4. Diffusione dell'Ecolabel, il marchio di qualità ecologica della Comunità Europea per le strutture turistico-ricettive, che può essere ottenuto solo se le strutture ricettive dimostrano una buona qualità sugli aspetti ecologici e igienico-sanitari.