



madrid
salud

**Departamento de Seguridad Alimentaria
Subdirección General de Salud Pública**

Consulta

Número: Cons0711

Consulta: **Instalación de un sistema automático de nebulización
de agua en pescaderías**

20/03/07

INFORME SOBRE CONSULTA**FECHA:** 20/03/2007

| | |
|---|--|
| Número: | |
| Cons0734 | |
| Asunto: | |
| Instalación de un sistema automático de nebulización de agua en pescaderías | |

TEXTO DE LA CONSULTA

“En relación con la instalación de un sistema de nebulización en una pescadería del Distrito, se solicitó información a su Servicio sobre los requisitos que habrían de ser solicitados para un correcto mantenimiento del sistema y nos remitieron Informe de la AESA en la que se compara esta instalación a las torres de refrigeración a la hora de realizar un mantenimiento preventivo frente a Legionela.

Requerido el interesado para que nos aportara programa de mantenimiento frente a Legionela según lo dispuesto en el Real Decreto 865/2003 para las Torres de refrigeración, nos presenta alegaciones elaboradas por la empresa instaladora en la que consideran que este tipo de aparatos se englobarían en el Apartado 3, letra h del citado Real Decreto 865/2003 “otros aparatos que acumulen agua y puedan producir aerosoles”.

Por todo ello, les remitimos la documentación aportada por el interesado y que ha sido facilitada por la empresa instaladora a fin de que nos informen si es adecuada o no.”

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

En relación con la instalación en el Distrito de un sistema de nebulización de agua de forma automática sobre el pescado fresco, en la que requirieron al titular del establecimiento, a la vista de lo contenido en el informe emitido por la Secretaría General de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria sobre dicha práctica, la adopción de un programa de mantenimiento frente a la Legionela según lo dispuesto en el Real Decreto 865/2003 para las torres de refrigeración, se significa lo siguiente:

- La documentación presentada por la empresa instaladora se remitió de nuevo a la Secretaría General de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, a fin de que informaran al respecto, recibiendo un informe en el que se indica textualmente lo siguiente:

“En relación con su escrito referente a un informe de la Subcomisión Delegada de la CIOA, en el que se trató la práctica de atomizar agua sobre el pescado en las pescaderías, le comunico que, en el citado informe, se dice que las instalaciones deberán ser sometidas a un mantenimiento adecuado, mediante procesos de limpieza y desinfección, con el fin de evitar el posible acantonamiento de especies bacterianas en las

citadas instalaciones, y que deberán ser valoradas por las Autoridades Competentes. A modo de ejemplo, se citan las torres de refrigeración, pero ello no implica que se deban exigir los mismos requisitos.

Todo ello, sin perjuicio de las normas contenidas en el Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, y en el Reglamento (CE) nº 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, que le son de aplicación”.

Desde este Servicio vista la norma de aplicación e informe de la AESA se considera que:

PRIMERO. - Según se indica en los dos informes remitidos por la Secretaría General de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, las instalaciones de pulverización automática de agua sobre pescado fresco expuesto sobre hielo para su venta, observadas en las inspecciones realizadas en el Distrito, deben ser sometidas a un mantenimiento adecuado, mediante procesos de limpieza y desinfección con el fin de evitar el acantonamiento de especies bacterianas, siendo la más relevante la Legionela.

Por lo tanto y dado que, en este tipo de instalaciones según el informe de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, podría proliferar y diseminarse la mencionada bacteria, las citadas instalaciones tendrían que cumplir lo establecido en el Real Decreto 856/2003, de 4 de julio, que establece los criterios sanitarios para la prevención y control de legionelosis.

SEGUNDO. - Según el Real Decreto 856/2003 los establecimientos se clasifican en:

“1.- Instalaciones con mayor probabilidad de proliferación y dispersión de Legionela:

- a) Torres de refrigeración y condensadores evaporativos*
- b) Sistemas de agua caliente sanitaria con acumulador y circuito de retorno*
- c) Sistemas de agua climatizada con agitación constante y recirculación a través de chorros de alta velocidad o la inyección de aire (spas, jakuzzis, piscinas, vasos o bañeras terapéuticas, bañeras de hidromasajes, tratamientos con chorros a presión, otros).*

2.- Instalaciones con menor probabilidad de proliferación y dispersión de Legionella:

- a) Sistemas de instalación interior de agua fría de consumo humano (tuberías, depósitos, aljibes), cisternas o depósitos móviles y agua caliente sanitaria sin circuito de retorno.*

- b) *Equipos de enfriamiento evaporativo que pulvericen agua, no incluidos en el apartado 2.1.*
- c) *Humectadores.*
- d) *Fuentes ornamentales.*
- e) *Sistemas de riego por aspersión en el medio urbano.*
- f) *Sistemas de agua contra incendios.*
- g) *Elementos de refrigeración por aerosolización, al aire libre.*
- h) *Otros aparatos que acumulen agua y puedan producir aerosoles.*

3.- *Instalaciones de riesgo en terapia respiratoria.*

- a) *Equipos de terapia respiratoria*
- b) *Respiradores*
- c) *Nebulizadores*
- d) *Otros equipos médicos en contacto con las vías respiratorias”.*

Se considera que las instalaciones de pulverización automática de agua sobre pescado fresco se podrían incluir dentro del punto 2.h “Otros aparatos que acumulen agua y puedan producir aerosoles”.

TERCERO.- De forma genérica el Real Decreto 856/2003 en su Art. 6, establece los principios generales de las medidas preventivas a adoptar en estas instalaciones, las cuales se basarán en la aplicación de dos principios fundamentales: primero, la eliminación o reducción de zonas sucias mediante un buen diseño y mantenimiento de las instalaciones y segundo evitando las condiciones que favorecen la supervivencia y multiplicación de Legionela, mediante el control de la temperatura del agua y la desinfección continua de la misma, no indicándose en el Art. 7 ninguna medida preventiva específica para las instalaciones calificadas como “Otros aparatos que acumulen agua y puedan producir aerosoles”.

CUARTO.- El Art. 8 del Real Decreto 856/2003 desarrolla los programas de mantenimiento en las instalaciones, concretándose que para las instalaciones definidas en el Art. 2.2.2., entre las que se encontrarían las instalaciones de pulverización automática de agua, “se elaborarán y aplicarán programas de mantenimiento higiénico-sanitario adecuados a sus características e incluirán el esquema de funcionamiento hidráulico y la revisión de todas las partes de la instalación para asegurar su correcto funcionamiento.

Se aplicarán programas de mantenimiento que incluirán como mínimo la limpieza, y si procede, la desinfección de la instalación. Las tareas realizadas deberán consignarse en un registro de mantenimiento.

La periodicidad de la limpieza de estas instalaciones será de, al menos, una vez al año”.

No se establecen condiciones específicas de mantenimiento para las instalaciones que nos ocupan.

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

En las instalaciones de pulverización automática de agua se adoptarán las medidas adecuadas con el fin de evitar que se conviertan en focos de crecimiento y desarrollo de bacterias, y en particular la Legionela. Por ello en estas instalaciones se verificará que se han adoptado unas medidas preventivas generales (basadas en diseños adecuados de las instalaciones, evitándose estancamientos de agua) y que se ha establecido un programa de mantenimiento higiénico-sanitario de la instalación.

1. Este programa de mantenimiento será revisado a través de los registros de mantenimiento e incluirá al menos:
 - El esquema de funcionamiento hidráulico.
 - Revisión de todas las partes de la instalación.
 - La limpieza, y si procede, desinfección.
2. La revisión y limpieza, y en su caso desinfección, se realizará una vez al año como mínimo, pudiéndose ampliar estas medidas si los Servicios de Inspección consideran que la instalación puede conllevar riesgo para la salud.