

Con il patrocinio di:



Agenzia di Formazione accreditata dal

**CONSIGLIO  
DELL'ORDINE NAZIONALE  
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI**



# Legionella: prevenzione e gestione del rischio

## Aggiornamenti e casi pratici

### Obiettivi e destinatari

La Camera di commercio di Torino, in collaborazione con il proprio Laboratorio Chimico, propone un incontro informativo sul rischio di esposizione a *Legionella*.

Sempre più spesso i fatti di cronaca riportano notizie di nuove infezioni e contaminazioni da *Legionella*, a causa del costante aumento di casi di infezione riscontrati e denunciati, soprattutto per quella parte di eventi associata ai viaggi, ovvero connessa con i soggiorni in alberghi e strutture turistico ricettive.

Parallelamente sono aumentati i ricorsi legali intentati dai turisti per ottenere risarcimenti da parte degli alberghi presso cui avevano probabilmente contratto la malattia; inoltre, laddove si verificano dei casi o cluster di legionellosi, le autorità competenti possono decidere di chiudere la struttura turistica.

Pertanto, considerando le implicazioni legali, economiche e di immagine che possono derivare da episodi di legionellosi, l'approccio più logico ed efficace è quello di mettere in atto tutte le misure necessarie alla prevenzione della malattia.

Questo seminario vuole fare chiarezza su ruoli, responsabilità, valutazione e gestione del rischio di esposizione a *Legionella*, perché è possibile ridurre la possibilità di contaminazione degli impianti idrosanitari e di condizionamento attraverso l'adozione di idonee misure di prevenzione, sia di tipo impiantistico che gestionale, oltre ad un piano di autocontrollo adeguatamente progettato ed attuato.

**Mercoledì  
25 settembre 2019  
dalle 9.30 alle 12.30  
Sala convegni**

**Laboratorio chimico  
Camera di Commercio  
Torino  
Via Ventimiglia 165  
10127 Torino**

## Programma

- 9.15 Registrazione dei partecipanti
- 9.30 Valutazione e gestione del rischio legionellosi. Tra obblighi e opportunità.  
**Francesca Ilgrande**, Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino
- 10.00 La gestione preventiva degli impianti e il trattamento dell'acqua.  
**Valter Rapizzi**, A.N.T. snc
- 10.30 Le analisi di laboratorio e l'interpretazione dei risultati.  
**Luca Medini**, Labcam, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Riviera di Liguria
- 11.00 Break
- 11.15 L'esperienza dell'Asl e criticità relative all'applicazione delle linee guida  
**Valter Strippoli e Luca Perlino**, ASL TO3
- 11.45 Responsabilità civili e penali derivanti dall'esposizione a *Legionella*  
**Giorgia Andreis e Antonio Fiumara**, Studio Avvocato Andreis e Associati
- 12.15 Discussione con il pubblico
- Modera: **Francesca Ilgrande**, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

## Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico  
Camera di Commercio Torino  
Via Ventimiglia, 165  
10123 Torino  
tel. 011 6700 241  
fax 011 6700 100  
[labchim@lab-to.camcom.it](mailto:labchim@lab-to.camcom.it)  
[www.lab-to.camcom.it](http://www.lab-to.camcom.it)

## Note organizzative

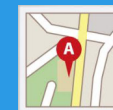
Il seminario si terrà il **25 settembre** dalle 9.30 alle 12.30, presso la sala convegni del Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino, via Ventimiglia 165 a Torino.

La partecipazione è gratuita, previa iscrizione **entro il 23 settembre** al seguente link:

[http://www.corsilabcamcomtorino.it/Form\\_CorsoLEGIONELLA/](http://www.corsilabcamcomtorino.it/Form_CorsoLEGIONELLA/)

### Il seminario è accreditato:

- dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 4 crediti
- per la categoria dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali 0,375 CFP max - cod sett. SDAF03 / Rif Regolamento CONAF 3/2013



per visualizzare  
la piantina del Laboratorio  
Chimico Camera di  
Commercio Torino clicca su  
[www.lab-to.camcom.it/mappa](http://www.lab-to.camcom.it/mappa)