

Corso Fad sincrono:

Legionella

prevenzione e gestione del rischio

**ULTIMI 2 GIORNI
PER ISCRIVERSI**



5-7 Marzo 2024

Ore 9-13

Docente: Dott.ssa Ilgrande Francesca

Obbiettivi

La gestione del rischio legionellosi richiede, oggi, una conoscenza approfondita sia delle conseguenze in termini di responsabilità, sia delle strategie più corrette da applicare per avere impianti "puliti", ovvero, se non esenti dalla presenza del batterio, almeno con un livello di contaminazione contenuto, tale da non rappresentare un rischio per la salute di ospiti/dipendenti e in generale per tutti i frequentatori delle strutture.

Destinatari

Chimici, Biologi, Tecnici della prevenzione, Responsabile Igiene Industriale, Responsabili tecnici, Consulenti aziendali, Responsabili ed Operatori del Servizio Prevenzione e Protezione RSPP, della Qualità, Ambiente e Sicurezza, dell'Igiene Industriale, Tecnici di laboratorio.

Programma

1° lezione: L'habitat naturale e artificiale di Legionella sp.

- Le condizioni favorevoli la contaminazione/ moltiplicazione del batterio.
- Normativa di riferimento

L'analisi ambientale della Struttura e degli Impianti, con particolare attenzione al percorso dell'acqua ed alle caratteristiche strutturali e di utilizzo degli impianti tecnologici, al fine di capire se nella struttura esistono possibilità di colonizzazione degli impianti da parte di Legionella.

2° Lezione: La valutazione delle fonti di esposizione al rischio.

- Le principali misure di prevenzione e controllo: si fornisce un'indicazione sui principali interventi da attuare sugli impianti per il contenimento del rischio, e sulle documentazioni necessarie per dimostrare di averli messe in atto (registro degli interventi, procedure operative, manuale di autocontrollo, piano campionamenti, ..).
- Sistemi di manutenzione e trattamento delle acque negli impianti.

**PROVIDER ECM e SEGRETERIA ORGANIZZATIVA CENTRO FORMAZIONE E SERVIZI
LE QUERCIOLE DELL'ING.ROGNINI CRISTINA & C. SAS Provider ECM n. 4650**

servizi.centrolequerciole@gmail.com rif. tel. 3497855331 <https://www.centroformazioneeservizi.com/>

✓ Bonifico a : Centro Formazione e Servizi Le Querciole dell'Ing. Rognini Cristina & C. S.a.s.

BANCO BPM – iban IT51V0503425347000000002714

causale: DATA CORSO E COGNOME+NOME PARTECIPANTE

✓ Pos Link pagamento con pos tspay.me/8b6lwu



- ✓ 10 crediti Ecm
- ✓ 8 ore di aggiornamento Rspg
- ✓ Il corso è accreditato dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 8 crediti formativi



- ✓ Per Iscriverti: compilare e inviare scheda dal sito

+

Inviare ricevuta saldo per email

- ✓ Quote di iscrizione:
- ✓ Solo partecipazione Uditore:€ 130(compreso iva)
- ✓ Ecm+Rspg:€ 210
- ✓ Ecm: € 195(compreso iva)
- ✓ Rspg: €145



Il corso è accreditato DA LL'AGENZIA
FORMATIVA **OPUSFORM SRL**
codice accreditamento
regionale OF0388, per 8 ore di
aggiornamento Rspg e Asp

