



## DEPARTAMENTO DE SANIDAD

### **ANUNCIO de la Dirección General de Salud Pública, relativo a la autorización del “Curso para el mantenimiento higiénico-sanitario de instalaciones de riesgo frente a Legionella”, organizado por Litera Meat, SLU.**

La Orden SCO/317/2003, de 7 de febrero de 2003 (“Boletín Oficial del Estado”, número 44, de 20 de febrero de 2003) que regula los procedimientos de homologación y autorización, así como los requisitos mínimos que deben reunir los cursos de formación del personal que realiza las operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones objeto del Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, establece que la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad y Consumo homologará los modelos de cursos para el personal que realice operaciones de mantenimiento y tratamiento higiénico-sanitario de las instalaciones incluidas en el artículo 2 del Real Decreto 865/2003, de 4 de julio y que las Comunidades Autónomas y las Ciudades de Ceuta y Melilla podrán autorizar los cursos que se ajusten a dichos modelos homologados.

La Dirección General de Salud Pública de la Comunidad Autónoma de Aragón, con fecha 28 de abril de 2020, ha otorgado la autorización del “Curso para el mantenimiento higiénico-sanitario de instalaciones de riesgo frente a Legionella”, a la entidad Litera Meat, SLU, de acuerdo a los siguientes requisitos:

Organiza: Litera Meat, SLU.

Número de Resolución: 43-LM/2020.

Lugar de celebración: Centro de formación de Litera Meat. Carretera Nacional 240, Km. 128,5. 22500 Binéfar (Huesca).

Número de Asistentes: 25 como máximo.

Número de horas lectivas: 25 horas (18 horas teóricas y 7 horas prácticas).

Participantes: dirigido al personal encargado de mantenimiento y tratamiento higiénico-sanitario de instalaciones de riesgo frente a Legionella.

Objetivo del curso: la formación del personal dedicado a efectuar operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario, para la prevención y control de la legionelosis en las instalaciones recogidas en el artículo 2 del Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis, con el fin de que los alumnos adquieran unos conocimientos higiénico-sanitarios suficientes para realizar estas operaciones eficazmente y con el mínimo riesgo.

Programa del curso para el mantenimiento higiénico-sanitario de instalaciones de riesgo frente a Legionella:

1. Importancia sanitaria de la legionelosis (tres horas).
  - Biología y ecología del agente causal.
  - Cadena epidemiológica de la enfermedad.
  - Sistemas de vigilancia epidemiológica.
  - Instalaciones de riesgo.
2. Ámbito legislativo (tres horas).
  - Introducción a las bases jurídicas de la responsabilidad de las empresas en la prestación de servicios para la prevención de la legionelosis, incluyendo la formación actualizada de sus trabajadores.
  - Normativa relacionada con la prevención y control de la legionelosis, las sustancias y preparados peligrosos, agua de consumo humano, plaguicidas y biocidas, instalaciones térmicas de edificios y vertidos industriales.
3. Criterios generales de limpieza y desinfección (tres horas).
  - Conocimientos generales de la química del agua.
  - Buenas prácticas de limpieza y desinfección.
  - Tipos de productos: desinfectantes, antiincrustantes, antioxidantes, neutralizantes, etc.
  - Registro de productos. Desinfectantes autorizados.
  - Otros tipos de desinfección: físicos y fisicoquímicos.
4. Salud Pública y Salud Laboral (dos horas).
  - Marco normativo.
  - Riesgos derivados del uso de productos químicos.
  - Daños para la salud derivados del uso de productos químicos. Medidas preventivas.



5. Instalaciones de riesgo incluidas en el ámbito de aplicación del Real Decreto 865/2003 (cuatro horas).
  - Diseño, funcionamiento y modelos.
  - Programa de mantenimiento y tratamiento.
  - Toma de muestras.
  - Controles analíticos.
6. Identificación de puntos críticos. Elaboración de programas de control (dos horas).
7. Prácticas (siete horas).
  - Visitas a instalaciones.
  - Tomas de muestras y mediciones "in situ".
  - Interpretación de la etiqueta de productos químicos.
  - Preparación de disoluciones de productos a distintas concentraciones.
  - Complimentación de hojas de registro de mantenimiento.
8. Evaluación (una hora).
  - Prueba escrita sobre los contenidos del curso.

Zaragoza, 3 de septiembre de 2020.— El Director General de Salud Pública, Francisco J. Faló Forniés.