



Inspecció dels allotjaments infantils i juvenils

Data de reconeixement: 22 de novembre de 2019

Revisió: 01



Es recomana que aquest document sigui citat de la manera següent: Olivera-Vila Marta, Canal-Monegal Anna, Pina-Pascual Pilar, Vives-Dalmases Elisabet, Eritja-Mathieu Daniel, González-González Helena, Guitart-Muñoz Sílvia, De-Haro-Henche Pedro, Rico-Pachon Eva, Canals-Rosell Albert, De-los-Santos-Carbó Esther. Inspecció dels allotjaments infantils i juvenils. Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), Departament de Salut, Generalitat de Catalunya, Barcelona, Spain

Nota dels autors: Volem advertir que aquest és un treball de camp efectuat per professionals de la salut pública en el marc del programa de gestió de coneixement de l'ASPCAT que pretén ajudar-los a desenvolupar i millorar les seves tasques professionals. En aquest sentit, aquest treball no té pretensions acadèmiques. Qualsevol consideració que es vulgui fer serà benvinguda(gestioconeixement.salut@gencat.cat)

Alguns drets reservats

© 2019, Generalitat de Catalunya. Agència de Salut Pública de Catalunya



Els continguts d'aquesta obra estan subjectes a una llicència de Reconeixement - No Comercial-Sense Obres Derivades 4.0 Internacional.

La llicència es pot consultar a la pàgina [web de Creative Commons](#)

Edita:

Agència de Salut Pública de Catalunya

Autors

Cognoms, nom	Lloc de treball	Correu electrònic
Oliveras Vila, Marta	Tècnic Superior en Salut Pública del Bages, ASPCAT	marta.oliveras@gencat.cat
Canal Monegal, Anna	Tècnic Superior en Salut Pública de l'Anoia, ASPCAT	
Pina Pascual, Pilar	Tècnic Superior en Salut Pública del Bages, ASPCAT	
Vives Dalmases, Elisabet	Tècnic Superior en Salut Pública de l'Anoia, ASPCAT	
Eritja Mathieu, Daniel	Responsable d'instal·lacions juvenils de la Direcció General de Joventut (Dept. TSF)	
González González Helena	Membre de l'Associació de Cases de Colònies i Albergs de Catalunya	
Guitart Muñoz, Sílvia	Membre de l'Associació de Cases de Colònies i Albergs de Catalunya	
De Haro Henche, Pedro	Gerent de l'Associació de Cases de Colònies i Albergs de Catalunya	
Rico Pachon, Eva	Tècnic Superior en Salut Pública del Servei Regional Barcelona, ASPCAT	
Canals Rosell, Albert	Veterinari de Granollers, ASPCAT	
De los Santos Carbó, Esther	Tècnic Superior en Salut Pública de la Garrotxa, ASPCAT	

Col·laboradors

Cognoms, nom	Lloc de treball
Roca Solanes, Ma Teresa	Veterinària de l'Anoia, ASPCAT
Carreño González, Carme	Responsable del Programa de Salut Ambiental i Alimentària a la Catalunya Central
Muntada Terrats, Enric	Tècnic Superior en Salut Pública del Servei de Salut Ambiental, ASPCAT
Reixach Soler, Jordi	Membre de l'Associació de Cases de Colònies de Catalunya
Gomà Pujol, Pilar	Coordinadora de Programes Salut Pública del Bages



Índex

Resum executiu.....	5
Resumen ejecutivo.....	6
Executive Abstract.....	7
Introducció.....	8
Objectius.....	8
Normativa.....	9
Conclusions.....	10
Annex I: PC-AIJ.....	10
Annex II: Guia d'interpretació del PC-AIJ.....	10

Resum executiu

La CoP *Inspecció dels allotjament infantils i juvenils* té com a objectiu la creació d'una eina de treball que faciliti l'aplicació del programa integrat de control sanitari als allotjaments infantils i juvenils: un protocol d'inspecció i la seva guia d'interpretació destinats als tècnics de l'ASPCAT encarregats del control oficial.

Aquest protocol consisteix en una sèrie de documents que agrupen i simplifiquen els diferents apartats que formen el programa de control oficial: condicions de salubritat de les instal·lacions, condicions del sistema de subministrament de l'aigua de consum humà, prevenció de la legionel·losi en l'aigua sanitària, supervisió de plans de control de plagues i vigilància i control alimentari.

Durant temporada anterior vam revisar tota la normativa aplicable a aquests tipus d'establiments. Aquesta temporada 2018-2019 s'ha destinat a organitzar el treball en petits grups segons els apartats del programa integrat. El resultat obtingut ha estat un protocol d'inspecció amb la seva corresponent guia d'interpretació dels 3 primers apartats (condicions de salubritat de les instal·lacions, condicions del sistema de subministrament de l'aigua de consum humà i prevenció de la legionel·losi en l'aigua sanitària). La temporada 2019-2010 es destinarà a la resta d'apartats.

El protocol s'ha estructurat en forma de *check list*. La guia d'interpretació és un document d'acompanyament per a la interpretació d'aquest, que alhora actua com a eina de suport per implementar els requisits normatius.

Resumen Ejecutivo

La CoP “Inspección de los alojamientos infantiles y juveniles” tiene como objetivo la creación de una herramienta de trabajo que facilite la aplicación del programa integrado de control sanitario a los alojamientos infantiles y juveniles: un protocolo de inspección y su guía de interpretación destinados los técnicos de la ASPCAT encargados del control oficial.

Este protocolo consiste en una serie de documentos que agrupan y simplifican los diferentes apartados que forman el programa de control oficial: condiciones de salubridad de las instalaciones, condiciones del sistema de suministro del agua de consumo humano, prevención de la legionelosis en el agua sanitaria, supervisión de planes de control de plagas y vigilancia y control alimentario. Durante la temporada anterior se revisó toda la normativa aplicable a este tipo de establecimientos.

Esta temporada 2018-2019 se ha destinado a organizar el trabajo en pequeños grupos según los apartados del programa integrado. El resultado obtenido ha sido un protocolo de inspección, con su correspondiente guía de interpretación, de los 3 primeros apartados (condiciones de salubridad de las instalaciones, condiciones del sistema de suministro del agua de consumo humano y prevención de la legionelosis en el agua sanitaria). La temporada 2019-2010 se destinará al resto de apartados.

El protocolo se ha estructurado en forma de check list. La guía de interpretación es un documento de acompañamiento para la interpretación de éste, que a la vez actúa como herramienta de apoyo para implementar los requisitos normativos

Executive Abstract

The CoP “Inspection of children's and youth hostels” aims to create a work tool that facilitates the application of the integrated program of health control in children's and youth housing: an inspection protocol and its intended interpretation guide to the technicians of the ASPCAT in charge of the official control.

This protocol consists of a series of documents that group and simplify the different sections that make up the official control program: health conditions of the facilities, conditions of the system for the supply of water for human consumption, prevention of legionella in the sanitary water, supervision of plans of control of plagues, monitoring and food control.

During the previous season we reviewed all the regulations applicable to these types of establishments.

This 2018-2019 season has been designed to organize work in small groups according to the sections of the integrated program. The result obtained was an inspection protocol with its corresponding interpretation guide for the first 3 sections (health conditions of the facilities, conditions of the water supply system for human consumption and the prevention of legionella in sanitary water). The 2019-2020 season will be allocated to the rest of the sections.

The protocol has been structured in the form of a check list. The interpretation guide is an accompanying document for its interpretation, which at the same time acts as a support tool to implement regulatory requirements.

Introducció

Els allotjaments infantils i juvenils són assentaments humans no permanents. Degut a la llarga tradició d'esplais de lleure i d'escoltisme que hi ha al nostre país són instal·lacions utilitzades per un nombre elevat d'infants i joves durant tot l'any i especialment en època estival. Unes condicions higienicosanitàries deficientes d'aquests espais o l'ús incorrecte per part del personal encarregat poden causar problemes de salut greus a les persones que els utilitzen.

La inspecció d'aquestes instal·lacions és complexa, ja que implica efectuar diferents activitats de control a la vegada: control de la salubritat de les instal·lacions, supervisió de les condicions sanitàries del sistema de subministrament de l'aigua de consum humà, control de la desinfecció, supervisió del control i prevenció de la dispersió de la legionel·la en l'aigua sanitària, supervisió de plans de control de plagues, vigilància i control alimentari i implementació dels diferents autocontrols.

Aquests fets són els que han motivat la creació de la CoP *Inspecció dels allotjaments infantils i juvenils* i el treball final obtingut.

Objectius

Els objectius de la CoP són:

- Establir criteris únics per a tots els tècnics en la inspecció dels allotjaments infantils i juvenils.
- Evitar diferències entre establiments mitjançant la unificació i simplificació dels criteris d'exigència.
- Facilitar el compliment per part dels operadors de les diferents normatives que els són d'aplicació.
- Millorar la qualitat de les instal·lacions.
- Optimitzar el temps d'inspecció que es dedica a aquestes instal·lacions per tal d'arribar a un nombre més gran d'inspeccions.

Normativa

- **Decret 140/2003, de 10 de juny**, d'aprovació del Reglament d'instal·lacions destinades a activitats amb infants i joves. (DOGC núm. 3907, de 18/06/2003)
- **Reial decret 140/2003, de 7 de febrer**, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà. («BOE» núm. 45, de 21/02/2003)
- **Reial decret 902/2018, de 20 de juliol**, pel qual es modifiquen el Reial decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà, i les especificacions dels mètodes d'anàlisi del Reial decret 1798/2010, de 30 de desembre, pel qual es regula l'explotació i comercialització d'aigües minerals naturals i aigües de brollador envasades per al consum humà, i del Reial decret 1799/2010, de 30 de desembre, pel qual es regula el procés d'elaboració i comercialització d'aigües preparades envasades per al consum humà. («BOE» núm. 185, de 01/08/2018)
- **Reial decret 314/2016, de 29 de juliol**, pel qual es modifiquen el Reial decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà, el Reial decret 1798/2010, de 30 de desembre, pel qual es regula l'explotació i comercialització d'aigües minerals naturals i aigües de brollador envasades per al consum humà, i el Reial decret 1799/2010, de 30 de desembre, pel qual es regula el procés d'elaboració i comercialització d'aigües preparades envasades per al consum humà. («BOE» núm. 183, de 30/07/2016)
- **Programa de vigilància i control sanitaris de les aigües de consum humà**, 2005.
- **Reial decret 865/2003, de 4 de juliol**, pel qual s'estableixen els criteris higienicosanitaris per a la prevenció i el control de la legionel·losi. («BOE» núm. 171, de 18/07/2003)
- **Decret 352/2004, de 27 de juliol**, pel qual s'estableixen les condicions higienicosanitàries per a la prevenció i el control de la legionel·losi. (DOGC núm. 4185, de 29/07/2004)
- **Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004** relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- **Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre**, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats. («BOE» núm. 11, de 12/01/2001)
- **Reglament CE 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell de 28 de gener de 2002** pel que s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen els procediments relatius a la seguretat alimentària.
- **Mesures que cal tenir en compte per al rentat de fruita i hortalisses que es consumeixen crues**. L'ús de l'hipoclorit de sodi. Opinió aprovada pel Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària ACSA febrer de 2018.
- **Ordre de 9 de febrer de 1987**, sobre normes específiques per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes. (DOGC núm. 804, de 16/02/1987)

- [Reial decret 1420/2006, d'1 de desembre](#), sobre prevenció de la parasitosis per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjar als consumidors finals o a col·lectivitats. («BOE» núm. 302, de 19/12/2006)
- [Reial decret 126/2015, de 27 de febrer](#), pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentaria dels aliments que es presentin sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda a petició del comprador i dels envasats pels titulars del comerç al detall. («BOE» núm. 54, de 04/04/2015)
- [Reglament \(CE\) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011](#) sobre la informació alimentaria facilitada al consumidor.


Conclusions

El *Protocol per la inspecció d'allotjaments infantils i juvenils* i la *Guia d'interpretació dels allotjaments infantils i juvenils* són documents destinats als tècnics de l'ASPCAT encarregats del control oficial d'aquests establiments. S'han creat amb la intenció d'oferir pautes d'actuació comunes i donar eines per fer les inspeccions de forma objectiva, uniforme i amb la deguda garantia de seguretat jurídica per als inspectors i els operadors de les instal·lacions.

Annex I- PC-AIJ (Protocol per la inspecció d'allotjaments infantils i juvenils)

Annex II-Guia d'interpretació del PC-AIJ (Protocol per la inspecció d'allotjaments infantils i juvenils)

PROTOCOL PER A LA INSPECCIÓ D'ALLOTJAMENTS INFANTILS I JUVENILS (PC-AIJ)

- Per a més informació de cada apartat consulteu la *Guia d'interpretació del protocol per la inspecció d'allotjaments infantils i juvenils*.
- Per omplir el formulari electrònic del protocol cliqueu a *Eines/ Omplir i firmar*. Podeu utilitzar el menú [Tab](#) o .

CARACTERÍSTIQUES DE LA INSTAL·LACIÓ				
Capacitat de l'establiment: Piscina: <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No		Període d'obertura: Estabulari: <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No		
1. CONTROL DE LA SALUBRITAT DE LES INSTAL·LACIONS (Decret 140/2003)				
Les condicions higienicosanitàries de l'emplaçament són correctes. (Art. 22)	C	NC	NE	NA
Les condicions higienicosanitàries dels serveis (lavabos i dutxes) són correctes. (Art. 35)	C	NC	NE	NA
Les condicions higienicosanitàries dels dormitoris són correctes. (Art. 32)	C	NC	NE	NA
Les condicions higienicosanitàries de la sala d'activitats són correctes. (Art. 34)	C	NC	NE	NA
Les condicions higienicosanitàries de la infermeria són correctes. (Art. 31 i 37)	C	NC	NE	NA
2. SUPERVISIÓ DE LES CONDICIONS SANITÀRIES I DE LA IMPLEMENTACIÓ DE L'AUTOCONTROL EN EL SISTEMA DE SUBMINISTRAMENT DE L'AIGUA DE CONSUM HUMÀ. CONTROL DE LA DESINFECCIÓ (Reial decret 140/2003, Reial decret 902/2018, Reial decret 314/2016 i Pla de vigilància)				
Procedència de l'aigua: <input type="checkbox"/> Pròpia <input type="checkbox"/> Xarxa <input type="checkbox"/> Mixta		Consum anual (m3):		
Número de dipòsits:		Capacitat dels dipòsits:		
2.1. CONTROL DE LES CONDICIONS SANITÀRIES DELS SISTEMES DE SUBMINISTRAMENT DE LES AIGÜES DE CONSUM HUMÀ				
2.1.1. Criteris per valorar les condicions sanitàries de les captacions				
Estan senyalitzades. (Art. 7 Reial decret 140/2003 i apt. 5.1 Pla de vigilància)	C	NC	NE	NA
Són inaccessibles a persones alienes i animals. (Apt. 5.1 Pla de vigilància)	C	NC	NE	NA
Tenen definit el perímetre de protecció sense abocaments de cap mena (30 m). (Apt. 5.1 Pla de vigilància)	C	NC	NE	NA
Les captacions subterrànies estan degudament protegides (dins d'una arqueta o caseta) i s'evita la introducció de contaminants. (Art. 7 Reial decret 140/2003 i apt. 5.1 Pla de vigilància)	C	NC	NE	NA
El punt d'extracció de les captacions superficials està sempre per sota de la superfície de l'aigua però sense tocar el fons (Apt. 5.1 Pla de vigilància)	C	NC	NE	NA
2.1.2. Criteris per valorar les condicions sanitàries dels dipòsits				
Els materials de construcció no transmeten a l'aigua substàncies que la contaminen o n'empitjoren la qualitat ni suposen un risc per a la salut. (Art. 11 Reial decret 140/2003 i apt. 5.4 Pla de vigilància)	C	NC	NE	NA

Estan tapats amb una coberta impermeable. (Art. 11 Reial decret 140/2003 i apt. 5.4 Pla de vigilància)	C	NC	NE	NA
Estan dotats d'un desguàs que en permet el buidatge total, la neteja i la desinfecció. (Art. 11 Reial decret 140/2003 i apt. 5.4 Pla de vigilància)	C	NC	NE	NA
El temps màxim de permanència de l'aigua als dipòsits és, de manera habitual, de 48 hores. (Apt. 5.4 Pla de vigilància)	C	NC	NE	NA
Es neteja anualment el dipòsit. (Apt. 5.4 Pla de vigilància; art. 7 Reial decret 865/2003 i art. 5 Decret 352/2004))	C	NC	NE	NA
Si el dipòsit és interior:				
Situat en un lloc accessible i es pot accedir a l' interior per a la inspecció, neteja, desinfecció i presa de mostres. (Art. 7 Reial decret 865/2003 i art. 5 Decret 352/2004)	C	NC	NE	NA
Si el dipòsit és a l'aire lliure:				
Està senyalitzat. (Art. 11 Reial decret 140/2003 i apt. 5.4 Programa de vigilància)	C	NC	NE	NA
Està aïllat tèrmicament, si escau. (Art. 7 Reial decret 865/2003 i art. 5 Decret 352/2004)	C	NC	NE	NA
Està situat per sobre del nivell freàtic i del clavegueram, i lluny de terrenys inundables. (Art. 11 Reial decret 140/2003 i apt. 5.4 Programa de vigilància)	C	NC	NE	NA
Disposa de forat d'accés per a la inspecció i la neteja i sobresurt del terra com a mínim 15 cm. El forat està tancat hermèticament. (Apt. 5.4 Pla de vigilància)	C	NC	NE	NA
Disposa de boques de ventilació protegides amb reixat metàl·lic d'un pas de malla inferior a 1 mm. (Apt. 5.4 Pla de vigilància)	C	NC	NE	NA
2.1.3. Criteris per valorar les condicions sanitàries del sistema de desinfecció				
El sistema de dosificació és automàtic i continu. (Art. 10 Reial decret 140/2003; apt. 5.3 Pla de vigilància; art. 7 Reial decret 865/2003 i art. 5 Decret 352/2004)	C	NC	NE	NA
El temps de contacte del desinfectant amb l'aigua abans de la distribució és de 30 minuts com a mínim. (Apt. 5.3 Pla de vigilància)	C	NC	NE	NA
Els productes utilitzats per al tractament de desinfecció compleixen el Reglament (UE) núm. 528/2012, relatiu a la comercialització i a l'ús dels biocides, pel Tipus de Producte 5 (PT5). (Apt. 5.3 Pla de vigilància)	C	NC	NE	NA
2.1.4. Criteris per valorar les condicions sanitàries de la xarxa de distribució				
Els materials de les canonades no transmeten a l'aigua substàncies que la contaminen (valoració a través de l'anàlisi de control de xarxa interna (ACI). (Art. 8 i 14 Reial decret 140/2003 i apt. 5.5 de vigilància)	C	NC	NE	NA
Les canonades estan situades, com a mínim, a 50 cm per sobre de la xarxa de clavegueram i a 60 cm lateralment. (Apt. 5.5 Pla de vigilància)	C	NC	NE	NA
2.2. SUPERVISIÓ DE L'AUTOCONTROL DE L'AIGUA DE CONSUM HUMÀ				
2.2.1. Criteris per valorar el pla d'autogestió (PAG)				
Es disposa d'un document per a l'autocontrol de l'aigua. (Art. 18 Reial decret 140/2003 i apt. 7.2 Pla de vigilància)	C	NC	NE	NA
Hi ha un responsable del Pla. (Apt. 7.2 Pla de vigilància)	C	NC	NE	NA
Es descriuen els usos de l'aigua. (Apt. 7.2 Pla de vigilància)	C	NC	NE	NA
Es disposa d'un esquema general del sistema de subministrament de l'aigua. (Apt. 7.2 Pla de vigilància)	C	NC	NE	NA
Es disposa de la descripció del sistema de subministrament (font de subministrament, instal·lacions de distribució i emmagatzematge, tractaments). (Apt. 7.2 de vigilància; art. 8 Reial decret 865/2003 i art. 6 Decret	C	NC	NE	NA

352/2004)					
Es disposa de la documentació de les substàncies utilitzades per a la desinfecció. (Apt. 7.2 Pla de vigilància)	C	NC	NE	NA	
Es descriuen les operacions de manteniment i neteja. (Apt. 7.2 Pla de vigilància)	C	NC	NE	NA	
Es disposa d'un registre d'incidències i mesures correctores. (Apt. 7.2 Pla de vigilància)	C	NC	NE	NA	
Es disposa de procediments de notificació d'incompliments i d'informació als usuaris. (Apt. 7.2 de vigilància)	C	NC	NE	NA	
Es porten a terme les anàlisis anuals. (Annex V Reial decret 902/2018 i taula 4 Pla de vigilància)	C	NC	NE	NA	
En el cas d'allotjaments amb captació pròpia, es determina la dosi indicativa (DI) cada cinc anys. (Annex X Reial decret 314/2016)	C	NC	NE	NA	
2.2.2. Supervisió dels registres que assegurin el compliment del Pla					
Es disposa de registres per assegurar el compliment de Pla. (Art. 17 del Reial decret 140/03 i apt. 7.3.4 del Pla de vigilància)	C	NC	NE	NA	
Les freqüències de les determinacions del desinfectant residual són correctes. (Taula IV Pla de vigilància)	C	NC	NE	NA	
Els punts de control de desinfectant residual són representatius de la xarxa. (Apt. 7.2 Pla de vigilància)	C	NC	NE	NA	
Els resultats de les determinacions del desinfectant residual són correctes. (Apt. 3.2.1 Pla de vigilància)	C	NC	NE	NA	
En cas de captació pròpia o mixta és fan els exàmens organolèptics segons les freqüències establertes per la normativa. (Art. 21 Reial decret 140/2003; apt. 7.2 i taula 4 Pla de vigilància)	C	NC	NE	NA	
Els resultats dels exàmens organolèptics són correctes. (Taula C Reial decret 140/2003 i taula 1 Pla de vigilància)	C	NC	NE	NA	
Revisió dels resultats analítics:					
Laboratori que realitza les anàlisis:		Numero de registre del laboratori:			
Superació d'un valor paramètric: <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No					
Paràmetre:	Resultat:	Data:	Confirmació: <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No		
En cas de superar-se un valor paramètric, s'han dut a terme mesures correctores i s'ha seguit el procediment d'incompliments/anomalies. (Art. 17 Reial decret 140/2003 i apt. 7.3.4 de vigilància)		C	NC	NE	NA
3. SUPERVISIÓ DEL CONTROL I PREVENCIÓ DE LA DISPERSIÓ DE LA LEGIONEL·LA EN L'AIGUA SANITÀRIA					
Sistema d'escalfament de l'aigua: <input type="checkbox"/> Gas <input type="checkbox"/> Electricitat <input type="checkbox"/> Pèl·lets <input type="checkbox"/> Altres					
Sistema de preescalfament: <input type="checkbox"/> Solar <input type="checkbox"/> Altres					
Número d'acumuladors:		Capacitat dels acumuladors (m³):			
Connexió dels acumuladors: <input type="checkbox"/> Sèrie <input type="checkbox"/> Paral·lel					
Circuit de retorn: <input type="checkbox"/> Sí (Alt risc) <input type="checkbox"/> No (Baix risc)					
3.1. CONTROL SANITARI DE LES INSTAL·LACIONS DE RISC DE DISPERSIÓ DE LEGIONEL·LA					
3.1.1. Criteris per valorar les condicions sanitàries de les instal·lacions					
Garanteix la total estanquitat, l'aïllament i la correcta circulació de l'aigua, evitant que s'estanqui, i disposa de suficients punts de purga per buidar completament la instal·lació. (Art. 7 Reial decret 865/2003 i art. 5 Decret 352/2004)		C	NC	NE	NA

Disposa d'un sistema de filtració UNE-EN-13443-1 a l'entrada de l'aigua a la instal·lació. (Art. 7 Reial decret 865/2003)	C	NC	NE	NA
Facilita l'accés als equips de neteja, desinfecció i presa de mostres. (Art. 7 Reial decret 865/2003 i art. 5 Decret 352/2004)	C	NC	NE	NA
Disposa d'un sistema de vàlvules de retenció, segons la norma UNE-EN 1717, que eviten retorns d'aigua. (Art. 7 Reial decret 865/2003 i art. 5 Decret 352/2004)	C	NC	NE	NA
Manté la temperatura del circuit d'aigua freda com més baixa millor, i si les condicions meteorològiques ho permeten, a una temperatura inferior a 20 °C. (Art. 7 Reial decret 865/2003 i art. 5 Decret 352/2004)	C	NC	NE	NA
La temperatura en el circuit d'aigua calenta no és inferior a 50 °C en el punt més allunyat de la instal·lació o a la canonada de retorn. La instal·lació permet que l'aigua arribi a una temperatura de 70 °C. (Art. 7 Reial decret 865/2003 i art. 5 D 352/2004)	C	NC	NE	NA
3.2. SUPERVISIÓ DE L'AUTOCONTROL DE L'ACS				
3.2.1. Supervisió del programa de manteniment higienicosanitari				
El manteniment de les instal·lacions el fa:				
<input type="checkbox"/> Personal propi <input type="checkbox"/> Empresa externa Nom de l'empresa: Número de registre (ROESP):				
L'empresa subcontractada està inscrita en el Registre Oficial d'Establiments i Serveis Plaguicides (ROESP) per a la prevenció i el control de la legionel·losi. (Art. 13 Reial decret 865/2003 i art. 11 Decret 352/2004)	C	NC	NE	NA
El personal que porta a terme operacions de manteniment higienicosanitari, així com tractaments de prevenció de la legionel·losi, tant empresa externa com personal propi, disposa de formació en control i prevenció de legionel·la. (Art. 8 Decret 352/2004)	C	NC	NE	NA
El centre que fa la formació està autoritzat per l'Institut d'Estudis de la Salut. (Art. 9 Decret 352/2004)	C	NC	NE	NA
Es disposa d'un plànol actualitzat de la instal·lació que conté tots els components i els punts crítics on s'ha de facilitar la presa de mostres d'aigua. En cas d'instal·lacions classificades de baix risc se n'accepta un esquema hidràulic. (Art. 8 Reial decret 865/2003 i art. 6 Decret 352/2004)	C	NC	NE	NA
Es disposa d'una descripció del programa de manteniment que indica els paràmetres a mesurar, així com la periodicitat de cada activitat de manteniment. (Art. 8 Reial decret 865/2003 i art 6 Decret 352/2004)	C	NC	NE	NA
Es disposa de programa de neteja i desinfecció de la instal·lació, procediments, productes i dosis a utilitzar, les precaucions a tenir en compte, i la periodicitat de cada activitat. (Art. 8 Reial decret 865/2003 i art. 6 Decret 352/2004)	C	NC	NE	NA
3.2.2. Supervisió dels registres que assegurin el compliment del programa de manteniment higienicosanitari				
Anualment es fa la revisió general del funcionament de la instal·lació, i la revisió del bon estat de conservació i neteja. (Annex 3 Reial decret 865/2003)	C	NC	NE	NA
Trimestralment es fa la revisió de l'estat de manteniment de dipòsits i acumuladors. (Annex 3 Reial decret 865/2003)	C	NC	NE	NA
Mensualment es controla la temperatura dels dipòsits (procurar que no superi els 20 °C). (Art. 7 i annex 3 Reial decret 865/2003, i art. 5 Decret 352/2004)	C	NC	NE	NA
Es registra la temperatura diària de l'acumulador (≥ 60 °C a l'acumulador final). (Art. 7 i annex 3 Reial Decret 865/2003 i art. 5 Decret 352/2004)	C	NC	NE	NA
Mensualment es registra la temperatura de l'aigua calenta als punts terminals (≥ 50 °C a l'acumulador final). A final d'any revisat totes les aixetes i dutxes. (Art. 7 i annex 3 Reial decret 865/2003 i art. 5 Decret 352/2004)	C	NC	NE	NA
Es fa la revisió mensual de l'estat de neteja i conservació de punts terminals. A final d'any s'han revisat totes les aixetes i dutxes. (Annex 3 Reial decret 865/2003)	C	NC	NE	NA
Es fa la purga mensual de les vàlvules de drenatge de les canonades. (Annex 3 Reial decret 865/2003)	C	NC	NE	NA

Es fa la purga setmanal del fons de l'acumulador. (Annex 3 Reial decret 865/2003)	C	NC	NE	NA
Setmanalment s'obren les aixetes que no s'utilitzen. (Annex 3 Reial decret 865/2003)	C	NC	NE	NA
Es registren les activitats de manteniment (incidències, activitats, dates de parada i engegada tècnica de la instal·lació). (Art. 8 Reial decret 865/2003 i art. 7 Decret 352/2004)	C	NC	NE	NA
Es fa i es registra la neteja i desinfecció mínima anual de la instal·lació (AFCH, ACS i elements desmuntables). (Annex 3 Reial decret 865/2003 i art. 7 Decret 352/2004)	C	NC	NE	NA
Es fan anàlisis anuals per al control de la legionel·la i es tenen en consideració els punts representatius. (Annex 3 Reial decret 865/2003)	C	NC	NE	NA
Revisió dels resultats analítics: Laboratori que fa les anàlisis: _____ Numero de registre del laboratori: _____ Resultat positiu en legionel·la: <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No _____ Data: _____ Resultats: _____ Confirmació: <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No _____ Data: _____ Mesures preses correctes: <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No _____				
En les instal·lacions d'alt risc fa la revisió una entitat autoritzada per la Direcció General (ECA). (Art. 17 Decret 352/2004)	C	NC	NE	NA
Es disposa del certificat de revisió conforme. (Art. 15 Decret 352/2004)	C	NC	NE	NA

GUIA D'INTERPRETACIÓ DEL PROTOCOL PER A LA INSPECCIÓ D'ALLOTJAMENTS INFANTILS I JUVENILS

Els allotjaments infantils i juvenils (AIJ) són assentaments humans no permanents, habitualment utilitzats per un nombre elevat d'infants i joves.

Les actuacions de control sanitari dels AIJ són les següents:

1. **Control de la salubritat de les instal·lacions.**
2. **Supervisió de les condicions sanitàries i de la implementació de l'autocontrol en el sistema de subministrament de l'aigua de consum humà. Control de la desinfecció.**
3. **Supervisió del control i prevenció de la dispersió de la legionel·la en l'aigua sanitària.**
4. **Supervisió de plans de control de plagues.**
5. **Vigilància i control alimentari.**

En el protocol també s'han d'indicar les **Característiques Generals** de l'allotjament: la capacitat de l'establiment (nombre de llits), el període d'obertura, si disposa de piscina i/o estabulari.

A continuació, es detalla cada una de les actuacions per tal de facilitar l'emplenament del *Protocol per a la inspecció d'allotjaments infantils i juvenils (PC-AIJ)*.

1. CONTROL DE LA SALUBRITAT DE LES INSTAL·LACIONS

- Decret 140/2003, de 10 de juny, d'aprovació del Reglament d'instal·lacions destinades a activitats amb infants i joves.

Revisió de les condicions generals de l'allotjament i de cada dependència i servei de què disposi. A continuació, es defineixen els criteris sanitaris bàsics per comprovar la idoneïtat de les instal·lacions:

- Les instal·lacions han d'estar emplaçades en zones salubres, que són les que no tenen a prop cap focus susceptible de donar lloc a contaminacions (abocadors, aigües residuals, indústries perilloses, etc.).
- Els serveis (lavabos i dutxes) han d'estar nets, sense entollaments ni embossos, i amb ventilació.
- Els dormitoris han d'estar nets, amb absència de plagues ni residus, i amb ventilació. També cal revisar l'estat higiènic de matalassos, fundes, coixins i mantes.
- La sala d'activitats ha d'estar neta, sense plagues ni residus, i amb ventilació.
- Si l'allotjament disposa d'infermeria, ha d'estar neta i sense plagues.

2. SUPERVISIÓ DE LES CONDICIONS SANITÀRIES I DE LA IMPLEMENTACIÓ DE L'AUTCOCONTROL EN EL SISTEMA DE SUBMINISTRAMENT DE L'AIGUA DE CONSUM HUMÀ. CONTROL DE LA DESINFECCIÓ

- Reial decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
- Reial decret 902/2018, de 20 de juliol, pel qual es modifiquen el Reial decret 140/2003, 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà, i les especificacions dels mètodes d'anàlisi del Reial decret 1798/2010, de 30 de desembre, pel qual es regula l'explotació i comercialització d'aigües minerals naturals i aigües de brollador envasades per al consum humà, i del Reial decret 1799/2010, de 30 de desembre, pel qual es regula el procés d'elaboració i comercialització d'aigües preparades envasades per al consum humà.
- Reial decret 314/2016, de 29 de juliol, pel qual es modifiquen el Reial decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà, el Reial decret 1798/2010, de 30 de desembre, pel qual es regula l'explotació i comercialització d'aigües minerals naturals i aigües de brollador envasades per al consum humà, i el Reial decret 1799/2010, de 30 de desembre, pel qual es regula el procés d'elaboració i comercialització d'aigües preparades envasades per al consum humà.
- Programa de vigilància i control sanitari de les aigües de consum humà de Catalunya, 2005.

2.1. CONTROL DE LES CONDICIONS SANITÀRIES DELS SISTEMES DE SUBMINISTRAMENT DE L'AIGUA DE CONSUM HUMÀ

En el protocol s'ha d'indicar la procedència de l'aigua (pròpia, de xarxa o mixta), el consum anual, el nombre de dipòsits i la seva capacitat; cal revisar les condicions sanitàries del sistema de subministrament (captacions, emmagatzematge i tractaments).

A continuació es defineixen els criteris sanitaris bàsics per comprovar la idoneïtat de les instal·lacions.

2.1.1. Criteris per valorar les condicions sanitàries de les captacions

- Article 7 del Reial decret 140/2003, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
- Apartat 5.1 del Programa de vigilància i control sanitari de les aigües de consum humà, 2005.

S'han de mantenir mesures sanitàries preventives de protecció de la **captació**:

- Ha d'estar senyalitzada.
- Ha de ser inaccessible a persones alienes i animals.
- Ha de tenir definit el perímetre de protecció. Mentre l'administració hidràulica no en defineixi el perímetre, cal mantenir una zona immediata a la instal·lació (aproximadament 30 m) completament lliure d'abocaments líquids i sòlids.
- En cas de captació subterrània, ha d'estar degudament protegida (arqueta o caseta) i ha d'evitar la introducció de contaminants.

Es recomana evitar vegetació abundant, no estar ubicada en llocs fàcilment inundables, ni enmig d'un camp de conreu on s'hi poden aplicar fertilitzants.

- En cas de captació superficial, el punt d'extracció ha d'estar sempre per sota de la superfície de l'aigua però sense tocar el fons.

2.1.2. Criteris per valorar les condicions sanitàries dels dipòsits

- Articles 11 i 14 del Reial decret 140/2003, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
- Apartat 5.4 del Pla de vigilància i control sanitaris de les aigües de consum humà, 2005.
- Article 7 del Reial decret 865/2003, de 4 de juliol, pel qual s'estableixen els criteris higienicosanitaris per a la prevenció i el control de la legionel·losi.
- Article 5 del Decret 352/2004, de 27 de juliol, pel qual s'estableixen les condicions higienicosanitàries per a la prevenció i el control de la legionel·losi.

Per poder considerar-lo correcte, un dipòsit ha de complir el següent:

- El materials de construcció no han de transmetre a l'aigua, per ells mateixos o per les pràctiques d'instal·lació que s'utilitzin, substàncies o propietats que la contaminin o n'empitjorin la qualitat i suposin un risc per a la salut.
- Estar tapat amb una coberta impermeable que ajusti perfectament.
- Estar dotat d'un desguàs que en permeti el buidatge total, la neteja i la desinfecció.
- El temps màxim de permanència de l'aigua al dipòsit ha de ser, de manera habitual, de 48 hores.
- La neteja dels dipòsits s'ha de planificar en funció de la qualitat de l'aigua d'entrada i, com a mínim un cop a l'any s'han de buidar per a netejar-los.

Si el dipòsit és interior:

- Ha d'estar situat en un lloc accessible i s'ha de poder accedir a l'interior per a la inspecció, neteja, desinfecció i presa de mostres.

Si el dipòsit està situat a l'aire lliure:

- Ha d'estar senyalitzat.
- Ha d'estar aïllat tèrmicament, si escau.
- Ha d'estar situat per sobre del nivell freàtic i del clavegueram i lluny de terrenys inundables.
- Ha de disposar de forat d'accés per a la inspecció i la neteja i ha de sobresortir del terra com a mínim 15 cm. El forat ha d'estar tancat hermèticament.
- Ha de disposar de boques de ventilació protegides amb reixat metàl·lic amb un pas de malla inferior a 1 mm.

2.1.3. Criteris per valorar les condicions sanitàries del sistema de desinfecció

- Articles 9 i 10 del Reial decret 140/2003, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
- Apartat 5.3 del Pla de vigilància i control sanitaris de les aigües de consum humà, 2005.
- Article 7 del Reial decret 865/2003, de 4 de juliol, pel qual s'estableixen els criteris higienicosanitaris per a la prevenció i el control de la legionel·losi.
- Article 5 del Decret 352/2004, de 27 de juliol, pel qual s'estableixen les condicions higienicosanitàries per a la prevenció i el control de la legionel·losi.

Les aigües destinades al consum humà han d'estar obligatòriament desinfectades.

Sense cap tractament previ, quan no es pugui garantir que la terbolesa de l'aigua a tractar es mantingui inferior o igual a 1 UNF durant la desinfecció, s'ha de disposar d'una instal·lació de filtració.

Per poder considerar que un sistema de desinfecció és correcte ha de complir:

- Ser un sistema de dosificació automàtic i en continu.
Per assegurar uns nivells estables de desinfectant, es recomana un sistema de desinfecció regulat segons el cabal d'aigua d'entrada al dipòsit, o regulat segons el valor de desinfectant determinat mitjançant un autoanalitzador automàtic.
- L'aigua desinfectada ha de passar prèviament per un dipòsit per assegurar un temps de contacte de 30 minuts del desinfectant abans de la distribució.
- Els productes utilitzats en el tractament de desinfecció de l'aigua de consum humà han de complir el Reglament (UE) núm. 528/2012, relatiu a la comercialització i l'ús dels biocides, pel Tipus de Producte 5 (PT5).

2.1.4. Criteris per valorar les condicions sanitàries de la xarxa de distribució

- Articles 8 i 14 del Reial decret 140/2003, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
- Apartat 5.5 del Pla de vigilància i control sanitaris de les aigües de consum humà, 2005.

Per poder-la considerar correcta, una xarxa de distribució ha de complir el següent:

- Els materials de les canonades no han de transmetre a l'aigua, per ells mateixos o per les pràctiques d'instal·lació que s'utilitzin, substàncies o propietats que la contaminin o n'empitjorin la qualitat i suposin un risc per a la salut de la població. Valorat a través de l'anàlisi de xarxa interna (ACI).
- Les canonades han d'estar situades, com a mínim, 50 cm per sobre de la xarxa de clavegueram i a 60 cm lateralment.

2.2. SUPERVISIÓ DE L'AUTOCONTROL DE L'AIGUA DE CONSUM HUMÀ

Cal comprovar la disponibilitat d'un pla de control de l'aigua i la seva adequació a la normativa vigent.

2.2.1. Criteris per valorar el pla d'autogestió (PAG)

- Article 18 del Reial decret 140/2003, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
- Annex V del Reial decret 902/2018, pel qual es modifiquen el Reial decret 140/2003, 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà, i les especificacions dels mètodes d'anàlisi del Reial decret 1798/2010, de 30 de desembre, pel qual es regula l'explotació i comercialització d'aigües minerals naturals i aigües de brollador envasades per al consum humà, i del Reial decret 1799/2010, de 30 de desembre, pel qual es regula el procés d'elaboració i comercialització d'aigües preparades envasades per al consum humà.
- Annex X del Reial decret 314/2016, de 29 de juliol, pel qual es modifiquen el Reial decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà, el Reial decret 1798/2010, de 30 de desembre, pel qual es regula l'explotació i comercialització d'aigües minerals naturals i aigües de brollador envasades per al consum humà, i el Reial decret 1799/2010, de 30 de desembre, pel qual es regula el procés d'elaboració i comercialització d'aigües preparades envasades per al consum humà.
- Apartat 7.2 i taula IV del Pla de vigilància i control sanitaris de les aigües de consum humà, 2005.
- Article 8 del Reial decret 865/2003, de 4 de juliol, pel qual s'estableixen els criteris higienicosanitaris per a la prevenció i el control de la legionel·losi.
- Article 6 del Decret 352/2004, de 27 de juliol, pel qual s'estableixen les condicions higienicosanitàries per a la prevenció i el control de la legionel·losi.

El pla ha de contenir, com a mínim, la documentació següent:

- Nom del responsable.
- Usos de l'aigua.
- Respecte a la zona de subministrament:
 - a. Esquema general del sistema de subministrament i descripció corresponent (font de subministrament, instal·lacions de distribució i emmagatzematge, tractaments).
 - b. Documentació de les substàncies utilitzades per a la desinfecció:
 - Fitxa de dades de seguretat
 - Fitxa tècnica
 - c. Operacions de manteniment i neteja.
 - d. Registre d'incidències i mesures correctores.
- Procediments de notificació d'incompliments i d'informació als usuaris, i procediment d'aplicació de mesures correctores en cas d'incidències.
- Respecte al pla de presa de mostres s'ha de tenir en compte l'annex V del Reial decret 902/2018, l'annex X del Reial decret 314/2016 i la taula 4 del Pla de vigilància i control sanitaris de les aigües de consum humà:

**TAULA 4. AUTOCONTROLS EN ACTIVITATS COMERCIALS O PÚBLIQUES.
FREQUÈNCIA MÍNIMA**

	Dipòsit de capçalera o sortida d'ETAP			Xarxa de distribució (4a)			
	DR	ACN (4b)	ACP	DR	ACN(4b)	ACI	ACP
Inferior o igual a 100 m ³ /dia (captació pròpia o procedència mixta)	365/any o en continu	1/any	0	365/any	3/any	0	1 cada 5 anys substituint un ACN
Superior a 100 m ³ /dia (captació pròpia o procedència mixta)	365/any o en continu	Segons RD 140/03 Annex V A.1a)	Segons RD 140/03 Annex V A.2a)	365/any	Segons RD 140/03 Annex V A.1c)	0	Segons RD 140/03 Annex V A.2c)
Establiment connectat a la xarxa pública	-	-	-	365/any	1/any	A l'inici de l'activitat	0
						Després de modificacions de la xarxa interna	
						1 cada 5 anys substituint l'ACN	

Altres dipòsits de regulació i/o distribució (si n'hi ha) (4c)		
	ACN	DR(si hi ha recloració)
A sortida de cada dipòsit (o del darrer dipòsit d'un conjunt de dipòsits en sèrie sense sortides intermèdies a distribució) quan la capacitat sigui inferior a 1.000 m ³	1/any	365/any o en continu
A sortida de cada dipòsit (o del darrer dipòsit d'un conjunt de dipòsits en sèrie sense sortides intermèdies a distribució) quan la capacitat sigui superior a 1.000 m ³	6/any	365/any o en continu

Les anàlisis s'han de repartir al llarg de l'any. En el cas dels subministraments més simples, amb captació pròpia o procedència mixta, correspon fer-ne, com a mínim, una per trimestre i, en la mesura del possible, cal que es duguin a terme a l'inici de la temporada i/o en períodes de màxima ocupació.

En el cas de subministraments en què, per les seves dimensions, no hi hagués diferències significatives dels resultats de DR entre la sortida dels dipòsits i els punts de presa de mostres de la xarxa de distribució, es podria acceptar la possibilitat de reduir o alternar les determinacions, d'acord amb els serveis territorials de Salut.

(4a): A més dels 2 EO setmanals, en subministraments amb captació pròpia o procedència mixta.

(4b): Si el funcionament de l'activitat fos temporal, es podria acceptar la possibilitat de reduir, d'acord amb els serveis territorials de Salut, 1 ACN de sortida de dipòsit o de xarxa de distribució per cada 90 dies no oberts al públic, 2 EO per cada setmana no oberta al públic i les determinacions de DR per cada dia no obert al públic.

(4c): Inclosos els dipòsits que reben l'aigua de la xarxa pública en els establiments que hi estan connectats.

- Els punts de control de desinfectant residual han de ser representatius de la xarxa (han de tenir en compte la cuina i la resta de punts d'aigua de l'allotjament).
- En el cas d'allotjaments amb captació pròpia, també s'ha de fer la determinació de la dosi indicativa (DI) cada 5 anys.

La DI es fa en aigües subterrànies i superficials sempre que hi hagi una font de radioactivitat natural o artificial i no s'hagi caracteritzat.

Es determina a partir de l'activitat alfa i beta i, en funció dels resultats (en el cas que se superi el valor paramètric), s'han de determinar els radionúclids naturals i artificials, si escau.

Els valors paramètrics per a substàncies radioactives no es consideren límits sinó valors que, en cas que se superin, cal valorar el risc per a la salut i establir mesures.

2.2.2. Supervisió dels registres que assegurin el compliment del pla

- Articles 17 i 21, i taules A, B i C del Reial decret 140/2003, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
- Apartats 3.2.1, 5.4, 7.2, 7.3.4 i taules 1 i 4 del Pla de vigilància i control sanitaris de les aigües de consum humà, 2005.
- Taula 2 del Reial decret 314/2016, de 29 de juliol, pel qual es modifiquen el Reial decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà, el Reial decret 1798/2010, de 30 de desembre, pel qual es regula l'explotació i comercialització d'aigües minerals naturals i aigües de brollador envasades per al consum humà, i el Reial decret 1799/2010, de 30 de desembre, pel qual es regula el procés d'elaboració i comercialització d'aigües preparades envasades per al consum humà.
- Un sistema de registre ha de recollir tots els resultats dels autocontrols, de les confirmacions dels incompliments i dels seguiments analítics específics (anàlisis de laboratori i exàmens).

En el protocol també s'ha d'indicar el nom i el número de registre del laboratori que realitza les anàlisis; i també si algun paràmetre supera el seu valor, si se'n confirma el resultat, i si és necessari, si s'han pres les mesures correctes.

A la sortida dels dipòsits que s'utilitzen com a cambra de desinfecció, els nivells de desinfectant residual lliure han de ser superiors o igual a 0.5 ppm i la terbolesa inferior o igual a 1 UNF.

En el cas que el dipòsit no s'utilitzi com a cambra de desinfecció, els nivells de desinfectant residual lliure han d'estar entre 0.2-1 ppm i la terbolesa ha de ser inferior o igual a 5 UNF. Aquests valors també s'han de tenir en compte a la xarxa de distribució de l'aigua.

La resta de valors paramètrics s'han d'ajustar a les taules A, B i C del Reial decret 140/2003; la taula 1 del Pla de vigilància i control sanitaris de les aigües de consum humà de Catalunya i la taula 2 del Reial decret 314/2016.

3. SUPERVISIÓ DEL CONTROL I PREVENCIÓ DE LA DISPERSIÓ DE LEGIONEL·LA EN L'AIGUA SANITÀRIA

- Reial decret 865/2003, de 4 de juliol, pel qual s'estableixen els criteris higienicosanitaris per a la prevenció i el control de la legionel·losi.
- Decret 352/2004, de 27 de juliol, pel qual s'estableixen les condicions higienicosanitàries per a la prevenció i el control de la legionel·losi.

3.1. CONTROL SANITARI DE LES INSTAL·LACIONS AMB RISC DE DISPERSIÓ DE LEGIONEL·LA

En el protocol s'ha d'indicar el sistema d'escalfament de l'aigua (gas, electricitat, pèl·lets o altres), si hi ha sistema de preescalfament, el nombre d'acumuladors i la seva capacitat, el tipus de connexió dels acumuladors (en sèrie o en paral·lel), i si hi ha sistema de retorn que ha de marcar el risc de la instal·lació. També cal revisar les condicions sanitàries del sistema d'aigua sanitària.

A continuació es defineixen els criteris sanitaris bàsics per a comprovar la idoneïtat de les instal·lacions.

3.1.1. Criteris per valorar les condicions sanitàries de les instal·lacions

- Article 7 i annex 3 del Reial decret 865/2003, de 4 de juliol, pel qual s'estableixen els criteris higienicosanitaris per a la prevenció i el control de la legionel·losi.
- Article 5 del Decret 352/2004, de 27 de juliol, pel qual s'estableixen les condicions higienicosanitàries per a la prevenció i el control de la legionel·losi.

S'han de mantenir les següents mesures sanitàries preventives de la instal·lació:

- Garantir la total estanquitat, l'aïllament i la circulació correcta de l'aigua, que eviti que s'estanqui, així com disposar de suficients punts de purga per buidar completament la instal·lació.
- Disposar d'un sistema de filtració UNE-EN-13443-1 a l'entrada de l'aigua a la instal·lació.
- Facilitar l'accessibilitat als equips de neteja, desinfecció i presa de mostres. S'ha de tenir en compte si l'acumulador disposa de boca de registre per a la neteja.
- Disposar d'un sistema de vàlvules de retenció, segons la norma UNE-EN 1717, que eviti retorns d'aigua.
- Mantenir la temperatura del circuit d'aigua freda com més baixa millor i, on les condicions meteorològiques ho permetin, procurar que sigui inferior a 20 °C.
- La temperatura del circuit d'aigua calenta no ha de ser inferior als 50 °C en el punt més allunyat de la instal·lació o a la canonada de retorn. La instal·lació ha de permetre que l'aigua arribi a una temperatura de 70 °C.

3.2. SUPERVISIÓ DE L'AUTOCONTROL DE L'ACS

3.2.1. Supervisió del programa de manteniment higienicosanitari

- Articles 4, 8 i 13 del Reial decret 865/2003, de 4 de juliol, pel qual s'estableixen els criteris higienicosanitaris per a la prevenció i el control de la legionel·losi.

- Articles 6, 8, 9 i 11 del Decret 352/2004, de 27 de juliol, pel qual s'estableixen les condicions higienicosanitàries per a la prevenció i el control de la legionel·losi.

El manteniment de les instal·lacions el pot fer personal propi i/o una empresa subcontractada. La contractació d'un servei de manteniment extern no eximeix el titular de la instal·lació de la seva responsabilitat.

L'empresa subcontractada ha d'estar inscrita al [Registre Oficial d'Establiments i Serveis Plaguicides \(ROESP\)](#) per a la prevenció i control de la legionel·losi.

El personal que fa operacions de manteniment higiènic sanitari, així com tractaments per a la prevenció de la legionel·losi, empresa externa o propi, ha de disposar de formació en el control i la prevenció de legionel·la. Aquesta formació s'ha de renovar cada cinc anys. El centre que realitza la formació ha d'estar autoritzat per l'Institut d'Estudis de la Salut.

El programa de manteniment higienicosanitari ha d'incloure:

- Plànol actualitzat de la instal·lació que consideri tots els components i els punts crítics on s'ha de facilitar la presa de mostres d'aigua.
En cas d'instal·lacions classificades de baix risc s'accepta un esquema hidràulic de la instal·lació.
- Descripció del programa de manteniment que indiqui els paràmetres a mesurar, així com la periodicitat de cada activitat de manteniment.
- Programa de neteja i desinfecció de la instal·lació, procediments, productes i dosis, precaucions a tenir en compte, i periodicitat de cada activitat.

3.2.2. Supervisió dels registres que asseguren el compliment del programa de manteniment higienicosanitari

- Article 8 i annexos 3 i 6 del Reial decret 865/2003, de 4 de juliol, pel qual s'estableixen els criteris higienicosanitaris per a la prevenció i el control de la legionel·losi.
- Articles 5, 7, 15 i 17 del Decret 352/2004, de 27 de juliol, pel qual s'estableixen les condicions higienicosanitàries per a la prevenció i el control de la legionel·losi.

S'ha de disposar dels registres del següent:

- Revisió general anual del funcionament de la instal·lació, i revisió del bon estat de conservació i neteja.
- Revisió trimestral de l'estat de manteniment de dipòsits i acumuladors.
- Control mensual de la temperatura dels dipòsits (procurar que no superi els 20 °C).
- Temperatura diària de l'acumulador (≥ 60 °C a l'acumulador final).
- Temperatura mensual de l'aigua calenta en punts terminals (≥ 50 °C a l'acumulador final). A final d'any s'han d'haver fet totes les aixetes i dutxes.
- Revisió mensual de l'estat de neteja i conservació de punts terminals. A final d'any s'han d'haver fet totes les aixetes i dutxes.
- Purga mensual de les vàlvules de drenatge de les canonades.
- Purga setmanal del fons de l'acumulador.
- Setmanalment cal obrir les aixetes que no s'utilitzen.

També cal registrar les activitats de manteniment tot recollint les incidències, les activitats realitzades, les dates de parada i engegada tècniques de la instal·lació.

S'ha de fer la neteja i desinfecció mínima anual de la instal·lació (AFCH, ACS i elements desmuntables) i registrar.

Com a mínim un cop l'any s'han de fer anàlisis de legionel·la en punts representatius de la instal·lació, i en cas necessari, prendre les mesures oportunes. Es recomana que es tingui en consideració tant el circuit d'aigua calenta com el d'aigua freda.

Les instal·lacions d'alt risc han d'estar subjectes a revisió (ECA). La revisió s'ha de renovar cada quatre anys. La revisió correspon a entitats o serveis, públics o privats, autoritzats per la Direcció General de Salut Pública (per a més informació, vegeu les [Empreses autoritzades](#)). S'ha de disposar del certificat conforme la revisió ha estat favorable.

4. SUPERVISIÓ DE PLANS DE CONTROL DE PLAGUES

PENDENT

5. VIGILÀNCIA I CONTROL ALIMENTARI

5.1. CONTROL D'INFRASTRUCTURES I EQUIPAMENTS: PENDENT

5.2. CONTROL DE PROCESSOS I PRODUCTES: PENDENT

5.3. SUPERVISIÓ DELS AUTOCONTROLS: PENDENT