



Prevenção e Controlo Ambiental da *Legionella* nos Sistemas de Água

[OBJETIVOS]

Transmitir os conhecimentos necessários para a identificação dos principais fatores de disseminação da bactéria e a implementação de medidas de prevenção e controlo;

Alertar para a problemática da contaminação de sistemas de água por *Legionella*, dando a conhecer os requisitos normativos e legais;

Capacitar com os conhecimentos adequados para a identificação dos principais riscos associados à presença de *Legionella* em sistemas de água, fontes de contaminação e métodos de controlo, mediante a adoção de medidas higio-sanitárias, nomeadamente através da análise de risco, de metodologias de manutenção preventiva e corretiva, de limpeza e desinfeção de sistemas e equipamentos, métodos de amostragem e análise de *Legionella*.

[DESTINATÁRIOS]

Responsáveis de unidades de saúde, unidades hoteleiras, unidades industriais e comerciais;

Responsáveis e pessoal técnico dos serviços de instalações e equipamentos ligados à manutenção de sistemas de água em entidades públicas e privadas;

Responsáveis, técnicos/as superiores de diagnóstico e terapêutica e técnicos/as superiores de segurança no trabalho;

Técnicos/as de saúde ambiental e profissionais na área da saúde pública;

Engenheiros/as, designadamente das áreas alimentar, mecânica, civil, eletrotécnica, química, ambiental e de segurança e saúde no trabalho, além de profissionais ligados à climatização;

Projetistas de AVAC e de redes de abastecimento de água predial e industrial, diretores/as de obras e especialistas qualificados;

Responsáveis técnicos de laboratório, que atuam na área da prevenção e controlo da *Legionella*.

[PRÉ-REQUISITOS]

A inscrição nesta formação requer habilitações de nível de técnico/a superior.

[DURAÇÃO]

25 horas

[HORÁRIO]

Pós-laboral (incluindo sábados)

[VALOR DA INSCRIÇÃO]

150 € (valor isento de IVA, nos termos do n.º 10 do artigo 9.º do CIVA)

[CERTIFICADO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL]

Após a conclusão do curso, sem ter sido excedido o limite de faltas (10% do número total de horas, metade das quais terão de ser justificadas), será entregue o respetivo Certificado de Frequência de Formação Profissional.

[CONTEÚDOS]

- Bactérias do género *Legionella*;
- Caracterização e enquadramento: doença dos legionários – surtos em Portugal e riscos para a saúde;
- Fatores que favorecem o desenvolvimento e a disseminação da bactéria;
- Vias de transmissão;
- Requisitos normativos e legais;
- Riscos para a saúde pública;
- Covid-19 vs. *Legionella*;
- Sistemas e equipamentos associados ao desenvolvimento da bactéria;
- Monitorização dos sistemas que potenciam o desenvolvimento da bactéria;
- Manutenção, limpeza e desinfeção de sistemas e equipamentos;
- Medidas preventivas;
- Análise de riscos e ações corretivas;
- Caso prático – elaboração de modelo de Plano de Prevenção e Controlo de *Legionella*;

[CONTEÚDOS] (continuação)

- Análise de Risco de *Legionella*, de acordo com a Lei n.º 52/2018
 - Cadastros;
 - Responsabilidades;
 - Identificação e avaliação dos fatores de risco e respetivas medidas preventivas;
 - Programa de manutenção, limpeza e desinfeção de sistemas e equipamentos: procedimentos;
 - Programa de monitorização e tratamento;
 - Limpeza e desinfeção em caso de deteção de *Legionella*.
- Metodologia de gestão de risco, de acordo com a Portaria n.º 25/2021.

[OBSERVAÇÕES]

- 10% de desconto para empresas associadas da AICCOPN.
- 5% de desconto para empresas que proporcionaram estágios a formandos do CICCOPN nos últimos 2 anos.
- São consideradas prioritárias as inscrições provenientes de candidatos ligados a empresas associadas da AICCOPN (no cumprimento do disposto na Portaria n.º 559/87, de 6 de julho, concretamente no ponto III do Capítulo I).