

AUDIENCIA E INFORMACIÓN PÚBLICA DEL

PROYECTO DE REAL DECRETO por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios del suministro y control de la calidad del agua de consumo

versión 15/09/2021

APORTACIONES QUE HACE LLEGAR CEHAT – CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

Madrid, 8 de octubre de 2021

1. Consideraciones con relación a la normativa de prevención de Legionela

En el presente año el Ministerio de Sanidad ha abordado la actualización de dos normativas de gran impacto en la gestión de los alojamientos turísticos como son la presente sobre el agua de consumo y la de prevención de Legionela, todavía no publicada.

Es obvia la interconexión de ambas normas en un alojamiento turístico en diversos aspectos como la evaluación de riesgos, el control analítico y la formación de los técnicos de mantenimiento.

Solicitamos pues que se tengan en cuenta estos aspectos interrelacionados de ambas normas en los edificios de uso público, de manera que los requerimientos sean compatibles.

2. En referencia al Artículo 25. Incidencias tipo II:

Este artículo establece, en el punto c, que cuando exista alguna incidencia en los (análisis irregulares...) en el agua, deberá comunicarse al cliente.

Dada la peculiaridad de determinados segmentos turísticos, como pueden ser los británicos procedentes de tour-operación, el hecho de comunicar cualquier incidencia o anomalía en el agua de consumo a estos clientes puede desencadenar una cascada de demandas o solicitudes de compensación de daños de gran perjuicio económico para el establecimiento, además del impacto mediático que puede implicar.

Entendemos que estas incidencias sólo deben ser comunicadas al usuario final cuando así lo indiquen las autoridades sanitarias y no de forma general.

3. En referencia al Artículo 36. Instalaciones interiores:

El punto 2 del artículo establece que:

“Todo depósito de una instalación interior deberá situarse por encima del nivel del alcantarillado, estando siempre tapado y dotado de un desagüe que permita su

vaciado total, limpieza y desinfección. En el caso que estén situados al aire libre deberán estar protegidos y aislados térmicamente.”

- Este requerimiento ya fue anteriormente recurrido por esta Asociación, cuando entró en vigor su aplicación del actual RD 140/2003, por entender que, en edificios de diseño vertical donde los depósitos son técnicamente imprescindibles para la elevación del agua, la eliminación o reubicación de depósitos soterrados o aljibes resultaba en muchos casos inviable.
- Por tanto, planteábamos como alternativa para estos casos que se dispusiera de un informe técnico que avalara la impermeabilidad y ausencia de riesgos de contaminación de dichos aljibes.

Así pues, solicitamos se tengan en cuenta estas consideraciones y se establezca la alternativa planteada como factible.

4. En referencia al **Artículo 37**. Edificios prioritarios, y al **anexo VI**. PSA en edificios prioritarios:

La *Tabla 20. Edificios prioritarios y las condiciones de inclusión* establece para hoteles, edificios turísticos y similares como criterio de inclusión 250 habitaciones o 50 apartamentos.

- Consideramos confusa la distinción entre habitaciones y apartamentos. Actualmente los formatos de oferta alojativa son diversos y distinguir entre habitaciones y apartamentos puede resultar complejo.
- Además, el impacto económico que puede suponer el criterio de los 50 apartamentos para muchos establecimientos de estas características sería enorme, y no consideramos que haya una razón que lo justifique.

Por tanto, solicitamos que se considere para la categoría de hoteles y edificios turísticos como único criterio de inclusión a partir de 250 unidades alojativas.

5. En referencia al **Capítulo VI**. Calidad del agua de la empresa alimentaria

Gran parte de los edificios prioritarios cuentan en sus instalaciones con cocinas, consideradas como empresa alimentaria.

Convendría aclarar en la norma los controles y procedimientos a contemplar en estas empresas, en lo referente al agua de consumo que abastece a las cocinas.

A nuestro entender, en caso de abastecimiento de la red pública, sería suficiente con considerar la cocina (zona de elaboración de alimentos) como punto de muestreo obligatorio pero integrado dentro del plan anual de muestreo para edificios prioritarios.

6. En referencia al **Anexo I, Parte A**, Parámetros Microbiológicos

La Tabla 1 establece que el valor paramétrico para *Legionella* spp será de 100 UFC/L

En nuestra opinión, se debería modificar este valor paramétrico a 1000 UFC/L

- La Directiva Europea (UE) 2020 / 2184 del Parlamento Europeo y del Consejo del 16 de diciembre relativa a la calidad de las aguas destinadas a consumo humano establece como rango paramétrico de *Legionella* spp. (Anexo 1, Parte D) un valor paramétrico de < 1000 UFC/L.
- El valor paramétrico de 1000 UFC /L es el que se utiliza en otros países de nuestro entorno, por ejemplo, Alemania y Francia, y es el valor de referencia de la OMS.
- Es fundamental para el sector hotelero español tener criterios homogéneos con el entorno europeo, teniendo en cuenta la interconexión de nuestras empresas y clientes en este entorno.

7. En referencia al **Anexo II. Tipos de análisis y frecuencia de muestreo. PARTE D. Control en grifo para los edificios prioritarios**

La norma establece en la Tabla 13 una frecuencia mínima de muestras al año en función de los puntos de acceso al agua del establecimiento.

A este respecto, queremos exponer dos consideraciones:

- Debería definirse el término “puntos de acceso al agua”, y ser considerado cada cuarto húmedo (habitación o apartamento) como un único punto de acceso al agua aunque presente varios grifos.
- En cuanto al plan de muestreo, y aunque la norma permita reducir frecuencias tras tres años con resultados microbiológicos óptimos en edificios prioritarios con PSA, consideramos que el plan es muy exigente:
 - Sólo en número de muestras en red de agua fría de consumo supone un incremento medio de un 300% respecto al plan de muestreo actual para *Legionella* spp en red de agua fría.
 - Si se tiene en cuenta que el tipo de análisis propuesto incluye muchos más parámetros, calculamos que el coste en este único capítulo se verá incrementado en un 600%.

8. En referencia al **Anexo VI, Parte C, Evaluación de Riesgos**

La Tabla 21, define los rangos de gravedad de peligros de los edificios prioritarios. Al respecto, el proyecto define como “grave” la presencia de *Legionella* spp.

En nuestra opinión, se debería matizar esta calificación, dejándola como “grave” solo para entornos sanitarios, pero no para hoteles y alojamientos turísticos por ejemplo donde podría contemplarse como “moderada”, o matizarse en qué situaciones debe contemplarse una situación como “grave” o “moderada” en función del número de muestras afectadas y niveles de *Legionella* spp. detectados.

- La inmensa mayoría de infecciones por Legionella en Europa son producidas por la especie *Legionella pneumophila* (un 96,3% de los casos confirmados por cultivo según el último reporte del European Legionnaires' Disease Surveillance Network. El porcentaje de infecciones por *Legionella spp.* representa menos del 3,7% (esta cifra incluye los casos cuya especie se desconoce por lo que un parte importante de este % bien podría ser *L. pneumophila*).
- En general se reconoce que la práctica totalidad de infecciones por Legionella spp. ocurren en entornos hospitalarios y es prácticamente inexistente fuera de estos ámbitos (Ver Lode H et al. Significance of non-pneumophila Legionella species in adult community-acquired and nosocomial pneumonias. Klin Wochenschr. 1987 May 15;65(10):463-8)

9. Impacto económico del Proyecto en el sector

Consideramos que el sector del alojamiento turístico está siendo altamente afectado económicamente por el actual planteamiento de las nuevas normativas de prevención de Legionela y de agua potable.

- Las metodologías de gestión de riesgo requieren de personal cualificado que los establecimientos no disponen entre su plantilla y en muchos casos no pueden cualificarlos, por lo que se acabará externalizando estos servicios con el consecuente incremento de costes.
 - En concreto, la elaboración y actualización de los PSA, así como las auditorías anuales, supondrán un coste extra estimado en establecimientos con más de 250 habitaciones de entre 750 y 1500 € / año.
 - Los Planes de control y Vigilancia sanitaria que plantea el proyecto de Real Decreto de prevención de Legionela pueden suponer un coste estimado similar si no se aplican sinergias.
- El anteriormente mencionado incremento del plan de muestreo va a suponer, sólo en la aplicación de esta normativa, un coste adicional de 600 € / año.
 - A este incremento de coste en el capítulo de analíticas sumaríamos el previsto incremento de muestreo que planteaba el último proyecto de R.D. de prevención de legionela (media de 1.000 € / año por establecimiento), y el incremento en coste que supuso el R.D. 742/2013 de piscinas, que supuso un coste adicional medio por hotel de 1200 € / año.
- En resumen, se plantea un impacto económico en planes de prevención de unos 3.000 € por establecimiento, y cifras equivalentes en la partida de controles analíticos. Un total de **6.000 € /año** por establecimiento difíciles de justificar con los actuales datos epidemiológicos vinculados a brotes de origen hídrico en el sector turístico.

A criterio de esta Asociación, si se requiere desde la Administración un esfuerzo en la implementación de Planes de Seguridad, que refuerzan la gestión de riesgos y la prevención, no es coherente paralelamente endurecer los planes de muestreo final, salvo que la situación epidemiológica así lo indicara.