

La mejor defensa siempre es un buen ataque

Gabriela Ojeda Romano

Muchos de vosotros coincidiréis conmigo en que cada vez que aparecen noticias sobre *Legionella*, surgen sentimientos encontrados. Por una parte, los expertos hablan de las características de esta bacteria: las condiciones físico-químicas en las que vive, su mecanismo de transmisión... Nos aseguran que no se contagia por ingerir agua o alimentos contaminados, ni de persona a persona y que tampoco pueden transmitirla los animales. Te indican claramente que el contagio se efectúa por pequeñas gotas de agua que permiten que la bacteria llegue a los pulmones. Hasta aquí, todo entendido.

Pero también suena de fondo, casi como un eco tenue que finalmente se mitiga, la palabra *reservorios*... Y es en reservorios, los lugares en los que se generan esas “pequeñas gotas de agua”, donde algo empieza a no encajar. Si bien esta lista no es despreciable (sistemas de distribución de agua sanitaria y equipos de enfriamiento de agua evaporativos) tiendes a pensar que, al fin y al cabo, son aparatos y podrían ser controlados. Evidentemente no incurres en ningún error, pueden ser controlados. Es más, existe una normativa vigente –con normas, guías y reales decretos- que establece las bases para la prevención y el control de la legionelosis.

Son las autoridades sanitarias las responsables de garantizar su correcto cumplimiento, mientras que las empresas y demás entidades implicadas, las que se comprometen a ceñirse a ella. A pesar de todo, hecha la ley, hecha la trampa, porque las violaciones a esta normativa se siguen registrando. Pero no mal interpretemos. Incluso a sabiendas de que su perfecto cumplimiento no erradique la enfermedad, ayuda a contenerla, y quizás sea arriesgarnos demasiado el permitirnos estos deslices.