



# COMUNE DI CHIUSA DI PESIO

*Provincia di Cuneo*

*C.A.P. 12013 – TEL.0171.734009 FAX 0171.735339*

*E-MAIL [info@comune.chiusadipesio.cn.it](mailto:info@comune.chiusadipesio.cn.it)*

*PEC: [chiusa.di.pesio@cert.ruparpiemonte.it](mailto:chiusa.di.pesio@cert.ruparpiemonte.it)*

## ORDINANZA SINDACO

### N. 67 DEL 23/08/2024

#### OGGETTO:

**ADEGUAMENTO A NORME IGIENICO-SANITARIE E DI SICUREZZA "ALBERGO DEI PESCATORI SNC" - FRAZ. VIGNA 152/154.**

**Vista** la comunicazione del Dipartimento di Prevenzione S.S.D. Ambiente, Agenti Fisici e Radioprotezione dell'A.S.L. CN1 pervenuta in data 20-08-2024 Prot. nr. 6667 con la quale si informa che il giorno 19-08-2024 personale ispettivo dell'A.S.L. CN1 ha eseguito un sopralluogo presso la struttura ricettiva alberghiera denominata "Albergo dei Pescatori s.n.c." sita in Frazione Vigna 152/154;

**Considerato** che l'accertamento eseguito ha evidenziato alcune lievi difformità nonché interventi necessari di adeguamento, il tutto di seguito elencati:

1. Installare idoneo corrimano nel vano scala che conduce al primo piano, nel tratto dove è mancante;
2. Adeguare l'altezza dei parapetti ad almeno cm. 100 dal piano pavimento in tutte le zone prospicienti il vuoto;
3. Migliorare la gestione del deposito della biancheria (asciugamani, federe, lenzuoli, copriletto, coperte, ecc.) e la suddivisione della biancheria pulita da destinare all'allestimento delle camere da quella "sporca", evitando assolutamente il contatto tra le due tipologie. La biancheria pulita potrà essere temporaneamente riposta nel medesimo locale con quella "sporca" ma solo se da quest'ultima idoneamente separata e conservata in contenitori lavabili e disinfettabili. Gli arredi destinati al deposito – preferibilmente chiusi, per evitare l'accumulo di polvere – devono presentare ripiani e superfici di facile lavabilità. Tutto il materiale stoccato deve essere conservato sollevato dal pavimento per consentire una efficace ed agevole pulizia periodica del locale;
4. Migliorare la gestione del rischio legionellosi (ai sensi dell'art. 10 dell'Allegato A del Decreto del Presidente della Giunta Regionale 15 maggio 2017, n. 9/R) provvedendo ad aggiornare e conservare presso la struttura alberghiera il "Protocollo del controllo del rischio legionellosi" redatto secondo le indicazioni fornite dalle "linee guida per la prevenzione e il controllo della legionellosi" approvate in conferenza Stato-Regioni nella seduta del 7 maggio 2015 (recepite nell'ordinamento regionale con DGR n. 74-3812 del 04-08-16.). Si sottolinea che tale documento è costituito da tre fasi sequenziali:
  - **Valutazione del rischio:** indagine che individua le specificità della struttura e degli impianti in essa esercitati, per le quali si possono realizzare condizioni che collegano la presenza effettiva o potenziale di Legionella negli impianti alla possibilità di contrarre l'infezione. Le informazioni relative alla valutazione del rischio ed al relativo Piano di Controllo devono essere comunicate dall'incaricato della Valutazione al gestore della struttura o a un suo preposto che, a loro volta, dovranno informare tutte le persone che sono coinvolte nel controllo e nella prevenzione della legionellosi nella struttura. Per un'efficace prevenzione è

d'obbligo che il gestore di ogni struttura turistico-ricettiva effettui con periodicità (biennale, preferibilmente annuale) la valutazione del rischio legionellosi, ovvero del rischio che nella struttura possano verificarsi uno o più casi di malattia. La valutazione deve essere effettuata da una figura competente, responsabile dell'esecuzione di tale attività.

- **Gestione del rischio:** tutti gli interventi e le procedure volte a rimuovere definitivamente o a contenere costantemente le criticità individuate nella fase precedente. Qualsiasi intervento manutentivo o preventivo attuato deve essere il risultato di una strategia che preveda un gruppo di lavoro multidisciplinare, che consideri tutte le caratteristiche dell'impianto e le possibili interazioni nell'equilibrio del sistema;
- **Comunicazione del rischio:** tutte le azioni finalizzate a informare, formare, sensibilizzare i soggetti interessati dal rischio potenziale (es: clienti esposti).

Rilevato pertanto che il Dipartimento di Prevenzione S.S.D. Ambiente, Agenti Fisici e Radioprotezione dell'A.S.L. CN1 ha richiesto l'emissione di opportuno provvedimento affinché il Responsabile della struttura ottemperi alle prescrizioni suddette;

Considerato come occorra, conseguentemente e con immediatezza, tutelare la salute e sicurezza delle persone emettendo specifica ordinanza che prevede quanto sopra indicato;

Visto l'Art. 50 del Decreto Legislativo 18/08/2000 nr. 267 e s.m.i.

### **ORDINA**

Alla Sig.ra Mauro Federica, nata a Cuneo il 19-01-1972 – residente in Chiusa di Pesio (CN) - Frazione Vigna nr. 149 - in qualità di Socio Amministratore Legale Rappresentante del “Albergo dei Pescatori di Mauro Federica & C s.n.c.” con sede in Chiusa di Pesio – Frazione Vigna nr. 152/154 di provvedere ad eseguire nella struttura ricettiva alberghiera, quanto segue:

1. Installare idoneo corrimano nel vano scala che conduce al primo piano, nel tratto dove è mancante;
2. Adeguare l'altezza dei parapetti ad almeno cm. 100 dal piano pavimento in tutte le zone prospicienti il vuoto;
3. Migliorare la gestione del deposito della biancheria (asciugamani, federe, lenzuoli, copriletto, coperte, ecc.) e la suddivisione della biancheria pulita da destinare all'allestimento delle camere da quella “sporca”, evitando assolutamente il contatto tra le due tipologie. La biancheria pulita potrà essere temporaneamente riposta nel medesimo locale con quella “sporca” ma solo se da quest'ultima idoneamente separata e conservata in contenitori lavabili e disinfettabili. Gli arredi destinati al deposito – preferibilmente chiusi, per evitare l'accumulo di polvere – devono presentare ripiani e superfici di facile lavabilità. Tutto il materiale stoccato deve essere conservato sollevato dal pavimento per consentire una efficace ed agevole pulizia periodica del locale;
4. Migliorare la gestione del rischio legionellosi (ai sensi dell'art. 10 dell'Allegato A del Decreto del Presidente della Giunta Regionale 15 maggio 2017, n. 9/R) provvedendo ad aggiornare e conservare presso la struttura alberghiera il “Protocollo del controllo del rischio legionellosi” redatto secondo le indicazioni fornite dalle “linee guida per la prevenzione e il controllo della legionellosi” approvate in conferenza Stato-Regioni nella seduta del 7 maggio 2015 (recepite nell'ordinamento regionale con DGR n. 74-3812 del 04-08-16);
  - **Valutazione del rischio:** indagine che individua le specificità della struttura e degli impianti in essa esercitati, per le quali si possono realizzare condizioni che collegano la presenza effettiva o potenziale di Legionella negli impianti alla possibilità di contrarre l'infezione. Le informazioni relative alla valutazione del rischio ed al relativo Piano di Controllo devono essere comunicate dall'incaricato della Valutazione al gestore della struttura o a un suo preposto che, a loro volta, dovranno informare tutte le persone che

sono coinvolte nel controllo e nella prevenzione della legionellosi nella struttura. Per un'efficace prevenzione è d'obbligo che il gestore di ogni struttura turistico-ricettiva effettui con periodicità (biennale, preferibilmente annuale) la valutazione del rischio legionellosi, ovvero del rischio che nella struttura possano verificarsi uno o più casi di malattia. La valutazione deve essere effettuata da una figura competente, responsabile dell'esecuzione di tale attività.

- **Gestione del rischio:** tutti gli interventi e le procedure volte a rimuovere definitivamente o a contenere costantemente le criticità individuate nella fase precedente. Qualsiasi intervento manutentivo o preventivo attuato deve essere il risultato di una strategia che preveda un gruppo di lavoro multidisciplinare, che consideri tutte le caratteristiche dell'impianto e le possibili interazioni nell'equilibrio del sistema;

- **Comunicazione del rischio:** tutte le azioni finalizzate a informare, formare, sensibilizzare i soggetti interessati dal rischio potenziale (es: clienti esposti).

Di provvedere ad ATTESTARE, entro 60 giorni dalla notifica della presente Ordinanza, l'esecuzione degli adeguamenti mediante dichiarazione scritta, datata e firmata, di avvenuta esecuzione.

Tale dichiarazione dovrà essere inviata in formato digitale sia a questo Comune (pec: [chiusa.di.pesio@cert.ruparpiemonte.it](mailto:chiusa.di.pesio@cert.ruparpiemonte.it)) sia all'Unità SSD Ambiente, Agenti Fisici e Radioprotezione del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL CN1 – sede Territoriale di Cuneo, C.sa Francia nr. 10 (pec: [dip.prevenzione.aslcn1@legalmail.it](mailto:dip.prevenzione.aslcn1@legalmail.it)).

### **DISPONE CHE QUESTA ORDINANZA**

- Venga immediatamente notificata alla Sig.ra Mauro Federica, nata a Cuneo il 19-01-1972 – residente in Chiusa di Pesio (CN) - Frazione Vigna nr. 149 - in qualità di Socio Amministratore e Legale Rappresentante del “Albergo dei Pescatori s.n.c.” con sede in Chiusa di Pesio (CN) - Fraz. Vigna 152/154
- Venga trasmessa in copia all'A.S.L. CN1 ed alla Prefettura di Cuneo;
- Venga pubblicata all'albo pretorio on line;

L'Ufficio di Polizia Locale è incaricato in ordine alla notifica della presente Ordinanza.

Avverso la presente ordinanza è ammesso ricorso giurisdizionale avanti al T.A.R. del Piemonte entro e non oltre gg. 60 dalla notifica della presente ovvero è ammesso ricorso straordinario al Capo dello Stato entro e non oltre 120 gg. dalla data di notifica della presente ordinanza.

Chiusa di Pesio, li 23-08-2024

**IL SINDACO**  
Dott. Claudio BAUDINO

Il presente documento è sottoscritto esclusivamente con firma digitale ai sensi Artt. 20 e 21 del D.Lgs 82/2005 che attribuisce pieno valore probatorio