



Comune di Trinità

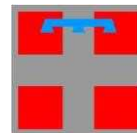
Regione Piemonte
Provincia di Cuneo
COMUNE di TRINITA'

Via Roma 1 – C.A.P. 12049 - Tel. 0172/66.131 – Fax 0172/66.482

P.IVA/C.F. 00367390044

e-mail: municipio@comune.trinita.cn.it

PEC: trinita@cert.ruparpiemonte.it



Regione Piemonte

OGGETTO: Chiusura temporanea dell'attività ...OMISSIS... fino all'esecuzione delle prescrizioni intime.

Ordinanza n. 17/2025

IL SINDACO

- Visto il sopralluogo effettuato presso la struttura ...OMISSIS...OMISSIS... sita nel Comune di Trinità (Cn) in ...OMISSIS... in data 09/05/2025 alle ore 10:00 circa, dal personale ispettivo dei Servizi appartenenti al Dipartimento di Prevenzione dell'ASL CN1;
- Visto Verbale di Ispezione dei Luoghi N. 01GZ/25 del 09/05/2025 emesso dal Dipartimento di Prevenzione dell'ASL CN1 datato 16/05/2025 ed inviato mezzo PEC al Comune di Trinità il giorno 20/05/2025 acquisito agli atti con Prot. 2324;
- Considerato che nel Verbale di Ispezione si demanda al Sindaco del Comune di Trinità, sulla base di quanto accertato e a tutela della sicurezza e salute pubblica, l'adozione di eventuale provvedimento amministrativo di sospensione temporanea dell'attività ai sensi dell'art. 15 della L.R. 03/08/2017 n. 13 e s.m.i. fino a quando il titolare dell'attività non abbia ottemperato alle prescrizioni impartite;
- Vista la comunicazione di sospensione temporanea dell'attività presentata al SUAP del Comune di Trinità da parte della ditta ...OMISSIS...OMISSIS... nel periodo dal 09/05/2025 al 03/11/2025;
- Visto l'Art. 15 della L.R. 13 del 03/08/2017
- Visto l'Art. 50 del T.U.E.L.

ORDINA

A ...OMISSIS...OMISSIS... Legale rappresentante della società ...OMISSIS...OMISSIS... Cod. Fiscale/P.IVA ...OMISSIS...OMISSIS... con sede in ...OMISSIS...OMISSIS... nel Comune di Trinità di osservare la chiusura dell'attività, attualmente sospesa, fino all'esecuzione dei lavori e la redazione dei documenti come di seguito:

- Adeguamento alle prescrizioni tecniche previste dall'art. 1, Allegato A al Regolamento Regionale n. 4 del 08 giugno 2018 e s.m.i. entro gg 15 dalla data di notifica;

- Predisporre entro gg 15 dalla data di notifica il protocollo di controllo del rischio legionellosi, ai sensi dell'art. 19, Allegato A, del Regolamento Regionale n. 4 del 08/06/2018 e s.m.i.. Documento che dovrà essere 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-recettiva 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 (ad es. igienista, microbiologo, ingegnere con esperienza specifica, ecc.).
- **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).

- predisposizione di un adeguato protocollo di pulizia e sanificazione dei locali, degli arredi, dei materassi, della biancheria, ecc. con indicate le modalità e i tempi previsti per la sanificazione e la pulizia entro gg 15 dalla data di notifica;

- Integrare la SCIA con una planimetria aggiornata della struttura alberghiera (in scala $\geq 1:100$) con le seguenti indicazioni minime: quote (almeno due dimensioni significative di ogni vano), superficie utile calpestabile, destinazione d'uso dei locali, altezza netta di ciascuno dei volumi costituenti l'unità immobiliare, rapporti aero-illuminanti di tutti i vani e numero dei posti letto entro gg 30 dalla data di notifica;

- Vietare l'uso della cucina da parte degli ospiti. L'uso della cucina dovrà essere esclusivamente utilizzato dal gestore previ adempimenti previsti dall'art. 10 del Regolamento Regionale n. 4 del 08/06/2018 e s.m.i. immediatamente dalla data di notifica;

- Il servizio igienico ad uso anche di lavanderia, comunicante attualmente con la cucina ad uso comune, deve essere dotato di idoneo locale antibagno entro gg 60 dalla data di notifica con divieto di utilizzo della lavanderia-wc fino alla realizzazione del locale antibagno o viceversa non utilizzare la cucina;

- Rifacimento del rivestimento delle pareti della cucina e ripristino delle parti di intonaco che risultano scrostate. Il nuovo rivestimento alle pareti dovrà essere in materiale rigido, impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile per un'altezza minima di m. 2,00 entro gg 15 dalla data di notifica;
 - Allontanamento dalla cucina di tutti gli arredi che non garantiscono un'idonea pulizia e disinfezione immediatamente dalla data di notifica;
 - Verificare la funzionalità della cappa di aspirazione presente in cucina. Il sistema captazione ed allontanamento dei fumi e dei vapori di cottura deve risultare efficace al fine di evitare la formazione di condensa e/o muffa e/o distacchi di intonaco immediatamente dalla data di notifica.
 - Ripristinare il rivestimento in tessuto delle porte di accesso alle camere di ricezione ove presente;
- Si precisa che ogni attività andrà eseguita richiedendo le relative autorizzazioni previste dalla normativa vigente.

INFORMA

- Che Contro la presente ordinanza è ammesso ricorso al competente Tribunale Amministrativo Regionale, ai sensi della art. 2 lett. b della Legge 6.12.1971 n. 1034 oppure in via alternativa ricorso al Presidente della Repubblica in applicazione all'art. 8 del DPR del 24.11.1971 n. 1199.
- In alternativa è ammesso altresì ricorso straordinario al Capo dello Stato per motivi di legittimità rientranti nella giurisdizione del giudice amministrativo entro 120 giorni dalla notificazione o dalla piena conoscenza del provvedimento ai sensi del DPR 1199/71.

Trinità, lì 22/05/2025

Per il SINDACO RESPONSABILE DEL S.U.A.P.
Il VICE SINDACO
Dotta Giovenale