

## **ARTICOLO DI PUNTOSICURO**

**Anno 7 - numero 1201 di venerdì 11 marzo 2005**

# **Frantoi e cantine sotto la lente**

*L'Inail avvia un progetto per la valutazione dei rischi nel comparto enologico e oleario.*

Publicità

Le aziende enologiche e olearie saranno oggetto di un progetto Inail volto alla valutazione dei profili di rischio lavorativo in questo comparto del settore agroalimentare.

L'esigenza di affrontare questo studio emerge dalla considerazione che, benché le attività di produzione di vino e olio abbiano nel nostro Paese una significativa rilevanza economica e culturale, sono stati realizzati pochi studi a carattere igienistico-industriale specifici sul comparto.

Il progetto, del quale è stata data notizia sul periodico "Dati Inail", affronterà in particolare alcune specifiche tipologie di rischio, quali il rischio biologico, il rischio chimico, il rischio ambientale dovuto ai parametri microclimatici, il rischio da movimentazione manuale dei carichi e da vibrazioni, il rischio elettrico ed il rischio incendio.

L'Inail collaborerà con aziende vinicole e frantoi, grazie a cui sarà possibile effettuare rilevamenti relativi ai diversi agenti di rischio direttamente durante le diverse fasi di lavorazione.

"È, tuttavia, opportuno sottolineare - afferma l'Inail - che le generali difficoltà di applicare un controllo igienico-sanitario ai lavoratori del settore della trasformazione agroalimentare sono in gran parte connesse alle caratteristiche intrinseche al settore stesso.

Infatti, spesso le aziende sono piccole e a conduzione familiare e le lavorazioni hanno carattere di stagionalità, per cui non sempre è possibile definire una condizione espositiva per un preciso numero di ore/anno."

[Riguardo alle imprese agricole a carattere familiare, segnaliamo l'opuscolo Ispesl-Università del Molise "[Sicurezza e salute in agricoltura - Guida pratica per le piccole aziende a conduzione familiare](#)".]

---

**[www.puntosicuro.it](http://www.puntosicuro.it)**