

## **ARTICOLO DI PUNTOSICURO**

**Anno 24 - numero 5172 di Giovedì 26 maggio 2022**

# **Imparare dagli errori: gli infortuni con i serbatoi nelle cantine vinicole**

*Esempi di infortuni professionali correlati alle attività in ambienti confinati o sospetti di inquinamento nel comparto vinicolo. Quattro casi di infortuni connessi alla presenza di serbatoi e il problema dell'identificazione degli spazi.*

Brescia, 26 Mag ? Le cronache dei tanti infortuni gravi che avvengono negli **ambienti confinati** connessi alla **filiera del vino** permettono di comprendere le situazioni, generalmente caratterizzate dalla presenza di gas asfissianti, che portano a questi incidenti.

Ad esempio:

- "lavorazioni svolte all'interno di autoclavi e cisterne, quali il lavaggio delle stesse e la rimozione di residui depositati dal vino ivi stoccato e non rimovibili con lavaggio dall'esterno;
- operazioni svolte in aree della cantina non adeguatamente ventilate durante la fermentazione dei mosti, quali locali interrati o seminterrati, con conseguente accumulo di CO<sub>2</sub> nei medesimi;
- ispezione visiva di contenitori nei quali era presente azoto dopo lo svuotamento del vino ivi contenuto".

A ricordare in questi termini alcune delle più diffuse casistiche connesse agli infortuni negli spazi confinati del comparto vinicolo è il documento "Lavoro in spazi confinati nelle cantine vinicole. Indicazioni operative per la gestione dei rischi", prodotto dall' ATS Pavia e a cura di Gioia De Paschale, Antonio Bordati, Cristina Gremita (ATS Pavia) e Adriano Bacchetta (European Interdisciplinary Applied Research Center for Safety ? Parma).

Il documento oltre ad affrontare i principali rischi presenti per i lavoratori all'interno delle cantine vinicole, riporta anche una ricca **casistica di infortuni**, tratti da diverse fonti, che offre utile materiale alla nostra rubrica "Imparare dagli errori", per tornare a parlare dei rischi negli **spazi confinati**.

Questi gli argomenti trattati nell'articolo:

- Gli infortuni lavorativi negli spazi confinati del comparto vinicolo
- Le cantine vinicole: il problema dell'identificazione degli spazi confinati

Pubblicità

<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[SW0AC9.D] ?#>

# Gli infortuni lavorativi negli spazi confinati del comparto vinicolo

Iniziamo facendo riferimento a due casi che il documento riprende da un database statunitense di OSHA (*Occupational Safety and Health Administration*).

Nel **primo caso** un dipendente di cantina addetto alla produzione del vino "stava trasferendo del vino rosso da un piccolo **serbatoio** portatile a un **serbatoio** più grande. la procedura prevedeva la purificazione della cisterna e la sostituzione dell'ossigeno con il gas argon per prevenire il deterioramento del vino.

A causa del mancato rientro del dipendente dopo le regolari ore di lavoro, il titolare della cantina cercò il dipendente chiamandolo al numero del suo telefono cellulare. non ottenendo risposta andò alla cantina e trovò il dipendente privo di conoscenza, dentro al serbatoio".

Il dipendente è morto per asfissia.

Nel **secondo caso** "un lavoratore con contratto temporaneo stava lavorando come manutentore dei tini nell'area dei **serbatoi di fermentazione del vino**. Erano presenti 16 serbatoi di vino nell'area".

Tra le 7.56 e le 7.58 di mattina "i colleghi videro il dipendente che ispezionava un serbatoio. Il serbatoio era stato completamente svuotato del prodotto liquido ed era stato purificato con diossido di carbonio e azoto e conteneva sedimenti di polpa (semi e bucce d'uva) sul fondo. Era in programma la sua pulizia".

Verso le 8.10 gli altri due colleghi "videro che la grata sopra il serbatoio era stata rimossa. Guardarono dentro il serbatoio e videro il dipendente senza sensi sul fondo del serbatoio. Venne tempestivamente chiamato il soccorso sanitario e il dipendente fu trasportato al Medical Center dove venne dichiarato morto".

Anche in questo caso la causa del decesso è stata l'asfissia.

Sempre dal documento riprendiamo due altri infortuni mortali causati da esposizione ad agenti chimici (in questo caso le fonti sono vari siti di informazione internazionali con descrizioni meno dettagliate e precise dei database dedicati alla raccolta degli infortuni).

Nel **terzo caso** l'incidente è avvenuto in una cantina dove era in corso un **test di capacità dei serbatoi**.

I serbatoi "erano dotati di coperture di legno con scanalature nel cemento ai lati degli stessi. Le coperture erano dotate di fori rotondi nei quali poteva essere inserito un bastone graduato per verificare il livello di riempimento del serbatoio. Non c'era la necessità di salire sulla copertura per inserire l'asta graduata, dato che la stessa operazione poteva essere fatta dal lato del serbatoio". Normalmente se una persona fosse comunque salita sulla parte superiore, la copertura sarebbe stata abbastanza resistente da sostenere il peso. "Ma in questa situazione quando il soggetto è salito sulla copertura, questa era leggermente spostata e ha causato la caduta dell'uomo e della copertura sul fondo".

Non la quantità di vino presente né la caduta "sono stati sufficienti a causare la morte (per annegamento o per impatto), ma il decesso è avvenuto per il diossido di carbonio rilasciato".

Nel **quarto caso** un enologo brasiliano di 50 anni è morto affogato "dopo essere caduto dentro un enorme **serbatoio di vino**. L'incidente è avvenuto in un'azienda vinicola dello Stato di Rio Grande do Sul. Secondo la polizia, l'uomo avrebbe perso l'equilibrio mentre lavorava ai bordi del contenitore, che ha una capacità di 12mila litri. Probabilmente, al momento dell'accaduto lo specialista non indossava adeguati dispositivi di protezione".

## Le cantine vinicole: il problema dell'identificazione degli spazi confinati

Il documento dell'ATS Pavia sul lavoro negli spazi confinati delle cantine vinicole ricorda come uno tra i principali problemi applicativi della normativa in materia di salute e sicurezza, con particolare riferimento al Decreto del Presidente della Repubblica 14 settembre 2011, n. 177 e al D.Lgs. 81/2008, è relativo all'**identificazione** dei cosiddetti **ambienti sospetti di inquinamento o confinati**.

Per l'identificazione "ogni ambiente e ogni situazione sono un caso a parte, tenuto conto che nell'ambito di una corretta valutazione, non si possono considerare solo i rischi presenti (ed evidenti) in relazione al contesto, ma bisogna poter identificare anche i rischi potenziali, che potrebbero interessare il luogo di lavoro. Questo per definire le misure di prevenzione e protezione necessarie per garantire un adeguato livello di sicurezza nelle attività". Ed alcuni ambienti possono "comportarsi da spazi confinati durante lo svolgimento delle attività lavorative cui sono adibiti o durante la loro costruzione, fabbricazione o successiva modifica".

Riguardo agli **spazi confinati presenti nelle cantine**, il documento segnala, tra le altre cose, che "i contenitori del vino, fermentini, autoclavi, serbatoi ed attrezzature, quali pigiadiraspatrice e presse in cui i lavoratori possono introdursi per eseguire operazioni di controllo, regolazione, manutenzione e pulizia, costituiscono certamente ambienti confinati o sospetti di inquinamento. Inoltre, durante il processo di trasformazione delle uve in vino, diverse fasi produttive comportano lavori in ambienti confinati o sospetti di inquinamento e, anche, in altre aree attigue presenti nelle cantine, caratterizzate da una possibile esposizione a gas/vapori in locali non adeguatamente aerati".

Inoltre nelle cantine edificate in anni non recenti, possono "essere presenti locali ubicati, in tutto o in parte al di sotto del piano campagna, ovvero piani interrati e seminterrati che risultano essere in comunicazione con locali in cui sono presenti i tini di fermentazione dei mosti. In tali locali, in assenza di una adeguata ventilazione naturale o meccanica, possono formarsi atmosfere pericolose per il personale addetto".

E in riferimento al calendario dei lavori di cantina, "possono comportare situazioni di **particolare pericolo di esposizione** le fasi di messa in funzione di macchine ed impianti di pigiadiraspatura, la fermentazione tumultuosa dei mosti, la svinatura nel periodo agosto ? ottobre e tutte le operazioni che prevedono l'accesso di personale all'interno dei vasi vinari".

Si sottolinea, infine, che "la presenza nell'ambiente di alcuni gas, quali anidride carbonica, azoto e argon, date le loro caratteristiche, non è avvertibile senza l'ausilio di uno specifico strumento in grado di rilevarne la presenza. Il rischio di asfissia, in questi casi, è molto elevato e quindi tali locali devono essere oggetto di specifica attenzione (art. 66 D.lgs. 81/08)".

Rimandiamo, in conclusione, alla lettura integrale del documento, che presenta analisi più dettagliate sull'esposizione a sostanze pericolose e che, riguardo al delicato tema dell'**identificazione** degli ambienti confinati, riporta, con alcune precisazioni, le conclusioni del Gruppo Regionale Emilia Romagna Ambienti Confinati (2013).

Tiziano Menduto



Licenza [Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)

---

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