PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 19 - numero 3954 di martedì 21 febbraio 2017

Quali sono i rischi degli operatori che lavorano negli acetifici?

Un progetto multimediale si sofferma sulla tutela della salute e sicurezza negli acetifici. Gli aceti balsamici e gli aceti di vino, le fasi del ciclo produttivo, i rischi dei luoghi di lavoro e infortunistici, l'esposizione ad agenti chimici e fisici.

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[ACAS802] ?#>

Bologna, 21 Feb ? In questi mesi ci siamo soffermati più volte sui documenti prodotti dal progetto Impresa Sicura relativi alla sicurezza nel settore agroalimentare, un settore molto articolato e complesso in cui gli operatori possono essere esposti a diversi rischie per la salute e sicurezza.

E per favorire la prevenzione e la diffusione di buone prassi in questo settore, il progetto - elaborato da EBER, EBAM, Regione Marche, Regione Emilia-Romagna, Inail e validato dalla Commissione Consultiva Permanente come buona prassi nella seduta del 27 novembre 2013 ? ha elaborato alcuni documenti con riferimento alle attività in quattro diversi ambiti: caseifici, lavorazione della carne, lavorazione della pasta all'uovo e acetifici.

Ci soffermiamo oggi sugli **acetifici** ricordando che l'aceto è un "liquido commestibile ottenuto grazie all'azione di batteri che, in presenza di aria, fermentano l'etanolo trasformandolo in acido acetico. L'aceto può essere prodotto a partire dal vino, da malto, mele, pere, miele, riso, zucchero di canna, cachi ed altre materie prime compreso l'etanolo. Tra tutti questi tipi di aceto, ciascuno con differenti caratteristiche organolettiche, il più diffuso in Italia è l'**aceto di vino**". Mentre l'**aceto balsamico** è un tipo di aceto "caratterizzato da peculiari sapori acido e dolce ottenuto mediante miscelazione principalmente di aceto di vino e mosto cotto e/o concentrato che, se prodotto sul territorio modenese o reggiano (la quasi totalità) è riconosciuto come Aceto Balsamico di Modena IGP (Indicazione Geografica Protetta). L'Aceto Balsamico IGP è un prodotto che ha un disciplinare, tecniche produttive e tempi di realizzazione compatibili con le produzioni industriali e non va confuso con l'Aceto Balsamico che può fregiarsi del titolo di Tradizionale. Gli Aceti Balsamici Tradizionali di Modena e di Reggio Emilia, entrambi connotati dalla concessione della DOP (Denominazione di Origine Protetta) derivano infatti dalla fermentazione di solo mosto sottoposto prima a un processo di bollitura a fuoco diretto e poi ad una maturazione in batterie di botti che, secondo specifici disciplinari, deve prolungarsi per almeno 12 anni, ma può anche superare i 25".

A ricordarci le varie tipologie di aceti e acetifici è il documento "**Settore agroalimentare_Acetifici**", prodotto all'interno del progetto Impresa Sicura, che sottolinea come nell'ambito del settore agroalimentare il comparto italiano degli acetifici rappresenti una "interessante nicchia di produzione".

Dopo aver riportato alcuni dati quantitativi sugli acetifici in Italia, nel documento si esaminano gli acetifici industriali per la produzione di aceto di vino e per la produzione di aceto balsamico.

Si segnala, ad esempio, che la **produzione industriale dell'aceto di vino** si è basata su due procedimenti:

- "acetificazione in superficie su trucioli (o a percolamento);

- acetificazione in coltura sommersa.

L'orientamento attuale privilegia decisamente il secondo procedimento, mentre il sistema a trucioli risulta quasi completamente abbandonato. Il sistema in coltura sommersa pur richiedendo impianti più complessi è conveniente dato che effettua la fermentazione in circa 24 ore invece che in 7 giorni come avviene in quello a trucioli; inoltre la resa è superiore a seguito di minori perdite di acido acetico e il processo è altamente automatizzato".

Negli acetifici di vino il **ciclo produttivo** può riguardare:

- **cantina con le lavorazioni**: ricezione materie prime e loro stoccaggio, miscelazione, acetificazione (sommersa o per percolazione), decolorazione, chiarificazione, filtrazione, pastorizzazione, stoccaggio prodotto finito sfuso;

- **imbottigliamento**, spesso distribuito su più linee per la produzione di formati differenti, ma organizzato nelle seguenti fasi: preparazione linea, carico e preparazione/pulizia contenitori, riempimento e chiusura, confezionamento, pallettizzazione;

- **servizi generali** che consistono in: magazzino che garantisce il carico/scarico dei mezzi dei fornitori, il deposito e smistamento materiali secchi, la preparazione ordini clienti e spedizioni; manutenzione delle attrezzature presenti in azienda; nello svolgimento dell'attività si può avvalere di una officina interna; laboratorio che si occupa di campionamento ai fini dell'analisi presso i reparti produttivi, analisi di materie prime/semilavorati/prodotti finiti e di ricerca e sviluppo; decantatore/neutralizzatore per rendere compatibili le acque di scarico con i requisiti previsti dalle pubbliche fognature".

Dopo aver ricordato le differenze nel ciclo produttivo tra acetifici di vino e produzione industriale di aceto Balsamico, il documento si sofferma sui **principali rischi riconducibili ai luoghi di lavoro**:

- "stabilità/solidità dell'edificio e delle strutture (cisterne, scaffali...) legato anche alla sismicità dell'area su cui lo stabilimento è insediato;

- valutazione del rischio di fulminazione per scariche atmosferiche, in particolare in presenza di cisterne metalliche esterne all'azienda;

- carenza di illuminazione naturale soprattutto nelle Cantine e nei Magazzini;

- condizioni microclimatiche sfavorevoli nelle Cantine e nei Magazzini".

Oltre ai generali rischi elettrici e di incendio, il **rischio infortunistico** è poi legato essenzialmente:

- "alla movimentazione mezzi nella viabilità esterna allo stabilimento (ricezione/spedizione camion);

- alla possibile esposizione ad atmosfere asfissianti all'interno delle cisterne e dei tini nel reparto Cantina;

- a inciampi/cadute/scivolamenti per la presenza di bagnato e di tubi sul pavimento dei reparti Cantina e Imbottigliamento;

- a cadute dall'alto dalle scale e dai camminamenti sui serbatoi all'esterno o in Cantina;

- a urti/contatti/schiacciamenti/trascinamenti o tagli nella conduzione delle linee del reparto di Imbottigliamento;

- caduta di materiali impilati o stoccati in Magazzino;

- alla movimentazione esterna e interna dei carrelli elevatori in Magazzino e nei vari reparti".

Infine a seconda delle fasi lavorative si possono presentare i seguenti **rischi di esposizione** a:

- rischio chimico ("in Cantina, ma anche nell'Imbottigliamento, in Manutenzione, nel Decantatore/ neutralizzatore e in Laboratorio");

- polveri, in particolare silicee ("in Cantina");

- rumore ("in Cantina e nell'Imbottigliamento");

- vibrazioni meccaniche ("che interessano sia il segmento mano-braccio, come nell'uso di utensili portatili in Manutenzione, sia il corpo intero, per l'uso di carrelli elevatori nel Magazzino").

Rimandando a futuri articoli l'approfondimento delle buone prassi per la prevenzione dei vari rischi nel settore, riportiamo infine un estratto dell'**indice generale** del documento di Impresa Sicura:

Introduzione

Capitolo 2 Gli Acetifici

2.1 Introduzione e principali situazioni da valutare

2.2 Materie prime

2.3 Reparti e Fasi di lavorazione

2.4 Agenti chimici

2.5 Macchine impiegate nel comparto

2.6 Magazzinaggio

2.7 Schede riepilogative dei rischi

2.8 Sicurezza alimentare

Capitolo 3 Sicurezza

3.1 Sicurezza elettrica

3.2 Sicurezza generale delle macchine

Capitolo 4 Igiene industriale

4.1 Rumore

4.2 Vibrazioni

4.3 Rischio chimico e cancerogeno

4.4 Movimentazione manuale dei carichi

4.5 Sovraccarico biomeccanico arti superiori

Capitolo 5 Ambienti di lavoro ed emergenze

5.1 Aspetti generali di sicurezza dei luoghi di lavoro

5.2 Atmosfere potenzialmente esplosive

5.3 Norme antincendio

5.4 Segnaletica di sicurezza

Capitolo 6 Dispositivi di protezione individuale

6.1 Informazioni generali sui DPI

6.2 Dispositivi di protezione della testa

6.3 Dispositivi di protezione dell'udito

6.4 Dispositivi di protezione degli occhi e del viso

6.5 Dispositivi di protezione delle vie respiratorie

6.6 Dispositivi di protezione delle mani

6.7 Dispositivi di protezione dei piedi

6.8 Dispositivi di protezione del corpo

6.9 DPI specifici per il Comparto

Capitolo 7 Aspetti sanitari

7.1 Sorveglianza sanitaria e primo soccorso

7.2 Lavoratori minorenni e Lavoratrici madri

7.3 Aspetti sanitari nel settore degli Acetifici

Il sito " Impresa Sicura": l'accesso via internet è gratuito e avviene tramite una registrazione al sito.

Commissione Consultiva Permanente per la salute e sicurezza sul lavoro - Buone Prassi -Documento approvato nella seduta del 27 novembre 2013 ? Impresa Sicura

RTM

 Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

---

www.puntosicuro.it