PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 25 - numero 5517 di Lunedì 04 dicembre 2023

Sicurezza in corilicoltura: trattamenti antiparassitari ed essicazione

Un documento Inail sulla sicurezza nella coltivazione del nocciolo riporta informazioni sui rischi e la prevenzione in varie attività. Focus sui trattamenti antiparassitari, sull'uso di diserbanti e sulle attività di essiccazione e conferimento.

Napoli, 4 Dic ? Come ricordato nel documento Inail " La sicurezza nel settore corilicolo", il **nocciolo** "rappresenta una coltura di interesse rilevante nel panorama agricolo nazionale, per la produzione annuale di circa 110.000 tonnellate che fa dell'Italia il secondo produttore mondiale di nocciole dopo la Turchia". E la coltura, "destinata a svilupparsi anche nei prossimi anni", ha "grandi potenzialità" e può rappresentare una vera opportunità.

A condizione, tuttavia, che "si sviluppi una filiera che sappia accompagnare gli investimenti con ricerca, sperimentazione e grande assistenza tecnica, soprattutto in materia di sicurezza, per meglio definire l'adozione delle **misure di prevenzione per la salute dei lavoratori**".

La pubblicazione, realizzata dalla Direzione regionale Campania dell'Inail, dalla Confederazione Italiana Agricoltori (CIA) di Avellino e dall'Istituto di Ricerca e Formazione per il Mezzogiorno (IRFoM), è il risultato di progetto di prevenzione che ha analizzato i rischi per gli agricoltori della **filiera corilicola** (diffusa particolarmente in Lazio e Campania) e che riporta utili suggerimenti per le misure di prevenzione e protezione da adottare nelle varie fasi lavorative.

In precedenti articoli abbiamo affrontato, attraverso le indicazioni e le schede presenti nel documento, i rischi connessi all' attività di potatura e di raccolta.

Oggi nell'articolo affrontiamo i seguenti argomenti:

- La coltivazione delle nocciole e i trattamenti antiparassitari e diserbanti
- I trattamenti antiparassitari e diserbanti e le misure di prevenzione
- La coltivazione delle nocciole e le attività di essiccazione e conferimento

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[CSA227.D] ?#>

La coltivazione delle nocciole e i trattamenti antiparassitari e diserbanti

Uno dei pericoli per la salute dei lavoratori può dipendere dall'**utilizzo di prodotti chimici antiparassitari** e una delle principali avversità per il nocciolo è "rappresentata dagli attacchi di diversi tipi di insetti che provocano danni alle pertiche, alla vegetazione e ai frutti delle gemme, influendo sulla qualità e la quantità del raccolto". Inoltre "le nevicate tardive, le piogge primaverili o condizioni ambientali caldo-umide favoriscono lo sviluppo di parassiti fungini che attaccano gemme, legno e apparato radicale".

Si indica che in presenza di forti attacchi "si utilizzano **antiparassitari irrorati su tutta la pianta**", mentre per realizzare un **diserbo** efficace si applicano "gli erbicidi disponibili su un piano orizzontale nel modo più uniforme possibile, garantendo un buon livello di copertura dell'area trattata e contenendo al massimo la deriva (sia laterale che verticale)".

Se l'utilizzo di macchine per le irrorazioni espone anche ai vari rischi connessi alle attività meccanizzate, il documento si sofferma in particolare sull'esposizione a sostanze chimiche che, in agricoltura, si caratterizza "per la molteplicità dei prodotti utilizzati e per l'uso concentrato in periodi brevi".

In particolare per la **coltivazione del nocciolo** i principi attivi utilizzati "variano a seconda della minaccia per la pianta che si vuole ridurre" e il lavoratore è "esposto al rischio chimico durante la preparazione della miscela diluita, la sua distribuzione e il rientro nelle colture trattate".

Si distinguono **due tipi di effetti**:

- **effetto tossico metabolico acuto**, "che indica gli effetti a breve termine ed è utilizzato per attribuire la classe di tossicità ai prodotti;
- **effetto a livello di moltiplicazione cellulare** (cancerogenesi, mutagenesi, teratogenesi)".

Si segnala poi che l'esposizione al rischio chimico "può avvenire anche successivamente alla distribuzione del prodotto movimentando i rami irrorati durante la potatura o inalando le polveri che si producono durante la raccolta e le altre pratiche colturali". E per **eliminare o ridurre questi rischi**, "è necessario effettuare solo i trattamenti strettamente necessari impiegando, preferibilmente, i prodotti meno tossici ed evitando di rientrare in campo durante il periodo di carenza, di fumare e di consumare alimenti e bevande, oltre che procedere correttamente con le operazioni di igiene, eseguire i trattamenti in assenza di vento, verificare che durante la distribuzione non vi siano altre persone nelle immediate vicinanze, attendere che la vegetazione sia completamente asciutta senza mai dimenticare di indossare i necessari DPI".

Si ricorda poi che se le **schede di sicurezza** "forniscono le informazioni principali per l'utilizzo dei prodotti fitosanitari", è necessario che "la gestione di questa pratica sia affidata a persona adeguatamente preparata e munita delle autorizzazioni che normalmente vengono rilasciate dalla Regione". E si segnala che oltre alla concimazione chimica e all'uso di pesticidi "si va diffondendo anche nella coltivazione delle nocciole, l'uso di concimi organici, ai fini della produzione biologica".

I trattamenti antiparassitari e diserbanti e le misure di prevenzione

Una scheda del documento Inail sui "**trattamenti antiparassitari e diserbanti**" ricorda che i trattamenti fitosanitari "possono essere eseguiti con **irroratrice portata da trattrice** e, dove non è possibile accedere con essa, il trattamento viene eseguito con **'lancia' collegata all'irroratrice** tramite una tubazione flessibile. La distribuzione dei prodotti richiede una adeguata conoscenza delle operazioni da compiere e idonei **dispositivi di protezione individuali** per il **rischio chimico**. Per tali motivi gli operatori che compiono queste operazioni devono avere l'apposito '**patentino**'".

Riprendiamo dal documento l'immagine di una irroratrice:



Ci soffermiamo su alcuni suggerimenti della scheda sulle **misure di prevenzione e protezione** connesse al **rischio chimico**:

- **Misure di prevenzione**:

- ♦ "Scegliere prodotti a minor tossicità
  ♦ Evitare il contatto con i prodotti
  ♦ Evitare di fumare e di consumare alimenti e bevande durante le operazioni
  ♦ Procedere correttamente con le operazioni di igiene
  ♦ Leggere e rispettare quanto riportato sulle schede di sicurezza
  ♦ Eseguire i trattamenti in assenza di vento
  ♦ Verificare che durante la distribuzione non vi siano altre persone nelle immediate vicinanze
  ♦ Apporre idonea cartellonistica di pericolo
  ♦ Verificare periodicamente gli ugelli, i dispositivi antigoccia, le tubazioni, i raccordi, gli strumenti di controllo"

- **Misure di protezione**:
  ♦ Guanti,
  ♦ Tuta tyvek,
  ♦ Stivali,
  ♦ Maschera facciale o casco integrale con idonei filtri, copricapo

La coltivazione delle nocciole e le attività di essiccazione e conferimento

Riportiamo poi alcune indicazioni relative alle **attività di essiccazione e conferimento**.

Si segnala che, terminata la raccolta, le nocciole "vengono essiccate ancora all'aria dalla maggior parte delle aziende" e solo poche grosse aziende "usano essiccatoi, che sono indispensabili in condizioni di piovosità e umidità eccessiva".

Oggi "molte aziende produttrici di nocciole si sono dotate di **essiccatoi aziendali** con una capacità di 20-30 quintali di nocciole, realizzando così una essiccazione 'forzata', tramite l'utilizzo di aria calda a 45 °C e il movimento continuo delle nocciole, sia nella fase di riscaldamento, sia in quella di raffreddamento, con conseguente **rischio di ustione**".

Con la meccanizzazione nella corilicoltura grazie alle molte macchine raccoglitrici, "la raccolta viene effettuata concentrando le nocciole in appositi **carrelli**, che poi si svuotano direttamente nelle imprese di trasformazione. Tuttavia, anche se è un fenomeno in via di estinzione, in alcune aziende a carattere familiare continua la **raccolta manuale delle nocciole**; tra le piccole aziende sono presenti ancora oggi macchine nelle quali non è previsto l'impiego del carrello, per cui le nocciole si raccolgono nei sacchi. Queste macchine sono presenti soprattutto in quei terreni scomodi da raggiungere con macchine provviste di carrello. Questo inevitabilmente espone l'operatore al rischio della **movimentazione manuale dei carichi**, soprattutto nelle fasi di carico e scarico per l'essicazione e dal carico e scarico per il conferimento alle aziende di trasformazione".

Riportiamo **indicazioni sulla prevenzione** dalla scheda sull'essiccazione e conferimento. Una scheda che ricorda, in breve, che "per essiccare le nocciole bisogna lasciarle almeno una settimana esposte al sole o utilizzando essiccatori. Nelle fasi di conferimento molte aziende concentrano le nocciole in appositi carrelli, che svuotano direttamente", come indicato sopra, "nelle imprese di trasformazione".

Tra i tanti rischi presentati ci soffermiamo sul rischio di ribaltamento (dipendente dalle macchine utilizzate, dal terreno sconnesso, dalle pendenze eccessive, ...).

Queste le **misure di prevenzione**:

- Valutare la natura e le condizioni del terreno
- Operare in situazioni di stabilità della trattrice
- Evitare le manovre brusche e le curve strette
- Evitare, per quanto possibile, la marcia in pendenza trasversale
- Mantenere adeguate distanze da cigli e scarpate
- Effettuare la manutenzione periodica dell'intero macchinario
- Effettuare pause di riposo
- Formazione specifica per la conduzione del mezzo.

Il documento riporta anche delle **misure di protezione**:

- Rollbar/cabina
- Cinture di sicurezza.

Rimandiamo, in conclusione, alla lettura integrale del documento Inail che, per quanto riguarda l'attività di essicazione e conferimento, si sofferma anche sui seguenti rischi:

- rischio meccanico
- rischio di caduta
- rischi fisici
- movimentazione manuale dei carichi.

RTM

Scarica il documento da cui è tratto l'articolo:

Inail - Direzione regionale Campania, Confederazione Italiana Agricoltori Avellino, Istituto di Ricerca e Formazione per il Mezzogiorno, " La sicurezza nel settore corilicolo", a cura di Michele del Gaudio (Inail, Unità Operativa Territoriale CVR di Avellino), Aniello Troiano e Pino Mauriello (Istituto di Ricerca e Formazione per il Mezzogiorno) con la collaborazione di Carmine Piccolo e Gaetano Battista (Inail, Unità Operativa Territoriale CVR di Avellino), Grazia Memmolo (Inail, Direzione territoriale di Napoli e Salerno), Angela Nicotera (Inail, Direzione regionale Campania) e Michele Masuccio (Confederazione Italiana Agricoltori Avellino), Collana Salute e Sicurezza, edizione 2023 (formato PDF, 5.36 MB).

Vai all'area riservata agli abbonati dedicata a " La tutela della salute e della sicurezza nella coltivazione del nocciolo".

Leggi gli articoli di PuntoSicuro sulla sicurezza in agricoltura

Licenza Creative Commons