PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

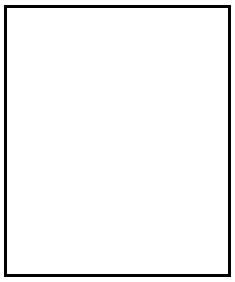
Anno 8 - numero 1423 di giovedì 23 febbraio 2006

SICUREZZA NELLA FILIERA DEL VINO

Disponibile on line una guida alle operazioni della filiera del vino, con un ampio capitolo dedicato alla sicurezza e salute sul lavoro.

Pubblicità

L'Assessorato alla Sanità della regione Piemonte, nell'ambito delle iniziative "Io scelgo la sicurezza" e "Sicuri di essere sicuri", ha reso disponibile on line una guida (file in formato .zip, 2,11 MB) alle operazioni della filiera del vino, con un ampio capitolo dedicato alla sicurezza e salute sul lavoro, realizzata in collaborazione con l'Istituto per le Macchine Agricole e Movimento Terra (IMAMOTER) del CNR.



Le cause più comuni d'infortunio in cantina sono dovute a urti, contatti, colpi con oggetti, contenitori e materiali vetrosi. Molto bassi risultano gli incidenti dovuti alle macchine enologiche e agli impianti in genere, eccezione fatta per l'impianto d'imbottigliamento, cui sono legati gli infortuni dovuti al contatto con i materiali vetrosi (bottiglie, damigiane, ecc.), che interessano in modo particolare gli arti superiori.

Schematicamente, i rischi più frequenti in cantina sono dovuti:

- all'utilizzo degli impianti e delle attrezzature (vasche di raccolta con coclee in movimento, pigiadiraspatrici, sgrondatrici, presse, ecc.), con conseguente pericolo di impigliamento e cesoiamento;

- ai pavimenti e alle superfici scivolose;

- alle passerelle sopraelevate e all'utilizzo di scale, con conseguente pericolo di caduta dall'alto;

- all'eventuale presenza di anidride carbonica all'interno delle cisterne di fermentazione, con pericolo di asfissia;

- all'uso di sostanze tossiche o pericolose come l'anidride solforosa, i detergenti corrosivi e i disinfettanti;

- alla movimentazione manuale dei carichi;

- a scosse elettriche.

Nella guida, oltre alla sezione dedicata alla sicurezza, vi sono anche descritte tutte le operazioni della filiera: la cantina e i requisiti igienico-sanitari, la ricezione delle uve, la vinificazione dei vini, la pulizia dei locali e delle attrezzature della cantina, l'imbottigliamento e lo smaltimento dei reflui di cantina.