PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 16 - numero 3444 di giovedì 04 dicembre 2014

Sicurezza nella raccolta delle olive e nel frantoio

Due brevi filmati che illustrano le corrette pratiche da adottare durante la raccolta delle olive e le operazioni svolte in un frantoio oleario a ciclo continuo.

Nell'ambito del progetto regionale "Prevenzione e Tutela della salute dei lavoratori in agricoltura" coordinato e attuato dalla Azienda Sanitaria Firenze, sono stati realizzati due brevi filmati inerenti le operazioni svolte per la raccolta delle olive e le operazioni svolte in un frantoio oleario a ciclo continuo.

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[AP1378] ?#>

Nel primo video sono illustrate alcune delle modalità di raccolta delle olive per la produzione di olio, con particolare sottolineatura degli aspetti inerenti la sicurezza sul lavoro, e sono mostrate le corrette pratiche da adottare durante le lavorazioni.
Sicurezza nella raccolta delle Olive

Nel secondo video è illustrato il ciclo produttivo di un frantoio oleario a ciclo continuo, con particolare sottolineatura degli aspetti inerenti la sicurezza sul lavoro, e sono mostrati esempi sulle corrette pratiche da applicare durante le lavorazioni.

Sicurezza e Salute nel Frantoio a ciclo continuo

Per una più completa informazione sull'argomento ricordiamo i documenti realizzati da un gruppo di lavoro multidisciplinare composto da professionisti della CONTARP e pubblicato dall'INAIL, già presentati su Puntosicuro, e che danno indicazioni più precise circa la valutazione i rischi professionali connessi alle attività di produzione dell'olio e del vino:

Il comparto vinicolo e oleario - I frantoi
Il comparto vinicolo e oleario - Cicli produttivi e Rischi professionali"

RPS

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.