

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 21 - numero 4464 di Lunedì 13 maggio 2019

I principali rischi per i lavoratori nelle cantine vinicole

Un documento riporta indicazioni operative per la gestione dei rischi nel comparto della produzione vinicola con particolare riferimento agli spazi confinati. Le fasi del ciclo produttivo, i rischi per gli operatori e le principali misure di prevenzione.

Pavia, 13 Mag ? Ci sono comparti produttivi che, malgrado la diffusione nel nostro territorio e la rilevanza economica, sono stati ancora poco analizzati riguardo alle criticità in materia di tutela della sicurezza del lavoro. E uno di questi, al di là dell'attenzione riservata dall'Inail in alcuni documenti sui rischi professionali, continua ad essere il **comparto della produzione vinicola** con riferimento, in particolare, ai rischi correlati alle attività che si svolgono negli **spazi confinati**.

Per tornare a parlare non solo del tema degli spazi confinati, ma anche più generalmente dei rischi nelle attività che si svolgono nelle cantine vinicole, ci soffermiamo sul documento "**Lavoro in spazi confinati nelle cantine vinicole. Indicazioni operative per la gestione dei rischi**"; un documento prodotto dall' ATS Pavia e correlato ad uno specifico progetto che prende spunto dall'analisi del fenomeno infortunistico nell'Oltrepo' pavese.

Questi gli argomenti affrontati nell'articolo:

- Le principali fasi lavorative nelle cantine vinicole
- Rischio di investimento e rischio di caduta
- I rischi chimici e i gas asfissianti
- Altri rischi per la sicurezza e la salute
- I rischi e le misure di prevenzione

Pubblicità

<#? QUI-PUBBLICITA-SCORM1-[EL0265] ?#>

Le principali fasi lavorative nelle cantine vinicole

Nel documento, scritto da Gioia De Paschale, Antonio Bordati, Cristina Gremita (Unità Operativa Prevenzione Sicurezza Ambienti lavoro - ASI Pavia) e Adriano Bacchetta (European Interdisciplinary Applied Research Center for Safety ? Parma), sono presentati i **principali rischi** presenti per i lavoratori all'interno delle cantine vinicole.

Ricordiamo brevemente le **fasi del ciclo produttivo** presentate nel documento:

- Conferimento dell'uva alla cantina
- Pesatura/prelevamento campione
- Scarico del prodotto nella tramoggia
- Pigiatura delle uve
- Fermentazione tumultuosa o alcolica

- Follatura
- Svinatura con pressatura delle vinacce
- Fermentazione malolattica
- Correzioni e trattamenti del vino
- Affinamento
- Imbottigliamento
- Immagazzinamento
- Lavorazioni accessorie (lavaggio dei vasi vinari e delle autoclavi, manutenzione, ...)

Rischio di investimento e rischio di caduta

Con riferimento alle fasi del ciclo produttivo, inizialmente il documento presenta il **rischio di investimento**, "da parte dei mezzi o trattori agricoli, dei pedoni che si trovano a transitare nell'area di conferimento delle uve".

Inoltre i lavori in prossimità della tramoggia "possono comportare il **rischio di caduta** di persone nella stessa, che per motivi logistici, può trovarsi ad una quota più bassa rispetto al piano campagna". E in mancanza di adeguata protezione o di idonei dispositivi, "la persona potrebbe riportare lesioni conseguenti a contatto con organi lavoratori".

Successivamente nella fase di diraspatura "i rischi per gli operatori sono bassi, in quanto la macchina lavora in automatico". Però situazioni di pericolo "possono essere presenti durante le fasi di pulitura o manutenzione della medesima".

Altri rischi riguardano i **lavori in postazioni sopraelevate** che sono legati, ad esempio, alla necessità di "raggiungere la sommità dei vasi vinari". E "l'utilizzo di scale portatili è finalizzato, in alcuni casi, all'accesso alla parte superiore dei vasi di contenuta altezza".

A questo proposito si segnala che "la predisposizione di passerelle e di scale fisse e portatili, dotate di regolamentari requisiti tecnici, limita il rischio infortunistico".

I rischi chimici e i gas asfissianti

Riguardo ai rischi chimici si segnala poi che "la fermentazione tumultuosa del mosto ottenuto dalle uve produce notevoli quantità di **anidride carbonica** che, se non allontanate, possono determinare rilevante inquinamento in locali chiusi".

Inoltre l'**anidride solforosa**, "utilizzata principalmente per le proprietà antiossigeno e per l'azione selettiva nei confronti dei lieviti, in quanto più pesante dell'aria tende ad accumularsi verso il basso. Secondo le concentrazioni e le modalità di impiego può essere tossica o irritante".

Si indica poi che al termine dell'operazione di svinatura, "l'estrazione delle vinacce dai fermentini non dotati di raschiatore di fondo automatico, può comportare l'introduzione dei lavoratori nei vasi per effettuare un'adeguata pulizia, con conseguente esposizione a vapori etilici ed a CO₂". E l'**azoto** e l'**argon** utilizzati per il controllo della ossidazione lenta "possono costituire pericolo elevato per i lavoratori in quanto gas asfissianti".

E anche la pulitura delle autoclavi, "pur effettuata prevalentemente dall'esterno mediante irrogazione di soluzioni detergenti sulle pareti interne, in via occasionale può richiedere l'introduzione di un lavoratore per la rimozione manuale di residui non diversamente eliminabili. In questo caso i lavoratori potrebbero essere esposti ad un'atmosfera interna contenente **gas asfissianti**".

Riprendiamo dal documento un'immagine del lavoro di estrazione delle vinacce:



Addetto all' estrazione delle vinacce all'interno del vaso

Si ricorda poi che le operazioni di filtrazione "possono comportare esposizione a polveri di farina fossile che, in caso abbia tra i componenti silice libera cristallina, configura un potenziale rischio silicotigeno e cancerogeno".

Altri rischi per la sicurezza e la salute

Infine nel corso della fase di imbottigliamento "è presente un rischio infortunistico trascurabile se sulla linea sono mantenuti attivi tutti i dispositivi di sicurezza. È invece possibile esposizione ad elevati **livelli di rumore**".

Senza dimenticare che nelle cantine ed in tutte le fasi lavorative "non sono escludibili i rischi infortunistici derivanti dalla presenza di **pavimenti bagnati o ingombri**".

Altre fonti di pericolo sono costituite, ad esempio, da **impianti elettrici** non sistematicamente verificati o resi oggetto di manutenzione, dal potenziale contatto con **organi lavoratori** non adeguatamente segregati, dall'impiego di **sostanze caustiche** costituiscono ulteriori fonti di pericolo. E in ogni fase lavorativa, infine, "possono essere presenti rischi derivanti da movimentazione manuale dei carichi e da microclima non adeguato".

I rischi e le misure di prevenzione

Dal documento riprendiamo un breve riepilogo dei rischi e delle principali misure di prevenzione:

- **Lavoro in ambienti confinati. Esposizione a gas asfissianti** (anidride carbonica, azoto, argon): "Aerazione naturale - ventilazione forzata. Rilevatori di ossigeno. Operatore assistito. Rigide procedure di accesso. Formazione e DPI per interventi in caso di emergenza;
- **Attrezzature a pressione**: Omologazione ANCCISPESL o Certificazione CE;
- **Attrezzature di sollevamento > 200 kg**: Omologazione ENPIISPESL/ INAIL o Certificazione CE;
- **Impianti elettrici e protez. scariche atmosferiche**: Verifiche periodiche. Dichiarazione di conformità. Verifiche periodiche;
- **Impianti termici ? acqua calda**: Omologazione ANCC ISPESL/INAIL (Pot. > 34 kW.) Verifiche periodiche (Pot. > 116 kW);
- **Cadute dall'alto o in profondità**: Parapetti fissi con fascia fermapiede. Scale fisse con gradini stabili e antiscivolo, scale con pianerottolo. Scale portatili con appositi ganci e basi antiscivolo. Cinture di sicurezza/ imbracature;
- **Contatto con organi in movimento**: Griglie metalliche o altri ripari fissi. Ripari mobili dotati di dispositivi di interblocco e fotocellule per blocco organi lavoratori. Pulsantiere ad impulsi 'uomo presente'. Arresto di emergenza;
- **Cadute su pavimenti**: Pavimenti e calzature antiscivolo. Corretta disposizione di tubi e cavi;
- **Caduta/esplosione di bombole**: Adeguato stoccaggio. Movimentazione con carrelli. Protezione testata;
- **Movimentazione manuale carichi**: Uso di carrelli, altri ausili, adeguata formazione;
- **Rumore**: Pannelli fonoisolanti/fonoassorbenti. Schermi. Manutenzione. Cuffie/tappi;
- **Esposizione ad agenti chimici**: Consultare schede di sicurezza;
- **Impiego di silice libera cristallina**: Ricerca di soluzioni alternative a basso rischio d'impiego. Rigorose procedure di igiene e di lavoro".

Il documento riporta poi indicazioni sull'impiego di prodotti enologici, sull'impiego di detersivi e sanificanti (soda caustica, ipoclorito, acido peracetico, ecc.), sulla presenza di vapori di alcol etilico e sull'impiego di prodotti sensibilizzanti e di altri prodotti, per la manutenzione e il funzionamento di impianti.

A questo proposito si ricorda l'importanza del deposito dei prodotti in locali ed armadietti chiusi, dell'uso di DPI per vie respiratorie e occhi, guanti, tute, grembiuli, calzature. Senza dimenticare l'importanza di consultare le schede di sicurezza, di un'adeguata aerazione degli ambienti e della presenza di docce di emergenza e lavaocchi.

Rimandiamo, in conclusione, alla lettura integrale del documento che si sofferma ampiamente sui rischi negli spazi confinati delle cantine vinicole.

Tiziano Menduto

Scarica il documento da cui è tratto l'articolo:

ATS Pavia, " Lavoro in spazi confinati nelle cantine vinicole. Indicazioni operative per la gestione dei rischi", scritto da Gioia De Paschale, Antonio Bordati, Cristina Gremita (Unità Operativa Prevenzione Sicurezza Ambienti lavoro - ASI Pavia) e Adriano Bacchetta (European Interdisciplinary Applied Research Center for Safety ? Parma), edizione 2015/2016 (formato PDF, 7.03 MB).



Questo articolo è pubblicato sotto una [Licenza Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/).