PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 14 - numero 2796 di giovedì 16 febbraio 2012

I rischi professionali nel comparto vinicolo e oleario

Tre recenti pubblicazioni permettono di conoscere i rischi e operare una corretta azione di prevenzione e di protezione nelle attività di produzione del vino e dell'olio. Focus su rischio chimico e rischio rumore.

Roma, 16 Feb ? Come abbiamo verificato con la presentazione delle schede relative ai rischi biologici, vi sono attività e comparti che risultano poco esplorati dal punto di vista della tutela della sicurezza del lavoro. Tra questi sicuramente sono da annoverare i comparti relativi alle **attività di produzione del vino e dell'olio**.

Per questo motivo un gruppo di lavoro multidisciplinare composto da professionisti della CONTARP (Consulenza Tecnica Accertamenti Rischi e Prevenzione) dell'Inail ha portato avanti un progetto specifico ? che ha visto la collaborazione di diverse aziende di dimensioni medio-piccole ? e ha realizzato alcune pubblicazioni che riportano l'esame e la valutazione dei rischi professionali connessi a questi comparti lavorativi.

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-SCORM1-[EL0032_AGR] ?#>

Queste attività produttive, malgrado la notevole rilevanza socio-economica e culturale che rivestono nel contesto produttivo italiano, sono state poco analizzate, dal punto di vista della tutela della sicurezza del lavoro, per diverse ragioni. Ad esempio per la difficoltà di delineare i profili espositivi degli operatori del settore, dovuta al carattere di stagionalità delle attività svolte e all'intercambiabilità delle mansioni lavorative in funzione delle esigenze del ciclo produttivo. E questa carenza di analisi ha reso difficoltosa la "possibilità di divulgare agli operatori del settore una cultura antinfortunistica efficace che consenta di operare in condizioni di tutela del lavoratore in impianti tecnologici complessi, nei quali potenziale è la presenza di rischi di ordine fisico, chimico, biologico ed ergonomico".
Nel documento si ricorda, tra l'altro, che le produzioni vinicola ed olearia "sono **tra le più rilevanti nell'ambito del settore agroalimentare italiano**; in particolare i dati statistici relativi al 2008 riferiscono di 714.988 ettari di terreno coltivati a uva da vino e di 1.180.605 ettari coltivati a olivo; a cui corrisponde un raccolto, per il medesimo anno, di 6.445.000 tonnellate di uva e di 3.435.000 tonnellate di olive da cui sono stati ottenuti, rispettivamente, 46.245.000 ettolitri di vino e 5.990.000 ettolitri di olio".

Lo studio condotto dalla CONTARP ha dunque inteso caratterizzare i rischi professionali nei due comparti e per poter operare una corretta azione di prevenzione e di protezione ha prodotto **tre diversi volumi**.
Il primo, " **Il comparto vinicolo e oleario: Cicli produttivi e rischi professionali**", affronta il fenomeno infortunistico e tecnopatico con particolare riferimento ai cicli produttivi e ai vari rischi professionali. Mentre gli altri due volumi, dedicati uno alle **cantine** e l'altro ai **frantoi**, riportano nel dettaglio i risultati dei monitoraggi, i rischi riscontrati e le misure di prevenzioni consigliate.

Avendo già affrontato recentemente i rischi biologici di questi due comparti, ci soffermiamo brevemente oggi su alcuni degli altri **rischi evidenziati nel primo volume**.

Riguardo al **rischio chimico** si ricorda che nel **comparto oleario** una scarsa attenzione ha ricevuto finora l'individuazione e la gestione del rischio di esposizione ad agenti chimici per chi opera nei frantoi.

Tuttavia "**casi di contaminazione dell'olio** dovuti al suo contatto, anche indiretto, con solventi organici o all'adsorbimento di solventi aerodispersi, indicano che per gli operatori esiste un potenziale rischio di esposizione a Composti Organici Volatili (COV)". E "l'impiego di sostanze corrosive ed irritanti quali detergenti emulsionanti, disincrostanti acidi, detergenti alcalini e soda caustica potrebbero rappresentare un importante fattore di esposizione a sostanze pericolose per i lavoratori".
Senza dimenticare che pericoli per la salute degli operatori in questo comparto "potrebbero essere connessi anche allo **stoccaggio**, nei frantoi o in aree non idonee ad essi adiacenti, di prodotti antiparassitari il cui frequente impiego trova giustificazione nella necessità del controllo della qualità di prodotti destinati al consumo umano". Il volume descrive poi altri rischi, ad esempio in relazione all'esposizione a radiazioni ionizzanti.

Riguardo al **comparto vinicolo** alcuni studi di comparto hanno messo in evidenza "quali agenti di rischio sono maggiormente responsabili degli infortuni, più o meno gravi, tipici delle cantine mentre è estremamente più difficile lo studio circa l'origine di eventuali malattie professionali".
Riguardo al rischio chimico sono tuttavia numerosi gli agenti chimici "che traggono origine dai prodotti residui dei vari stadi di vinificazione. In aggiunta all'alcool etilico e all'alcol metilico essi possono comprendere: formaldeide e butilaldeide, acetone, acido formico, acetico e tartarico, tartrati di potassio e di calcio, i resti di sostanze che intervengono nella lavorazione del vino come il carbone attivo, i vari coadiuvanti di filtrazione, il ferrocianuro di potassio, l'anidride solforosa, e infine le soluzioni alcaline e i tensioattivi impiegati nei lavaggi".
Ai fini dell'insorgenza di patologie professionali, problematiche particolari possono "derivare dal deterioramento della qualità dell'aria indoor negli ambienti in cui avviene la vinificazione a causa delle emissioni gassose ad essa imputabili".
Inoltre, "nonostante lo sviluppo di tecnologie alternative, assai diffusa risulta ancora nella cantine la pratica delle fumigazioni con anidride solforosa (SO_2) per le sue proprietà antisettiche ed antiossidanti e per il suo effetto miglioratore delle proprietà organolettiche del prodotto finito". Nelle attività di cantina è anche frequente "l' impiego di azoto, gas inerte in grado di proteggere il vino dall'ossidazione e di compensare la sovrapressione di CO_2 in alcune tipologie di vino tra cui gli spumanti".
Altre fonti di pericolo sono correlate, ad esempio, all'utilizzo e allo stoccaggio di bombole contenenti gas a pressione (anidride solforosa, anidride carbonica, azoto), allo stoccaggio, "nelle cantine o in aree non idonee ad esse adiacenti, di prodotti antiparassitari".

Qualche cenno poi ai **rischi da agenti fisici**, con riferimento in particolare al **rischio rumore**, almeno per quanto riguarda il comparto oleario.

Il documento indica che i dati statistici "relativi ai riconoscimenti di ipoacusie da 'rumore', sembrerebbero evidenziare che tale rischio sia assolutamente trascurabile nelle aziende del comparto oleario". Tuttavia dalla descrizione del ciclo produttivo "si evidenzia come le attrezzature ed i macchinari utilizzati nei frantoi costituiscono potenziali sorgenti di rumore, i cui livelli meritano di essere indagati; ciò è valido in particolare nelle aziende caratterizzate dal cosiddetto '**ciclo continuo**', che costituiscono la maggioranza di questo comparto produttivo".

Ricordiamo che nel volume, che vi invitiamo a leggere, sono presenti anche indicazioni relative ad altri rischi rilevati nel comparto vinicolo e oleario:
- microclima;
- rischio vibrazioni;
- rischio biologico;
- rischio elettrico;
- rischio incendio;
- rischio di infortuni.

Inail - Consulenza Tecnica Accertamenti Rischi e Prevenzione e Direzione Centrale Prevenzione, " Il comparto vinicolo e oleario: Cicli produttivi e rischi professionali" (formato PDF, 5.57 MB).

Inail - Consulenza Tecnica Accertamenti Rischi e Prevenzione e Direzione Centrale Prevenzione, " Il comparto vinicolo e oleario: Le cantine" (formato PDF, 2.74 MB).

Inail - Consulenza Tecnica Accertamenti Rischi e Prevenzione e Direzione Centrale Prevenzione, " Il comparto vinicolo e oleario: I frantoi" (formato PDF, 3.16 MB).

 Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

www.puntosicuro.it