PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 17 - numero 3589 di venerdì 17 luglio 2015

Modelli organizzativi: linee di indirizzo per il comparto vinicolo

Linee di indirizzo per modelli organizzativi SGSL specifici per il settore cooperativo vinicolo. Le caratteristiche comuni e le peculiarità delle cooperative vinicole. Il progetto e i vantaggi delle linee guida elaborate.

Roma, 17 Lug ? Poiché i **sistemi di gestione** e i **modelli organizzativi** possono essere considerati importanti punti di forza delle aziende e favorire la prevenzione di incidenti e malattie professionali, l'Inail sostiene i progetti di maggior interesse che possano tradursi in un effettivo miglioramento dei livelli di sicurezza. Ad esempio il progetto, realizzato nel corso del 2012, che ha perseguito l'obiettivo di agevolare e promuovere, presso le **imprese cooperative operanti nel settore vinicolo**, l'adozione di adeguati modelli organizzativi anche attraverso la creazione di **linee di indirizzo specifiche per il settore vinicolo**.

Per parlare di questo progetto e dei risultati, ci soffermiamo su una presentazione tratta dagli atti dell'**8° Seminario di aggiornamento dei professionisti Contarp**, dal titolo " Dalla valutazione alla gestione del rischio. Strategie per la salute e la sicurezza sul lavoro" che si è svolto a Roma nel mese di novembre 2013.

Pubblicità
<#? QUI-PUBBLICITA-MIM-[PO30037] ?#>

In "**I modelli organizzativi di gestione della sicurezza nella cooperazione. Realizzazione di un modello SGSL e relative linee di indirizzo nel settore cooperativo vinicolo**" - a cura di S. Dogliani e C. Dutto (Confcooperative, Unione Provinciale di Cuneo, Aesse Servizi Soc. Coop.), G. Fois e R. Luzzi (Inail, Direzione Regionale Piemonte, Consulenza Tecnica Accertamento Rischi e Prevenzione) - si ricorda che al progetto hanno partecipato, oltre ai referenti Contarp dell'Inail, "anche professionisti del mondo della cooperazione e lavoratori di varie cooperative agricole piemontesi".

L'obiettivo principale del progetto proposto dalle Confcooperative dell'Unione provinciale di Cuneo - finalizzato alla realizzazione di un modello organizzativo nelle imprese cooperative operanti nel settore vinicolo ispirato alle linee guida UNI-Inail 2001 per i sistemi di gestione della sicurezza SGSL ? è stato quello di promuovere l'adozione dei modelli organizzativi SGSL nelle cooperative, "coinvolgendo direttamente i vertici e le maestranze di alcune società 'pilota' e costruendo, a partire dai risultati di tale esperienza, le linee di indirizzo specifiche per quel comparto".
Al progetto hanno partecipato sei società cooperative vinicole che "si occupano dei processi di trasformazione della materia prima conferita dai soci (l'uva), di produzione, di commercializzazione e di cessione del prodotto finale".

Il campione di società esaminate ha permesso di evidenziare alcune **caratteristiche comuni** che "si possono ritenere proprie dell'intero comparto di appartenenza e da cui derivano particolari esigenze in fase di implementazione del SGSL":
- "identificazione del datore di lavoro ai fini della salute e della sicurezza sul lavoro nella figura del presidente della cooperativa (che rappresenta la società di fronte a terzi, nonché in giudizio e possiede la firma sociale), fermo restando la possibilità di delegare parte dei compiti e delle responsabilità;
- orientamento all'assunzione in proprio dei compiti del servizio di prevenzione e protezione, nei limiti previsti dalla legislazione e previa formazione specifica, da parte del datore di lavoro;
- raro ricorso a deleghe di poteri e funzioni in materia di salute e sicurezza nei confronti del dirigente, sebbene la struttura organizzativa di queste società spesso preveda tali figure;
- organizzazione del lavoro in base alle mansioni di enotecnico, cantiniere, impiegato tecnico, impiegato, addetto al punto vendita;

- presenza di lavoratori stagionali, assunti ogni anno per 15 giorni circa nel periodo della vendemmia;
- criticità del processo di approvvigionamento delle materie prime, che consiste nel conferimento diretto dell'uva da parte dei soci della cooperativa, attività concentrata in pochi giorni dell'anno con un notevole afflusso di terzi nella cantina, da cui il modello di 'Istruzione operativa circa il comportamento dei soci conferenti';
- effettuazione di operazioni di pulizia che prevedono l'ingresso del lavoratore nelle vasche vinarie e/o nei fermentini, per le quali si è provveduto a fornire esempi di procedure e di istruzioni operative per la gestione dei lavori in ambienti sospetti di inquinamento o confinati;
- frequente e quasi totale esternalizzazione delle attività di manutenzione/ controllo su strutture, impianti e macchinari;
- tasso infortunistico basso e spesso legato a fattori comportamentali;
- necessità di formazione specifica per tutti i lavoratori (inclusi i collaboratori volontari) pari a 12 ore, ai sensi dall'accordo sancito il 21/12/2012 dalla Conferenza Stato Regioni, dal momento che nella classificazione internazionale delle attività economiche ISTAT - ATECO 2007 le cantine rientrano nella sezione C: Attività manifatturiere; Divisione 11, Gruppo 11.0: Industria delle bevande; Classe 11.02: Produzione di vini da uve;
- diffusione di sistemi di gestione della qualità UNI EN ISO 9001/2008 e sistemi di gestione del rischio igienico UNI EN ISO 22000/05".

Inoltre sono stati riscontrati alcuni**aspetti specifici** all'interno delle singole Cooperative che hanno richiesto approcci e soluzioni mirate. Ad esempio: "l'elevata frequenza d'interventi di ristrutturazioni ed ammodernamento di locali ed impianti in relazione alla presenza attività soggette al controllo dei Vigili del Fuoco"; lo svolgimento di "occasionali interventi manutentivi da parte del personale interno; la presenza di autoclavi installate ed assemblate dall'utilizzatore sull'impianto, che necessitano della verifica di primo impianto e della successiva dichiarazione di messa in servizio". E riguardo agli aspetti organizzativi la presentazione segnala il "frequente accesso agli ambienti di lavoro da parte di terzi (personale esterno, fornitori, visitatori, ecc.) e l'occasionale intervento di collaboratori volontari - ingaggiati tra i soci conferenti - i quali, dal punto di vista della sicurezza, sono equiparati a lavoratori dipendenti ed occorre fornire loro le medesime tutele, nonché la diffusa necessità di elaborate istruzioni operative e procedure di lavoro in sicurezza dedicate alle operazioni più critiche (ad esempio disinfezione e pulizia con soluzioni di soda) del ciclo produttivo, sia comprendente vini rossi (quali dolcetto, barbera, barbaresco, barolo), sia vini bianchi e spumanti (moscato, favorita, chardonnay, arneis)".

In definitiva le linee guida UNI-Inail sono state dunque "declinate al fine di creare un **modello SGSL specifico per il settore vinicolo**, fornendone un'interpretazione ed una trasposizione pratica, corredata di documenti e schemi esemplificativi".
E il lavoro si discosta dalle linee guida generali, "nella misura in cui descrive un modello SGSL adattato al settore cooperativo vinicolo, e cioè:
- calato nell'organizzazione aziendale propria delle cantine sociali, mettendo in luce i ruoli e le responsabilità dei vari attori, le relazioni e la struttura organizzativa della tipologia di società presa in esame;
- basato sull'impostazione lavorativa delle cooperative vinicole, definendo i requisiti di sicurezza dei processi e delle attività tipici di questa forma di impresa;
- integrato nel complesso degli altri sistemi organizzativi aziendali già implementati".
E in relazione a quanto rilevato presso le cooperative coinvolte, "le linee guida specifiche realizzate offrono diversi **vantaggi** ed interessanti **opportunità** quali:
- riorganizzare, mantenere aggiornati e collegare tra loro elementi già esistenti nell'organizzazione, ma spesso poco utilizzati o gestiti in modo non interconnesso;
- evitare di 'appesantire' l'organizzazione con 'burocrazia' non strettamente necessaria, formalizzando e registrando i soli aspetti obbligatori per legge, o aventi significative ricadute sul livello di salute e sicurezza, o ancora patrimonio intellettuale della società che si intende salvaguardare e diffondere (es. buone prassi, procedure di lavoro in sicurezza validate, ecc.);
- integrare, quanto più possibile, la gestione della sicurezza con gli usuali sistemi strategici di gestione aziendale, così da includere gli aspetti di salute e sicurezza nell'ordinaria gestione aziendale e nelle pratiche già consolidate;
- migliorare la comunicazione rendendo l'organizzazione più snella, con riduzione di tempi e costi e permettendo di portare alla luce eventuali problemi legati alla salute e sicurezza nella società".

Ricordiamo per concludere una breve rassegna di articoli pubblicati dal nostro giornale sulla **sicurezza nel comparto vinicolo**:
Imparare dagli errori: gli incidenti nel comparto vinicolo;
Produzione vinicola: microclima, rischio chimico e rischio incendio;
La sicurezza aziendale nelle imprese vitivinicole;
I rischi professionali nel comparto vinicolo e oleario;
Il rischio di infortuni nella produzione vinicola;
Rischi biologici: caseifici, cantine vinicole, frantoi e panificazione;

Rischi specifici: il pericolo dell'utilizzo di azoto nelle cantine;
Imparare dagli errori: incidenti in attività di viticoltura.

" I modelli organizzativi di gestione della sicurezza nella cooperazione. Realizzazione di un modello SGSL e relative linee di indirizzo nel settore cooperativo vinicolo", a cura di S. Dogliani e C. Dutto (Confcooperative - Unione Provinciale di Cuneo - Aesse Servizi Soc. Coop.), G. Fois e R. Luzzi (Inail - Direzione Regionale Piemonte - Consulenza Tecnica Accertamento Rischi e Prevenzione), intervento all'8° Seminario di aggiornamento dei professionisti Contarp (formato PDF, 43 kB).

Il link per accedere al sito di Confcooperative Unione Provinciale di Cuneo

Tiziano Menduto

Questo articolo è pubblicato sotto una Licenza Creative Commons.

www.puntosicuro.it