



## Lavorare in sicurezza - Edizione 2014 Schede sintetiche dei principali rischi nell'attività agricola

8 Impianti di trasformazione - Scheda 08.01 Cantine



### Scheda 08.01 Cantine

#### COSA SI RISCHIA:

- a. *Contaminazione* (per utilizzo e contatto con sostanze chimiche)
- b. *Intossicazione e asfissia* (per inalazione di prodotti chimici, per carenza di ossigeno)
- c. *Danni alla muscolatura ed alla colonna vertebrale* (per movimentazione manuale carichi)
- d. *Colpi di calore* (per umidità eccessiva)
- e. *Tagli, urti, schiacciamenti* (per contatto con parti esposte; per caduta nella vasca di scarico/ricevimento)
- f. *Punture e shock anafilattico* (per presenza di insetti in fase di scarico)
- g. *Rumore* (per attività di macchine/apparecchiature rumorose)
- h. *Elettrocuzione* (per parti elettriche scoperte; corto circuiti; scarsa manutenzione dell'impianto; inadeguata progettazione e realizzazione).

#### E' necessario ricordare che:

Una corretta progettazione dei locali e una attenta osservanza delle misure legate alla gestione delle attrezzature utilizzate per il ciclo di trasformazione, sono alla base della prevenzione degli infortuni all'interno della cantina.

#### INDICAZIONI PRATICHE - OPERATIVE:



Non rimuovere le protezioni dalle coclee della vasca di ricevimento dell'uva. In caso di ingolfamento, spegnere la macchina prima di intervenire. Le protezioni possono essere rimosse solo ed esclusivamente per esigenze manutentive e quando la macchina è completamente ferma.



Mantenere in ordine le attrezzature ed effettuare verifiche e manutenzioni regolari degli impianti e delle apparecchiature.

Indossare i D.P.I. richiesti dalle varie operazioni:

- scarpe antiscivolo
- indossare abiti adeguati alle condizioni climatiche
- adottare provvedimenti specifici per la fase di detartarizzazione con soda caustica o con altro prodotto chimico (scarponcini alti con gomma antisdrucciolo e protezione caviglia, guanti, occhiali)
- adottare idonee maschere con doppio filtro in tutte le fasi di filtrazione.



Per l'utilizzo dei prodotti chimici:

- gestire con attenzione le fasi di utilizzo dei prodotti chimici e farlo fare solo a persone addestrate ed autorizzate
- le sostanze chimiche e polverulente devono essere tenute segregate in apposito armadietto
- non utilizzare mai altre confezioni al di fuori di quelle originali per conservare i prodotti e i residui di prodotti
- l'eventuale miscelazione dei prodotti va effettuata fuori dagli ambienti di produzione.



Nella fase di pulizia delle botti:

- verificare l'assenza di gas pericolosi prima di effettuare le operazioni di pulizia e di manutenzione dei contenitori, delle vasche e dei depositi
- indossare sempre la maschera di protezione per le vie respiratorie



- adottare indumenti individuali per protezione dalle correnti indotte dal ventilatore
- attivare il ventilatore per il ricambio d'aria almeno 15 minuti prima di intervenire
- sospendere la pulizia se il ventilatore si spegne o mostra malfunzionamenti
- devono essere presenti almeno due persone.

Non superare il limite massimo di peso (indicativamente 25 kg per gli uomini e 15 kg per le donne) durante le fasi di movimentazione manuale dei carichi; tale valore può essere significativamente modificato dall'esito della specifica "Valutazione dei Rischi".

Per lo spostamento di carichi pesanti, utilizzare carrelli elevatori, transpallet, carrelli a mano; oppure movimentare in due persone.



## ULTERIORI INDICAZIONI E RACCOMANDAZIONI

- La frequenza e gli altri parametri che caratterizzano le fasi di svuotamento dei panieri non rappresenta in genere un fattore di rischio; condurre comunque una valutazione specifica sulla Movimentazione manuale dei carichi.
- E' vietato trasportare persone con i muletti e farsi trasportare da essi. Se la vasca in cui si scarica l'uva risulta interrata, essa deve essere protetta sui lati per evitare cadute.
- La vasca di scarico uva deve essere normalmente tenuta chiusa e coperta quando non viene utilizzata (es.: con lamiere non facilmente rimovibili).
- Il quadro elettrico della coclea che invia uva alla diraspatrice/pigiatrice deve essere posto a norma.
- La pressa "soffice" deve essere dotata di blocco per il fermo-macchina a sportelli aperti (in fase di lavaggio saranno aperti gli sportelli e/o disinserito il quadro elettrico).
- Deve essere effettuata la rilevazione del livello di emissione sonora e la relativa esposizione al rumore degli addetti, eventualmente adottando i provvedimenti mitigativi del caso (es.: tramite isolamento acustico o adozione di DPI).
- Nella fase di fermentazione devono essere presenti aperture sufficienti per il ricambio dell'aria.
- Deve essere disponibile un ventilatore da attivare prima della pulizia della botte (almeno 15 minuti in anticipo).
- Tutte le coclee e le altre parti mobili devono essere coperte.
- Deve essere disponibile un sistema a "fermentino" adeguato, secondo le norme.
- Deve essere presente un segnale di allarme di "troppopieno".
- Nel caso venga utilizzata "perlite" nella filtrazione, devono essere adottate idonee maschere con doppio filtro in tutte le fasi di possibile contatto (pericolo per la finissima granulometria).
- Nel caso sia adottata farina fossile come mezzo filtrante, devono essere adottate precauzioni per evitarne l'inalazione e l'ingestione (risulta in fase di studio la pericolosità del composto).
- Nel caso venga utilizzata anidride solforosa (SO<sub>2</sub>) durante la vinificazione e conservazione del vino, essa verrà usata in soluzione acquosa concentrata; nel caso venga utilizzata anidride solforosa allo stato gassoso (da sola, mista ad anidride solforica o mista a ossido di carbonio), si dovrà provvedere ad ottenere le autorizzazioni per l'utilizzo e - se oltre 75 kg - per la custodia in magazzino o in deposito.
- Le bombole di gas compressi e/o liquefatti devono essere mantenute bloccate da catenella e collocate in modo da evitare possibili rischi derivanti da urti.
- Deve essere disponibile una scaletta marinara con "abbraccio totale" per salire sui silos, dotata dei requisiti richiesti (pedata antiscivolo, alzata regolare, ecc.).
- Il montacarichi (ove presente) deve essere periodicamente revisionato e sottoposto a idonea manutenzione.
- Se il lavaggio per detartarizzazione viene effettuato con soda caustica o con altro prodotto chimico, devono normalmente essere adottati provvedimenti adeguati e/o DPI (scarponcini con gomma antisdrucchio e protezione caviglia, guanti, occhiali).

- La catena di imbottigliamento deve disporre di sistemi di blocco regolarmente attivi.
- I residui liquidi devono essere avviati a fossa Imhoff o a smaltimento rispondente alla norma.