

informazioni

Aziende USL della Toscana
Dipartimento di prevenzione

1 Massa -Carrara

Via Marconi 9 Loc. Pontecimato
54033 n. verde 800 487328
tel. 0585767917

2 Lucca

Via di Tiglio 292 Carrara 55061
n. verde 800 535165
tel. 0583449214

3 Pistoia

Piazza Resistenza 4 Massa e Cozzile
51010 n. verde 800 204040
tel. 0572927923

4 Prato

Via Ferrucci 95d 50047
n. verde 800 554952
tel. 0574435502

5 Pisa

Via Matteucci 34b 56100
n. verde 800 663310
tel. 050954467

6 Livorno

Via Savonarola 82 Cecina 57023
n. verde 800 271171
tel. 0586614433

7 Siena

Strada del Ruffolo 53100
n. verde 800 354529
tel. 0577586403

8 Arezzo

Via Fonte Veneziana 8 52100
n. verde 800 754482
tel. 0575305763

9 Grosseto

Via Cimabue 109 58100
n. verde 800 579579
tel. 0564485650

10 Firenze

Via di San Salvi 12 50135
n. verde 800 4 32270
tel. 0556263665

11 Empoli

Piazza Ristori 12 50053
n. verde 800 514236 800 315509
tel. 571534848

12 Viareggio

Via Garibaldi 92 Pietrasanta 55045
n. verde 800 235303
tel. 0584738848

coltiva
la
sicurezza

Le Macchine
Agricole

Gli Impianti
Elettrici

La
Movimentazione
Manuale
dei Carichi

Il Rischio
Biologico

La Cantina

Il Microclima

Regione Toscana
Giunta regionale

Dipartimento del Diritto
alla salute e delle politiche
di solidarietà

Area Sistema Regionale
di Prevenzione collettiva

U.O.C. Prevenzione
e Sicurezza

coltiva
la
sicurezza



La cantina

La cantina, spesso presente nelle aziende agricole toscane, pone situazioni di rischio che possono determinare problemi per la sicurezza e l'igiene dei lavoratori. L'ambiente, le attrezzature, l'impianto elettrico devono essere messi a norma per consentire all'operatore di lavorare nella massima sicurezza.

Inoltre devono essere utilizzati idonei Dispositivi di protezione individuali (D.P.I.) adeguati al tipo di lavoro da svolgere.

REGIONE
TOSCANA



Servizio
Sanitario
della
Toscana

L'ambiente di lavoro

•aerazione dei locali

La fermentazione delle uve produce anidride carbonica e quindi impoverisce l'aria di ossigeno. Deve perciò essere garantita una adeguata aerazione dell'intero locale attraverso aperture o ricambi forzati dell'aria;

•pavimento antiscivolo e lavabile

Il pavimento della cantina spesso può essere bagnato. Per questo è importante scegliere un impiantito antiscivolo e allo stesso tempo facilmente lavabile per soddisfare i requisiti richiesti dall'igiene degli alimenti;

•passerelle, posti di lavoro e di passaggio

Tutte le passerelle e i luoghi di lavoro sopraelevati devono essere muniti di parapetto, alto almeno un metro, con corrente intermedio e fascia di arresto al piede;

•illuminazione sussidiaria

Devono essere presenti mezzi di illuminazione sussidiaria da impiegare in caso di necessità. Inoltre le uscite di emergenza devono essere dotate di un'illuminazione di sicurezza di intensità sufficiente, che entri in funzione in caso di guasto dell'impianto elettrico;

•mezzi di estinzione

Nei locali dove esiste un rischio di incendio, come nel deposito dei cartoni, devono essere collocati mezzi di estinzione idonei. Tali mezzi devono essere verificati da personale specializzato almeno una volta ogni 6 mesi.

Le attrezzature di lavoro

•vasca di ricevimento delle uve

Deve essere munita di ripari idonei ad evitare la caduta di persone al suo

interno. Una soluzione può essere l'installazione di un parapetto o una ringhiera apribile per permettere il passaggio del carrello che scarica l'uva. Quando il parapetto si apre, automaticamente si deve arrestare il movimento della coclea (ad esempio tramite un microinterruttore). Nel caso non sia possibile montare il parapetto, ai bordi della vasca devono essere installati dispositivi in grado di bloccare il movimento della coclea (esempio fotocellule) quando l'operatore si avvicina alla vasca stessa;

•pompe

Nel caso siano dotate di coclee di convogliamento, queste devono essere adeguatamente protette dalla parte dell'operatore;

•pigiatrice e diraspatrice

Le cinghie e le catene di trasmissione del moto devono essere protette da carter di protezione;

•tappatrice e linea di imbottigliamento

Gli organi lavoratori di queste macchine devono essere protetti in modo che risulti impossibile il contatto con gli stessi durante il loro funzionamento. Le protezioni devono avere dispositivi di blocco, collegati con gli organi di messa in moto, che impediscano la rimozione delle stesse mentre la macchina è in moto. In alternativa ai dispositivi di blocco, devono essere fissate in modo da poter essere tolte solo utilizzando appositi attrezzi;

•scale a mano

La parte superiore deve essere munita di ganci di trattenuta o appoggi antisdrucchiolevoli e la parte inferiore di dispositivi antisdrucchiolevoli.

Da ricordare

L'impianto elettrico deve essere a norma di legge. Inoltre:

- prese, interruttori e corpi illuminanti, devono possedere un grado di protezione adeguato all'ambiente in cui sono installati (per la cantina, in quanto ambiente umido IP55);
- lampade portatili, devono essere alimentate da una tensione non superiore ai 25 Volts verso terra e protette da un involucro di vetro o plastica;
- vasche in acciaio, devono essere collegate all'impianto di terra.

I dispositivi di protezione individuali (D.P.I.)

I D.P.I. sono quei dispositivi che il datore di lavoro deve fornire ai lavoratori per proteggerli dai rischi presenti durante il lavoro. Devono riportare la marcatura CE ed essere corredati di istruzioni per l'uso.

In particolare, per la cantina:

•scarpe antinfortunistiche

Nelle lavorazioni in cantina e nel reparto di imbottigliamento, si può verificare versamento di liquidi e caduta di materiale. Per questo è necessario indossare idonee scarpe di sicurezza dotate di puntale in acciaio e suola antiscivolo;

•guanti e occhiali

Durante la pulizia effettuata con sostanze chimiche irritanti o caustiche, è opportuno indossare guanti in grado di proteggere le mani (ad esempio da ustioni dovute a soda) e occhiali in grado di proteggere gli occhi da eventuali schizzi;

•maschera per la protezione delle vie respiratorie

Durante il trattamento dei vini con anidride solforosa è opportuno

usare una idonea maschera antigas dotata di filtro di colore giallo e lettera E. Quando vengono usate farine fossili o argille è opportuno proteggere le vie respiratorie utilizzando una maschera dotata di filtro di colore bianco e lettera P3;

•cintura di sicurezza

In cantina può essere necessario effettuare alcune operazioni che espongono il lavoratore al rischio di caduta dall'alto (ad esempio le lavorazioni di rimontaggio del mosto). In questo caso è opportuno utilizzare le cinture di sicurezza.

La pulizia dei vasi vinari

Durante la pulizia dei vasi vinari si sono verificati numerosi infortuni per asfissia, spesso anche mortali. La fermentazione delle uve produce infatti anidride carbonica. Pertanto, prima di entrare nei vasi per effettuare lavori di pulizia, è necessario garantire al loro interno un sufficiente ricambio d'aria o comunque assicurare, all'esterno dei vasi, la presenza di un collega in grado di aiutare il compagno in caso di necessità.

Normativa di riferimento

DPR n. 547 del 27/04/1955 "Norme per la prevenzione degli infortuni"
DPR n. 303 del 19/03/1956 "Norme generali per l'igiene del lavoro"

D.Lgs. n. 626 del 19/09/1994 e successive modifiche e integrazioni

"Attuazione di direttive comunitarie riguardanti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori nei luoghi di lavoro".