

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO BIOLOGICO DA ESPOSIZIONE SARS-CoV2

RISCHIO BIOLOGICO NELLE CANTINE VINICOLE

COMUNE:

Azienda:

Indirizzo:

Datore di lavoro

Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione

Medico Competente

Rappresentante Lavoratori per la Sicurezza

Data ultima revisione



ANAGRAFICA

DATI

ANAGRAFICA	
Ragione Sociale	
Attività economica	
Codice ATECO	
ASL	
Posizione INPS	
Posizione INAIL	

TITOLARE / RAPPRESENTANTE LEGALE	
Nominativo	

SEDE LEGALE	
Comune	
Provincia	
CAP	
Indirizzo	

SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE AZIENDALE

Datore di lavoro / Dirigente Scolastico	
Responsabile del servizio di prevenzione e protezione	
Addetto primo soccorso	
Addetto antincendio ed evacuazione	
Medico Competente	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	

SCHEDA 10: RISCHIO BIOLOGICO NELLE CANTINE VINICOLE

FONTI DI PERICOLO

- I dati di letteratura sono relativi soprattutto alla qualità igienica dei prodotti, piuttosto che alla salute degli addetti. Tuttavia, le condizioni microclimatiche che si instaurano nei locali di lavorazione e di stoccaggio dei prodotti (ad es. i livelli di umidità relativa, conseguenti all'impiego di acqua per la pulizia dei macchinari e della pavimentazione dei locali stessi), i materiali organici in lavorazione (uva e suoi derivati) e i processi di lavorazione stessa (fermentazione) possono favorire la rapida moltiplicazione di agenti biologici (batteri, muffe e lieviti) di origine ambientale oltre che, soprattutto, della microflora residente sui materiali organici in lavorazione.

PUNTI CRITICI

- Addizione di lieviti per la fermentazione, Svinatura, Svuotamento manuale delle vinacce dalla vasca.

VIE DI ESPOSIZIONE

- Inalazione di bioaerosol, Contatto diretto con superfici e materiali.

EFFETTI SULLA SALUTE

- Non sono al momento disponibili dati ufficiali sull'esposizione ad agenti biologici negli addetti alla trasformazione dell'uva in vino e sui possibili effetti sulla salute (per esempio intossicazioni e allergie).

PREVENZIONE E PROTEZIONE

- Manutenzione e pulizia degli impianti e delle apparecchiature;
- Idonea ventilazione dei locali di lavorazione;
- Adozione di procedure igieniche adeguate e corrette per la pulizia degli ambienti;
- Controlli periodici delle condizioni igienico-sanitarie dei locali, includendo anche controlli della qualità dell'aria e delle superfici negli ambienti confinati;
- Utilizzo di indumenti dedicati all'attività lavorativa;
- Bere solo acqua potabile, alcune malattie si trasmettono per contaminazione dell'acqua; spesso l'acqua dei pozzi è contaminata.
- È vietato assumere cibi o bevande e fumare.

L'informazione e la formazione sono fornite prima che i lavoratori siano adibiti alle attività in questione, e ripetute, con frequenza almeno quinquennale, e comunque ogni qualvolta si verificano nelle lavorazioni cambiamenti che influiscono sulla natura e sul grado dei rischi.

AGENTI BIOLOGICI POTENZIALMENTE PRESENTI

- **Virus:** virus dell'epatite (A,B,C e altri), virus influenzali e parainfluenzali, Rabdovirus (raffreddori), morbillo varicella, virus della rabbia, *Coronavirus* responsabile del COVID-19, ecc.;

- **Batteri:** Bacillus anthracis (carbonchio), bordetella pertussis (pertosse), clostridium botulinum (botulismo), clostridium tetani (tetano), escherichia coli, salmonella spp, staphylococcus spp., streptococcus parasanguinis;
- **Ectoparassiti:** zecche flebotomi;
- **Ematofagi:** ceratopogonidi (pulci), mallofagi (pidocchi), ecc..