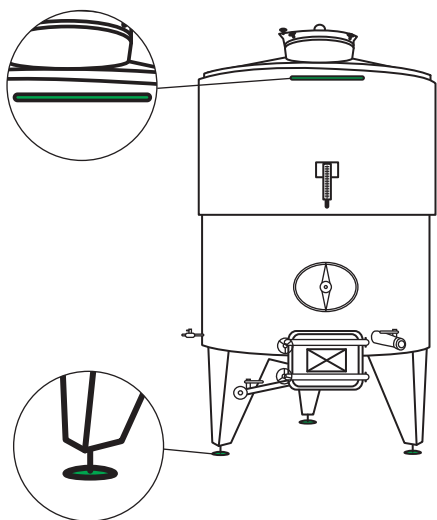


Scheda B4: Vinificatori, fermentini, serbatoi e vasche



Descrizione

Esistono diverse tipologie di contenitori per il vino, si differenziano per materiale (cemento, acciaio, resine e legno), e per tipologia di utilizzo (fermentazione, e stoccaggio del prodotto, spumantizzazione). Dal punto di vista dimensionale sono strutture che possono raggiungere anche 10 metri in altezza. Nelle cantine più grandi sono collegate da una viabilità aerea passerelle, per lavorare in quota, nelle cantine piccole l'accesso alla parte superiore avviene tramite scale portatili mobili.

Fattori di rischio principali	Simbolo
Caduta di materiale dall'alto	
Caduta dall'alto	
Fatica fisica e movimentazione manuale dei carichi	
Elementi in pressione	
Presenza di sostanze pericolose per la salute	
Urti o contatto con elementi in movimento	
Elettrocuzione	
Esplosione per sovrappressione del serbatoio	
Ambienti confinati	

Misure di prevenzione e protezione

- assicurarsi sempre della stabilità del vaso vinario (protetto da urti, tassellato al terreno);
- nelle lavorazioni in quota rischio elevato di caduta;
- l'attività in quota non può essere compiuta in solitudine;
- nelle fasi di fermentazione l'operatore deve dotarsi di ossimetro (elevate concentrazioni di sostanze pericolose per l'operatore);
- le scale devono essere sempre vincolate al contenitore, con piedini efficienti (non usurati, integri);
- utilizzare solo ed esclusivamente scale adatte all'operazione (presenza di gangi, presenza di gancio di ancoraggio su fermentini, gradini puliti ed antiscivolo);
- nella salita non trasportare con sé materiale ingombrante (tubature), tale situazione aumenta il rischio di inciampo e di caduta dall'alto;
- attenzione alla pressione, i vinificatori, e in particolar modo le autoclavi sono attrezzature in pressione (pertanto deve essere valutato il rischio esplosione);
- nella pulizia dei contenitori, non entrare all'interno degli stessi (rischio lavorazioni all'interno di spazi confinati);
- per la pulizia interna di vasche di cemento o fermentini nel caso in cui si dovesse entrare all'interno per esigenze tecniche adottare specifiche procedure (addestramento, utilizzo di ossimetri e di respiratori), tale operazione non deve mai essere effettuata in solitudine;
- porre attenzione al rischio chimico durante le fasi di lavaggio dei vasi vinari con sostanze caustiche;
- attenzione l'entrata all'interno dei vinificatori, vasche in cemento comporta l'esposizione al rischio di ambienti confinati, pertanto tale operazione è sconsigliata a meno di non effettuare tale attività seguendo le procedure, formazione ed addestramento previsto da legge (pagina 66).

Controlli

- Stabilità
- Pressione (fermentini)
- Presenza di aggancio per scala portatile

Kit di lavoro

Cellulare di servizio per la comunicazione di eventuali situazioni di emergenza



DPI

Guanti	
Scarpe anti-inforunistiche	
Tuta da lavoro	
Cintura di sicurezza a fascia: in caso di lavori in cui è necessario staccare entrambe le mani dalla scala e nelle altre situazioni in cui vi sia il rischio di cadere (non applicabile su scale a libro ed a castello)	
Casco di protezione per operatore a terra	
Ossimetro	

Approfondimenti tecnici

Gli operatori per potere entrare nelle cisterne/vasche per effettuare delle operazioni devono essere adeguatamente addestrati ed inoltre occorre utilizza DPI specifici. (Lavorazioni in ambienti confinati)