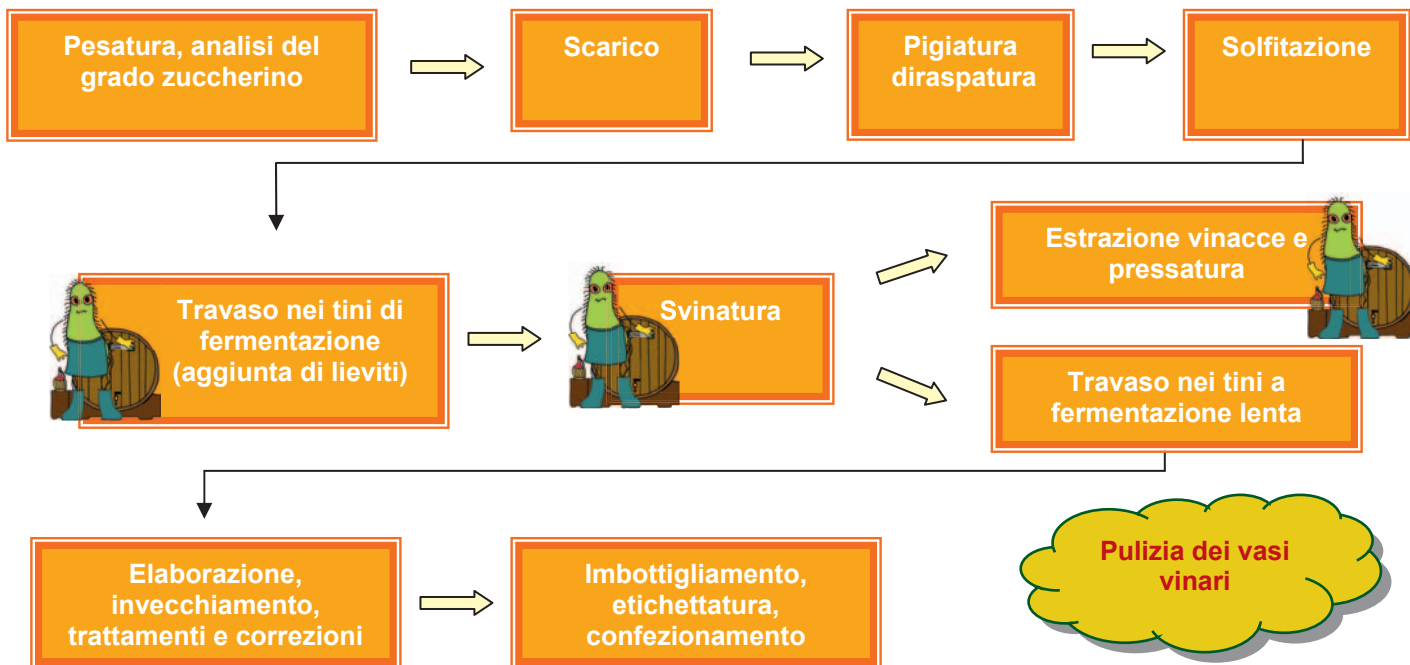


**CICLO PRODUTTIVO**

Il processo produttivo può subire variazioni a seconda del tipo di vino che si intende produrre (rosso, bianco, novello).

**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

## MONITORAGGIO AMBIENTALE

<b>USO DI AGENTI BIOLOGICI</b>	Addizione di lieviti a potenziale enologico nella fase di fermentazione
<b>PRINCIPALI PARAMETRI MICROBIOLOGICI DA RICERCARE</b>	Carica batterica psicrofila totale Carica fungina psicrofila totale (muffe e lieviti)
<b>ASPETTI CORRELATI DA VALUTARE</b>	Microclima (umidità relativa) Livello igienico dei locali, delle macchine e delle attrezzature di lavoro
<b>MATRICI/SUBSTRATI AMBIENTALI</b>	Aria, superfici



## PRINCIPALI RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI E NORMATIVI

D.Lgs. N. 626/94 e successive modifiche

INAIL – CONTARP: Linee guida. Il monitoraggio microbiologico negli ambienti di lavoro. Campionamento e analisi, Ediz. INAIL, 2005 ([www.inail.it/sicurezza/lavoro/prodotti/lingui.htm](http://www.inail.it/sicurezza/lavoro/prodotti/lingui.htm))

Venanzetti F. et al., Il settore della trasformazione vinicola e olearia in Italia centrale: un approccio multidisciplinare integrato al monitoraggio degli agenti di rischio occupazionale, AIDII, 12° Convegno di Igiene Industriale – Corvara (BZ), 27-29 marzo 2006, pp. 294-302

Venanzetti F. et al., Occupational Risk Factors in Wine Cellars and Oil Mills of Central Italy : a Study Case. 28<sup>th</sup> International Congress on Occupational Health, June, 11-16, 2006 Milano



Per informazioni:  
[contarp@inail.it](mailto:contarp@inail.it)