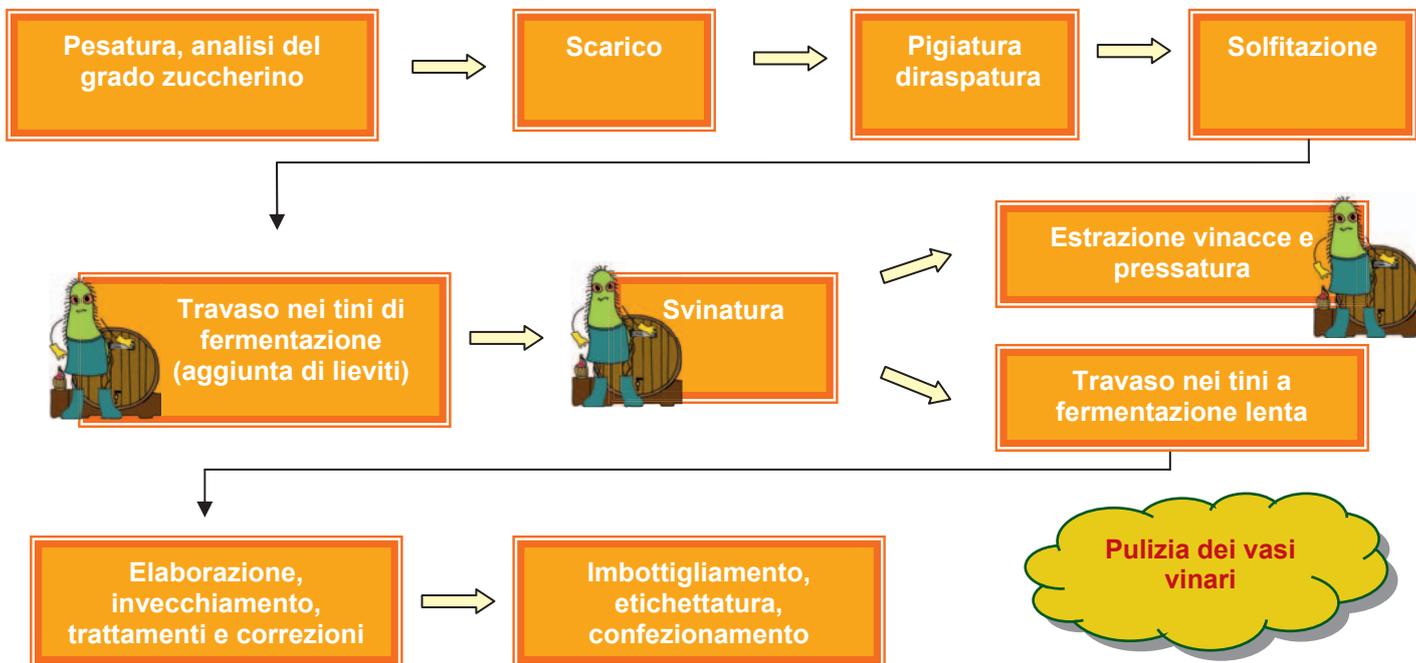


CICLO PRODUTTIVO

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

USO DI AGENTI BIOLOGICI	Addizione di lieviti a potenziale enologico nella fase di fermentazione
PRINCIPALI PARAMETRI MICROBIOLOGICI DA RICERCARE	Carica batterica psicrofila totale Carica fungina psicrofila totale (muffe e lieviti)
ASPETTI CORRELATI DA VALUTARE	Microclima (umidità relativa) Livello igienico dei locali, delle macchine e delle attrezzature di lavoro
MATRICI/SUBSTRATI AMBIENTALI	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/sullavoro/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. 28th International Congress on Occupational Health, June, 11-16, 2006 Milano



Per informazioni:
contarp@inail.it