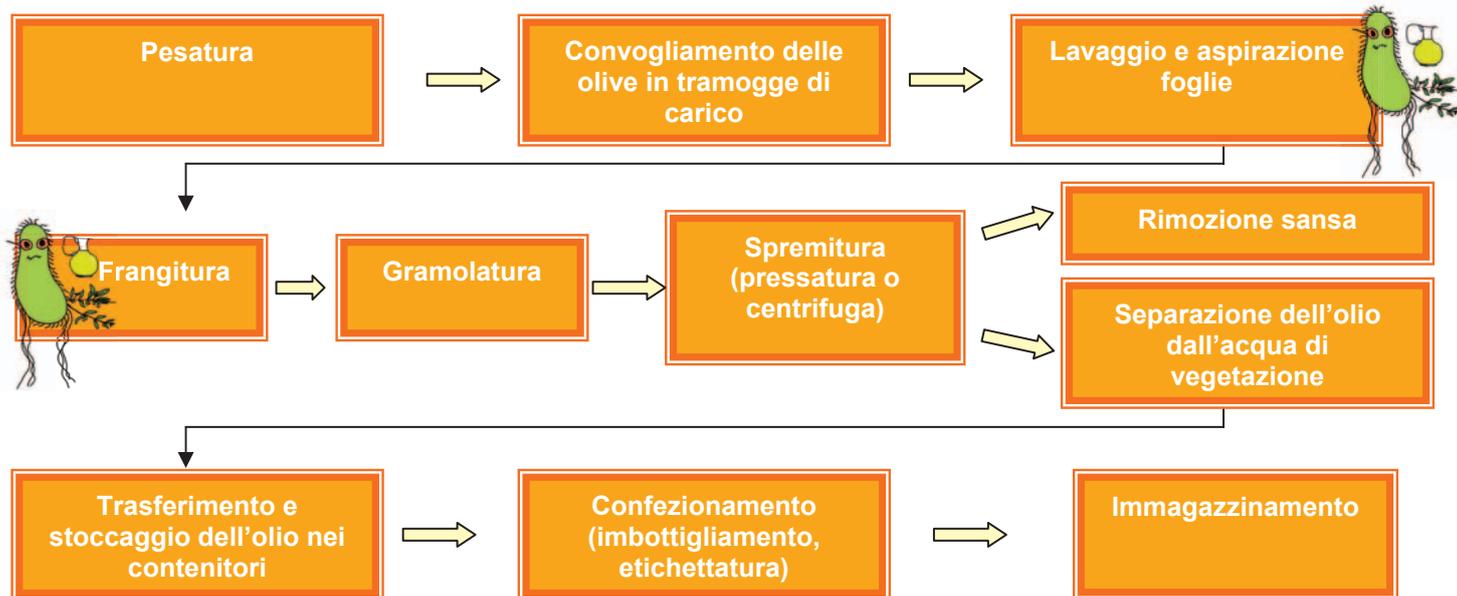


## CICLO PRODUTTIVO



## FONTI DI PERICOLO BIOLOGICO

I dati di letteratura sono relativi soprattutto alla qualità igienica dei prodotti: tuttavia, le condizioni microclimatiche che si instaurano nei locali, i materiali organici stoccati o in lavorazione (olive e loro derivati) e i processi di lavorazione stessa possono favorire la rapida moltiplicazione di microrganismi, quali batteri, muffe e lieviti sia di origine ambientale che derivati dai materiali in lavorazione, con potenziale esposizione degli addetti.

## PUNTI CRITICI

Il ciclo di lavorazione delle olive comporta il potenziale sviluppo e quindi dispersione ambientale di bioaerosol durante le fasi di lavaggio, defogliatura e frangitura con conseguente potenziale esposizione ad agenti biologici.

## 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 ai frantoi e sui possibili effetti (per esempio allergici) di tale esposizione.

## PREVENZIONE E PROTEZIONE

- Manutenzione ordinaria e pulizia degli impianti e delle apparecchiature
- Idonea ventilazione dei locali di lavorazione
- Rispetto dei tempi di conservazione delle olive in frantoio
- Adozione di procedure adeguate per la pulizia degli ambienti
- Utilizzo di indumenti dedicati alla attività lavorativa

## MONITORAGGIO AMBIENTALE

<b>USO DI AGENTI BIOLOGICI</b>	Non deliberato
<b>PRINCIPALI PARAMETRI BIOLOGICI DA RICERCARE</b>	Carica batterica mesofila e psicrofila Carica fungina (muffe e lieviti)
<b>ASPETTI CORRELATI DA VALUTARE</b>	Microclima e sistemi di ricambio dell'aria Livello igienico dei locali, delle macchine e delle attrezzature di lavoro
<b>MATRICI/SUBSTRATI AMBIENTALI</b>	Aria, superfici

## PRINCIPALI RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI E NORMATIVI

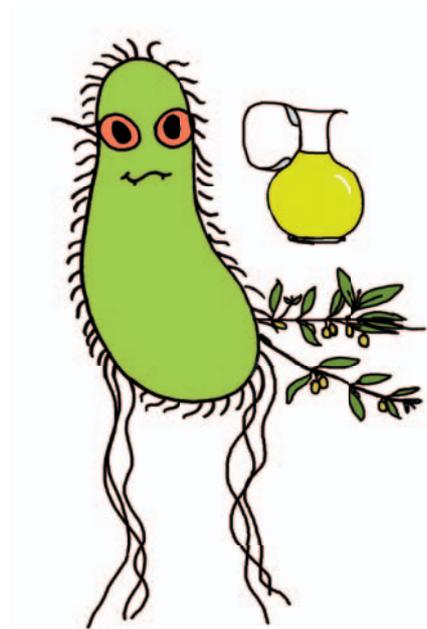
D.Lgs. N. 626/94 e successive modifiche

INAIL – Consulenza Tecnica Accertamento Rischi e Prevenzione: Linee guida. Il monitoraggio microbiologico negli ambienti di lavoro. Campionamento e analisi, Ediz. INAIL, 2005 (www.inail.it/sicurezza/sullavoro/prodotti/lingui.htm)

Regione Toscana, Servizio Sanitario della Toscana, Dipartimento della Prevenzione dell'Azienda USL 3 di Pistoia, Istituto Tecnico Agrario Statale "D. Anzilotti" di Pescia, Il frantoio e la lavorazione delle olive. Schede di sicurezza delle lavorazioni. I manuali "Scuola sicura" 2, gennaio 2005

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)