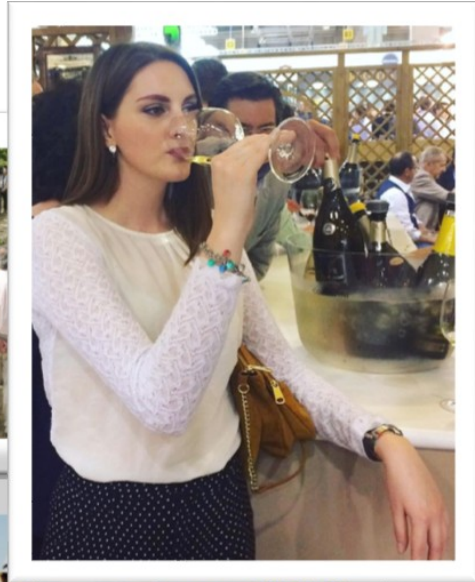


ENTE BILATERALE AGRICOLO TERRITORIALE DELLA VENEZIA GIULIA



La sicurezza nelle attività di azienda aperta,
dalla progettazione alla gestione di eventi aperti al pubblico

*Progetto WineSafety
Volume 1*

Al mio sogno

*Dedico questo libro a chi ama sognare nel mondo del vino e vuole aprire la propria
cantina alla poesia dell'accoglienza e dell'ospitalità*

Cividino Sirio Rossano Secondo

Sommario

Prefazione.....	5
Premesse.....	9
Capitolo 1: Progettare la cantina sicura per le visite e l’accesso di terzi.....	11
1.1 La classificazione delle cantine in base al grado di apertura verso l’esterno.....	12
1.2 La frequenza.....	12
1.3 Le tipologie di attività presenti nel mondo delle cantine aperte.....	13
1.4 L’accesso alle cantine che ospitano eventi.....	16
1.5 Le aree parcheggio.....	23
1.6 Accesso alle strutture.....	27
1.7 Aree dell’azienda rischio rilevante.....	31
1.8 Aree che devono essere interdette e chiuse a chiave.....	31
1.9 Aree che devono essere interdette o presidiate.....	35
1.10 Area di vendita al pubblico.....	37
1.11 Le aree di degustazione del vino.....	40
1.12 I servizi igienici.....	42
1.13 La cartellonistica nell’azienda.....	44
Capitolo 2: Gestire e progettare l’evento nell’azienda aperta.....	48
2.1 Principi di progettazione di eventi in cantina e nell’azienda agricola.....	49
2.2 Indicazioni tecniche per aziende ricettive.....	50
2.3 Indicazioni tecniche per manifestazioni aperte al pubblico di carattere occasionale.....	53
2.4 Indicazioni tecniche per l’affitto di spazi aziendali a terzi.....	55
2.5 La gestione delle aree di degustazione e spacci aziendali.....	56
2.6 La visita in azienda ed in cantina.....	57
2.7 La gestione degli spazi aperti negli eventi.....	60
2.7.1 La normativa sulle strutture mobili.....	63
2.8 La gestione degli eventi sportivi, raduni ed eventi culturali.....	64
2.9 La gestione del personale coinvolto nelle manifestazioni.....	66
Capitolo 3: Il piano gestione emergenze negli eventi in cantina.....	68
3 Il piano di gestione delle emergenze nelle manifestazioni ed eventi in cantina.....	69
3.1 Vie e uscite di emergenza.....	75
Capitolo 4: Procedure, schede e informative per la gestione delle attività aperte in cantina.....	78
4.1 Procedure operative per l’addetto alla gestione degli accessi dell’azienda.....	79
4.2 Procedure operative per la guida all’attività di visita della cantina.....	80
4.3 Documentazione tecnica per l’affido di locali a terzi in materia di sicurezza.....	81
4.4 Dichiarazione di prestazione volontaria nelle attività di cantine aperte.....	82

4.5 Procedure per visite didattiche per scolaresche nella cantina vitivinicola e nel vigneto.....	83
4.6 Tesserini di riconoscimento nelle operazioni di gestione emergenze.....	84
4.7 Tesserini di riconoscimento nelle manifestazioni e eventi.....	85
4.7 Regolamento nella fase di visita (italiano).....	86
4.8 Informativa nelle fasi di visita (italiano).....	87

Il 17 dicembre 2018 è stato costituito tra le organizzazioni datoriali (Confagricoltura, Coldiretti e CIA) e le organizzazioni sindacali agricole (Fai Cisl, Flai Cgil e Uila Uil) l’**Ente Bilaterale Agricolo Territoriale della Venezia Giulia (EBAT VG)**. L’Ente deriva dalla *Cassa Integrazione malattia e infortuni ed assistenza contrattuale operai agricoli delle province di Gorizia e Trieste (CIMACLA)* nata nel 1974. Accanto alla tradizionale attività di erogazione delle prestazioni assistenziali a favore degli operai agricoli, il nuovo Ente amplia in misura significativa le sue finalità e i suoi scopi, estendendoli a temi rilevanti quali il monitoraggio del mercato del lavoro e la promozione e il miglioramento della sicurezza sui luoghi di lavoro. Si tratta di un importante traguardo raggiunto dal comparto agricolo, che si pone obiettivi oltre che nel campo del welfare anche sui temi della sicurezza, costituendo un nuovo ed essenziale punto di riferimento sia per i lavoratori che per le imprese agricole del territorio della Venezia Giulia.

Partendo dalla consapevolezza dell’importanza e dell’urgenza di intervenire in modo concreto nell’ambito della prevenzione, il Comitato di gestione ha da alcuni anni intrapreso una serie di iniziative per diffondere sia direttamente che indirettamente la cultura della sicurezza. L’iniziativa che viene proposta, *Wine Safety*, si occupa del settore vitivinicolo e si articola su tre moduli: il primo si occupa della *Sicurezza nelle attività di azienda aperta: dalla progettazione alla gestione di eventi aperti al pubblico*. Questo tema, interessante e innovativo, si colloca all’interno dei cambiamenti del comparto agricolo, in cui è sempre più diffusa l’apertura delle aziende agli ospiti, ai visitatori e alle persone interessate. Seguiranno altri due moduli, che riguarderanno la sicurezza sul lavoro per gli operatori stagionali in vigneto e il manuale tecnico per la gestione della sicurezza per operatori specializzati di campo e di cantina. A questo primo impegno nel settore vitivinicolo seguiranno analoghe iniziative in altri ambiti e su altre tematiche. Le iniziative muovono dalla convinzione che solo la cooperazione e la collaborazione tra tutti i soggetti interessati (sia privati che pubblici) può portare, lungo un percorso condiviso, a risultati concreti. Gli autori del lavoro, infatti, operano all’interno di uno spin-off attivato dall’Università di Udine, Sofia & Silaq srl, che ha come obiettivo il trasferimento di tecnologie e di competenze tra il mondo accademico e la società civile. Tutto questo è stato sviluppato con tecnici e imprenditori del settore che hanno collaborato nella stesura finale. Inoltre sono state svolte otto tesi di laurea con l’Università di Udine e il CRSLaghi (Centro di Ricerche e Studi dei Laghi) di Milano. L’operazione complessiva verrà presentata agli Enti esterni preposti alla sicurezza. Naturalmente i prodotti saranno oggetto di revisione al fine del loro miglioramento ed adeguamento nel tempo.

In conclusione, desidero ringraziare i precedenti ed attuali membri del Comitato di gestione che hanno promosso e portato avanti questa iniziativa con la massima sensibilità: Marco Collodi (Confagricoltura), Ivo Bozzato (Coldiretti), Danilo Canesin (CIA), Enrico Coceani e Fabrizio Morocutti (FLAI CGIL), Andrea Di Giacomo e Pier Paolo Guerra (UILA UIL) e Michela

WineSafety: Volume 1 “Progettare la cantina aperta”

Marson e Claudia Sacilotto (FAI-CISL). Vanno altresì ringraziati i tecnici Paolo Cappelli e Federico Toso.

Un'ultima precisazione per affrontare la lettura del testo. Esso è diviso in quattro parti. La prima riguarda la progettazione e può essere utile anche per i professionisti che collaborano con le aziende. La seconda concerne la gestione e la progettazione degli eventi, mentre la terza entra in merito alla gestione delle emergenze negli eventi di cantina. L'ultima parte concretizza le procedure da seguire, contenendo anche le schede pratiche da utilizzare. Va da sé che il testo dovrà essere poi calato nelle singole realtà aziendali, ma ci auguriamo che esso rappresenti un punto di riferimento dal quale partire.

Ente Bilaterale Agricolo Territoriale della Venezia Giulia


IL PRESIDENTE

dott. Marco Collodi

ENTE BILATERALE AGRICOLO TERRITORIALE DELLA VENEZIA GIULIA (EBAT VG)
Via Vittorio Veneto 19 - tel. 0481-531429 - e-mail: ebatvg@libero.it

La seguente pubblicazione è realizzata con la sinergia e collaborazione di:

 <p>AGRICOLTORI ITALIANI DIAMO VALORE ALLA TERRA</p>	 <p>FAI CISL Federazione Agricola Alimentare Ambientale Industriale Italiana</p>
 <p>CONFAGRICOLTURA</p>	 <p>COLDIRETTI</p>
 <p>CGIL FLAI</p>	 <p>UILA</p>

<p>CRSLaghi Centro Ricerche e Studi dei Laghi</p>	
--	---

Hanno partecipato inoltre alla stesura di tale pubblicazione tesisti e studenti dell'Università di Udine, corso di Laurea in Viticoltura ed enologia, ricercatori e personale afferente al Centro Ricerche Studi dei Laghi di Milano

Autori:

- **Avramovic L**, Sofia e Silaq Srl spin-off dell’università di Udine. Imprenditrice nel mondo del vino, collabora a livello internazionale sullo sviluppo del mondo enologico con particolare riferimento al settore della sicurezza e della progettazione sicura di eventi e manifestazioni enoturistiche. Ricercatrice del centro ricerche e studi dei laghi.
- **Cividino Srs**, Sofia e Silaq Srl spin-off dell’università di Udine, Università di Udine. Professore a contratto dell’Università di Udine, esperto regionale in materia di sicurezza e progettazione di cantine vitivinicole, autore di numerosi testi e pubblicazioni sulla sicurezza nel mondo agricolo e sulla corretta progettazione degli ambienti e spazi di lavoro. Coordinatore del Centro Ricerche studi dei laghi.
- **Collodi M**, presidente dell’Ente bilaterale agricolo Venezia Giulia (EBAT VG), laureato in Scienze Agrarie, docente, da anni si occupa del tema della prevenzione e della sicurezza sul lavoro nel settore agricolo e forestale.
- **Gubiani R**, Sofia & Silaq Srl spin-off dell’Università di Udine, Università di Udine.
- **Vello M** Sofia & Silaq Srl spin-off dell’università di Udine, Università di Udine. Imprenditrice di società di consulenza del settore agricolo da diversi anni si occupa di promuovere e valorizzare il tema del lavoro sicuro sia in ambito agricolo che in ambito sociale.

Premesse

L'evoluzione del mondo del vino determina una continua crescita all'apertura dell'edificio cantina a terzi: clienti, ospiti, visitatori, lavoratori di altre aziende, utenti. Tale aspetto, determinato dall'esigenza dell'imprenditore vitivinicolo a legare il suo prodotto al territorio ed alla cantina, pone la sfida di trovare criteri di gestione della sicurezza sul lavoro e della progettazione in un'ottica di azienda aperta e multifunzionale (Figura 1). Oggi infatti l'edificio cantina è sempre più spesso:

- ricettività;
- ristorazione;
- visita;
- didattica;
- punto vendita;
- evento;
- spazio espositivo;
- luogo di incontro.



Figura 1 L'evoluzione della cantina "aperta" di oggi e del futuro.

Il volume propone una serie di strumenti di lavoro per l'azienda vitivinicola sia per:

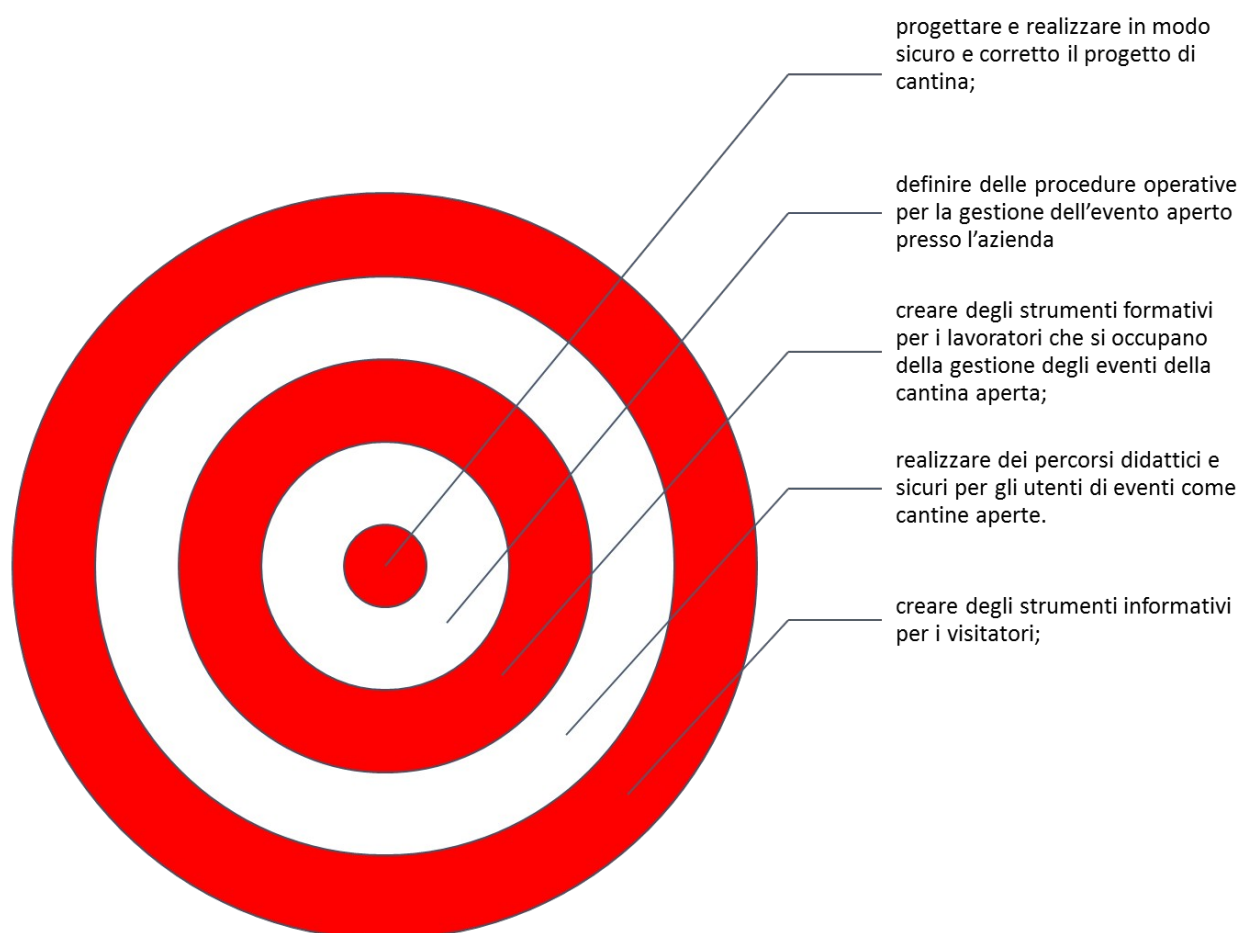
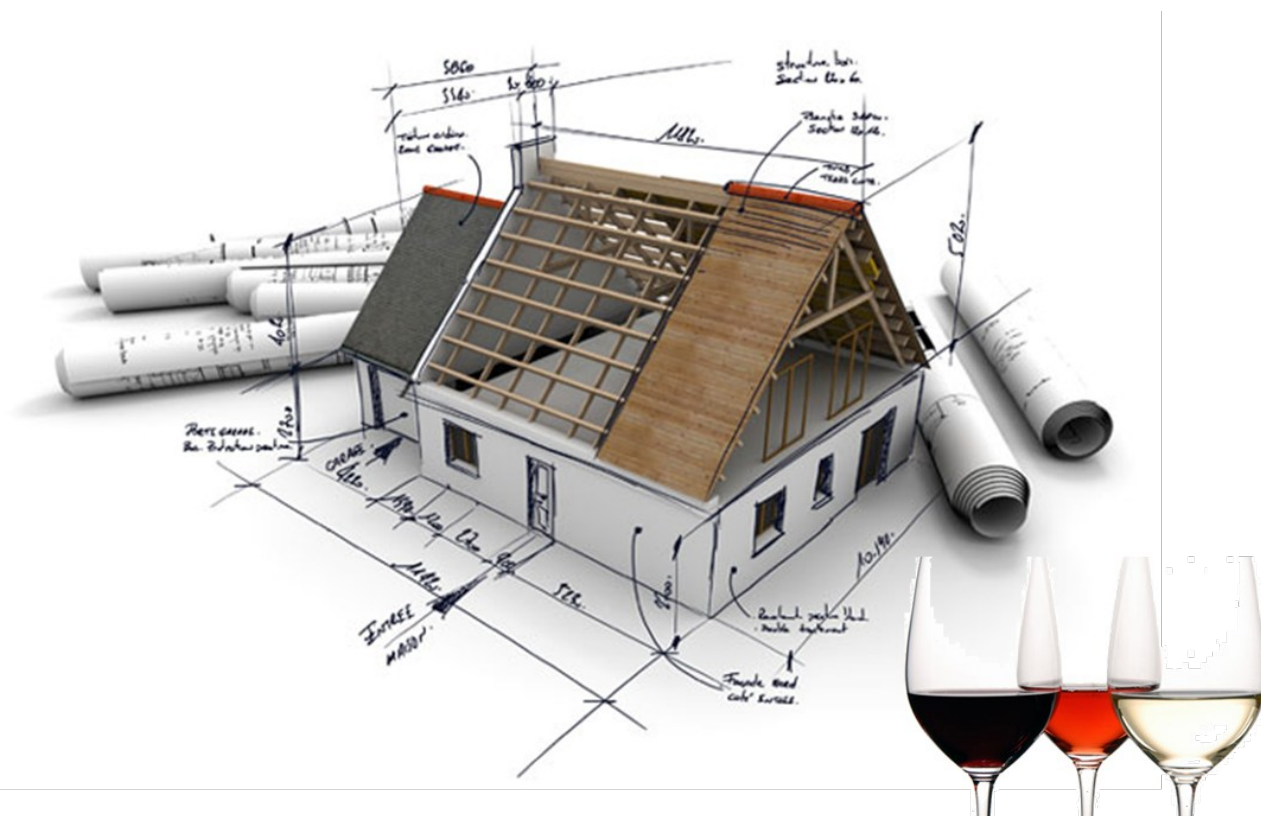


Figura 2 obiettivi della pubblicazione

Per ogni tipologia di evento e di tipologia di cantina saranno realizzate delle specifiche schede riassuntive che andranno a indicare quattro aspetti:

- regole e requisiti per la progettazione;
- misure di prevenzione e protezione per i lavoratori incaricati di gestire l'attività;
- informative per utenti, clienti e visitatori in inglese e italiano;
- specifiche per concessione in uso di luoghi dell'azienda.



Capitolo 1: Progettare la cantina sicura per le visite e l'accesso di terzi

1.1 La classificazione delle cantine in base al grado di apertura verso l'esterno.

Le aziende regionali si possono suddividere sia in base al tipo di attività svolta sia in base alla frequenza di apertura dell'azienda.

1.2 La frequenza.

Un' azienda vitivinicola può essere classificata in base a quattro livelli. Per ognuna delle precedenti tipologie di aziende saranno definite delle specifiche procedure (Figura 3).





Simbolo	Classificazione dei livelli di apertura	Colore scheda
	<p>Full open: Azienda che è costantemente aperta all'esterno, ospita quotidianamente attività di vendita diretta, ricezione ospitalità e visite didattiche. Sono presenti in azienda strutture specifiche e specializzate per utenti, visitatori e clienti.</p>	
	<p>Middle open: Azienda che è aperta all'esterno per almeno metà dell'anno. Ha luoghi dedicati alla vendita e parzialmente alla recettività. Sono presenti solo visite programmate e con calendario</p>	
	<p>Low open: Azienda che è aperta solo per particolari eventi e su richiesta da parte di clienti, non ha aree dedicate alla vendita ne precisi spazi per visite e accoglienza</p>	
	<p>Rent: Azienda che non è aperta a terzi ma affitta spazi aziendali a terzi in particolari occasioni</p>	

Figura 3 tipologie di classificazione in base alla frequenza dell'apertura degli spazi

1.3 Le tipologie di attività presenti nel mondo delle cantine aperte

Si elencano alcune tipologie di attività che una cantina può ospitare sia a carattere prevalente (ovvero attività proposte costantemente, (Tabella 1) che a carattere occasionale (ossia attività solo periodiche stagionali o a spot, (Tabella 2)).

Attività a carattere prevalente/costanti
Vendita diretta
Ristorazione con agriturismo o locale dedicato
Visite guidate e tour
Alloggio agriturismo
Degustazioni e sessioni di analisi sensoriali
Mostre o musei permanenti all'interno della cantina
Aree fitness o piscina dedicate a terzi o clienti

Tabella 1, tipo di cantina con attività aperte a terzi con carattere costante

Attività a carattere occasionale o stagionale
Corsi
Fattorie didattiche
Fattorie sociali
Eventi culturali o mostre
Raduni di mezzi o macchine storiche
Degustazioni e sessioni di analisi sensoriali
Concerti
Noleggio degli spazi aziendali
Convegni e manifestazioni di interesse o premiazioni
Matrimoni
Passeggiate nei vigneti o escursioni in bicicletta
Maratone o eventi sportivi (marcia tra i vigneti)
Catering per feste private

Tabella 2, tipo di cantina con attività aperte a terzi con carattere occasionale

In base alla tipologia di cantina e di azienda si possono, in termini di strutture, definire alcune tipologie:

- Strutture dedite o dedicate: strutture progettate per l'accoglienza di visitatori clienti e utenti. (Errore: sorgente del riferimento non trovata);
- Strutture produttive: strutture che normalmente non sono aperte al pubblico e sono destinate esclusivamente alle lavorazioni enologiche o produttive (Figura 5);
- Aree degustazione: strutture appositamente studiate ed allestite per ospitare utenti;
- Aree vendite: spacci, negozi o punti vendite di grosse dimensioni;
- Aree eventi: sale appositamente realizzate per ospitare eventi di grandi dimensioni auditorium, sala concerti, sale degustazioni;
- Aree o spazi storici, aree delle cantine appositamente allestite come luoghi attrattivi e ricettivi,
- Viabilità aziendale: intra aziendale spazi interni, extra aziendale accessibilità al di fuori degli spazi aziendali;
- Aree parcheggi;
- Vigneto;
- Depositi macchine agricole o spazi dedicate alla gestione della parte campo e campagna;



Figura 4 esempio di area progettata per essere centro vendite e visite aziendali



Figura 5 esempio di area da interdire al pubblico, (area di conferimento e di passaggio di mezzi pesanti e trattori agricoli)

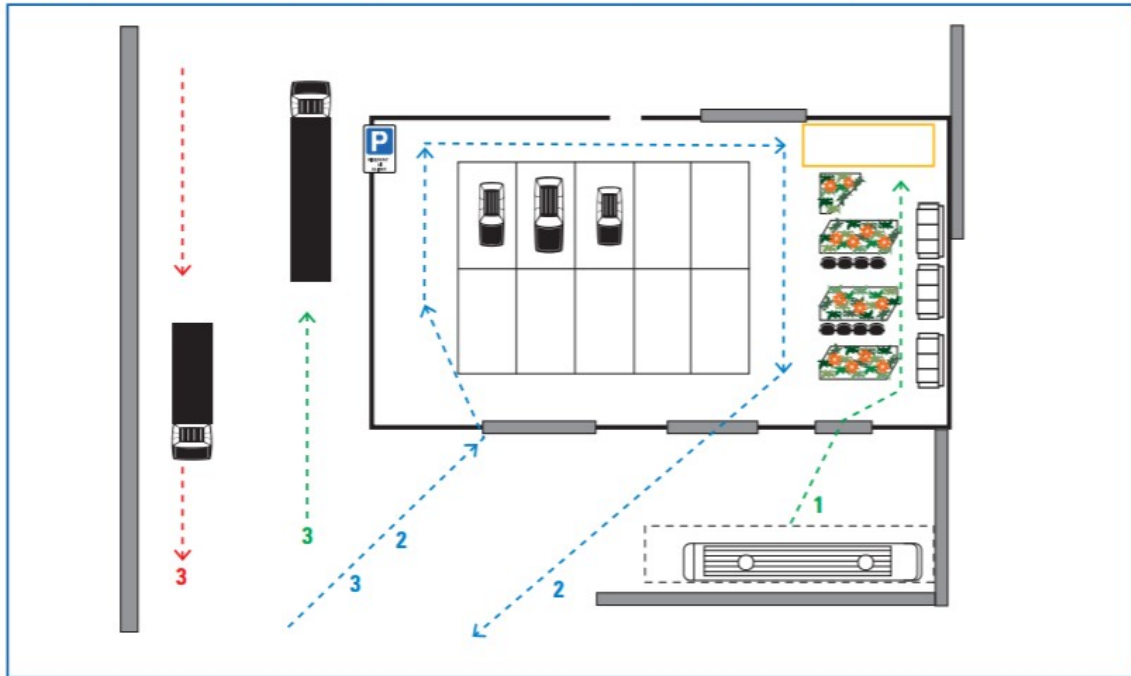


Figura 7 esempio di accesso per tipologia di flusso (1-visitatori; 2- clienti; 3- accesso per mezzi di grosse dimensioni)



Accesso per cantine Full Open

Deve essere previsto uno specifico percorso per gli utenti, fisicamente separato dagli altri accessi.

Prevedere un percorso ed un'entrata pedonale. P)

P) Viabilità specifica per visitatori a piedi con accesso pedonale



Prevedere idonea segnalazione (è opportuno indicare correttamente un percorso da seguire, subito dopo l'accesso all'interno dell'area aziendale).



Prevedere dei limiti di velocità (3km-5km orari)

Le zone di accesso devono essere accessibili a tutti

Evitare strade con pendenze o con condizioni non idonee (fosse, buchi,)

Segna
modo



in particolar
he.

Allesti

à e sosta di

mezzi di medie e grandi dimensioni pullman o corriere)

Prevedere un percorso ed area specifica per l'accesso a mezzi di soccorso

La zona di accesso deve essere ampia e segnalata in modo chiaro, valutare in base all'arteria di immissione l'eventuale necessità di aree di pre-accesso, soprattutto per arrivo di mezzi di grosse dimensioni

Prevedere sempre accessi, percorsi e servizi fruibili da persone disabili, applicando apposita segnaletica ed indicando zone disponibili e zone interdette.



Accesso per cantine Middle Open

Deve essere previsto uno specifico percorso per gli utenti, fisicamente separato dagli altri accessi

Prevedere un percorso pedonale

Prevedere idonea segnalazione

Prevedere dei limiti di velocità (3km-5km orari)



Evitare strade con pendenze o in condizioni non idonee (fosse, buchi,)

Segnalare e proteggere canali, fiumiciattoli corsi d'acqua e laghetti, in particolar modo quando sono presenti visite di scolaresche, o di fattorie didattiche

Durante le manifestazioni cercare sempre di non far interferire le normali attività agricole o enologiche con l'evento

Transennare chiudere e segnalare quelle vie d'accesso a luoghi pericolosi (depositi macchine fitofarmaci o aree di conferimento all'impianto)



Prevedere l'accesso ai disabili ed informare gli utenti con le specifiche del tipo di accesso presente.



Accesso per cantine Low Open

Non essendoci viabilità e strutture specifiche al momento dell’evento e della visita predisporre un presidio o un dipendente e strutture specifiche nella zona d’accesso per veicolare il flusso dei mezzi (in particolare negli eventi con grosso flusso di partecipanti, come ad esempio cantine aperte).

Transennare chiudere e segnalare quelle vie d’accesso a luoghi pericolosi (depositi macchine fitofarmaci o aree di conferimento all’impianto). Usare se non si dispone di transenne, idonea cartellonistica e nastro.




Identificare sempre una viabilità corretta, con spazi idonei di parcheggio e manovra.

Segnalare e proteggere luoghi a rischio, soprattutto nel caso in cui siano presenti scolaresche minorenni (canali, fiumiciattoli, corsi d’acqua, laghetti, fossi).

Animali da compagnia, come ad esempio i cani non devono interferire con lo svolgimento delle attività aperte al pubblico. Fare attenzione alla salvaguardia e all’incolumità degli animali stessi, oppure a possibili reazioni non controllate (morsi ed aggressioni).

Prevedere l’organizzazione di piccoli gruppi di visita (10 o 12 persone per gruppo), prendendo in considerazione di organizzarli con le opportune prenotazioni preventive. Organizzando opportuna documentazione informativa, da distribuire per presa visione, dove si indica il corretto comportamento da adottare in cantina, gli eventuali pericoli e il corretto approccio al luogo, specificandone la natura in quanto luogo di lavoro.

Specificare preventivamente quale tipo di accesso ai disabili è presente e quale tipo di disabilità può visitare la cantina senza incorrere in problemi o pericoli.

	Accesso per cantine Rent.
<p>Le aziende che affittano spazi devono avere le medesime caratteristiche delle aziende di tipo open.</p>	
<p>Rilasciare a chi prende in affitto i locali completa planimetria, con indicati limiti di velocità, segnalazione dei luoghi interdetti o di eventuali punti di pericolo.</p>	
<p>Identificare sempre una viabilità corretta con spazi idonei di parcheggio e manovra.</p>	
<p>Segnalare e proteggere luoghi a rischio, soprattutto nel caso in cui siano presenti scolaresche minorenni (canali, fiumiciattoli, corsi d'acqua, laghetti, fossi).</p>	
<p>Transennare chiudere e segnalare quelle vie d'accesso a luoghi pericolosi (depositi macchine fitofarmaci o aree di conferimento all'impianto)</p>	
<p>Prevedere limiti di velocità (3-5 km/h)</p>	

1.5 Le aree parcheggio

L’area parcheggio deve essere segnalata e opportunamente dimensionata (Figura 8); in particolar modo per le cantine di tipo open e rent, dove si ipotizza un accesso frequente e costante di un numero elevato di visitatori.

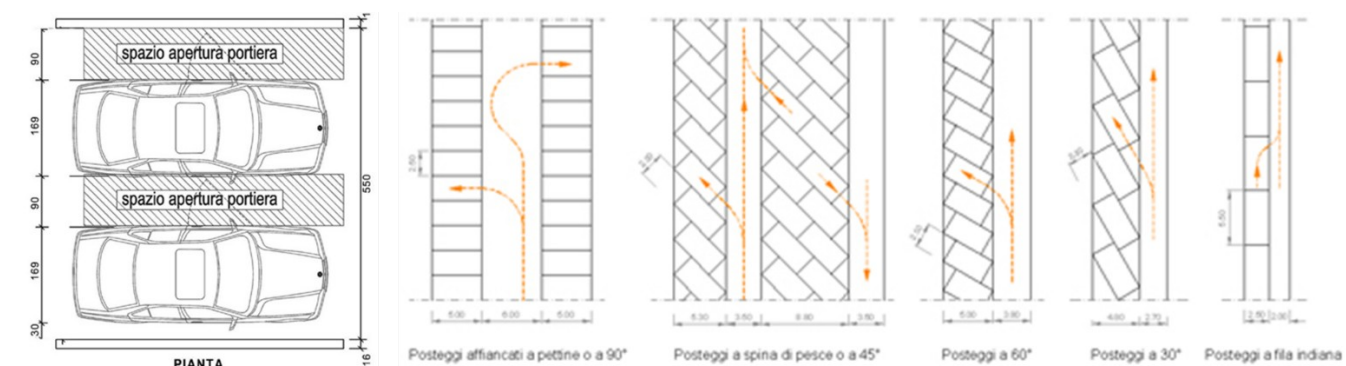


Figura 8 parcheggi per aziende vitivinicole che effettuano attività di ricezione quotidianamente

In queste cantine deve essere presente un idoneo spazio anche per disabili, con accesso più facilitato all’area dell’evento senza barriere architettoniche (Figura 9).

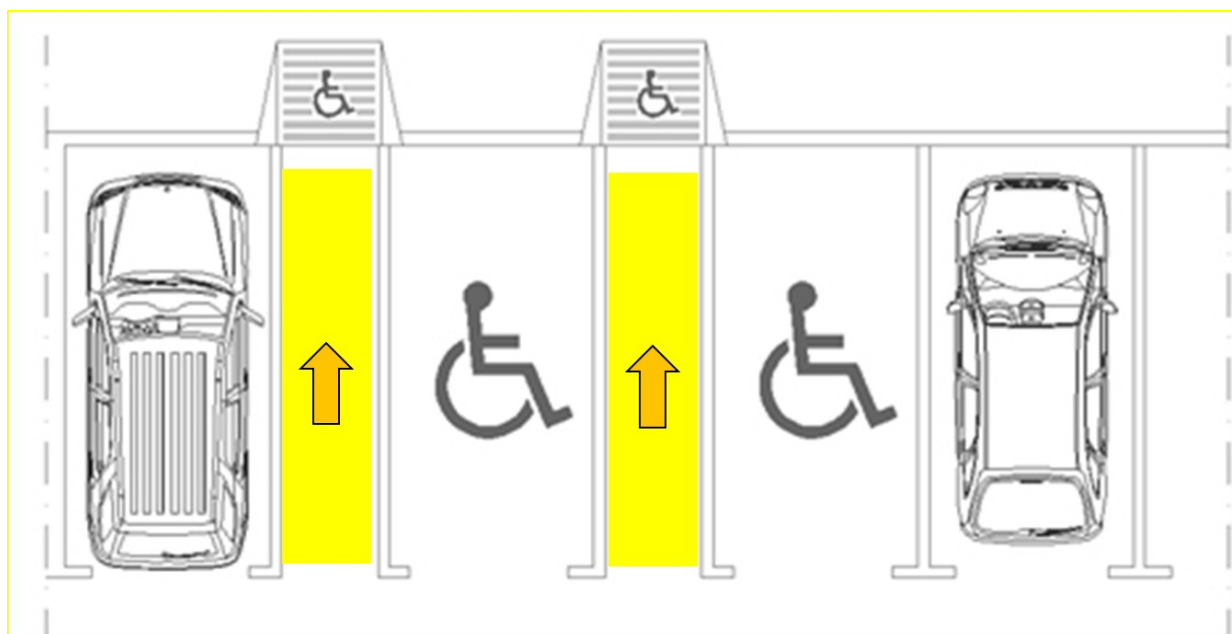


Figura 9 esempio di corretta progettazione di area di accesso per persone con disabilità.

Nelle cantine in cui non siano stati previsti i corretti stalli auto, oppure, causa evento straordinario, quelli esistenti non bastino, è possibile organizzare correttamente delle zone di parcheggio provvisorie, prevedendo anche degli accessi alla cantina che non siano eccessivamente rischiosi ed in pendenza (Figura 10).

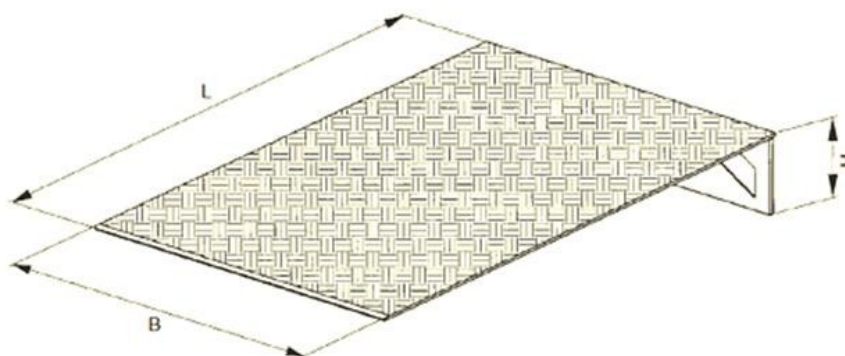


Figura 10 esempio di accesso alla cantina con barriere architettoniche

Possibilmente il parcheggio deve essere in terra battuta, cementato o ghiaia, evitando, possibilmente, prati (Figura 12), terreni in pendenza o con aree ristrette di manovra (Figura 11). Prevedere una zona extra, dove far posteggiare gli eventuali visitatori in sovrannumero.



Figura 11 parcheggio non corretto con spazi di manovra non sufficienti che impediscono l'esodo di pedoni e vetture



Figura 12 area parcheggio insufficiente

Nelle due immagini si possono osservare delle criticità relative alla gestione degli spazi:

- mancanza di una viabilità pedonale
- scarsa area di manovra delle auto
- auto posteggiate in modo non corretto e che non garantiscono un esodo efficace o la possibilità di accedere con mezzi di soccorso

In caso di pioggia le aree o terreni adibiti a parcheggio possono creare serie difficoltà nell'uscita delle vetture con rischio di far rimanere impantanate le macchine nel campo o vigneto. Nelle manifestazioni in cui si ipotizzano un numero elevato di partecipanti è opportuno mettere in accesso un operatore o più operatori aziendali che siano in grado di gestire il traffico.

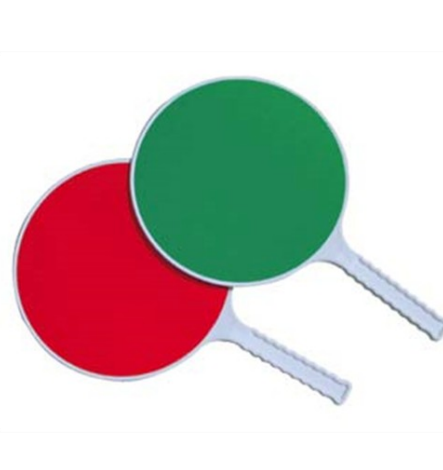


Figura 13 indumento a alta visibilità per operatore e di elementi per la movimentazione del traffico nei parcheggi aziendali

Gli addetti aziendali a tale compito dovranno essere adeguatamente abbigliati (Figura 13), in possesso di cartellino identificativo dell'azienda con il nominativo e palette per movimentare il traffico (Procedura specifica). **Si ricorda che tali addetti non possono interferire con la viabilità stradale, compito che spetta a operatori abilitati, ma gestire la viabilità solo nelle aree aziendali e di parcheggio della cantina o azienda vitivinicola.**



Figura 14 esempio di personale addetto all'accoglienza ed alla conduzione della visita all'interno della cantina

Normalmente nelle aziende agricole e cantine non c'è un servizio di vigilanza per cui sarebbe opportuno dotarsi della cartellonistica presente nella figura 14



Figura 15 esempio di cartellonistica da apporre nell'area parcheggio

Nelle aree sorvegliate o riprese si ricorda la normativa sulla privacy e le cartellonistiche da esporre.



Figura 16 cartellonistica da esporre nelle aree video sorvegliate

1.6 Accesso alle strutture

Tutte le strutture aziendali in particolar modo quelle destinate a luoghi ed eventi devono essere adeguatamente progettate e fruibili.

In linea generale si ricordano i seguenti principi:

- A. Definire sempre una capienza corretta per la manifestazione o evento, nel caso di eccessiva presenza di persone lasciare sempre aperte le vie di accesso e di fuga
- B. Identificare sempre un percorso d'esodo anche in locali quali barricaia o locali storici se presenti della cantina.

Tutti i pericoli vanno debitamente segnalati o eliminati nelle zone visitate:

- Gradini (Figura 18)
- Presenza di tubature (sporgenti)
- Presenza di canaline o dislivelli nella pavimentazione
- Presenza di elementi in equilibrio precario, non stabili o non posizionati in modo corretto (Figura 17)



Figura 17 esempio di deposito di elementi non sistemati in modo corretto nella zona visite

- Pavimentazione sconnessa o scivolosa

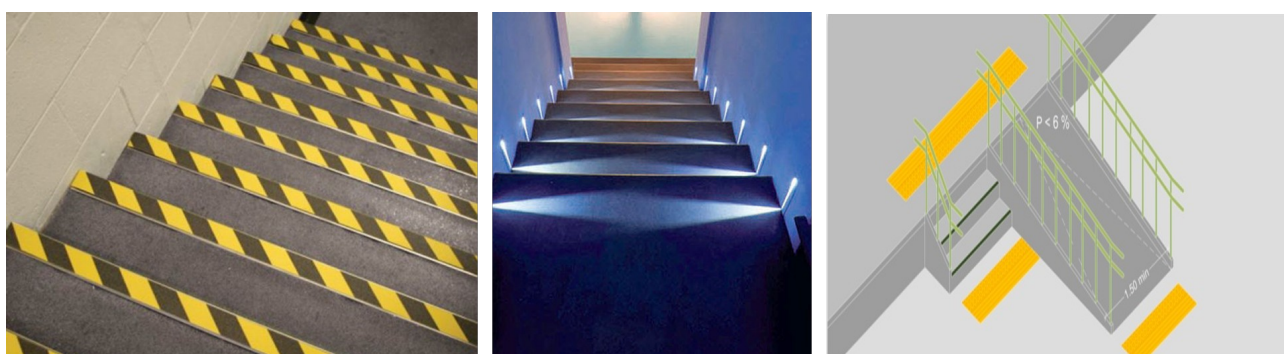


Figura 18 esempi di scale con protezioni e adeguatamente segnalate

Devono essere inoltre evitate le seguenti situazioni

- Espositori di bottiglie non fissate o in equilibrio precario (area vendita)
- Macchine con chiavi a bordo e non custodite (muletti/trattori)
- Quadri comando in tensione apribili (Figura 19) e in particolar modo di attrezzature quali presse pigiadiraspatrici, pompe o autoclavi



Figura 19 esempi di quadri di comando gestiti in modo scorretto

- Tubazioni presenti lungo il camminamento della visita o evento (Figura 21)



Figura 20 esempi di corretta gestione degli spazi durante visite o manifestazioni



Figura 21 esempi di scorretta gestione delle aree di produzione durante le visite

- accesso a parti “in quota” da parte dei visitatori (passerelle, vasi vinari, elementi in quota non protetti);
- utilizzo dei visitatori di scale;
- presenza di rifiuti nelle aree di visita, anche in quelle aperte (Figura 22).



Figura 22 esempi di scorretta gestione dello stoccaggio rifiuti

1.7 Aree dell’azienda rischio rilevante

Di seguito si elenca le aree tecniche che all’interno dell’azienda dovrebbero essere interdette durante l’apertura dell’azienda a eventi o attività di terzi.

1.8 Aree che devono essere interdette e chiuse a chiave.

- area deposito sostanze enologiche
- area deposito fitofarmaci (segnalata in modo corretto)
- area centrale termica (Figura 23)



Figura 23 esempio di cartellonistica per centrale termica

- aree e quadri in cui ci sono comandi o quadri elettrici
- zone di imbottigliamento
- area di rifornimento
- officina aziendale
- aree di stoccaggio bombole (Figura 24)



Figura 24 esempio di deposito bombole di gas

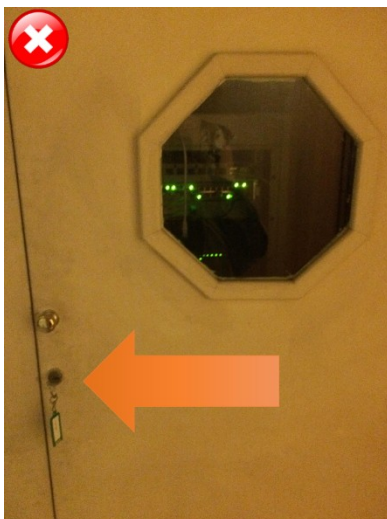


Figura 25 quadro comando lasciato con chiavi ed apribile durante visita all'azienda

- area deposito macchine agricole (le aree di deposito di mezzi agricoli **non devono** essere utilizzate come aree di parcheggio o accessibili a mezzi extra-aziendali, occorre identificare che è una zona tecnica e non di visita o di parcheggio).

Nelle aree deve essere esposto il cartello presente all'interno della Figura 26 Per eventuali manifestazioni a carattere internazionale, si propongono anche le versioni tradotte (Figura 27). Il posizionamento di tale cartello deve essere prima della zona di rischio, facilmente visibile e non coperto da altre segnalazioni, cartelli.



Figura 26 Cartellonistica da esporre in zone chiuse a chiave



Figura 27 Cartellonistica da esporre in zone chiuse a chiave eventi internazionali



Attenzione in queste zone se vi è la presenza di bambini in fase pre-scolare si ricorda che devono essere delimitate in modo tale da non far accedere tale tipologia di utenza. I BAMBINI NON SANNO LEGGERE I CARTELLI, QUINDI SI SOTTOLINEA AI GENITORI O ACCOMPAGNATORI DI VIGILARE SU DI ESSI DURANTE LE FASE DI ACCESSO ALLA CANTINA (Informativa specifica 1)

1.9 Aree che devono essere interdette o presidiate

Le aree della cantina che devono essere interdette e presidiate sono le seguenti:

- area di movimentazione dei mezzi e macchine agricole;
- aree di conferimento all'impianto;
- aree dove sono presenti elementi in pressione o compressori;
- aree di fermentazione;
- aree dove sono presenti autoclavi;
- montacarichi e ascensori di servizio;
- aree cucine o locali tecnici adibiti alla ristorazione;
- depositi e magazzini di cartoni e bottiglie;
- aree in cui vi è lo stoccaggio di materiale a rischio di crollo o caduta.

Nel momento in cui si vuol fare accedere a zone come il conferimento impianto tutte le vasche devono essere adeguatamente chiuse e protette (Figura 28).



Figura 28 Chiusura della vasca di conferimento all'impianto durante la fase di non utilizzo della macchina

Nelle aree deve essere esposto il cartello presente all'interno della Figura 29 per manifestazioni internazionali è possibile utilizzare il cartello tradotto almeno in lingua inglese.



Figura 29 cartello che deve essere predisposto in aree presidiate o interdette



Figura 30 cartello che identifica un'area ad accesso esclusivo (ad esempio area deposito macchine)

1.10 Area di vendita al pubblico

Il locale adibito alla vendita diretta al consumatore, che può anche essere in comune con il locale degustazione, se pur funzionalmente separato, deve possedere le seguenti caratteristiche:

- pavimento lavabile (piastrelle, cemento liscio, resine, ecc.) e pareti facili da pulire; soffitto facile da pulire;
- piano di vendita in materiale lavabile e idoneo al contatto con gli alimenti;
- presenza di idonei dispositivi di protezione da insetti ed altri animali nocivi;
- Non devono essere presenti strutture in posizioni instabili, in particolar modo le bottiglie devono essere riposte in scaffalature o elementi idonei allo stoccaggio (Figura 31);
- Non posizionare ripiani spigolosi o taglienti in particolar modo nelle aree di maggior affollamento;
- Possibilmente non ricorrere a porte di vetro se non con idonee caratteristiche;
- Posizionare la porta di accesso in modo tale di avere il senso di apertura verso l'esodo;
- Segnalare sempre gradini o sporgenze;
- Bag in box e bottiglie devono essere posizionati in modo corretto, stabili senza che vi sia la possibilità di crolli o possibili urti accidentali che causino la caduta degli stessi (Figura 31).

b)



a)



Figura 31 a e b bottiglie stoccate in modo corretto, b-cartoni e bag in box posizionati correttamente



Figura 32 distributori di vino

- Le vasche e cisterne e gli arredi se presenti nella zona di vendita (Figura 34) debbono essere saldamente ancorate a terra e apribili e controllabili solo dall'addetto alla vendita o dal personale aziendale, quindi debitamente chiuse (Figura 33).



Figura 33 struttura non idonea per essere nella zona di vendita

- Al fine di migliorare la sicurezza definire in caso di vendita di damigiane una zona di ritiro in modo tale da diminuire gli spostamenti con carichi pesanti ed agevolare

il personale ed il cliente, senza che il personale non addetto abbia la possibilità di accedervi



Figura 34 corretto allestimento con bottiglie ancorate su supporto (sinistra) e su tavolo (destra)

1.11 Le aree di degustazione del vino

Le aziende vitivinicole, nell’ambito della loro attività principale e delle attività connesse possono effettuare degustazione di tipo edonico, senza alcuna attività di preparazione, finalizzata solo alla presentazione, promozione e vendita di prodotti dell’azienda. E’ possibile accompagnare la miscita del vino con la somministrazione di alimenti prodotti in altri stabilimenti autorizzati/registrati e sottoposti a mero frazionamento (salumi, formaggi, pane, grissini)



Figura 35 esempio di sale degustazione a destra nelle aree di vendita a sinistra all'interno della cantina

Requisiti:

Il locale deve possedere le seguenti caratteristiche:

- pavimenti lavabili e disinfettabili;
- pareti lisce, facilmente lavabili e disinfettabili per almeno 2 mt. da terra (es: piastrelle, smalto oppure verniciatura con smalti a base di resine epossidiche o altri accorgimenti similari ritenuti idonei come laminati, plexiglass, etc.
- La zona degustazione non deve avere rischi di caduta dall’alto o caratteristiche carenti dal punto di vista della sicurezza (Figura 36);



Figura 36 area non idonea per essere fruibile da terzi (parapetto in legno non conforme per resistenza e struttura)

- soffitto facile da pulire, che non favorisca l'attecchimento di muffe e la caduta di polvere;
- finestre e porte dotate di sistemi per la prevenzione dell'accesso di insetti e roditori (reticelle, zanzariere, ecc.);
- nel caso di sversamenti o pulizie dovrà comunque essere messo l'apposito cartello Figura 37



Figura 37 cartello da apporre nella zona scivolosa

- locale o dispositivi chiudibili (es. armadietti) per il deposito del materiale utilizzato per le operazioni di pulizia e disinfezione (può essere utilizzato quello della cantina) (Figura 38)

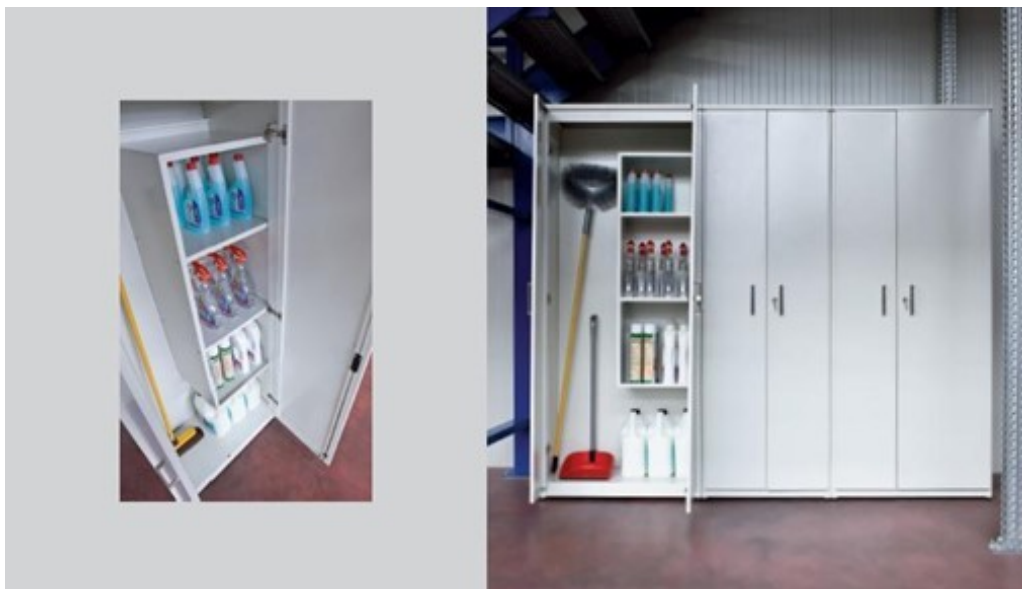


Figura 38 spazio corretto per lo stoccaggio di detersivi, sanificanti e detergenti.

- dovrà essere previsto un apposito spazio per lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti.

Devono essere presenti le seguenti dotazioni:

- un lavello dotato di rubinetteria con comando a pedale o fotocellula, erogante acqua calda e fredda lavabicchieri;
- distributore di detergente liquido e asciugamani a perdere;
- contenitore per rifiuti munito di coperchio con comando a pedale;
- piani di lavoro in materiale facilmente lavabile, idonei al contatto con gli alimenti (acciaio inox, materiali plastici per gli alimenti, ecc.);
- attrezzature frigorifere di capacità adeguata, dotate di termometro a lettura esterna per il controllo della temperatura, per la conservazione degli alimenti deperibili;
- armadietti, chiudibili e facilmente lavabili, per riporre attrezzi da cucina e stoviglie;
- è consentito l'inserimento di un forno microonde per il riscaldamento degli alimenti (prodotti in stabilimenti registrati), viceversa non è ammesso installare attrezzatura per la cottura dei cibi.

Le strutture destinate alla produzione, deposito, vendita di alimenti ed i servizi devono essere tenute pulite, in buone condizioni e sottoposte a regolare manutenzione. I locali e tutto il materiale, le apparecchiature e le attrezzature dovranno essere sottoposti a pulizia e, se necessario, disinfettati con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione dell'alimento. Le modalità e la frequenza degli interventi di

pulizia/disinfezione dovranno essere tali da garantire il mantenimento di un elevato standard igienico e programmate in relazione alla tipologia della struttura, alle lavorazioni in essa attuate ed alle attrezzature interessate. Si suggerisce, ad esempio, di intervenire con opere di manutenzione, pulizia e disinfezione prima del periodo della manifestazione oppure prima di un evento ricordando che le operazioni di igienizzazione di maggiore importanza verranno effettuate comunque in momenti diversi dalle operazioni di trasformazione per evitare il più possibile inquinamenti da parte delle sostanze utilizzate nei processi di pulizia. Deve essere valutata la tipologia dei detergenti e disinfettanti utilizzati; andrà prevista un'indicazione della custodia (in apposito armadietto come in figura 35) e delle istruzioni da rispettare nel corso dell'uso come può essere rilevato dalle schede tecniche schede di sicurezza (anche e soprattutto per le zone di degustazione e vendita del prodotto).

1.12 I servizi igienici

I servizi igienici devono essere collocati il più possibile in vicinanza dei locali di lavorazione, degustazione o vendita, raggiungibili facilmente e non comunicanti direttamente con i locali di manipolazione degli alimenti. In ogni caso i servizi igienici devono possedere le seguenti caratteristiche (Figura 39):

- Altezza minima mt.2.40
- Pavimenti lisci, lavabili, disinfettabili.
- Aerazione naturale o artificiale in caso di comprovati impedimenti tecnici (5 vol/ ora se continua, 10 vol/ora se temporizzata)

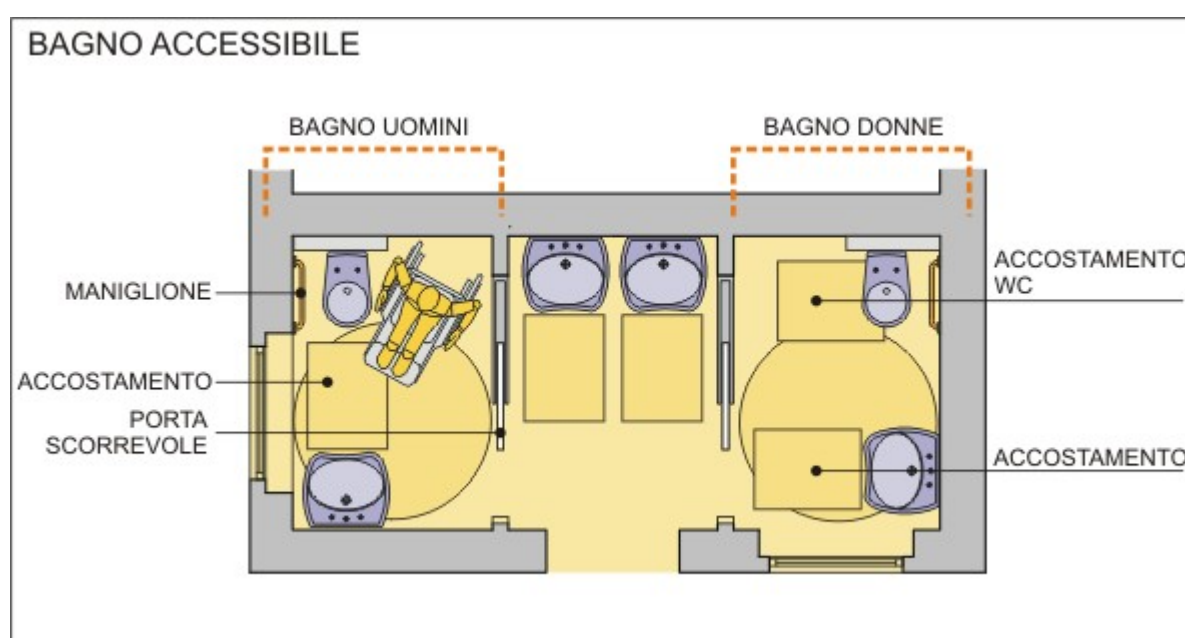


Figura 39 caratteristiche di un bagno accessibile

- Pareti impermeabilizzate (piastrelle o smalto) sino ad un'altezza di almeno mt.2 da terra
- Lavandino dotato di rubinetto a comando non manuale (pedale, fotocellula, o sistema analogo)
- Dispensatore automatico di sapone, asciugamani monouso o sistemi elettrici ad aria
- Separato fisicamente a tutt'altezza da altri ambienti
- Nelle manifestazioni si può ricorrere anche all'utilizzo di wc chimici (Figura 40)



Figura 40 Wc chimici per eventi che richiamano numerose persone

I servizi igienici dell'abitazione possono essere utilizzati nei seguenti casi:

- impresa con personale appartenente al nucleo familiare;
- abitazione posta nello stesso corpo di fabbrica o nelle immediate vicinanze;
- presenza di vincoli strutturali legati all'utilizzo di costruzioni esistenti.

1.13 La cartellonistica nell'azienda

Per assicurare un buon livello di sicurezza per quanto riguarda la viabilità sarà necessario disporre apposita cartellonistica nelle aree ad accesso limitato e per indirizzare il cliente; in base ai pittogrammi specifici descritti in ogni area presenti all'interno della tabella sottostante e della Figura 41

AREA	PITTOGRAMMI	TIPOLOGIA PITTOGRAMMI
Conferimento	-cartelli di divieto	-vietato il transito ai pedoni; -divieto di sosta, lasciare libero il passaggio; -divieto di accesso al personale non autorizzato;
	-cartelli per le attrezzature antincendio	-estintore; -idrante;
	-cartelli di obbligo	-è obbligatorio usare i mezzi di protezione personale in dotazione a ciascuno
	-cartelli di salvataggio	-pronto soccorso
	-segnalazione di ostacoli	
vinificazione e stoccaggio	-cartelli per le attrezzature antincendio	-estintore
	-cartelli di divieto	-divieto di accesso al personale non autorizzato; -vietato fumare;
	-cartelli di obbligo	-è obbligatorio usare i mezzi di protezione personale in dotazione a ciascuno
	-cartelli di salvataggio	-pronto soccorso -uscita di emergenza;
	-segnalazione di ostacoli	
	-cartelli di avvertimento	-Carrelli di movimentazione
Magazzino e area imbottigliamento	-cartelli di divieto	-divieto di accesso al personale non autorizzato; -vietato fumare;
	-cartelli per le attrezzature antincendio	-estintore
	-cartelli di obbligo	-è obbligatorio usare i mezzi di protezione personale in dotazione a ciascuno
	-cartelli di salvataggio	-pronto soccorso -uscita di emergenza;
	-segnalazione di ostacoli	
	-cartelli di avvertimento	-Carrelli di movimentazione
AREA	PITTOGRAMMI	TIPOLOGIA PITTOGRAMMI

Laboratorio	-cartelli di avvertimento	-lavare sempre le mani al termine delle operazioni; -sostanze velenose; -sostanze infiammabili; -sostanze corrosive; -sostanze nocive o irritanti;
	-cartelli di salvataggio	-pronto soccorso; -uscita di emergenza; -lavaggio degli occhi;
	-cartelli per le attrezzature antincendio	-estintore
Ufficio	-cartelli di salvataggio	-pronto soccorso; -uscita di emergenza; -lavaggio degli occhi;
	-cartelli per le attrezzature antincendio	-estintore
Reparto vendita diretta	-cartelli di salvataggio	-pronto soccorso; -uscita di emergenza; -lavaggio degli occhi;
	-cartelli per indicazione verso i reparti	frecce e tabelle di indicazione
Reparto degustazione	-cartelli di salvataggio	-pronto soccorso; -uscita di emergenza;
	-cartelli per indicazione verso i reparti	frecce e tabelle di indicazione

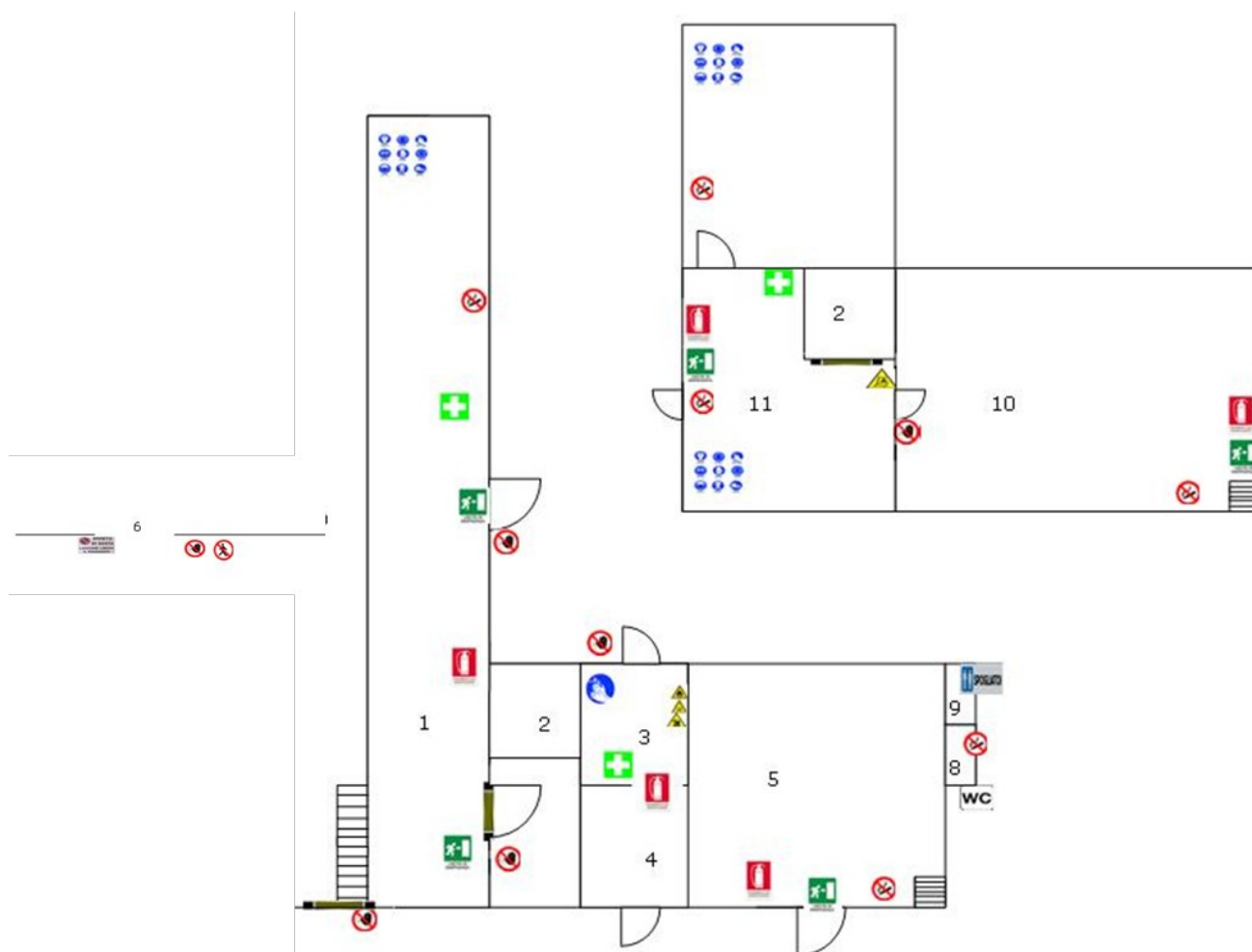


Figura 41 collocazione pittogrammi aziendali. 1: reparto vinificazione e stoccaggio; 2: montacarichi; 3: laboratorio; 4: ufficio; 5: reparto vendita diretta; 6: accesso ai mezzi agricoli; 7: parcheggio; 8: WC; 9: spogliatoio; 10: reparto di degustazione; 11: area magazzino; 12: eventuale area ampliabile destinata a imbottigliamento

I segnali di soccorso devono essere di tipo duraturo; e sufficientemente grandi da risultare facilmente riconoscibili. Le dimensioni e il posizionamento dei segnali di soccorso dipendono dalla distanza a cui devono essere visti. I segnali di soccorso devono essere rettangolari o quadrati, le frecce di direzione e i simboli devono essere bianchi su sfondo verde, in conformità alle norme riconosciute. I segnali ed i presidi devono essere illuminati e visibili anche in condizioni di presenza di fumo (Figura 42 Figura 43).

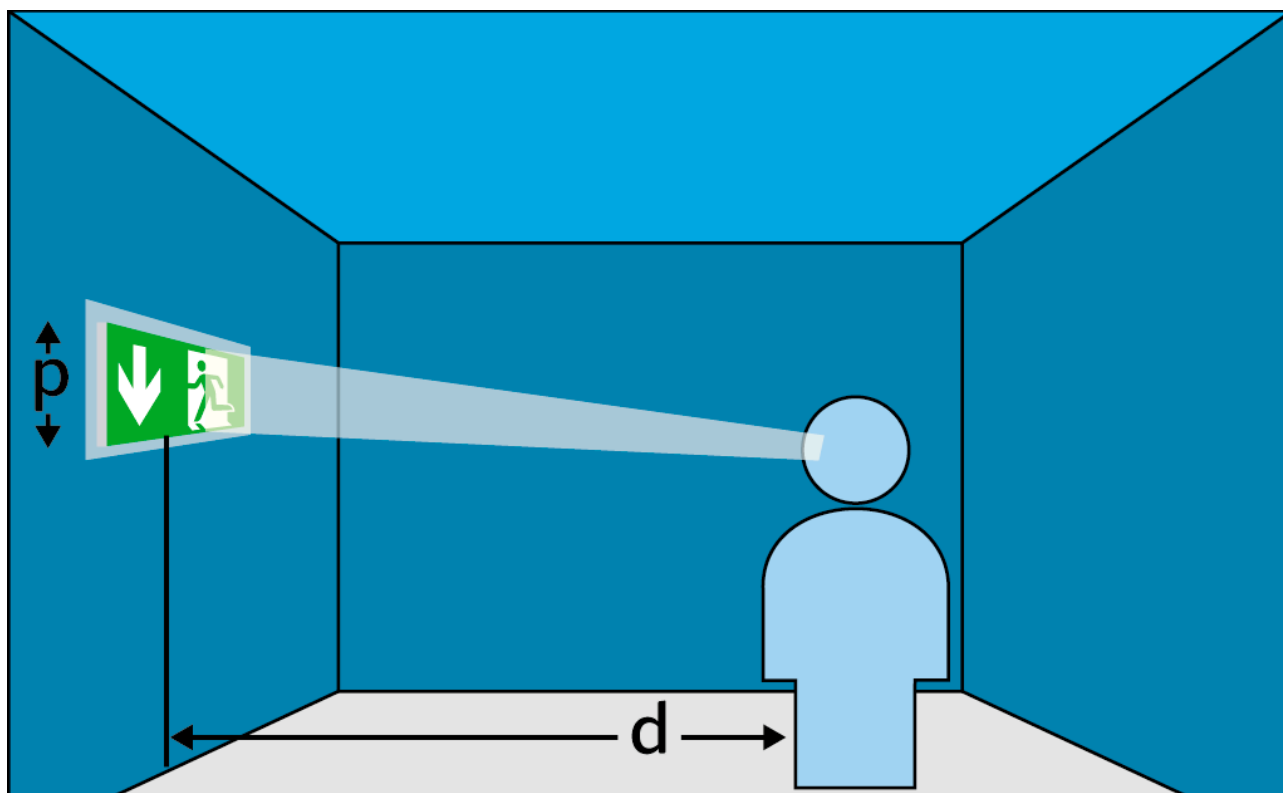


Figura 42 disposizione cartellonistica di sicurezza

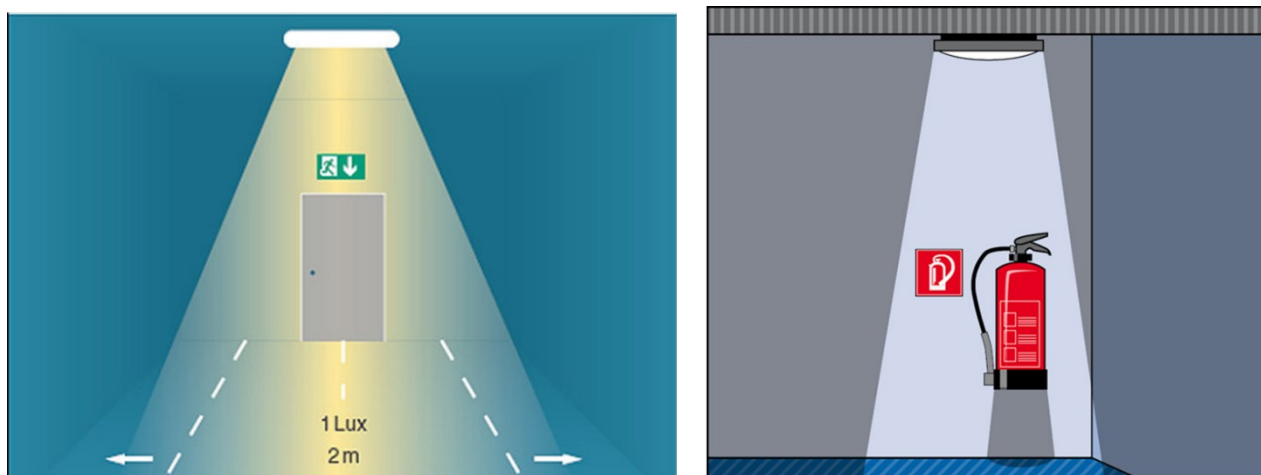


Figura 43 corretto posizionamento dei presidi di sicurezza, adeguatamente illuminati



Capitolo 2: Gestire e progettare l'evento nell'azienda aperta

2.1 Principi di progettazione di eventi in cantina e nell’azienda agricola

Se l’azienda normalmente non ospita manifestazioni occorre valutare sempre i seguenti aspetti:

- **Affluenza di visitatori:** tale tipologia di elemento è il primo parametro che permette di valutare i luoghi e la tipologia di accoglienza al pubblico. Nelle attività al chiuso è sempre opportuno fissare un limite di persone che possono accedere e fissare orari specifici, prevedendo delle soluzioni per l’eventuale eccesso di persone (Figura 44)
- **Tipologia di evento:** ossia eventi oltre la degustazione del vino connessi all’apertura dell’azienda (raduni di auto storiche, mostre ecc.) (Figura 45)

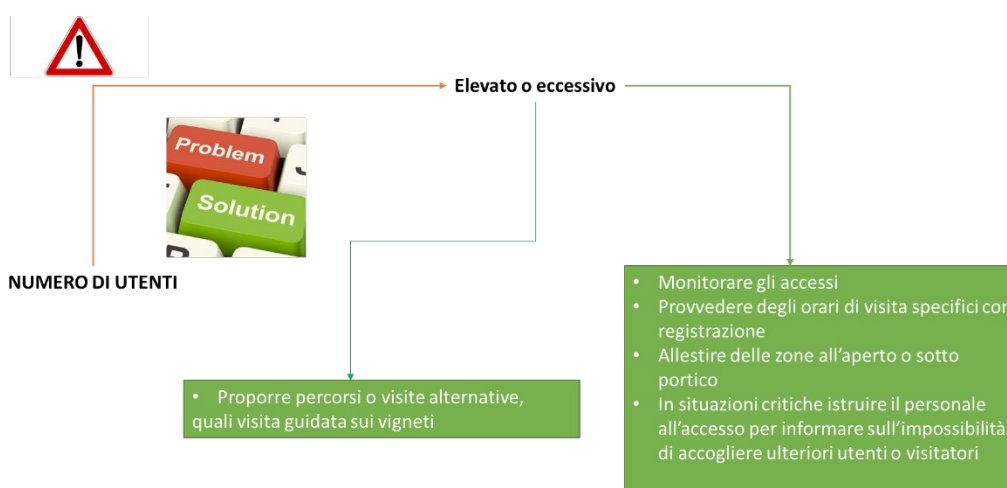



Figura 44 possibile strategia per la gestione di eventi con troppi utenti e partecipanti



Prima di ogni attività diversa da quella produttiva
è opportuno valutare il rischio

Tipo di evento	Fattori di rischio		
Fattorie didattiche	Presenza di minori	Infortunati o o malori	
Fattorie sociali	Presenza di persone con svantaggio	Infortunati o o malori	
Eventi culturali o mostre	Eccessiva utenza	malori di uterti	
Raduni di mezzi o macchine	Sinistri o incidenti durante la manifestazione	Infortunati o o malori	Incendio
Degustazioni e sessioni di	Eccessiva utenza	malori per eccesso di alcool	sommnis trazione di alimenti di terzi
Concerti	Eccessiva utenza		
Noleggio degli spazi aziendali	Interferenza di altre aziende		
Convegni e manifestazioni	Eccessiva utenza		
Matrimoni	Interferenza di altre aziende	Presenza di minori	sommnis trazione di alimenti di terzi
Passeggiare nei vigneti o escursioni in bicicletta	Eccessiva utenza	Infortunati o o malori	
Maratone o eventi sportivi (marcia tra i vigneti)	Eccessiva utenza	Infortunati o o malori	
Catering per feste private	Interferenza di altre aziende	Presenza di minori	sommnis trazione di alimenti di terzi
Corsi	Infortunati o o malori		

Figura 45 valutazione delle tipologie di attività da ospitare nella cantina



2.2 Indicazioni tecniche per aziende ricettive

Le aziende ricettive devono essere attrezzate in modo specifico per l'accoglienza di ospiti e utenti, oltre ai requisiti strutturali definiti nel capitolo 1 si ricordano i seguenti aspetti:

- Organizzare l'attività ricettiva in modo separato da quella produttiva, in particolar modo nelle fasi più delicate della produzione (Vendemmia, travasi, filtrazioni ed imbottigliamento)
- Allestire dei percorsi specifici per i mezzi aziendali, che non vadano ad interferire in nessun modo con le attività ricettive presenti in azienda
- Se le fasi di visita sono costanti definire un vero percorso di visita anche come segnalazione verticale ed orizzontale sulla pavimentazione della cantina (Figura 46)



Figura 46 percorsi pedonali per spazi produttivi adibiti a visite

- Se nell'azienda sono presenti locali di ristorazione, cucine o agriturismo rispettare le normative vigenti in materia di sicurezza sul lavoro, anti-incendio e igiene alimentare, con particolare riferimento alle strutture ed alla capienza delle stesse
- Formare sempre gli operatori dell'azienda sul piano di gestione emergenza, anche quelli che operano all'interno della produzione
- Le vasche di fermentazione e stoccaggio devono essere sempre ancorati e tassellati sulla pavimentazione (in caso di terremoto nelle fasi di produzione e di visita non devono crollare o cedere)
- Chiudere sempre i pannelli di controllo di vasi vinari, autoclavi o altri impianti presenti in cantina (Figura 47)
- Non far effettuare visite alle zone di deposito macchine
- Se presenti muletti o carrelli elevatori nelle zone di visita si ricorda sempre la massima attenzione sia nelle fasi di scarico-carico che nelle fasi di trasporto di materiale (cicalino sempre attivo nelle fasi di retromarcia)
- Nelle attività di visita in zone come locale affinamento dotarsi di opportuna illuminazione (le cantine che effettuano visite hanno una illuminazione progettata appositamente per le fasi di visita differente da quella delle fasi di lavoro)
- Possibilmente non effettuare trattamenti in vicinanza di spaccio aziendale, agriturismo o alloggio, in caso di necessità indicare sempre i tipi di trattamento effettuati, con le opportune date di trattamento e possibile accesso al vigneto con opportuna segnaletica (Figura 46)
- Far rispettare sempre i tempi di rientro (48 ore di accesso in vigneto dopo trattamento)
- Nel periodo dei trattamenti assicurarsi di non far accedere ospiti al vigneto se trattato ed apporre opportuna segnalazione (Figura 48, Figura 49)



Figura 47 elementi adeguatamente protetti



Figura 48 cartello da apporre

ATTENZIONE coltura trattata con prodotti fitosanitari	
Sostanza attiva:	Nome commerciale:
Data trattamento:	Data rientro:
<ul style="list-style-type: none">- Non entrare nel campo trattato- Non raccogliere i prodotti della coltivazione- Non raccogliere i prodotti spontanei	

Figura 49 cartello da apporre





pubblico di carattere occasionale

Su eventi con **un'affluenza elevata** occorre:

- Identificare spazi semi coperti dove poter ospitare le persone, evitare spazi chiusi, in quanto quest'ultimi hanno bisogno di caratteristiche costruttive specifiche per ospitare folle
- Definire gli accessi in cantina a gruppi e con personale aziendale che accompagna all'interno della visita tecnica
- Per i gruppi fornire apposito regolamento (allegato)
- Definire in modo corretto gli spazi di parcheggio (vedere capitolo 1)
- Realizzare un piano di gestione emergenze (vedere capitolo 3)
- Formare e addestrare il personale sull'organizzazione dell'evento e sulla gestione delle emergenze
- Fornire al personale esterno le indicazioni relative alla sicurezza ed all'organizzazione dell'evento
- Realizzare idonea planimetria o informativa da distribuire all'ingresso nel caso in cui si svolgano attività in più punti dell'azienda
- In accesso sarebbe opportuno avere un operatore in grado di:
 - Fornire informazioni
 - Distribuire eventuale regolamento
 - Se prevista, effettuare la registrazione alle visite
- Essendo una regione di confine gli operatori preposti alle visite dovrebbero sapere almeno l'inglese e le informazioni dovrebbero essere in italiano, inglese e tedesco
- Non mettere a disposizione giochi o attrezzature private durante l'evento. I giochi per bambini soprattutto scivoli o altalene hanno bisogno di specifiche caratteristiche per essere utilizzate dal pubblico
- Definire in modo chiaro e ben visibile le aree interdette
- Chiudere a chiave le zone potenzialmente pericolose (Vedere capitolo 1)
- Divieto di fumo in tutte le aree interne

Su eventi **con affluenza di moderata o bassa intensità**:

- È possibile ospitare tali eventi anche in luoghi chiusi con affollamenti che tuttavia non superino le 25 unità
- Segnalare in ogni caso eventuali ostacoli o pericoli nelle vie di visita

- Se il numero di utenti è ridotto definire in ogni caso degli spazi di parcheggio idonei
- È sempre consigliato che l’accesso in cantina e nei locali di produzione (imbottigliamento e affinamento) sia effettuato sotto la supervisione di personale aziendale, anche se il numero di visitatori è ridotto
- Se consentito l’accesso di animali in cantina, deve essere fornito opportuno regolamento, indicando possibili zone critiche
- Divieto di fumo in tutte le aree interne

La regola fondamentale da rispettare in ogni caso durante le manifestazioni è quella di **ridurre sempre il più possibile il rischio di interferenza tra la visita e le attività e le strutture di lavoro**. Tutte le operazioni di lavoro nella fase di apertura dell’azienda devono essere **sospese o confinate** in aree non accessibili o lontane dai visitatori (no circolazione di trattori, circolazione ed uso di atomizzatori durante le fasi di apertura al pubblico).



2.4 Indicazioni tecniche per l’affitto di spazi aziendali a terzi.

Sempre più spesso le aziende vitivinicole con particolari elementi architettonici o di bellezza mettono a disposizione o affittano spazi aziendali a terzi. Per tale tipologia di attività occorre:

- Stipulare idoneo contratto
- Stipulare idonea assicurazione

È fondamentale per questo tipo di attività fornire all’affittuario:

- Planimetria;
- indicazioni tecniche su quadri elettrici;
- impianti di distribuzione di gas (nel caso in cui si trovi in cantina anche aree adibite a cucina);
- numeri di telefono per la segnalazione di emergenze o nominativo e numero di cellulare del custode dell’azienda o dei titolari;
- informazione sui sistemi di allarme;
- indicazioni sui sistemi anti-incendio;
- regolamento aziendale;
- indicazioni sulla gestione dei rifiuti;
- indicazioni sulle aree e zone non accessibili a terzi;
- nominativo del responsabile dell’evento e recapito telefonico;
- nel caso di utilizzo di attrezzature o luoghi specifici dell’azienda occorre che le aree sia rigorosamente a norma dando copia di certificazioni o di libretti di uso e manutenzione.

L’affittuario è tenuto a:

- Predisporre un servizio di prevenzione (in alternativa deve essere fornito da chi affitta i locali)
- Nel caso della collaborazione di più aziende deve fornire adeguata documentazione delle aziende che collaborano all’organizzazione dell’evento (aziende di catering, eventuali aziende che montano o smontano palchi o altre strutture aziendali)

- Se si svolgono manifestazioni musicali concerti, idonea documentazione e autorizzazione per svolgere tale attività
- Se vi è l'installazione di palchi anche in questo caso devono essere fornite le specifiche e relative documentazioni tecniche e progettuali, in particolar modo dell'azienda che installa il palco.
- Se presente fruibile una piscina deve essere fornito idoneo personale per la gestione di tale area che farà osservare il regolamento predisposto

2.5 La gestione delle aree di degustazione e spacci aziendali

I locali di degustazione devono essere attrezzati conformemente alle disposizioni di legge per l'accesso al pubblico, con i servizi igienici ad uso visitatori, le linee guida prevedono **di evitare**:

- Aree in piani interrati non facilmente raggiungibili
- Aree con scarsa illuminazione
- Aree con punti sporgenti
- Terrazze di piccole dimensioni
- Locali normalmente destinati a altri usi
- Locali troppo piccoli privi di idonee uscite di sicurezza
- Locali difficilmente accessibili (presenza di scale ripide o passaggi troppo stretti)

Inoltre è necessario:

- Evitare situazioni che possano creare criticità, ostacoli nelle aree di degustazione, accessi presidiati, eccessive code o assembramenti di clienti e utenti
- Evitare che la mescita ed il ritiro dei bicchieri o altri elementi avvengano nello stesso spazio, ma cercare di organizzare in due punti distinti
- Dotare l'area di idonei cestini
- Definire in caso di elevata utenza delle procedure di pulizia della zona di mescita e somministrazione del vino
- Porre la massima attenzione alla possibile rottura di bicchieri e bottiglie (fornire agli operatori addetti idonee palette per la raccolta del vetro rotto da terra)
- Non effettuare somministrazione di alcolici a persone in stato di ebbrezza, in confusione o minori
- In caso di necessità (risse, tafferugli, ubriachi molesti) allertare immediatamente le forze dell'ordine

2.6 La visita in azienda ed in cantina

Nelle attività di visita sono l'imprenditore e/o la direzione aziendale che definiscono modalità e tempistiche di visita. Di seguito si forniscono alcune indicazioni per gestire in modo corretto ed efficace l'intera attività:

- Definire in fase preventiva le modalità d'accesso (eventualmente su portale dove si organizza l'evento e/o se presente sul sito aziendale, pagina social)
- All'accesso dell'azienda predisporre personale o cartellonistica che fornisca corretta informazione su orari e gestione della visita
- Sarebbe opportuno pianificare prima dell'evento con il personale aziendale ruoli, tempi, responsabilità organizzando preventivamente un corretto ed efficace piano di gestione emergenze
- Se la manifestazione prevede l'afflusso di numerose persone dotare il personale di ricetrasmittente, o telefono di servizio per comunicare tra loro
- Accogliere il gruppo nelle zone più ampie dell'azienda, favorendo gli spazi aperti (Figura 50)



Figura 50 area di accoglienza per il pubblico

- Il personale deve essere facilmente riconoscibile
- Spiegare le regole di visita, per gruppi o per eventi particolari sarebbe opportuno distribuire le informative specifiche di accesso
- Progettare il percorso con gli adeguati criteri (Figura 51) e provarlo preventivamente
- Gli operatori e gli addetti alle visite devono rispettare i tempi concordati (normalmente una visita e degustazione tecnica dovrebbe arrivare al massimo a 3 ore)

ELEMENTO	CASO DI STUDIO: Progettazione della visita aziendale e flussi di lavoro
Accessibilità dei locali	

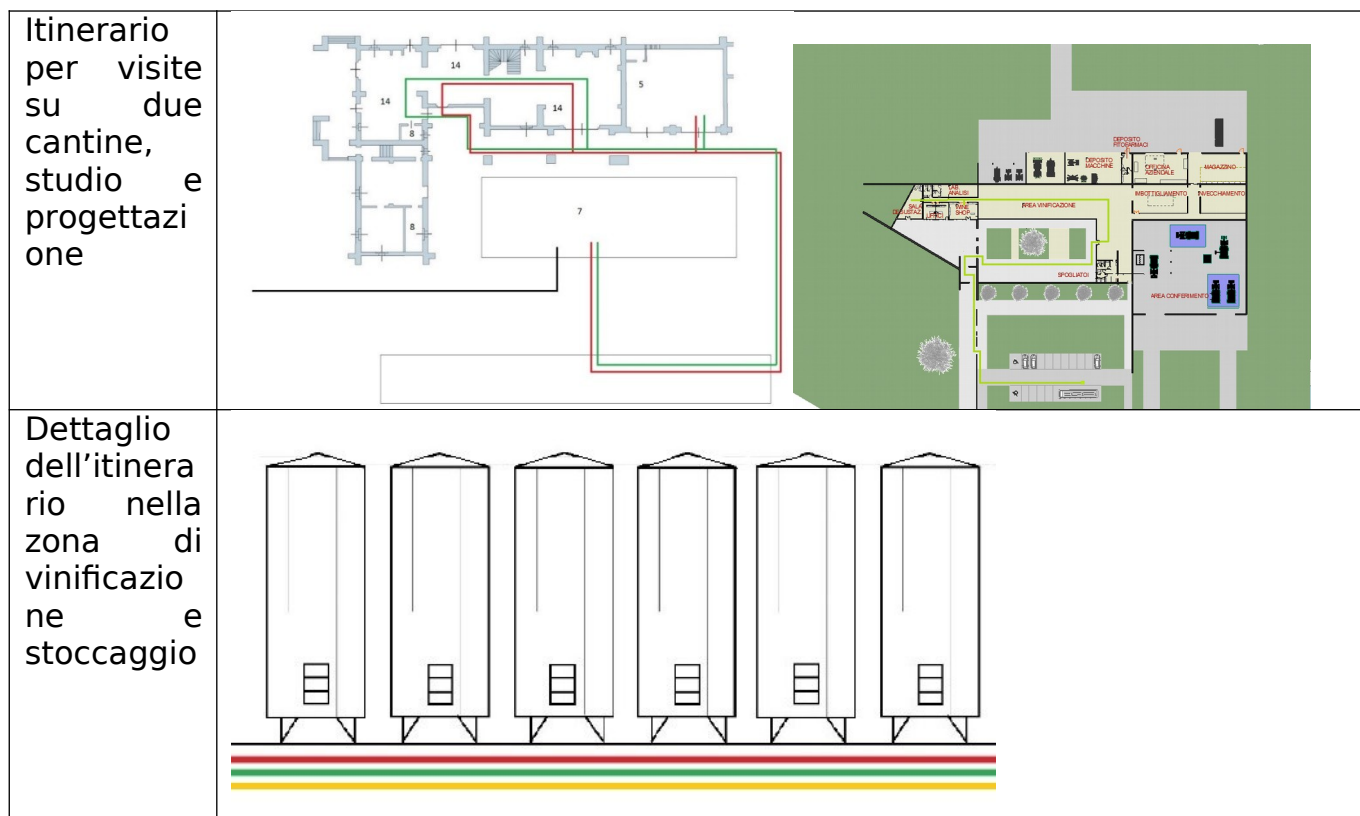


Figura 51 percorsi ed itinerari nel caso di studio. 1: reparto vinificazione e stoccaggio; 2: montacarichi; 3: laboratorio; 4: ufficio; 5: reparto vendita diretta; 6: accesso mezzi agricoli; 7: parcheggio; 8: WC; 9: spogliatoio; 10: reparto di degustazione (1° piano); 11: area magazzino (1° piano); 12: eventuale area di ampliamento destinata a imbottigliamento (1° piano); 13: barricaia (interrata); 14: reparto accoglienza Nero: accesso veicoli clienti; rosso: accesso ai locali/itinerario per PMR; verde: accesso ai locali/itinerario per non PMR; arancione: percorso operatori



Figura 52 area di visita con idonea illuminazione

- Con gruppi numerosi (gruppo con più di 50 persone) e in particolari aree (zone con autoclavi, corridoi stretti, aree imbottigliamento) della cantina occorre avere due persone in modo tale di avere un maggior controllo
- Ricordare sempre il divieto di non aprire vasche e di non usare le barrique come sedie
- Sarebbe opportuno rimuovere le scale portatili, tubazioni e mettere idonea cartellonistica sull'accesso delle passerelle durante la visita (Figura 53)



Figura 53 errore di progettazione e gestione della visita con tubazioni nel mezzo del percorso

- Ricordare che comunque ci si trova in un luogo di lavoro in cui vi è la possibilità di scivolare e cadere
- Le zone di percorrenza devono essere prive di ostacoli ed in perfetto ordine, per cui canaline griglie e pozzetti non devono essere fonte di caduta ed inciampo
- Verificare che nelle zone esterne non ci siano ostacoli, buchi pozzetti aperti o non protetti
- In caso di visita in vigneto prestare attenzione alle alte temperature (sconsigliate visite in piena estate negli orari di primo pomeriggio)
- Evitare situazioni di pericolo, quali accesso alla cantina di persone in stato di ebbrezza
- Vigilare in modo costante durante tutto il percorso, in caso di negligenza o di comportamenti non corretti dei visitatori allontanarli dalla visita.

2.7 La gestione degli spazi aperti negli eventi.

Molto spesso le manifestazioni e l’apertura delle cantine si svolgono d’estate, favorendo le attività all’aperto. In tal caso occorre:

- Verificare l’assenza di potenziali pericoli (corsi d’acqua, vasconi artificiali o laghetti)
- Identificare in ogni caso la possibilità di ricovero in caso di mal tempo



Figura 54 area progettata in modo corretto per l'accoglienza. Esclusivamente destinata al pubblico e con presidi ancorati e specifici per l'evento

- Assenza di animali liberi (molto spesso gli animali da compagnia sono innervositi ed infastiditi dalla presenza di folla, non essendo abituati potrebbero mettere a repentaglio la propria e altrui incolumità)
- Rimuovere ostacoli
- Valutare sempre l'integrità della pavimentazione esterna, porre attenzione in caso di pioggia, la pavimentazione di porticati può diventare scivolosa e quindi ciò deve essere segnalato agli ospiti
- La disposizione di tavoli o arredi deve sempre permettere una rapida evacuazione della zona in caso di necessità
- Le panche in legno possono avere delle criticità sia per quanto riguarda l'eventuale esodo delle persone sia per quanto riguarda la stabilità
- Non posizionare elementi sotto alberi, tettoie o strutture non sicure
- Rispettare sempre il carico massimo di persone su terrazze o balconi, evitare di predisporre zone a alta intensità di folla in queste aree
- Sui terrazzi devono essere presenti sempre idonee balaustre e parapetti in grado di resistere alla spinta di una folla
- Non appendere fioriere o strutture che possano cadere o che non siano debitamente fissate
- Se la manifestazione avviene la sera predisporre idonea illuminazione (attenzione l'illuminazione deve essere specifica per uso esterno e possibilmente posizionata in modo tale da non causare rischi di natura elettrica o innesco di incendio)

- Non devono essere presenti cavi nelle vie di percorrenza degli ospiti dotarsi di copri cavo (Figura 55)



Figura 55 copri cavo da posizionare sul pavimento

- La sera se si utilizzano candele o torce, valutare sempre la presenza di eventuali fonti di innesco di incendio

Tutti gli arredi e strutture nella zona esterna devono:

- Essere saldamente ancorati al terreno
- Se si utilizzano barrique o altri elementi di cantina come tavoli anch'essi devono essere stabili in modo da non incorrere nel rischio di ribaltamento
- Se si utilizzano pallet o altri elementi come tavoli o superfici di appoggio devono essere stabilmente ancorati al terreno (non appoggiare tali strutture su terreni nudi, meglio su superfici pavimentate)
- I tappeti devono essere fissati al terreno

Se vengono utilizzate strutture mobili seguire i seguenti punti guida:

- Se si utilizzano ombrelloni fare in modo di accertarsi che siano antivento se possibile oppure fissare saldamente al terreno con le opportune zavorre fornite dal costruttore
- Se si utilizzano strutture mobili come gazebo, tendoni o tensostrutture rispettare scrupolosamente lo schema di montaggio, tenendo in considerazione la normativa vigente (Tabella 4)
- Non tutte le tensostrutture e teloni hanno le medesime caratteristiche, ma possono presentare diversi gradi di resistenza al vento e ad eventuali fonti di

calore, pertanto prima di installare la struttura valutare in modo corretto le specifiche tecniche della stessa

- Devono essere comunque previste le vie di fuga
- Gli arredi devono avere idonee caratteristiche di resistenza meccanica e al fuoco.

2.7.1 La normativa sulle strutture mobili



La norma UNI EN 13782:2015 “Strutture temporanee - Tende - Sicurezza”, che ha recentemente sostituito la norma UNI 10949:2001 “Sicurezza delle attrezzature per fiere e parchi di divertimento - Tende, strutture tessili temporanee e/o itineranti - Progettazione, costruzione, montaggio e manutenzione”, specifica i requisiti di sicurezza relativi alla progettazione, al calcolo, alla costruzione, all'installazione, alla manutenzione di tende installate in maniera itinerante, temporanea con superficie coperta maggiore di 50 m². La norma si applica anche a tende piccole multiple, che non sono normalmente trattate dalla presente norma, che sono installate vicine e che insieme coprono una superficie maggiore di 50 m². Per tecnici e progettisti, il progetto di norma UNI U50.0.299.0 “Tende-strutture, tenso-strutture, presso-strutture. Istruzioni per il calcolo, l'esecuzione, il collaudo, l'uso e la manutenzione” rappresenta tutt'ora un valido riferimento trattando i requisiti di resistenza, servizio, sicurezza e durata delle tende-strutture, tenso-strutture e presso-strutture. Inoltre, fornisce indicazioni in merito alla qualità dei materiali da costruzione e dei prodotti che si utilizzano ed il livello di accuratezza delle operazioni di cantiere necessarie per rispettare le ipotesi definite nelle regole di progettazione. Il progetto di norma non tratta le strutture con superficie coperta ≤ 40 m² come ombrelloni da mercato, ombrelloni da spiaggia, tende da campeggio, tende solari e coperture montate giornalmente, ecc. Per quanto riguarda le specifiche dei

	<p>materiali comunemente usati per nel settore dell'architettura tessile, la norma UNI EN 15619:2014 “Supporti tessili rivestiti di gomma o materie plastiche - Sicurezza delle strutture temporanee (tendoni) - Specifiche per supporti tessili rivestiti destinati a tendoni e strutture analoghe” specifica le caratteristiche, i requisiti ed i metodi di prova per i supporti tessili rivestiti destinati a tendoni mobili e temporanei per strutture locali o edifici aperti, per esempio mercati, hangar, sale-tenda, stand, con esclusione delle tende per campeggio, e per strutture analoghe. I film plastici ed i materiali diversi dai supporti tessili rivestiti, non sono considerati dalla presente norma.</p>
---	---

Tabella 4 Normativa sulle strutture mobili

2.8 La gestione degli eventi sportivi, raduni ed eventi culturali

Facendo riferimento a quanto illustrato in precedenza per gli eventi che riguardano manifestazioni al chiuso e statiche (Figura 56), si può dedurre che non vi sono particolari adempimenti se non per quello che riguarda spazi, affluenza, arredi e vie di fuga.



Figura 56 evento letterario e storico ospitato all'interno degli spazi aziendali in struttura appositamente realizzata

Occorre sottolineare che per eventi dinamici sarebbe opportuno assolvere le seguenti indicazioni:

WineSafety: Volume 1 “Progettare la cantina aperta”

- Definire un regolare accordo o contatto con gli organizzatori della manifestazione
- Prevedere un’informativa sul regolamento aziendale
- Prevedere idonea copertura assicurativa per l’azienda e verificando il sussistere della copertura assicurativa durante la manifestazione, raduno o evento;
- Se ci sono percorsi o tratte da percorrere nei vigneti o all’interno della proprietà aziendale segnalare eventuali fattori di rischio (la segnalazione deve essere fatta per iscritto ed allegata al contratto di accordo)



Figura 57 raduno di auto storiche ospitato presso azienda vitivinicola

Lunedì 1° Maggio 2017 Partenza ore **9.00**
Piazza Cavour, Casarsa della Delizia PN

44^a Marcia del vino

“Terre e Città del Vino”
Gara non competitiva sui percorsi di km. 6 - 11 - 21

69^a Sagra del Vino Info, iscrizioni e ritiro premi: Pro Casarsa della Delizia
tel. e fax 0434 871031 - segreteria@procasarsa.org
Via Zato 1, Casarsa della Delizia PN
(dal lunedì al venerdì, dalle 16.00 alle 19.30)
Regolamento su: www.procasarsa.org

In collaborazione con:

AVIS comunale Casarsa-San Giovanni · Gruppo ANA di Casarsa-San Giovanni · Gruppi comunali della Protezione Civile

Figura 58 manifestazione in cui sarà necessario concordare eventuali passaggi all’interno della proprietà e vigneti alcune specifiche



Figura 59 raduno di trattori; a destra modalità corretta di trasporto di un trattore storico a sinistra uso improprio del mezzo

Attenzione, si ricorda che nel caso si decida di fare un raduno di trattori storici è opportuno stabilire che per poter circolare all'interno della proprietà aziendale i mezzi siano a norma dal punto di vista della circolazione e della sicurezza sul lavoro, con persone alla guida abilitate alla conduzione, in alternativa è cautelativo per l'azienda organizzare una mostra statica e non dinamica.

2.9 La gestione del personale coinvolto nelle manifestazioni.

La normativa sulla sicurezza sul lavoro inquadra qualsiasi figura che effettui attività di lavoro in modo subordinato. Nello svolgimento attività di lavoro durante le manifestazioni possono operare senza alcun vincolo o adempimento specifico:

- I collaboratori familiari
- I coadiuvanti familiari
- I dipendenti dell'azienda

Per altre tipologie di figure occorre comunque formalizzare la presenza con:

- Contratto per personale a chiamata;
- Contratto d'appalto per ditte esterne;
- Dichiarazione di prestazione volontaria nelle attività di cantine aperte;
- Dichiarazioni di stage, tirocinio o attività durante le manifestazioni di cantine aperte.



Figura 56 operatore incaricato della gestione emergenze ed accoglienza durante cantine aperte

Si ricorda tuttavia che per la manipolazione di alimenti, somministrazione e miscela di prodotto vigono le norme in materia di igiene e sanità pertanto il personale deve essere formato ed informato (Vedi capitolo 5 sulla formazione) su tali procedure. E' opportuno richiamare l'attenzione degli operatori del settore alimentare sull'idonea formazione del personale che opera all'interno della propria impresa alimentare o cantina vitivinicola al fine di evitare comportamenti che possano compromettere la salubrità degli alimenti manipolati. La formazione si baserà sui contenuti del piano aziendale di autocontrollo. La formazione riguarderà: l'igiene alimentare; le misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti; l'applicazione delle misure di autocontrollo correlate all'attività e alle mansioni svolte, con particolare riferimento ai rischi, ai punti critici e alle misure correttive e preventive. L'avvenuta formazione del personale addetto andrà documentata da attestati di partecipazione, opuscoli, articoli, riportanti le date dei momenti formativi e gli argomenti trattati. Il responsabile della cantina ha l'obbligo di predisporre ed attuare un programma di formazione sua e del personale, articolato ai diversi livelli aziendali in relazione all'esperienza pregressa e delle specifiche mansioni.

Il programma dovrebbe affrontare almeno i seguenti argomenti:

- rischi legati alle lavorazioni e punti critici
- igiene del personale e delle attrezzature
- principi di corretto comportamento lavorativo e applicazioni delle azioni correttive in caso di non conformità, in osservanza di quanto previsto nel piano di autocontrollo o nel manuale di corretta prassi igienica approvato

WineSafety: Volume 1 “Progettare la cantina aperta”

- corrette modalità di pulizia e di utilizzo dei detergenti e dei sanificanti
- natura e caratteristiche dei prodotti trattati e dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti



Capitolo 3: Il piano gestione emergenze negli eventi in cantina

3 Il piano di gestione delle emergenze nelle manifestazioni ed eventi in cantina

È fondamentale che durante ogni manifestazione sia previsto un piano di gestione emergenze.

Un piano di emergenza valido infatti deve consentire di proteggere, oltre che la sicurezza e la salute di tutte le persone presenti, la "struttura", diminuire i danni materiali interni, ridurre i costi assicurativi, garantire livelli di controllo più efficaci e periodici, ridurre le perdite di immagine e le responsabilità verso l'esterno.

In linea massima un piano di emergenza si può quindi definire come una procedura di mobilitazione di mezzi e persone atte a fronteggiare una determinata condizione di emergenza.

FINALITÀ La finalità del piano d'emergenza consiste nell'esplicitazione delle azioni da intraprendere in caso di incendio o di emergenza per:

- Limitare le conseguenze, i danni all'ambiente ed agli impianti;
- Consentire l'evacuazione dal luogo della manifestazione in condizioni di sicurezza, prevedendo tutti i possibili tipi di emergenze che possono manifestarsi;
- Garantire l'intervento dei soccorritori.

OBIETTIVI Il piano di emergenza deve conseguire i seguenti obiettivi:

- Evitare che l'attivazione di un piano di emergenza, a causa di un incidente, possa provocare ulteriori emergenze di altro tipo;
- Prevenire o limitare pericoli alle persone, internamente ed esternamente alla cantina
- Prevenire o limitare danni ambientali nelle zone immediatamente limitrofe alla cantina
- Organizzare contromisure tecniche per l'eventualità di emergenza di ogni tipo
- Coordinare gli interventi del personale di impianto a tutti i livelli, in modo che siano ben definiti tutti i comportamenti e le azioni che ogni persona presente deve attuare per salvaguardare la propria incolumità e, nei limiti del possibile, per limitare i danni alle strutture ed impianti
- Stabilire le priorità d'intervento: soccorso alle persone, messa in sicurezza delle attrezzature, attivazione degli impianti finalizzati a contenere e ridurre le emergenze
- Intervenire, dove necessario, con un pronto soccorso sanitario
- Coordinare l'intervento interno con quello di eventuali mezzi esterni all'impianto
- Individuare tutte le emergenze che possano coinvolgere l'attività, la vita e la funzionalità dell'impianto

- Definire esattamente i compiti di ognuno durante la fase di pericolo
- Stabilire tutte le operazioni di ripartenza delle attività al termine di un'emergenza

4 RICHIESTA DI INTERVENTO DEI VIGILI DEL FUOCO E DEI SOCCORSI

PRIORITA' E NUMERI DA CHIAMARE IN CASO DI EMERGENZA (personale incaricato)

Le chiamate di soccorso vengono fatte per telefono utilizzando in questo caso un cellulare.

Il coordinatore per l'emergenza deve conoscere i numeri di telefono degli enti esterni.

Numero Unico Emergenza



Figura 60 numeri di telefono utili da fornire ai lavoratori che sono addetti alla gestione emergenze e sicurezza dell'evento

CONTENUTI DEL PIANO DI EMERGENZA Il piano di emergenza ha i seguenti contenuti generali:

- Le azioni che gli incaricati devono mettere in atto in caso di incendio
- Le procedure per l'evacuazione dell'area che devono essere attuate dagli incaricati e dalle altre persone presenti
- Le disposizioni per chiedere l'intervento dei Vigili dei Fuoco e per fornire le necessarie informazioni al loro arrivo
- Specifiche misure per assistere le persone disabili

Individuazione ed identificazione di un adeguato numero di persone incaricate di sovrintendere e controllare l'attuazione delle procedure previste.

Per la stesura del piano di emergenza si deve tenere conto dei seguenti aspetti:

- Le caratteristiche dei luoghi con particolare riferimento alle vie di esodo
- Il numero delle persone presenti e la loro ubicazione
- Il numero di addetti all'attuazione ed al controllo del piano nonché all'assistenza per l'evacuazione (addetti alla gestione delle emergenze, evacuazione, lotta antincendio, pronto soccorso)
- Il livello di informazione e formazione fornito agli incaricati del servizio

5 INDIVIDUAZIONE DELLE PERSONE INCARICATE

Le persone incaricate di effettuare, sovrintendere e controllare le procedure previste sono le seguenti:

N.	COGNOME	NOME	TELEFONO
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

Figura 61 individuazione delle persone incaricate

6 ASSISTENZA ALLE PERSONE DISABILI IN CASO DI INCENDIO

GENERALITÀ

Quando sono presenti persone disabili, il piano di emergenza è predisposto tenendo conto delle loro invalidità.

Sono individuate le necessità particolari delle persone disabili nelle fasi di pianificazione delle misure di sicurezza antincendio e delle procedure di evacuazione dei luoghi. Al riguardo occorre tenere presente le persone anziane, le donne in stato di gravidanza, le persone con arti fratturati ed i bambini.

ASSISTENZA ALLE PERSONE CHE UTILIZZANO SEDIE A ROTELLE ED A QUELLE CON MOBILITÀ RIDOTTA

Se sono presenti persone che utilizzano sedie a rotelle o persone con mobilità ridotta, è prevista una adeguata assistenza.

Quando non sono installate idonee misure per il superamento di barriere architettoniche eventualmente presenti oppure qualora il funzionamento di tali misure non sia assicurato anche in caso di incendio, alcuni addetti, fisicamente idonei, sono addestrati ed incaricati del trasporto delle persone disabili.

ASSISTENZA ALLE PERSONE CON VISIBILITÀ O UDITO MENOMATO O LIMITATO

Se sono presenti persone con visibilità o udito menomato o limitato, è assicurato che tali persone siano in grado di percorrere le vie di uscita.

In caso di evacuazione dei luoghi, alcuni addetti, fisicamente idonei ed appositamente incaricati, guidano le persone con visibilità menomata o limitata.

Durante tutto il periodo dell'emergenza alcuni addetti, appositamente incaricati, assistono le persone con visibilità menomata o limitata.

Nel caso di persone con udito limitato o menomato esiste la possibilità che non sia percepito il segnale di allarme. In tali circostanze una persona, appositamente incaricata, allerta l'individuo menomato.

Figura 62 esempio di procedure per la gestione emergenze con presenza di disabili

COMPITI E DOVERI DEGLI INCARICATI PER LA LOTTA ANTINCENDIO, PER L'EVACUAZIONE E L'EMERGENZA E DI ALTRO PERSONALE DI SERVIZIO INCARICATO (custodi, addetti alla manutenzione, personale di sorveglianza)

Gli incaricati devono attuare le azioni che si rendano necessarie in caso di incendio o di emergenza antincendio o di emergenza sanitaria, secondo quanto indicato nei

capitoli seguenti. Per la manifestazione in oggetto saranno sempre presenti degli incaricati per la sicurezza, la gestione dell'emergenza e la lotta antincendio.

3 PROCEDURE PER L'EVACUAZIONE

GENERALITÀ

La decisione di attivare la procedura d'evacuazione non deve essere presa con leggerezza, ed in particolare deve essere presa con coscienza da chi nel momento dell'evento è il gestore delle emergenze in quanto può comportare rischi per tutte le persone presenti.

Occorre pertanto analizzare i vari aspetti connessi con l'esodo. Il tempo totale per un'evacuazione completa da un luogo in emergenza è infatti costituito dalla somma di alcuni tempi parziali:

- il tempo necessario per rilevare una situazione d'emergenza;
- il tempo necessario per diramare l'allarme;
- il tempo che si può definire di preparazione all'evacuazione (assimilazione del segnale di allarme, eventuale richiesta di conferma, individuazione della via di esodo più opportuna, ecc.);
- il tempo indispensabile per percorrere lo spazio tra il luogo in cui ci si trova al momento dell'allarme ed il luogo sicuro più vicino.

La somma dei vari tempi può, a volte, essere dell'ordine di alcuni minuti; ciò in particolari emergenze può essere di pericolo per l'integrità fisica delle persone.

La procedura di evacuazione deve essere attuata in tutti i casi di pericolo generale e grave come:

- incendio grave;
- fuga di gas infiammabili;
- pericolo di crollo di strutture;
- terremoto;
- allagamento, alluvione.

Normalmente la decisione di attuare l'evacuazione deve essere presa dal Responsabile della sicurezza.

E' utile ricordare che una situazione di pericolo genera sempre una forte tensione emotiva che, se abbinata ad un'ignoranza comportamentale, in situazioni di pericolo può facilmente tramutarsi in panico.

Uno stato di panico in un individuo o in un gruppo di individui può determinare conseguenze altamente negative per gli stessi:

- ostruzione delle uscite per assembramento presso di esse;
- mancata utilizzazione di tutte le uscite di sicurezza presenti nel luogo;
- confusione, disordine, tendenza ad allontanarsi dal pericolo in qualsiasi modo (lanci nel vuoto, ecc.);
- manifestazioni di sopraffazione ed aggressività.

Durante la manifestazione in oggetto le tempistiche per raggiungere un luogo sicuro all'aperto possono considerarsi discretamente brevi, ma il numero delle persone presenti potrebbe essere un elemento di difficoltà per la tempistica di gestione dell'emergenza. Dunque è importante che gli addetti alle emergenze siano pronti ed organizzati a coordinare in modo univoco l'evento.

ISTRUZIONI PER CHI HA IL COMPITO DI DARE L'ALLARME (personale incaricato)

La seguente procedura si applica nei luoghi di grande dimensione o complessi e dove esiste un servizio di sorveglianza permanente durante la durata della manifestazione. Si applica inoltre nei luoghi con notevole presenza di pubblico.

L'informazione deve essere fornita con voce calma e non deve provocare il panico.

Figura 63 estratto di un piano gestione emergenze

ISTRUZIONI PER GLI INCARICATI CHE DEVONO EVACUARE I LUOGHI

La prima condizione è quella di mantenersi calmi e non farsi prendere dal panico (nel caso in cui il pericolo sia evidente e grave, non perdere tempo nel tentativo di portare in salvo effetti personali).

Prima di abbandonare il luogo in cui ci si trova, a meno che non esista un pericolo grave ed immediato, è necessario:

- sospendere le lavorazioni con formazioni di fiamme libere o che producano scintille;
- fermare le attrezzature in posizione di sicurezza;
- chiudere le valvole del gas.

Modalità di uscita:

- non perdere tempo nell'aspettare colleghi o amici;
- seguire le vie d'esodo più brevi e più sicure verso l'esterno;
- camminare accucciati e respirare lentamente nel caso in cui dovesse esserci del fumo;
- dirigersi ordinatamente e velocemente (senza tuttavia correre) verso l'uscita di sicurezza più vicina o verso quella indicata da uno dei membri della squadra d'emergenza;
- non accalcarsi nei punti stretti e nelle aperture;
- gli incaricati assistono le persone a mobilità ridotta o con visibilità o udito menomato;
- raggiungere i luoghi sicuri presso i punti di raccolta assegnati;
- non sostare in aree dove sono installati mezzi d'emergenza e mezzi antincendio;
- non sostare in aree dove possono circolare i mezzi d'emergenza (ambulanze, mezzi dei Vigili del Fuoco, ecc.).

Gli incaricati per l'emergenza assicurano e sovrintendono il corretto svolgimento delle operazioni:

- sorvegliano la corretta evacuazione delle persone;
- si accertano che nessuna persona abbia problemi a raggiungere l'uscita;
- assistono le persone disabili e si accertano che raggiungano il punto di raccolta;
- si accertano della funzionalità delle uscite d'emergenza;
- riuniscono le persone presso il punto di raccolta;
- fanno l'appello delle persone per accertare che tutti abbiano raggiunto l'esterno.

Tutte le persone raccolte devono restare nelle aree prestabilite fino al termine dell'emergenza o fino a nuovo ordine da parte della squadra d'emergenza.

ASSISTENZA DURANTE L'INTERVENTO DEI VIGILI DEL FUOCO E DEI SOCCORRITORI

Il personale appositamente incaricato dell'assistenza ai Vigili del Fuoco e ai soccorritori:

- attende i soccorritori presso la strada pubblica;
- guida i soccorritori all'interno della zona interessata;
- fornisce ai soccorritori le informazioni utili;
- fornisce ai soccorritori la planimetria del piano di emergenza.

Figura 61 procedure per gli incaricati

3.1 Vie e uscite di emergenza

Le vie e le uscite di emergenza devono essere:

- Tenute costantemente sgombre per consentire di raggiungere il più rapidamente possibile un luogo sicuro, se necessario apporre adeguata cartellonistica (Figura 64)



Figura 64 segnale di divieto da apporre nei pressi delle uscite di emergenza

In numero e dimensioni adeguate alla estensione del luogo di lavoro, alla loro ubicazione, alla loro destinazione d'uso ed alle attrezzature installate, nonché al numero massimo delle persone che possono essere presenti in tali luoghi

- Realizzate in modo che l'altezza minima non sia inferiore a 2,00 m e la larghezza minima sia conforme alla normativa vigente in materia antincendi
- Evidenziate da apposita segnaletica, conforme alle norme vigenti (Figura 65)



Figura 65 segnalazione delle vie di fuga

- Munite di opportuna illuminazione di emergenza, che entri in funzione automaticamente in mancanza di alimentazione elettrica.

La persona addetta, deve assicurarsi, all'inizio della manifestazione, che le porte in corrispondenza delle uscite di piano e quelle da utilizzare lungo le vie di esodo non siano chiuse a chiave o, nel caso siano previsti accorgimenti antintrusione, possano

essere aperte facilmente ed immediatamente dall'interno. Inoltre quando sono presenti sulle vie di emergenza delle porte, queste devono essere apribili nel verso la via dell'esodo. Nel caso in cui tali porte debbano rimanere chiuse, queste devono potersi aprire facilmente.

È fondamentale che le porte di emergenza devono aprirsi a semplice spinta dall'interno



ESTINTORE



CHIAVE DI EMERGENZA



SCALA DI EMERGENZA



USCITA DI EMERGENZA



CASSETTA DI PRONTO SOCCORSO

Figura 66 segnaletica da apporre nei pressi delle uscite di emergenza



Attenzione in tutte le manifestazioni deve essere previsto:

Piano o procedure di gestione emergenze

- **Incaricati che abbiano adeguata formazione informazione e addestramento per mettere in opera il piano**
- **Segnalazione delle vie di fuga e delle uscite di emergenza**
- **Segnalazione dei presidi anti-incendio**
- **Segnalazione del punto di raccolta**
- **Planimetria**



Capitolo 4: Procedure, schede e informative per la gestione delle attività aperte in cantina

4.1 Procedure operative per l'addetto alla gestione degli accessi dell'azienda

- Dotarsi sempre di abbigliamento ad alta visibilità
- Dotarsi di paletta indicatrice per indirizzare il traffico
- Mantenersi sempre a distanza dalle macchine in transito
- Non interferire nell'immissione su strada pubblica ma limitarsi a indirizzare gli utenti negli stalli liberi
- Segnalare sempre al responsabile sigsituazioni di pericolo o di criticità
- Nel caso di spazi pieni mettersi all'ingresso e indirizzare gli utenti negli spazi esterni all'azienda precedentemente definiti con la direzione aziendale
- Portare sempre con sé telefonino di servizio e idonea riserva d'acqua
- In caso di necessità, eccessiva stanchezza, contattare il centro aziendale per richiedere il cambio
- Possibilmente posizionarsi in area riparata (non soleggiata) e con buona visibilità
- Non dare mai le spalle alle auto in transito
- Raccomandare agli utenti i limiti presenti nelle aree aziendali di 3-5 km orari
- Invitare gli utenti a posteggiare in modo corretto, non occupando spazi accessori
- Ricordare che l'area non è custodita e che l'azienda nega ogni responsabilità in caso di furti o smarrimenti
- Indirizzare i visitatori e gli utenti agli accessi previsti per la manifestazione o l'evento in cantina

La direzione aziendale

4.2 Procedure operative per la guida all’attività di visita della cantina.

A tutte le guide è stata data la planimetria in cui sono segnalati:

- Percorso pianificato per la visita
- Locali non accessibili al pubblico
- Servizi igienico sanitari

Si invitano pertanto le guide a:

- Mantenere il gruppo di visitatori compatti
- il numero massimo di visitatori per gruppo è di.....
- Non far accedere con cibo o bevande, soprattutto nelle zone di affinamento o invecchiamento
- Non far effettuare foto o video
- Non far aprire per nessun motivo vasche o cisterne
- Non far sedere i visitatori su barrique
- Ricordare che comunque la cantina è un luogo di lavoro
- Non far correre
- Essendo la cantina un luogo di produzione i bambini devono essere accompagnati e vigilati
- Segnalare sempre possibili ostacoli presenti nelle vie di percorrenza della visita aziendale
- Porre attenzione alla normativa sulla privacy in caso di riprese o pubblicazioni.

La direzione aziendale

4.3 Documentazione tecnica per l'affido di locali a terzi in materia di sicurezza.

L'azienda Vitivinicola (1)....., con sede in
.....legale rappresentante il sig.
..... affitta per le giornate
del.....all'azienda o al sig.(2)
.....con sede o
dimora..... per:

- Ricevimento e matrimonio
- Festa privata
- Evento o concerto
- Meeting Aziendale
- Evento di carattere storico

L'azienda Vitivinicola (1) dichiara di:

- Avere apposita copertura assicurativa
- Avere fornito all'affittuario tutte le specifiche tecniche, allegati, planimetrie e documentazione relativamente alla conformità delle strutture o impianti
- Piano di gestione emergenze
- Indicazioni sulla gestione dei rifiuti
- Indicazione sulle aree e le zone non accessibili a terzi/regolamento aziendale
- Recapiti dei responsabili dell'azienda
- Mettere a disposizione il proprio servizio di gestione emergenze

L'affittuario dichiara di

- Avere ricevuto le specifiche per la gestione degli spazi e luoghi
- Avere dichiarato la presenza di altre aziende che partecipano o lavorano durante il periodo in cui la cantina è affittata, fornendo nominativi e documentazione tecnica (Dvr o Duvri se previsto)
- Di avere il proprio servizio e addetti di gestione emergenze
- Di avvalersi degli addetti presenti e messi a disposizione dell'azienda
- Di rispettare avendone preso visione del regolamento aziendale

Il legale rappresentante

l'affittuario

Azienda Vitivinicola

4.4 Dichiarazione di prestazione volontaria nelle attività di cantine aperte

Il sottoscritto/a.....residente in
via.....
comune.....città.....
Cf.....

Dichiara:

sotto la propria responsabilità di partecipare
all'evento.....

Presso l'azienda vitivinicola.....situata in
via.....
comune.....Città

- essere stato informato e formato sui rischi specifici dell'attività in base al D.lgs 81/2008
- di partecipare a titolo gratuito ed occasionale e non subordinato
- di non effettuare attività subordinate
- di non effettuare attività a rischio specifico elevato o che abbiano bisogno di abilitazioni o competenze tecniche
- di portare con se il cartellino identificativo con ruolo
- di segnalare all'azienda qualsiasi anomalia o difformità
- di non intraprendere iniziative se non le attività concordate con l'azienda per la manifestazione in essere
- di portare con sé tale documento in caso di controllo da parte degli organi di vigilanza o ispettivi
- di non effettuare attività di somministrazione di alcolici o alimenti

In fede

4.5 Procedure per visite didattiche per scolaresche nella cantina vitivinicola e nel vigneto

Il seguente documento ha lo scopo di informare gli utenti dell’Azienda quali siano le condizioni e le misure per lo svolgimento in sicurezza dell’attività didattica.

1. Tutte le attività didattiche sono condotte dal personale aziendale, si invitano pertanto le scolaresche ,gli insegnanti e i gruppi a rispettare scrupolosamente le indicazioni fornite;
2. Le aree di tecniche (depositi e zona macchine) sono interdette alle scolaresche senza la presenza del personale aziendale;
3. Le attività didattiche avvengono in vigneto, per cui i rischi di scivolamento caduta su terreni pianeggianti sono presenti;
4. Le attività possono riguardare il contatto diretto con piante
5. In cantina può esservi presenza di spanti e acqua sulla pavimentazione: si invitano pertanto le scolaresche ad avere idonee calzature (no ciabatte o infradito);
6. Nelle zone di imbottigliamento ci può essere la presenza di rumore e materiale vetroso
7. Non toccare cartoni o bottiglie
8. Non è consentito l’accesso a scale, passerelle o l’utilizzo di qualsiasi presidio presente in cantina
9. Gli accompagnatori dei gruppi sono comunque tenuti a vigilare i minori durante tutta la visita;

- 10. Vigete il divieto assoluto di entrare nella zona deposito macchine; deposito sostanze enologiche
- 11. Vigete il divieto assoluto di toccare vasche, fermentini o vasi vinari
- 12. In caso di avverse condizioni meteo, portare idoneo vestiario per l'escursione in vigneto se prevista

In caso di anomalie rivolgersi inserire i recapiti telefonici

.....










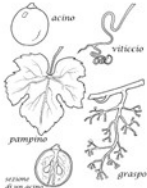
Firma per ricezione dell'opuscolo informativo sulla didattica

.....

4.6 Tesserini di riconoscimento nelle operazioni di gestione emergenze

 <p>Addetto antincendio #Nome Cognome# #Struttura#</p>	  <p>Addetto antincendio Addetto primo soccorso #Nome Cognome# #Struttura#</p>
 <p>Addetto primo soccorso #Nome Cognome# #Struttura#</p>	  <p>Addetto antincendio Addetto evacuazione disabili #Nome Cognome# #Struttura#</p>
 <p>Addetto evacuazione disabili #Nome Cognome# #Struttura#</p>	   <p>Addetto antincendio Addetto primo soccorso Addetto evacuazione disabili #Nome Cognome# #Struttura#</p>

4.7 Tesserini di riconoscimento nelle manifestazioni e eventi

<p>AZIENDA VITIVINICOLA </p> <p>DIPENDENTE AZIENDA</p> <p>Nome Cognome </p> <p>Addetto agli accessi</p>	<p>AZIENDA VITIVINICOLA </p> <p>RESPONSABILE AZIENDA</p> <p>Nome Cognome </p>
<p>AZIENDA VITIVINICOLA </p> <p>DIPENDENTE AZIENDA</p> <p>Nome Cognome </p>	<p>AZIENDA VITIVINICOLA </p> <p>VOLONTARIO</p> <p>Nome Cognome </p>
<p>AZIENDA VITIVINICOLA</p> <p>GUIDA VISITE CANTINA</p> <p>Nome Cognome </p>	<p>AZIENDA VITIVINICOLA</p> <p>GUIDA VISITE VIGENTO</p> <p>Nome Cognome </p>

4.7 Regolamento nella fase di visita (italiano)








- Il personale aziendale è tenuto a sospendere la visita in caso di negligenza da parte dei visitatori o di situazioni critiche

- Durante la visita bambini al di sotto di 6 anni dovranno essere tenuti per mano
- Fare attenzione ad eventuali ostacoli (tubi, gradini, ecc).
- La pavimentazione della cantina porta con sé sempre un minimo rischio di scivolamento pertanto non correre e porre la massima attenzione a piccole sporgenze delle canaline che potrebbero essere fonte di inciampo o scivolamento
- Rimanere sempre in gruppo, non allontanarsi dalla guida e dal percorso definito
- Non appoggiarsi a fermentini, vasi vinari o autoclavi
- L’azienda declina ogni responsabilità connessa all’inosservanza delle normative di sicurezza sul lavoro ed a comportamenti scorretti da parte di utenti e visitatori dell’azienda
- Non aprire mai valvole o rubinetti delle vasche, fermentini o autoclavi
- Divieto assoluto di fumare ed usare fiamme libere nelle aree aziendali
- Non accedere in nessun caso a passerelle o scale
- In caso di emergenza rivolgersi al personale aziendale
- Dopo la degustazione non abbandonare bicchieri nelle aree aperte ma riportarli nella zona di ritiro degli stessi
- Non gettare rifiuti in terra, la zona esterna e la sala degustazione è dotata di appositi cestini
- La velocità massima consentita per le autovetture è di 3 km orari nelle aree aziendali e nell’uscita a fine visita

La direzione aziendale

4.8 Informativa nelle fasi di visita (italiano)

Informativa sui rischi nelle attività di visita

<p>Seguire sempre il percorso indicato dalla guida, rimanere in gruppo e nel percorso prefissato</p>	<p>Percorso di visita guidata</p> 
<p>Non appoggiarsi su vasi vinari, fermentini o autoclavi, assolutamente vietato aprire valvole rubinetti o altri elementi.</p>	
<p>Non salire sulle scale</p>	
<p>Non accedere a locali interdetti</p>	
<p>In caso di qualsiasi dubbio, criticità o necessità riferirsi al personale aziendale</p>	
<p>I bambini devono essere tenuti per mano durante la visita in cantina</p>	
<p>Nell'azienda velocità in entrata uscita di 5 km orari</p>	

Bibliografia

- Albanese, G., Scannavino, I. & Vignone, M., 1997. Guida alla direttiva macchine. *Il Sole 24 Ore*.
- Alkhaledi, K., Means, K., McKenzie, E. & Smith, J., 2013. Reducing occupational fatalities by using NIOSH 3rd generation automatically deployable rollover protective structure. *Safety Science*, 1(51), pp. 427-431.

- Baldazzi, L., Bruschi, A. & Masi, M., s.d. La nuova considerazione del Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza nel Testo unico e le novità introdotte sulla sua formazione. *Bollettino Toscana RSL*.
- Biddle, E. A. & Keane, P. R., 2012. Action Learning: A New Method to Increase Tractor Rollover Protective Structure (ROPS) Adoption. *Biddle, Elyce Anne; Keane, Paul R. (2012). "Action Learning: A New Method Journal of Agromedicine, 4(17), pp. 398-409.*
- Cividino, S. R. S. & Gaiotto, A., 2014. *Lezioni del corso universitario di Sicurezza ed Ergonomia in Agricoltura*. Udine: s.nthe chainsaw use: prevention and protection measures to reduce injuries. In: International Conference RAGUSA SHWA 2012, "Safety Health and Welfare in Agriculture and in Agro-food Systems" September 3-6, 2012, Ragusa - Italy
- Cividino S.R.S., Vello M., Gubiani R. , Snidero I. , Bortoluzzi A., Maroncelli E., Pergher G., Colantoni A.(2012). Dynamic simulations to test the protective safety gloves: first results of a new methodological approach. In: International Conference RAGUSA SHWA 2012, "Safety Health and Welfare in Agriculture and in Agro-food Systems" September 3-6, 2012, Ragusa - Italy
- Cividino S.R.S, Vello M., Zucchiatti N, Gubiani R, Pergher G, Zoppello G (2010). Safety management in the horticulture-floriculture sector: first results of a study in Friuli-Venezia Giulia (north-east of Italy). In: "Innovation Technology to Empower Safety, Health and Welfare in Agriculture and Agro-food Systems". Ragusa - Italy, September 16-18, 2010
- Vello M., Cividino S.R.S, Maroncelli E, Gubiani R (2010). Safety winery design in the 21st Century. In: "Innovation Technology to Empower Safety, Health and Welfare in Agriculture and Agro-food Systems". Ragusa - Italy, September 16-18, 2010
- Cividino S.R.S, Vello M., Maroncelli E, Gubiani R, Pergher G (2010). The manual handling risk in vine growing and wine production: a survey in Friuli-Venezia Giulia. In: "Innovation Technology to Empower Safety, Health and Welfare in Agriculture and Agro-food Systems". Ragusa - Italy, September 16-18, 2010
- Cividino SRS, P. Segantin, Vello M., E. Maroncelli, R.Gubiani (2009). La Gestione Della Sicurezza Nei Cantieri Edili-Forestali. In: Il nuovo Testo Unico e la sicurezza nel settore agroforestale. VITERBO, 03/12/2009
- E. Maroncelli, R. Gubiani, S.R.S.Cividino, Vello M., P. Segantin (2009). Analisi E Valutazione Del Rischio Nella Movimentazione Manuale Dei Carichi Durante L'attivita' Nei Cantieri Forestali. In: Il nuovo Testo Unico e la sicurezza nel settore agroforestale. VITERBO, 03/12/2009
- Srs. Cividino, Vello M., A. Colantoni, R.Gubiani, T.Pirelli (2009). Gestione Della Sicurezza In Ortofloricoltura Nelle Aziende Del Friuli-Venezia GIULIA. In: Il nuovo Testo Unico e la sicurezza nel settore agroforestale. VITERBO, 03/12/2009

- Cole, H., Myers, M. & Westneat, S., 2006. Frequency and severity of injuries to operators during overturns of farm tractors. *Journal of agricultural safety and health*, 2(12), pp. 127-138.
- D. Lgs. n° 81/08, 2008. *Decreto Legislativo n° 81/2008*. s.l.:s.n.
- Demaldè, R., 2010. Quando e perchè serve la zavorra. *Macchine Agricole Domani*, Issue 1-2 , pp. 43-46.
- Demaldè, R., 2013. Trattore scegliamo la stabilità. *Macchine Agricole Domani - Dossier Meccanica*, Issue 9, pp. 42-45.
- Ferrareso, R., Paciucci, R. & Ragone, M., 1998. La marcatura CE prevista dalla direttiva macchine per macchine e componenti di sicurezza. In: Roma: Buffetti.
- Freeman, S. A., 1999. Potential impact of a ROPS retrofit policy in central Iowa. *Journal of Agricultural Safety and Health*, 1(5), pp. 11-20.
- HSE, 2014. *Health and safety in agriculture in Great Britain*. [Online] Available at: www.hse.gov.uk/statistics/industry/agriculture/
- IPENZ, E. N. Z., 2014. *Operator Protective Structures Practice Note 12 Version 2 - Aprile 2014*, s.l.: s.n.
- ISPESL, 07/2009. *L'installazione dei sistemi di ritenzione del conducente nei trattori agricoli o forestali "Adeguamento dei trattori agricoli o forestali ai requisiti minimi di sicurezza per l'uso delle attrezzature di lavoro, punto 2.4 dell'allegato I D. Lgs. n° 81/08*, Roma: Istituto Nazionale per la Prevenzione e la Sicurezza nei Luoghi di Lavoro.
- ISPESL, 2014. *Istituto per la Prevenzione e la Sicurezza sui Luoghi di Lavoro*. [Online] Available at: <http://www.ispesl.it/im/indexDati.asp?lang=it>
- Loring, K. A. & Myers, J. R., 2008. Tracking the prevalence of rollover protective structures on U.S. Farm tractors: 1993, 2001, and 2004. *Journal of Safety Research*, 5(39), pp. 509-517.
- Molari, G., 2009. STRUTTURE DI PROTEZIONENORMATIVE DA AGGIORNARE?. *Macchine e motori agricoli*, pp. n° 11 pp. 38-40.
- Murphy, D. J. et al., 2010. Murphy, Dennis J.; Myers, John; McKenzie Jr, E.A.; Cavaletto, Richard; May, John; Sorensen, Julie (2010). "Tractors and Rollover Protection in the United States. *Journal of Agromedicine*, 3(15), pp. 249-263.
- Myers, J. R. & Hendricks, K. J., 2010. Agricultural tractor overturn deaths: Assessment of trends and risk factors. *American Journal of Industrial Medicine*, 7(53), pp. 662-672.
- NIOSH, 10 gennaio 2013. *Preventing Death and Injury in Tractor Overturns with Roll-Over Protective Structures*. s.l.:s.n.

- NIOSH, 2013. *Traumatic Injury: Selected Research: Automatically deployed rollover protection structure (ROPS)*, s.l.: s.n.
- Pessina, D. & Facchinetti, D., 22-24 settembre 2011. *Il ruolo del web nel monitoraggio degli incidenti mortali dovuti al ribaltamento dei trattori agricoli*. Belgirate, s.n.
- Rautiainen, R. et al., 2008. *Interventions for preventing injuries in the agricultural industry*. s.l.:Risto Rautiainen: Cochrane Database of Systematic Reviews.
- Salvati, A., 2014. Infortuni sul lavoro: il punto sull'Europa. *Dati INAIL*, Issue 5, p. 17.
- Schauer, A., 2012. Sicherheit von Traktoren - Entwicklung und Ausblick. *Mensch und Technik*, Issue 3, pp. 169-171.
- Sorensen, J. A. et al., 2008. Encouraging the installation of rollover protective structures in New York State: The design of a social marketing intervention. *Scandinavian Journal of Public Health*, 8(36), pp. 859-869.
- Sorensen, J. et al., 2013. Increases in ROPS pricing from 2006-2012 and the impact on ROPS demand. *Journal of agricultural safety and health*, 2(19), pp. 115-124.
- Turchetta, P. I., 2009. *Aspetti procedurali relativi alla sostituzione del sedile di un trattore agricolo o forestale*. Roma: Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti.
- ULSS 20 Verona, 2013. *Operazione agricoltura sicura - infortuni gravi e mortali*. [Online]
Available at: http://prevenzione.ulss20.verona.it/agricoltura_infortuni.html
- Vello, M., Monarca, D. & Gubiani, R., 2008. *Gestione della sicurezza nel settore forestale: dall'analisi dei rischi alle soluzioni operative*. s.l.:Università della Tuscia di Viterbo.