

## Conservation par sulfitage

Ce procédé génère du  $\text{SO}_2$  en émanation et sur le raisin qui, selon la concentration, peut être dangereux par inhalation et corrosif pour les yeux, les muqueuses et la peau.

### Quelques conseils de bonnes pratiques :

- Positionnez les générateurs dans la chambre froide avec, de préférence, des **gants enduits en nitrile** puis bâchez la palette.
- Débâchez dans un **endroit ventilé à l'écart de présence humaine immédiate** (évitiez l'atelier de triage) sans oublier de porter des **gants enduits en nitrile**. Laissez la **palette s'aérer** puis ôtez les générateurs avec des **gants enduits en nitrile**.

Si < 10 jours de conservation, ne débâchez pas plus de 15 min d'affilée, ni sur un total de 2 h cumulées dans la journée. L'exposition ne doit pas dépasser les valeurs limites réglementaires.

- Ciselez le raisin et **lavez-vous les mains efficacement après le travail**. **Ne consommez pas de raisin débâché de moins de 24 h**.
- Stockez les déchets et les paquets neufs des générateurs de préférence à **l'extérieur de l'atelier** de conditionnement, dans un **endroit ventilé**.

**Pour les personnes réalisant ces opérations et ayant des affections respiratoires pré-existantes** (asthme, bronchite chronique, emphysème, ...), une visite avec le médecin du travail est conseillée afin d'analyser votre exposition réelle et déterminer les moyens de prévention appropriés.

**Les équipements de protection individuelle sont à demander à votre employeur.**

**SO<sub>2</sub>**

