



ORDONNANCE DE PREVENTION MEDICALE ET PROFESSIONNELLE

BOULANGERS

PRINCIPAUX RISQUES PROFESSIONNELS

EXPOSITION AUX POUSSIERES DE FARINE

RISQUE D'ALLERGIE

QUAND ? OU ?

- Lors du versement de la farine dans le pétrin
- Lors du fleurage effectué à toutes les étapes de la fabrication du pain
- Lors du nettoyage des machines et des locaux

Les signes d'alerte :

Eternuements, nez qui coule, yeux qui démangent, gêne respiratoire...

- ▶ **Risque d'évolution vers des maladies respiratoires (ASTHME) pouvant entraîner une inaptitude au travail.**
- ▶ **Rhinite allergique**
- ▶ **Troubles cutanés, ECZEMA...**

QUE FAIRE ?

Diminuer les émissions de poussières de farine dans l'atmosphère :

■ Chargement du pétrin

- ♦ Verser l'eau en premier dans le pétrin, avant de vider le sac de farine
- ♦ Ouvrir le sac de farine près de la surface de l'eau
- ♦ Vider le sac dans le pétrin sans le secouer. Plier et évacuer le sac après l'avoir vidé
- ♦ En cas de silo, utiliser une manche à farine longue, descendant jusqu'au fond de la cuve.

■ Pétrissage

- ♦ Démarrer le pétrin à petite vitesse pendant 2 min (pétrin muni d'un capot plein transparent)*
- Si non, utiliser une couche pour couvrir
- ♦ S'éloigner du pétrin pendant les 2 premières minutes.

■ Division

- ♦ Utiliser une diviseuse anti projections de farine ou à revêtement anti-adhérent ou munie d'un collecteur de farine.

■ Fleurage

- ♦ Privilégier une façonneuse avec farineur automatique*
- ♦ Limiter le fleurage, utiliser le minimum de farine
- ♦ Utiliser une farine à faible dégagement de poussières
- ♦ Fleurer au tamis et non à la volée, en lâchant la farine au ras de la table
- ♦ Eviter les courants d'air, éviter tout dépôt, couche, ou tas de farine.

■ Nettoyage/Tenue de travail

- ♦ Ne pas utiliser la soufflette, ni le balai, ni la balayette/ Ne pas secouer les couches
- ♦ Nettoyer régulièrement les surfaces, (sols et équipements), avec un aspirateur muni d'un filtre*
- ♦ Utiliser la raclette aidant à couper la pâte pour nettoyer les plans de travail humidifiés
- ♦ Laver les vêtements de travail. Ne pas les secouer ni les broser
- ♦ Séparer les tenues de travail des tenues de ville (Vestiaires double compartiment) et se doucher en fin de poste
- ♦ Utiliser, si nécessaire, des équipements de protection individuelle : (masques, (FFP2), gants).



* **Des aides financières peuvent être proposées : Adressez-vous à la CARSAT dont dépend votre établissement.**



**PRINCIPAUX
RISQUES
PROFESSIONNELS**



**ORDONNANCE DE PREVENTION
MEDICALE ET PROFESSIONNELLE**

BOULANGERS

**AUTRES
SITUATIONS A
RISQUE**

QUAND ?

Lors de l'utilisation :

- De machines dangereuses
- D'outils tranchants
- Des fours
- En présence de sols glissants ou abîmés, d'escaliers
- En cas de bruit
- En cas de détérioration du réseau électrique ou du gaz
- Lors de l'encombrement des sorties de secours (extincteurs inaccessibles)

RISQUES ?

- ▶ Coupures, contusions, brûlures
- ▶ Entraînement d'un membre, écrasement de doigts
- ▶ Chutes
- ▶ Fatigue, stress
- ▶ Accidents électriques
- ▶ Explosions, incendie

QUE FAIRE ?

- Respect des consignes de sécurité
- Interdiction de retirer les sécurités
- Sols nettoyés, séchés, en bon état
- Éclairage adapté
- Rangement
- Port de chaussures antidérapantes et de gants
- Accessibilité aux issues de secours et aux extincteurs

**REGLES
D'HYGIENE**

- Le lavage des mains
- ◆ Avant le travail, après chaque pause et après passage aux toilettes
- ◆ Lavage au savon doux liquide, séchage à l'air chaud ou à l'aide d'essuie-mains jetables
- Dans tous les cas :
- ◆ Éviter le port de bagues, bracelets...
- ◆ Les cheveux doivent être attachés, port de la charlotte ou calot
- ◆ Interdiction de fumer sur le lieu de travail
- ◆ Tenue de travail obligatoire et propre