

...Quelques mesures de prévention

→ Laminage

- Utiliser une farine à faible dégagement de poussières
- Utiliser un laminoir à farineur automatique (précaution lors du nettoyage)
- Utiliser le minimum de farine



→ Nettoyage

- Ne pas utiliser de soufflette,
- Nettoyer avec un aspirateur professionnel adapté aux poussières de farine
- Laver le sol
- Nettoyer le plan de travail avec une raclette
- Utiliser un masque de protection si besoin
- Ne pas secouer les couches



→ Mesures complémentaires

- Séparer les locaux : zones à poussières et zones sans
- Éviter les courants d'air
- Éliminer les sacs de farine, une fois vidés
- Séparer les vêtements privés et professionnels
- Laver les vêtements, ne pas les secouer
- Se doucher au travail
- Se changer sur place

APST68
Alsace Prévention Santé Travail



Brochure de
prévention

Les
poussières
de farine

**Le comble pour un boulanger ...
Être allergique à la farine !**



Ne pas jeter sur la voie publique (article L.541-10-1 du Code de l'Environnement)

V.2022-12

→ Les symptômes

Les poussières de farine les plus fines restent en suspension dans l'air, elles sont irritantes. L'homme peut se sensibiliser.

Les manifestations allergiques sont :

- **Rhinite allergique** : inflammation de la muqueuse nasale avec obstruction des fosses nasales, éternuements et écoulement.
- **Asthme** : maladie chronique des voies aériennes. Le diamètre des bronches se rétrécit avec hypersécrétion de mucus occasionnant : gêne respiratoire, toux, respiration sifflante et sensation d'étouffement.
- **Conjonctivite** : larmolement, picotement, yeux rouges.
- **Eczéma** : inflammation de la peau avec rougeurs et picotements.



Aucun boulanger ne peut affirmer, qu'un jour, il ne sera pas atteint...

Important



En plus de leur effet sur la santé, la poussière de farine peut former une atmosphère explosive. En effet, celle-ci a la capacité de prendre feu et de provoquer une explosion avec la moindre source d'énergie

Découvrez nos autres brochures et nos newsletters sur notre site !



<https://www.apst68.fr>



Scannez-moi !

Pour limiter les poussières de farines...

→ Chargement du pétrin

- En sortie du silo, utiliser une manche longue, jusqu'au fond de la cuve
- A défaut, positionner le sac de farine sur le pétrin, ouvrir le sac de farine en le découpant précautionneusement avec des ciseaux, vider doucement le sac.
- Couler l'eau avant de vider le sac de farine
- Vider le sac à farine sans le secouer



→ Frasage - pétrissage

- Choisir un pétrin avec un capot plein transparent au lieu de la grille
- 1ère vitesse en début de mélange, 2 mn minimum

→ Fleurage sur tables de travail, diviseuse, laminoir

- Capturer les émissions de farine
- Utiliser une farine à faible dégagement de poussières
- Utiliser le minimum de farine
- Fleurer au tamis, au ras de la table
- Fleurer au rouleau
- Etaler la farine à la main sans la projeter
- Utiliser une diviseuse antiprojection de farine

