



- Informer le personnel des risques liés aux poussières de farine et des moyens de prévention.
- Former le personnel à l'utilisation des équipements.
- Informer sur l'accompagnement des services de santé au travail.

N'hésitez pas
à nous contacter :

- pour le **Calvados** :
02 31 46 26 60
- pour l'**Orne** :
02 33 82 90 09

www.mist-normandie.fr



Comment prévenir les allergies respiratoires liées aux poussières de farine ?



MIST NORMANDIE - Décembre 2021 - Illustrations : Freepik/MIST Normandie

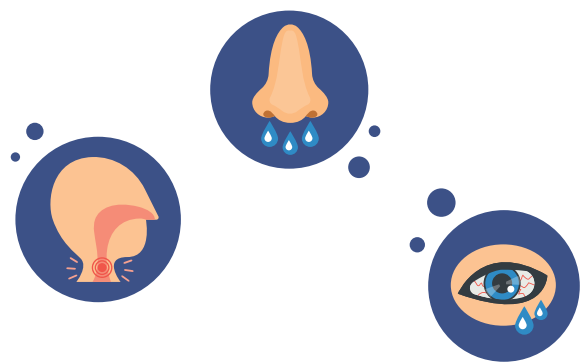
L'exposition à la farine est la 1^{ère} cause d'asthme professionnel en France.

- L'allergie respiratoire est une réaction (immunitaire) inappropriée de notre organisme contre des substances allergènes.

Les signes les plus courants qui témoignent d'une allergie sont :

- ▶ la rhinite (yeux rouges, nez qui coule, éternuements),
- ▶ l'asthme (gêne respiratoire, excès de toux, respiration sifflante et/ou sensation d'étouffement).

- Ces allergies peuvent survenir à tout moment de la vie professionnelle.



CONSEILS DE PRÉVENTION PAR PHASES DE TRAVAIL

Chargement du pétrin

- ✓ Utiliser **une manche longue** pour le versement de la farine dans le pétrin si celle-ci est stockée en silo.

Pétrissage

- ✓ Privilégier l'achat d'un **pétrin avec capot plein transparent** ou adapter un capot plein transparent sur le pétrin existant.

Division

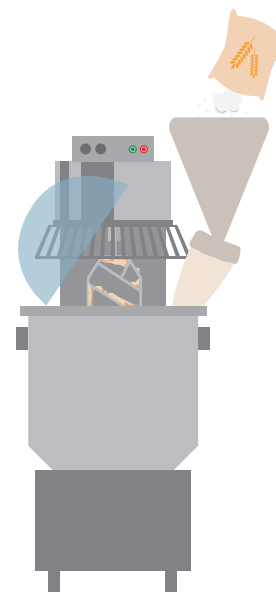
- ✓ Privilégier l'achat d'une **diviseuse « anti-projection de farine »**.

Fleurage

- ✓ Utiliser des Farines à Faible Indice de Pulvérulence (dites «**à faible dégagement de poussières**»).
- ✓ Mettre à disposition **des tamis**.

Nettoyage

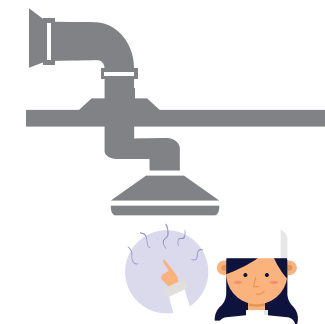
- ✗ **A proscrire** : le balai, la balayette et la soufflette.
- ✓ Mettre à disposition **un aspirateur professionnel** muni d'un filtre de classe M.
- ✓ Organiser le **nettoyage quotidien** des équipements (four, diviseuse, table....) et des sols.
- ✓ Organiser **l'entretien périodique** des bacs collecteurs de farine et de l'aspirateur.



LOCAUX DE TRAVAIL

- ✓ **Séparer physiquement** les activités de boulangerie des autres activités (pâtisserie, vente, traiteur,...).
- ✓ Installer des **dispositifs de captage à la source** à la pesée, au fleurage, etc... (Dossierets aspirants, etc.).

Si vous voulez être vraiment efficace n'hésitez pas à mettre en place une ventilation générale avec un apport d'air neuf !



BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- ✓ Mettre à disposition en **quantité suffisante des tenues de travail** et favoriser le changement de tenues auprès de vos salariés.
- ✓ S'assurer de **l'entretien des vêtements de travail**.
- ✓ Mettre à disposition des **casiers individuels compartimentés**.
- ✓ Mettre à disposition une **douche**.



Avant tout, pensez à aérer régulièrement les espaces de travail !