

Boulangerie

Pour votre secteur d'activité, voici des suggestions d'équipements qui permettraient de **diminuer l'exposition aux poussières de farine**.



Pétrin avec capot plein transparent et silo avec manchon

Adopter une méthode de vidage du sac de farine qui permette de réduire l'émission de poussières de farine. Verser l'eau dans le pétrin avant la farine.

Fixer une manche longue de remplissage sur le silo. Pétrin bras plongeants : se rapproche du pétrissage traditionnel évitant les troubles musculosquelettiques. Transfert de la pâte simplifiée par les élévateurs et basculeurs de cuve.

Diviseuse

Utiliser une diviseuse hydraulique munie d'un système anti-émission et collecteur de poussières de farine.



Laminoir

Utiliser un laminoir avec un tapis synthétique et muni d'un farineur automatique doté d'une cellule photoélectrique. Permet un nettoyage simplifié, une meilleure hygiène et une meilleure durée au long terme.



Fleurage

Utiliser une farine de fleurage spécifique : farine de riz ou farine à faible indice de pulvérulence.

Étaler la farine à la main sans la projeter. Fleurer modérément en utilisant le minimum de farine.



Bouleuse

Utiliser une bouleuse pour éviter les gestes répétitifs lors du boulage manuel.

Équipement combiné

- Procédé de séparation et de mise en forme des pâtons en système clos qui remplace 3 machines : diviseuse | façonneuse | repose-pâtons.

Cet équipement dispose d'un farineur automatique pour diminuer l'exposition aux poussières de farine lors du fleurage.



Façonneuse

Privilégier un système doté d'un farineur automatique.



Nettoyage : sols et équipements

Utiliser un aspirateur professionnel à filtre HEPA équipé d'une cuve amovible avec sac antistatique jetable et système automatique de décolmatage de filtre.

❗ Proscrire l'utilisation de balais, balayettes et de soufflettes !



Autres suggestions

Environnement

Éviter les courants d'air pour ne pas remettre les poussières de farine en suspension dans l'air, sol antidérapant, replier délicatement le sac de farine avant d'aller le jeter, séparer matériellement les activités.

Sensibilisation vidéo

Dans le pétrin - Napo dans.... Les poussières au travail !

Risques professionnels

Ameli : Risques professionnels - Boulanger, pâtissier, chocolatier, glacier | ameli.fr | Entreprise

L'ACST peut vous accompagner pour la demande de l'Aide Financière Simplifiée (AFS) TMS Pro'Action envisagée dans le cadre de projet de renouvellement de machines plus ergonomiques.

De tels équipements sont conseillés par votre Service de Prévention et de Santé au Travail et les partenaires de prévention.