



Association Interprofessionnelle  
de Santé au Travail de la Côte d'Or



Association Interprofessionnelle  
de Santé au Travail de la Côte d'Or

## POUR LE NETTOYAGE

- Ventiler le local
- Ne pas utiliser de soufflette, de balayette ou de balai, préférer l'utilisation de chiffons humides, de raclette et si possible d'aspirateur industriel à filtre
- Laver le sol
- Laver les vêtements séparément
- Porter un masque anti-poussières



AIST 21

03.80.77.85.30 – [contact@aist21.com](mailto:contact@aist21.com)

[www.aist21.com](http://www.aist21.com)

Votre médecin du travail peut vous conseiller  
et répondre à vos questions



## *En boulangerie-pâtisserie*



# Quelles recommandations ?

## POUR LE CHARGEMENT DU PÉTRIN

- Utiliser une manche de silo à farine longue descendant jusqu'au fond de la cuve
  - ou vider le sac en plaçant son ouverture au fond du pétrin en évitant de le secouer
  - ou verser la farine dans l'eau
- Lorsque le sac est vide, le plier ou le rouler sans le secouer et ne pas le réutiliser
- Porter un masque anti-poussières
- Séparer si possible le fournil du silo



## POUR LE PÉTRISSAGE

- Lancer d'abord le pétrin à petite vitesse et ne pas rester à côté de celui-ci les 3 premières minutes
- Porter un masque anti-poussières
- Utiliser si possible un pétrin équipé d'un capot plein transparent au lieu de la grille



## POUR LE FLEURAGE

- Utiliser le minimum de farine
- Utiliser des farines à faible dégagement de poussières : farines enrobées d'huile végétale
- Fleurer au tamis, étaler la farine à la main, sans la projeter ou fleurir en lâchant la farine au ras du plan ou au fond du bac
- Porter un masque anti-poussières
- Utiliser si possible une diviseuse anti-projection canalisant la poussière

