

Abel, opérateur de fabrication en boulangerie industrielle, conduit la ligne de production des pâtons de brioches. Il réalise le mix de départ et le pétrissage. Il doit également surveiller la fermentation et réaliser les pâtons.

Pendant la pesée de la farine et en début de pétrissage, Abel ressent régulièrement une gêne respiratoire. De plus, il est victime de rhinite à répétition.

Aujourd'hui, cette gêne est particulièrement intense et lui cause une crise d'asthme.



**ANALYSE DE LA
SITUATION DE
TRAVAIL**

1. Observer et décrire avec précision la situation de travail. Exemples de méthodes pouvant être utilisées : 5M (Main d'œuvre, Milieu, Méthode, Matériel, Matière), ITMaMi (Individus, Tâches, Matériel, Milieu)...
2. Identifier les dangers spécifiques à la situation de travail.

**DEMARCHE DE
PREVENTION DU
RISQUE
BIOLOGIQUE**

3. Identifier la (les) situation(s) exposante(s) au danger.
4. Identifier le (les) événement(s) déclencheur(s).
5. Repérer dans la chaîne de transmission : agent(s) biologique(s) et réservoir(s), voie(s) d'exposition.
6. Lister le (les) dommage(s) possible(s).
7. Proposer des mesures de prévention : intrinsèque, collective, individuelle, instruction / information / formation.

ANALYSE GLOBALE DE LA SITUATION DE TRAVAIL

<p>Description de la situation de travail (ITMaMi)</p>	<p>Individus :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Abel, opérateur de fabrication en boulangerie industrielle <p>Tâches :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pesée de la farine et des autres ingrédients nécessaires à la fabrication de la brioche ▪ Réalisation du pétrissage ▪ Surveillance de la fermentation ▪ Fabrication des pâtons ▪ Nettoyage du poste et du lieu de travail <p>Matériel :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Matériel au poste de pesée de la farine : cuve ▪ Matériel au poste de pesée des autres ingrédients : balance... ▪ Pétrins <p>Milieu :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Salle avec admission d'air filtré et aspiration de l'air vicié
<p>Identification des dangers spécifiques de la situation de travail</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Danger biologique : agents biologiques et molécules allergènes potentiellement présents dans la farine ▪ Danger électrique : matériel électrique ▪ Danger physique : manutention de matériels lourds (cuves ...), de matériel métallique (axe du pétrin)

DEMARCHE DE PREVENTION DU RISQUE BIOLOGIQUE

<p>Identification de la (des) situation(s) exposante(s) au danger</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Déversement de la farine dans la cuve ▪ Surveillance lors du pétrissage
<p>Identification du (des) évènement(s) déclencheur(s)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Inhalation des poussières de farine en suspension dans l'air
<p>Repérage dans la chaîne de transmission</p>	<p>Agents :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Agents biologiques : moisissures : <i>Alternaria</i> (agent non classé) et <i>Aspergillus</i> (agent de groupe 2 pour <i>A. fumigatus</i>) ▪ Autres agents : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Acariens : <i>Lepidoglyphus destructoor</i>, <i>Glycyphagus domesticus</i>, <i>Acarus siro</i>, <i>Tyroglyphus putrescencia</i> ▪ Insectes : mites de la farine <i>Ephestia kuehnielle</i>, débris de <i>Sitophilus granarius</i> (= charançon) <p>Réservoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Farine <p>Voies d'exposition :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Voie respiratoire, voie cutanée
<p>Identification du (des) dommage(s)</p>	<p>Les protéines de céréales et les additifs (alpha amylase...) semblent être les principaux responsables de l'eczéma et des effets respiratoires sur la santé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mycose ▪ Rhinite allergique ▪ Conjonctivite ▪ Asthme ▪ Alvéolite ▪ Eczéma

Proposition de mesures de prévention

Prévention intrinsèque :

A la conception du laboratoire :

- Système de ventilation générale efficace
- Stockage de la farine en vrac dans des chambres à farine avec température et humidité contrôlées
- Choix de matériel n'émettant pas de poussières et d'aérosols
- Automatisation du chargement du pétrin en farine

Protection collective :

- Confinement des sources de poussières et d'aérosols (capotage des appareils avec aspiration des poussières et des aérosols rejetés à l'extérieur du bâtiment, manchette de remplissage, remplacement de la grille de protection du pétrin par un capot plein, filtre électrostatique, grille chargée d'ions)
- Utilisation de points d'aspiration mobiles
- Nettoyage humide quotidien des sols et plans de travail
- Nettoyage des appareils par aspiration (aspirateur professionnel)

Protection individuelle :

- Port d'une tenue professionnelle
- Utilisation de demi-masques filtrants à usage unique FFP2 ou d'une cagoule à ventilation assistée
- Port de gants

Instruction / Information/ Formation :

- Formation du personnel à la démarche de prévention des risques biologiques
- Mise à disposition et respect des protocoles de production et de nettoyage