

> Le risque biologique

Titulaire du bac pro Boulanger-pâtissier, Léon est salarié dans une boulangerie-pâtisserie artisanale depuis sept ans. Au cours de la fabrication du pain, notamment au moment du vidage du sac lors du chargement du pétrin et du farinage de la pâte pratiqué généralement à la volée (fleurage) à toutes les étapes de la fabrication du pain, il est soumis à une inhalation chronique de poussières de farine. Celles-ci contiennent des additifs, dont l'*Aspergillus niger* (moisissure) qui permet une levée plus rapide de la pâte et une amélioration de la qualité du pain. Ces poussières, dont la concentration dépasse $0,5 \text{ mg/m}^3$, restent en suspension dans l'air du fournil.



© WavebreakMediaMicro / stock.adobe.com

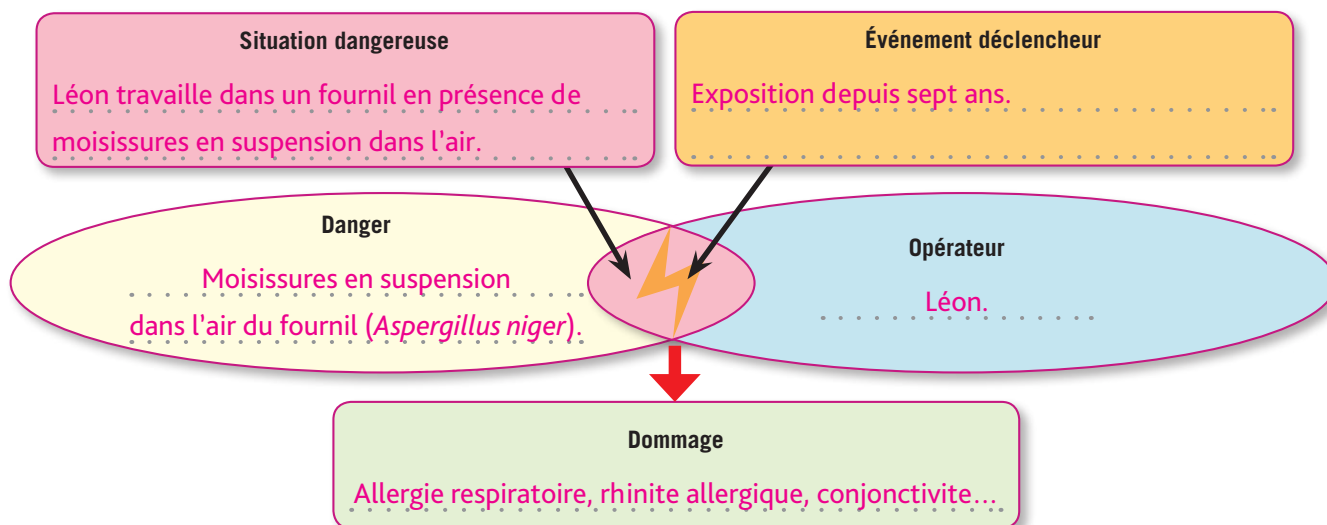
ANALYSER LA SITUATION

① Cochez le problème posé dans la situation.

- ☐ Les différents agents biologiques.
- ☒ Les risques liés aux agents biologiques présents dans la farine utilisée en boulangerie.
- ☐ La technique de fabrication des croissants.

② À partir de la situation,

2.1 Complétez le schéma du principe d'apparition d'un dommage (reportez-vous au chapitre 5 si besoin).





2.2 Renseignez le tableau.

Estimation du risque	Niveau de gravité	N° 3
	Niveau de probabilité d'apparition du dommage	N° 4
Évaluation du risque		Réduction du risque prioritaire

PROPOSER DES SOLUTIONS

3 Indiquez la voie de pénétration des micro-organismes pathogènes dans la situation de Léon et justifiez.

La voie respiratoire car Léon inhale les poussières de farine présentes dans l'atmosphère du fournil.

4 Cochez le type de situation correspondant à l'exposition de Léon aux agents biologiques.

- ☐ Situation d'utilisation délibérée
☒ Situation d'exposition potentielle

5 Indiquez quatre exemples de mesures de prévention que doit prendre Léon pour limiter le risque biologique.

Mesures de prévention	Exemples
liées aux machines utilisées et à l'équipement du local	<ul style="list-style-type: none">– Utiliser un pétrin équipé d'un capot.– Installer des aérations efficaces telles que des hottes aspirantes et des systèmes de captage localisé des poussières.
liées aux gestes professionnels	<ul style="list-style-type: none">– Vider son sac de farine sans le secouer.– Éviter un fleurage excessif : étaler la farine à la main ou au tamis sans la projeter.– Utiliser la raclette plutôt que la soufflette pour nettoyer le plan de travail.– Aspirer fréquemment les locaux avec un aspirateur adapté pour limiter la présence de farine et de micro-organismes et ne pas utiliser un balai.

6 Nommez un élément de la protection individuelle indispensable dans la situation professionnelle de Léon.

Il est indispensable de porter un masque de protection antipoussière lors des opérations les plus génératrices de poussières de farine.