Nachschubpaket für die Lebensmittelbranche (10–20 Personen)



Das Nachfüllset „Lebensmittelindustrie“ für 10 bis 20 Personen ist für die Auffüllung eines Erste-Hilfe-Schranks in Umgebungen vorgesehen, in denen Lebensmittel zubereitet, verarbeitet oder gehandhabt werden. Die Zusammensetzung umfasst sowohl klassische Erste-Hilfe-Verbrauchsmaterialien als auch verschiedene Artikel, die sich durch ihre **blaue Farbe** deutlich von den anderen unterscheiden.

Es umfasst insbesondere verschiedene Arten von auffindbaren Heftpflastern, sterile blaue Druckverbände, elastische Binden und blaues Heftpflaster. Das Set enthält außerdem Material für leichte Verbrennungen, Prellungen und die Augenspülung, um verschiedenen Situationen gerecht zu werden, die während der Produktion oder in der Gastronomie auftreten können.

Warum werden in der Lebensmittelbranche blaue Pflaster verwendet?

Die Farbe Blau **erleichtert** das **Erkennen eines Pflasters** in einer Umgebung, in der dieser Farbton in Lebensmitteln von Natur aus kaum vorkommt. Das Sortiment umfasst verschiedene Formate, die für Bereiche geeignet sind, die häufig kleinen Schnittverletzungen ausgesetzt sind: Standardpflaster, Modelle für Fingerspitzen, Gelenke und Fingerknöchel.

Diese verschiedenen Formate ermöglichen es, einen Schutz auszuwählen, der an die Stelle der Verletzung angepasst ist, und gleichzeitig eine einheitliche visuelle Kennzeichnung des in den Zubereitungs- oder Produktionsbereichen verwendeten Materials zu gewährleisten.

Merkmale des Sets

	10 bis 20 Personen
	Lebensmittelindustrie, Gastronomie und Gastronomieberufe
	Kartonverpackung
	290 × 230 × 80 mm

Gewicht	750 g

Zusammensetzung des Nachschub-Sets

Inhalt	Anzahl
Rettungsdecke	1
Detektierbare blaue Heftpflaster 25 × 72 mm	20
Blaue, detektierbare „Fingerspitzen“-Heftpflaster	10
Blaue, detektierbare Heftpflaster „Gelenke“	10
Blaue, detektierbare Heftpflaster „Fingergelenke“	5
Verbände für Verbrennungen 43 × 68 mm	6
Verbände für Verbrennungen 67 × 110 mm	6
Sterile blaue Druckverbände	4
Einzelverpackte sterile Kompressen 20 × 20 cm	20
Blaue elastische Binden 4 m × 6 cm	3
Blaue elastische Binden 4 m × 8 cm	3
Blaues, abreißbares Pflaster 5 m × 2 cm	1 Rolle
Lister-Schere 15 cm	1 Paar
Einweghandschuhe	5 Paar
Chlorhexidin-Reinigungslösung 50 ml	1 Sprühflasche
Calendula-Kompressen gegen Prellungen	12
Sterile Kochsalzlösung	10 Beutel
Augenmasken mit Verschluss	5
Hydrogel Burn Care 118 ml	1 Tube
Erste-Hilfe-Broschüre in 10 Sprachen	1

Formate, die speziell auf Schnittwunden an Händen und Fingern abgestimmt sind

Die Zusammensetzung legt besonderen Wert auf Verletzungen, die die Hände betreffen können. Neben **den 20 blauen Standardpflastern** enthält sie spezielle Formen für Fingerspitzen, Gelenke und Fingerknöchel. Diese Vielfalt ermöglicht es, das Pflaster leichter an bewegliche oder schwer mit einem klassischen rechteckigen Format abzudeckende Bereiche anzupassen.

Vier sterile blaue Druckverbände, sterile Kompressen sowie elastische Binden in zwei Breiten vervollständigen das Set, wenn ein stärkerer Schutz oder Halt erforderlich ist.

Eine Ausstattung, die auch leichte Verbrennungen berücksichtigt

Auch in der Gastronomie und bei bestimmten Verarbeitungsarbeiten kann es zu Kontakt mit Wärmequellen

kommen. Das Set enthält daher **12 speziell für Verbrennungen bestimmte Verbände** in zwei verschiedenen Größen sowie eine**118-ml-Tube Burn Care-Hydrogel**.

Dieser Teil des Sets ergänzt die Wundversorgungsausstattung, ohne dass ein separater Vorrat speziell für kleinere Verbrennungen angelegt werden muss.

Auch Spritzer in den Augenbereich berücksichtigen

Das Set enthält **10 Einzeldosen mit steriler Kochsalzlösung und 5 verschließbare Augenschützer**. Diese Artikel bieten eine Spüllösung, wenn ein kleiner Spritzer eine Behandlung im Augenbereich erforderlich macht.

Dank dieser Ausstattung stehen im selben Schrank Materialien für verschiedene Situationen bereit, ohne dass die Bestände auf Schnittwunden beschränkt bleiben müssen, die in der Lebensmittelzubereitung zwar häufig vorkommen.

Den Schrank auffüllen, ohne die Verwendungszwecke zu vermischen

Durch die Aufbewahrung eines speziell**für die Lebensmittelindustrie und die Gastronomie** bestimmten Bestands lässt sich bei der Nachbestückung eine einheitliche Zusammensetzung gewährleisten. Nach dem Verbrauch können die blauen Pflaster, Verbände oder Pflegeprodukte durch Artikel ersetzt werden, die demselben Verwendungszweck dienen, anstatt durch allgemeine Verbrauchsmaterialien.

Diese Lösung eignet sich insbesondere für Lebensmittelproduktionsstätten, Großküchen, Restaurants, Bäckereien, Metzgereien, Feinkostbetriebe und andere Gastronomiebetriebe, die ihr Erste-Hilfe-Material in einem speziellen Schrank zentralisieren möchten.