Lote de reposición para el sector agroalimentario (10-20 personas)



El **lote de reposición «Agroalimentario» para 10 a 20 personas** está destinado a reabastecer un armario de primeros auxilios en entornos donde se preparan, transforman o manipulan productos alimenticios. Su composición combina material básico de primeros auxilios con varios artículos que se distinguen específicamente por su **color azul**.

Incluye, entre otros, varios tipos de apósitos adhesivos detectables, apósitos compresivos estériles azules, vendas elásticas y esparadrapo azul. El kit también incluye material para pequeñas quemaduras, golpes y lavado ocular, con el fin de hacer frente a diversas situaciones que puedan surgir durante una actividad de producción o de restauración.

¿Por qué utilizar tiritas azules en el ámbito alimentario?

El color azul permite **localizar más fácilmente un apósito** en un entorno en el que este tono no suele estar presente de forma natural en los alimentos. La composición incluye varios formatos adaptados a las zonas frecuentemente expuestas a pequeños cortes: apósitos estándar, modelos para puntas de los dedos, articulaciones y nudillos.

Estos diferentes formatos permiten seleccionar una protección adecuada a la localización de la herida, al tiempo que se mantiene una identificación visual homogénea del material utilizado en las zonas de preparación o producción.

Características del lote

	De 10 a 20 personas
	Sector agroalimentario, restauración y oficios de la gastronomía
	Embalaje de cartón
	290 × 230 × 80 mm

Peso	750 g

Composición del lote de reposición

Contenido	Cantidad
Manta térmica	1
Apósitos adhesivos detectables azules de 25 × 72 mm	20
Apósitos adhesivos detectables azules «para las yemas de los dedos»	10
Apósitos adhesivos detectables azules «articulaciones»	10
Apósitos adhesivos detectables azules «juntas»	5
Apósitos para quemaduras de 43 × 68 mm	6
Apósitos para quemaduras de 67 × 110 mm	6
Apósitos compresivos estériles azules	4
Compresas estériles individuales de 20 × 20 cm	20
Vendas elásticas azules de 4 m × 6 cm	3
Vendas elásticas azules de 4 m × 8 cm	3
Apósito adhesivo azul cortable de 5 m × 2 cm	1 rollo
Tijeras Lister de 15 cm	1 par
Guantes desechables	5 pares
Solución limpiadora con clorhexidina 50 ml	1 pulverizador
Compresas antiinflamatorias con caléndula	12
Solución fisiológica estéril	10 monodosis
Antifaz con tapa	5
Hidrogel Burn Care 118 ml	1 tubo
Folleto de primeros auxilios en 10 idiomas	1

Formatos adaptados a los cortes en las manos y los dedos

La composición presta especial atención a las lesiones que pueden afectar a las manos. Además de los **20 apósitos azules estándar**, incluye formas específicas para las yemas de los dedos, las articulaciones y los nudillos. Esta variedad permite adaptar más fácilmente el apósito a zonas móviles o difíciles de cubrir con un formato rectangular clásico.

Cuatro apósitos compresivos estériles azules, compresas estériles y vendas elásticas de dos anchuras completan el material cuando se necesita una mayor protección o sujeción.

Un kit que también tiene en cuenta las pequeñas quemaduras

Los entornos de restauración y determinadas actividades de transformación también pueden exponer a fuentes de calor. Por ello, el lote incluye **12 apósitos especialmente destinados a las quemaduras**, repartidos en dos tamaños, así como un tubo**de hidrogel Burn Care de 118 ml**.

Esta parte del kit permite completar el equipamiento destinado a las heridas sin tener que constituir por separado una reserva específica para las quemaduras leves.

Prever también las salpicaduras en los ojos

El lote contiene **10 monodosis de suero fisiológico estéril y 5 protectores oculares con tapa**. Estos elementos proporcionan una solución de enjuague cuando una pequeña salpicadura requiere una intervención en el ojo.

Su presencia permite disponer en el mismo armario de material que cubre varias situaciones, sin limitar el equipamiento únicamente a los cortes, que sin embargo son frecuentes en los oficios relacionados con la preparación de alimentos.

Reponer un armario sin mezclar los usos

Mantener un lote destinado específicamente al**sector agroalimentario y a la restauración** permite conservar una composición coherente a la hora de reponer existencias. Tras su uso, los apósitos azules, las vendas o los productos de cuidado pueden sustituirse por artículos que correspondan al mismo uso, en lugar de por consumibles de uso general.

Esta solución resulta especialmente adecuada para centros de producción alimentaria, cocinas colectivas, restaurantes, panaderías, carnicerías, empresas de catering y otros negocios del sector de la restauración que deseen centralizar su material de primeros auxilios en un armario específico.