

## TROUSSE DE SECOURS RESTAURATION / CUISINE

Référence : 10067



### La trousse de secours Restauration / Cuisine

Professionnels de la restauration et de l'agroalimentaire, des trousse de premiers soins sont disponibles pour traiter les blessures, coupures et brûlures les plus courantes dans l'industrie de la restauration. Il conviendra parfaitement aux petites entreprises du secteur agroalimentaire : boulangeries, boucheries, cuisines de restaurants, etc.

#### Informations complémentaires :

- Trousse de secours pleine spécifiquement conçue pour les métiers liés à l'agroalimentaire et la restauration,
- Composition préconisée par les professionnels du métier
- Facilement transportable et peu encombrante, elle se fera sans problème une place dans une cuisine ou un laboratoire de cuisine
- Sa conception spécifique la rend résistante aux chocs et imperméable à la poussière, pour correspondre au mieux aux exigences des conditions de travail
- C'est pour des raisons de sécurité qu'il est vivement recommandé de se prémunir d'une trousse de secours adaptée aux métiers de l'agroalimentaire et de la restauration. La trousse de secours regroupe tous les produits de base spécifiques à l'agroalimentaire : pansements détectables, sparadrap bleu, bandes de crêpes et de gaze, une bande cohésive bleue, du gel brûlure, gants, compresses, produits désinfectants, couverture de survie...
- Un manuel des premiers secours intégré vous permettra d'agir rapidement et efficacement avant l'éventuelle intervention des secours

#### Caractéristiques :

- **Trousse de secours pour tous les métiers de l'agroalimentaire**
- 
- Proposées **pleines** ou **vides**
- Sans support mural
- 
- Trousse rouge résistante et légère avec poignée**
- 
- Fermetures à cliquets
- Dimensions : 32 cm x 28 cm x 11,9 cm



## TROUSSE DE SECOURS RESTAURATION / CUISINE Référence : 10067

### Trousse de Secours Restauration / Cuisine

Les **trousses de secours pour la restauration et les cuisines** sont proposées **pleines** ou **vides** et sont **sans support mural**. Vous pouvez également vous procurer uniquement la **composition** pour re-remplir votre trousse de secours.

#### Produits référents :

- [Restauration / Cuisine pleine](#) - (Réf:10067)
- [Trousse de secours vide](#) - (Réf:10011)
- [Composition \(sans trousse\)](#) - (Réf:10068)

#### **Pour une trousse de secours toujours opérationnelle**

Toutes les entreprises sont exposées au risque d'accident du travail, quels que soient leur taille ou leur secteur d'activité. La présence d'une trousse de premiers soins ou d'une armoire à pharmacie limite l'étendue des dommages causés par des lésions, des blessures ou des brûlures qui peuvent survenir n'importe quand et n'importe où. Il est nécessaire d'être préparé à toutes les éventualités possibles, surtout lorsqu'il s'agit de la santé et de la sécurité en entreprise. C'est pourquoi une trousse de premiers soins est un article indispensable. L'intérêt est d'être préparé à un accident, qu'il soit mineur ou majeur.

#### **Vérifier les dates de péremptions des produits**

Une attention particulière doit donc être portée à la durée des produits. De très nombreux produits ont une date de péremption mais il faut être attentif notamment aux pansements, aux compresses, aux antiseptiques, gels à base d'arnica, gels brûlures, spray froid, sérum physiologique.... Les produits périmés ne peuvent plus être utilisés et sont donc à remplacer.

#### La vérification de votre matériel de secours vous permet :

## TROUSSE DE SECOURS RESTAURATION / CUISINE

Référence : 10067

- d'attester de l'état actuel des produits pour maintenir à jour le contenu de la trousse de premiers soins.
- de découvrir si un équipement de secours supplémentaire est nécessaire pour remplacer les produits manquants.

Idéalement, nous vous recommandons d'effectuer ces vérifications selon une fréquence d'évaluation appropriée d'une fois par semestre, accompagnée systématiquement d'un autre contrôle du contenu après l'utilisation de la trousse.

Pour faciliter ces vérifications, vous pouvez créer des alertes sur votre planning. Vous pouvez également sceller votre kit médical à l'aide de [nos scellés amovibles](#), de sorte que vous puissiez vérifier si la trousse a été utilisée. C'est une technique qui permet de contrôler la validation du contenu et qui encourage les ajouts de nouveaux produits.

De plus, nous vous recommandons de désigner une personne responsable de l'inspection et de l'entretien de la trousse de premiers soins.

### Les conseils Tamô pour utiliser correctement votre trousse de premiers soins

1. Optez en priorité pour les unidoses : Le conditionnement unidose stérile permet d'éviter toute contamination lors des différentes utilisations de la trousse d'urgence.
2. Lavez-vous les mains : Veillez à avoir les mains propres avant d'ouvrir le kit et de toucher le matériel. Si nécessaire, utilisez des gants jetables pour nettoyer et panser la plaie d'un collègue.
3. Gardez le kit en bon état : Entretenez régulièrement votre trousse de secours et si nécessaire, désignez une personne pour vérifier périodiquement le contenu, la date de péremption et l'état général de l'équipement.
4. Contactez le Samu en cas d'accident grave : Les trousse de premiers soins sont conçues pour traiter les accidents et blessures mineurs. En cas d'incident plus grave, il faut impérativement : contacter Samu (15) en urgence et suivre les consignes données au téléphone.



## TROUSSE DE SECOURS RESTAURATION / CUISINE Référence : 10067

### Où Stocker le Matériel de Premiers Soins ?

Les consommables nécessaires pour donner les premiers soins aux victimes d'un accident et malades doivent être **déposés à un endroit stratégique et facilement accessible aux secouristes**, de sorte à être placés au plus proche de la zone dangereuse (ex : douches de sécurité, à proximité des produits chimiques dans les postes de manutention des produits).

Dans tous les cas, les salles de secours et [le matériel de premier secours doivent être distingués par la signalisation](#) (rectangles ou carrés et pictogrammes blancs sur fond vert) décrite dans l'arrêté du 4 novembre 1993.

### Est-il légalement nécessaire d'avoir un local dédié au matériel de premiers secours ?

L'[article 4214-23 du code du travail](#) stipule qu'un local de soins doit être installé sur le lieu de travail lorsque le nombre total de salariés dans l'entreprise est au moins égal à 200 dans les établissements industriels et au moins 500 dans les autres établissements. Ce local dédié aux premiers secours doit être facilement accessible à l'aide d'un brancard et peut contenir des trousse et du matériel de premiers secours.

Il doit y avoir un dispositif d'appel destiné à alerter les infirmières dans la salle d'urgence ou autour des équipements d'urgence ou, à défaut, une structure d'urgence à l'extérieur de l'établissement. La mise à disposition et l'utilisation du matériel de premiers secours ne constitue en effet qu'une partie de l'organisation des secours et ne peuvent en aucun cas se substituer à l'appel aux secours d'urgence.

### Créer votre propre trousse de secours sur mesure

Parce que personne d'autre que vous ne connaît mieux les risques rencontrés par vos salariés, Tamô vous accompagne dans l'assemblage de votre kit de secours sur mesure. Nous pouvons vous accompagner dans votre démarche en vous faisant une composition spéciale avec les produits que vous souhaitez ou qui vous sont recommandés par votre Médecin du travail. Nous mettons à votre disposition l'ensemble de toutes les catégories d'articles entrant dans la composition d'une trousse. Vous pourrez opérer votre choix entre des formes variées de sérums physiologiques, de compresses ou encore de pansements. Vous avez également la possibilité de sélectionner des instruments de mesure ou du matériel à usage unique. Nous incluons dans chaque trousse un guide sur les premiers soins.



LE SPÉCIALISTE DES TROUSSES DE SECOURS  
Fournisseur officiel de l'Éducation Nationale,  
des collectivités et des entreprises

L. au V. de 8h30 à 17h30  
**04 93 19 20 23**

## TROUSSE DE SECOURS RESTAURATION / CUISINE Référence : 10067

Faites dès maintenant l'acquisition de votre trousse sur mesure en nous contactant par mail à [contact@tamo.fr](mailto:contact@tamo.fr) ou par téléphone au 04.93.19.20.23.

**1783 avenue Pierre et Marie Curie, 06700 Saint Laurent du Var**

Téléphone : **04 93 19 20 23**

Email : [contact@tamo.fr](mailto:contact@tamo.fr) Site : <https://www.tamo.fr/>

SASU au capital de 7622,45 € - RCS NICE B 401.136.502 - SIRET 401.136.502.00028 - APE 4791B

TVA INTRACOMMUNAUTAIRE : FR 67.401.136.502