

## 50 PANSEMENTS DÉTECTABLES TISSÉS COTON BLEU 19X72MM

Référence : 1102



### Description :

- **Pansements bleus détectables** en **tissé coton**, parfaitement adaptés aux exigences d'hygiène du secteur alimentaire et agroalimentaire.
- Format 19 x 72 mm idéal pour couvrir les **petites coupures**, éraflures et plaies légères sur les doigts ou les mains.
- Support en coton tissé, souple et résistant, assurant une bonne tenue sur la peau tout au long du poste de travail.
- Adhésif avec **colle forte** pour un maintien fiable, même en conditions d'activité soutenue et de manipulation d'aliments.
- Compresse centrale non adhérente à la plaie, garantissant un retrait plus confortable et une protection très hygiénique des blessures.

### Caractéristiques techniques :

- **Dimensions** : pansement 19 x 72 mm.
- **Support** : tissé coton bleu, détectable dans la chaîne de production grâce à un fil spécifique sous la compresse.
- **Repérage** : coloris bleu imposé dans l'industrie alimentaire pour un repérage visuel rapide.
- **Adhésif** : colle forte assurant un maintien durable sur la peau.
- **Compresse** : non adhérente, pour une protection hygiénique et un retrait atraumatique.

## 50 pansements détectables tissés coton bleu 19 x 72 mm : sécurité renforcée en industrie alimentaire

Pansements bleus spécialement conçus pour le secteur alimentaire, en support tissé coton détectable en chaîne de production, repérables visuellement et dotés d'une compresse non adhérente pour une protection très hygiénique des petites plaies.

- **Bleus et hautement repérables**
- **Détectables en production**
- **Support tissé coton robuste**
- **Colle forte longue tenue**
- **Compresse non adhérente**

### Mode d'emploi :

- Nettoyer la petite plaie puis la désinfecter selon le protocole en vigueur en milieu alimentaire.
- Sécher délicatement la peau autour de la blessure pour optimiser l'adhérence du pansement détectable.



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**

## 50 PANSEMENTS DÉTECTABLES TISSÉS COTON BLEU 19X72MM

Référence : 1102

- Ouvrir l'emballage, retirer les protections de l'adhésif sans toucher la compresse.
- Appliquer le pansement en veillant à ce que la compresse recouvre entièrement la plaie et lisser les bords pour un maintien optimal.
- Renouveler le pansement dès qu'il est souillé, décollé ou à la fin du poste de travail, conformément aux procédures internes.

### Précautions d'utilisation :

- Vérifier l'intégrité de l'emballage avant utilisation ; ne pas utiliser un pansement dont le sachet est endommagé.
- Surveiller l'état de la plaie ; en cas de rougeur, de douleur persistante ou de signes d'infection, consulter un professionnel de santé.
- Ne pas appliquer sur une plaie profonde ou fortement exsudative sans avis médical.
- Produit à usage unique : ne jamais réutiliser un pansement retiré, le jeter dans une poubelle adaptée.
- Conserver la boîte de pansements dans un endroit sec, à l'abri de la chaleur et hors de portée des jeunes enfants.

### Des pansements bleus détectables conformes aux exigences de l'agroalimentaire

Les **50 pansements détectables tissés coton bleu 19 x 72 mm** répondent aux besoins spécifiques des **industries alimentaires**, de la **restauration** et de l'**agroalimentaire**, où la sécurité et l'hygiène sont essentielles. Repérables grâce à leur **coloris bleu** et détectables dans la chaîne de production via un fil d'aluminium placé sous la compresse, ils permettent de limiter les risques de corps étrangers dans les préparations.

Leur **support tissé coton** robuste, leur **colle forte** et leur **compresse non adhérente** garantissent à la fois confort de port et protection hygiénique des petites plaies. Conditionnés par 50, ces pansements bleus détectables sont parfaits pour compléter les **trousses de secours** d'ateliers de production, cuisines centrales, restaurants ou laboratoires, en conformité avec les normes d'hygiène en vigueur depuis 2003 dans le secteur alimentaire.

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