

Vos questions	Nos actions engagées chez API
<p>Comment est suivie l'évolution de l'épidémie chez API ?</p> <p>Quelles conséquences pour le suivi de nos équipes ?</p>	<p>Une cellule de veille sanitaire est assurée au sein du service QSE. Elle assure un suivi épidémiologique, centralise les interrogations et coordonne les actions spécifiques.</p> <p>A ce jour, nous limitons les déplacements issus ou vers les zones à risques.</p> <p>Nous suivons l'état de santé de nos salariés. Nous nous assurons de leur retrait de l'activité en cas de suspicion.</p> <p>Les réunions événementielles sont annulées.</p>
<p>Y-a-t'il un Plan de Continuité d'Activité chez API ?</p>	<p>Mise en place de Plan de Continuité d'Activité par segment d'activité (entreprise, santé, scolaire...), pour notamment renforcer les Bonnes Pratiques d'Hygiène et prévenir les ruptures de stocks (exemple : gestion des approvisionnements en masques et utilisation adaptée).</p>
<p>Comment est assurée la désinfection des couverts et de la vaisselle qui seront utilisés pour vous restaurer ?</p>	<p>Le risque d'être infecté par le Coronavirus COVID-19 en touchant un objet est considéré comme extrêmement faible</p> <p>Nos bonnes pratiques d'hygiène s'appliquent en vue d'un nettoyage et d'une désinfection suffisante du matériel et des ustensiles manipulés sur votre établissement.</p> <p>L'ensemble des plateaux et vaisselles de votre établissement est assaini lors du passage en machine à laver.</p>
<p>Quelles préconisations pour les agents préparant les repas ?</p>	<p>Nos équipes sont amenées à se laver les mains régulièrement. Une sensibilisation accrue est actuellement en place</p>
<p>Quelles sont les recommandations chez API pour le port du masque ?</p>	<p>Le port du masque n'est pas recommandé sans présence de symptômes, Le masque est réservé aux malades, aux contacts avérés. Cette recommandation est essentielle d'ailleurs pour la préservation de nos stocks.</p>
<p>Qu'en est-il des produits en ligne self et des produits en salade bar ?</p>	<p>À ce stade de l'épidémie, la contamination interhumaine est la source de propagation du virus. Par les aliments, le risque n'est donc pas avéré si les bonnes pratiques d'hygiène de nos équipes et convives sont appliquées.</p> <p>API travaille avec des fournisseurs référencés dont les plans de maîtrise sanitaire sont validés.</p> <p>Nous recommandons à nos équipes la maîtrise des températures cuisson (le virus ne survit pas à la chaleur). Nos bonnes pratiques d'hygiène s'appliquent pour le nettoyage et la désinfection des fruits et légumes.</p>
<p>Comment réagir en cas de fièvre ou sensation de fièvre, toux, difficultés à respirer ?</p>	<p>Ne vous rendez pas directement chez le médecin, ni aux urgences de l'hôpital et contactez rapidement le SAMU Centre 15 en signalant vos symptômes ; évitez tout contact avec votre entourage, portez un masque en permanence.</p>



Recommandation convives : nous vous préconisons un lavage des mains voir l'utilisation de gel hydroalcoolique

CONTACT

Une cellule de veille est activée au sein du service QSE.
 Nous pourrions recueillir vos interrogations au
03 20 99 98 80 ou sur
service.qse@api-restauration.com

Le ministère des Solidarités et de la Santé a activé une
 plateforme téléphonique d'information "coronavirus" :
 Elle permet d'obtenir des informations sur le COVID-19.
0800 130 000