Associazione Pizzaiuoli Napoletani; "Deterrenti" al COVID per gustare sereni

Napoli. **L’Associazione Pizzaiuoli Napoletani** presieduta da **Sergio Miccù**, raggruppa 1.200 pizzerie in tutto il mondo. E' nata nel Luglio del 1998 con l’intento di rivalutare e preservare una delle professioni simbolo del folklore e della cultura partenopea: il PizzaiuoloL’obiettivo è quello di riuscire a tramandare l’arte della manipolazione della pizza alle nuove generazioni promuovendo e valorizzando l’utilizzo di **prodotti tipici campani** in modo da perpetuare la tradizione ed offrire, al contempo, una concreta opportunità di inserimento nel mondo del lavoro ai numerosi giovani che si avvicinano a questa **“arte”**. L’emergenza COVID19 ha evidenziato in maniera chiara che l’infezione si propaga attraverso le goccioline di saliva e che queste sono veicolate con grande velocità da soggetti infetti attraverso soprattutto la tosse. Senza entrare nel merito di spiegazioni mediche che non competono a questa Associazione sicuramente vanno adoperate attenzioni che riducano questo rischio di contaminazione e nel contempo non sacrifichino le attività economicamente e in termini di posti di lavoro che graverebbero prima sulla comunità e, di riflesso, poi sulle attività stesse. In tale ottica vanno contemperate in maniera il più razionale possibile le esigenze sanitarie con quelle economiche, garantendo a clientela e operatori la massima prevenzione possibile, partendo dal presupposto che gli asintomatici non sono in alcun modo rilevabili se non con test rapidi (ma su tale punto non vi sono pareri uniformi nella comunità scientifica). Il modello suggerito è

quello adottato anche in altre Nazioni e parte da un controllo interno per finire ad un controllo esterno. Attività atte a limitare al minimo possibile la diffusione del virus. Controllo interno (prevenzione, gestione delle emergenze, normali pratiche interne):

- Prima dell'apertura al pubblico, ed una sola volta, a tutti i dipendenti operanti nella struttura verrà effettuato, presso centro abilitato, test per verificare chi è negativo e chi è immune. Ove fosse possibile sarebbe auspicabile che tale attività venisse svolta dalla Regione e non gravasse di costi le attività già economicamente provate;
- Il personale verrà preventivamente formato su comportamenti e livello di igiene da mantenere e sulla necessità ad una minima sintomatologia di renderla nota al datore di lavoro onde essere sostituito immediatamente, se sul posto di lavoro, o tenuto a casa in caso di dubbio.
- Ad ogni ingresso sul posto di lavoro, successivo al controllo iniziale effettuato con il test, il datore di lavoro o suo incaricato, provvederà a misurare la temperatura ad ogni singolo dipendente annotando su apposito registro la temperatura. Pari attività sarà effettuata all'uscita dal lavoro. Con temperatura da 37,5° in poi non sarà possibile accedere ai locali e saranno informate le autorità sanitarie competenti;
- Nell'accesso al locale e ai bagni dovrà sempre essere presente un erogatore di sanificante onde consentire a chi si sposta da un reparto all'altro di sanificare le proprie mani prima di accedere al proprio reparto. Chi accompagna ai tavoli dovrà ripetere quest'operazione di frequente;
- Come da normativa HACCP il personale di cucina dovrà lavare spesso le proprie mani con sapone o appositi detergenti;
- Il servizio e le attività di manipolazione dovranno avvenire ove possibile con guanti e mascherina, facendo presente che per motivi di sicurezza e di salute non è assolutamente possibile adoperare nessuna delle due se si lavora vicino a fiamme libere o elevate fonti di calore (è il caso di cuochi, fornai e pizzaioli, piastristi, friggitori, ecc);
- Tutte le posate, stoviglie, pentole, tazze e bicchieri andranno lavati

solo ed esclusivamente in lavastoviglie;

- La distanza tra il personale, essendo spesso inattuabile, grazie al controllo preventivo con test e a quelli quotidiani, potrà essere evitata;
- I menu dovranno essere plastificati e quindi sanificabili ad ogni cambio tavolata con panno e sanificante o, meglio ancora, se su tablet o app scaricabile su cellulare. In caso di tablet in dotazione andrà effettuata parimenti la sanificazione ad ogni cambio tavolata);
- I tavoli, onde ottemperare alle indicazioni mediche dovranno essere distanti tra loro di un metro (da seduta a seduta occupata e non da bordo a bordo tavolo), o senza alcuna distanza minima ove vengano adoperati separé o barriere tra i tavoli lunghe quanto il tavolo e alte da terra almeno 160 cm;
- Nei bagni dovrà esservi sempre sapone e asciugatori elettrici ad aria forzata. Benché non appare veicolo di contagio saranno disponibili e consigliati l'uso di copriwater usa e getta;
- Ampliamento dell'occupazione suolo ove possibile e l'abolizione della relativa tassa

Controllo esterno (prenotazione, accesso del pubblico, sedute e fornitori):

- L'accesso al pubblico sarà consentito solo previa misurazione della temperatura corporea con termometro a infrarossi. Con temperatura da 37,5 ° in poi non sarà consentito l'ingresso all'intero tavolo;
- I tavoli di clienti potranno essere di massimo 8 persone tenuto conto che spesso le famiglie nel meridione sono di genitori e 2 - 3 figli con affini;
- Il cliente che accede, se lo vuole, può concedere i propri dati onde consentire la propria tracciatura quel giorno a quell'ora in quel posto, ma tale attività non può essere obbligatoria;
- La prenotazione sarà prevalentemente telefonica o online. Eventuali richieste alla porta saranno gestite comunque con percorsi prestabiliti e file dove le persone dello stesso tavolo saranno distanziate dalle altre di almeno un metro con apposita segnaletica a terra. Detta circostanza potrà verificarsi solo se ci sono tavoli liberi (casi di disdette o di accesso negato per temperatura da 37,5° in su di un commensale alla porta) e non potrà perdurare per un tempo

eccessivamente lungo (5-10 minuti massimo, ossia il tempo di sanificare il tavolo);

- Ove possibile si prediligeranno tovagliette usa e getta in luogo del tovagliato, salvo quello monouso;
- Per i fornitori è fatto assoluto divieto di consegnare durante l'orario di somministrazione al pubblico e, ove non sia possibile consegnare da un secondo ingresso, la consegna dovrà avvenire alla porta e il fornitore non potrà accedere nei locali. Tutta la merce consegnata nei suoi imballi andrà sanificata;
- I clienti non potranno accedere ai locali per il ritiro dell'asporto che gli sarà consegnato ad orario prestabilito da un addetto;
- Il gestore non sarà in alcun caso responsabile per quanto accade esternamente al proprio locale, né tantomeno passibile di sanzioni o multe, non essendo suo compito lo svolgimento di attività di polizia e ordine esternamente al proprio locale.