

رئیس اتحادیه نانوایان سنتی تهران: حتی یک نانوا در تهران کرونا نگرفته است



رئیس اتحادیه نانوایان سنتی تهران گفت: تاکنون هیچ آماری مربوط به ابتلا یا مرگ و میر نانواها بر اثر کرونا نداشته ایم و دمای بین ۳۰۰ تا ۴۰۰ درجه نانوایی‌ها پاشنه آشیل کرونا بوده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از پایگاه اطلاع رسانی و پایش آثار اقتصادی کرونا، بیژن نوروزی مقدم اظهار داشت: با شروع کرونا در اسفندماه سال گذشته اعلام شد که نانوایان با توجه به اهمیت تأمین قوت غالب مردم جزو دسته اول قرار دارند که باید به کارشان ادامه دهند. در ابتدا شناخت درستی از ویروس کرونا وجود نداشت و بیش از آنکه مردم متوجه راه‌های انتقال و پیشگیری آن باشند دچار ترس از کرونا شده بودند و از این رو خانواده‌های کارگران مشغول به کار در نانوایی‌ها که اکثراً در شهرستان‌ها ساکن هستند خواستار بازگشت فرزندان‌شان از تهران بودند تا در معرض آسیب ابتلاء به کرونا قرار نگیرند.

رئیس اتحادیه نانوایان سنتی تهران ادامه داد: از سویی از دست دادن کارگران می‌توانست به کاهش تولید نان و مشکلات مختلفی منجر شود. از این رو برای حفظ کارگران و ممانعت از بازگشت آن‌ها به

شهرستان‌ها ناوادران مجبور شدند حقوق و مزایای کارگران را افزایش دهند البته که این افزایش هزینه همراه با افزایش قیمت نان نبود و در کنار افزایش هزینه‌های تولید یک بار جدید بر دوش ناوادران تحمیل شد.

نوروزی مقدم به نگرانی‌ها در رابطه با احتمال قرنطینه شدن تهران و کمبود نان در ابتدای شیوع کرونا اشاره کرد و گفت: با ایجاد ترس و نگرانی از کم بودن نان در جامعه چند روزی با هجوم مردم برای خرید نان مواجه بودیم. به همین دلیل ناوایی‌ها تا ۱۰ شب و بعضاً ۱۱ شب به پخت ادامه دادند تا مردم مطمئن شوند آرد مورد نیاز وجود دارد و پخت انجام خواهد شد و چیزی به نام قحطی نان اتفاق نخواهد افتاد. در همان زمان بازرس‌های ما برای سرکشی به ناوایی‌ها و بررسی نحوه خدمات‌دهی و رعایت پروتکل‌های بهداشتی به سرکشی در سطح شهر پرداختند و با موارد مختلف از تخلف‌ها برخورد کردند و به خانواده‌ها این اطمینان را دادند که نان روزانه آنها تأمین خواهد شد. بعد از دو سه روز وضعیت به حالت عادی بازگشت.

وی افزود: بعد از ماجرای هجوم برای خرید، شاهد افزایش خرید افراد با هدف فریز کردن نان در یخچال بودیم تا با کاهش تردد در سطح شهر، خانواده‌ها شرایط ایمن‌تری را برای خود ایجاد کنند. به همین دلیل از زمان شروع کرونا تغییر خاصی در خرید مردم در جهت کاهش خرید اتفاق نیفتد جز در رابطه با نان لواش که به دلیل تعطیلی رستوران‌ها، تالارها و مراسم‌های مختلف خرید این نوع نان با کاهش مواجه شد اما با بازگشت شرایط نرمال به جامعه این کاهش نیز تقریباً کنترل شد و اکنون مشکلی وجود ندارد.

نوروزی مقدم در رابطه با آمار مرگ و میر یا ابتلای ناوایی‌ها به کرونا نیز گفت: تا کنون هیچ گونه گزارشی از مرگ و میر یا ابتلای کرونا در میان ناوایی‌های تهران نداشتیم زیرا گرمای بالای ۶۰ درجه پاشنه آشیل بیماری کرونا است یعنی از زمان تهیه خمیر و چانه نان تا قرار گرفتن در تنوری با دمای حداقل ۳۰۰ تا ۴۰۰ درجه امکان بقای این ویروس وجود ندارد. البته برای حفظ ایمنی فروشندگان نان هم تصمیم بر این شد که حداقل ارتباط را با مشتری داشته باشند و فروشندگان ماسک بزنند و از دریافت پول نقد تا حد ممکن خودداری کنند تا فضای امن ناوایی حفظ شود.

سرویس خبری: صنعت غذا