

Se sei interessato invia una mail
con i tuoi dati all'indirizzo:

frigoriferi@izsler.it

Nome e Cognome
Numero di telefono
Indirizzo mail
Comune e Provincia
Numero componenti del nucleo familiare

L'invio delle informazioni
autorizza l'Istituto al
trattamento dei dati personali ai
soli scopi progettuali

**La partecipazione è
totalmente gratuita**



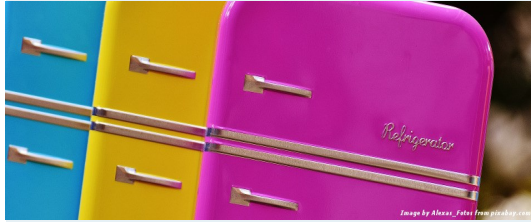
Per informazioni consulta il
documento presente in
www.ars-alimentaria.it



LA RILEVAZIONE DELLA TEMPERATURA NEL FRIGORIFERO DOMESTICO

PROGETTO DI RICERCA CORRENTE
MINISTERO DELLA SALUTE
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI





Il Ministero della Salute ha finanziato un progetto di ricerca, volto a definire le condizioni di conservazione degli alimenti nei frigoriferi domestici. Acquisire le temperature dei frigoriferi in casa è fondamentale per valutare le reali condizioni di conservazione degli alimenti e consentire, successivamente, una valutazione della shelf-life (data di scadenza) degli alimenti più rispondente alla realtà nazionale.

La temperatura di conservazione è infatti uno dei principali fattori in grado di determinare ed influenzare la capacità di moltiplicazione e di sopravvivenza **dei microrganismi negli alimenti.**

Il progetto, coordinato dall'IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna con il coinvolgimento di tutti gli Istituti Zooprofilattici e conseguente attuazione sull'intero territorio nazionale, prevede di acquisire le temperature interne dei frigoriferi per **7 giorni** consecutivi. I dati raccolti saranno elaborati per valutare l'impatto che la conservazione domestica ha sulla sicurezza igienico sanitaria degli alimenti.

L'obiettivo iniziale della rete degli IZZSS è quello di creare un elenco di famiglie disponibili a partecipare all'indagine; dall'elenco verrà estratto un campione significativo di famiglie presso le quali verrà eseguita la rilevazione delle temperature nel periodo Settembre 2018 - Settembre 2019.

L'unico impegno richiesto è la disponibilità ad ospitare nel proprio frigorifero per una settimana dei termometri e compilare un semplice questionario alla fine della rilevazione.

Al termine del progetto i partecipanti riceveranno il prospetto dei risultati della rilevazione.