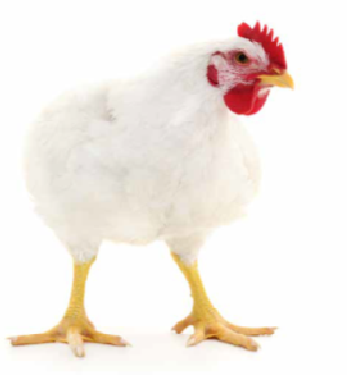


# ALLEVIAMO LA SALUTE

***Renata Pascarelli***
*Direttore Qualità - Coop Italia*

# La Carne e le filiere

**Trent'anni fa veniva presentata ai consumatori la carne Coop «Prodotti con Amore»**

L'introduzione del **controllo di filiera**, dai primi anni 2000, con verifiche effettuate fin dalle prime fasi di vita dell'animale e comprendenti anche i mangimi e i relativi mangimifici e con la scelta **dell'alimentazione no-ogm,** si sono gettate le basi per l'attuale Sistema che permette a Coop di essere ancora una volta un passo avanti.

In questi anni abbiamo perseguito il benessere animale e la riduzione dei farmaci

# LO SCENARIO

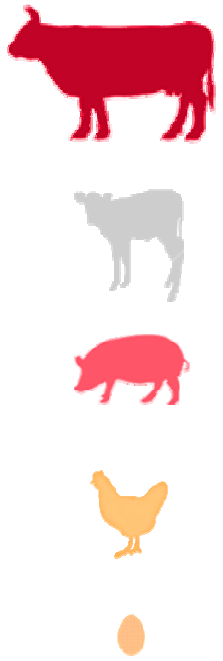



OMS, EFSA e Ministero della Salute hanno lanciato l'allarme sull'antibiotico resistenza dei microorganismi patogeni che possono colpire l'uomo dando luogo ad infezioni a volte non curabili.

Negli ultimi anni AIFA (Agenzia Italiana del Farmaco) ha lanciato varie campagne sull'uso corretto degli antibiotici (spot tv e radio), volte a scoraggiarne l'uso quando non necessario e sono previste altre campagne in futuro.

**La strada da seguire è quella di ridurre l'utilizzo degli antibiotici già a disposizione per prolungare l'efficacia nella lotta contro le infezioni che possono colpire l'uomo.**





Coop Italia

**L'ANTIBIOTICO-RESISTENZA NON È UN PROBLEMA DI SICUREZZA ALIMENTARE!**

# OBIETTIVI DEL PROGETTO

- Richiedere e favorire buone pratiche di allevamento, basate su principi biosicurezza e di benessere animale , affinché l'utilizzo responsabile e consapevole dei farmaci in zootecnia divenga prassi consolidata, con un approccio integrato e multifattoriale, di tutti i soggetti interessati.
- selezione degli antibiotici per evitare l'utilizzo di quelli particolarmente importanti per la medicina umana al fine di prolungarne l'efficacia.
- Evitare trattamenti di massa o, comunque, limitarli a casi strettamente necessari, in maniera mirata, in seguito a diagnosi e prescrizione di un veterinario.

## LE AZIONI DI COOP



È stato necessario selezionare i partner migliori, ovvero, in grado di mettere a disposizione strutture adeguate e capaci di garantire un cambio di paradigma nelle pratiche di allevamento, con utilizzo delle nuove buone pratiche, la corretta attenzione verso gli animali e la relativa identificazione degli stessi.



Coop ha ridefinito i Capitolati tecnici di fornitura richiedendo inoltre ai fornitori di certificare le attività effettuare mediante un ente terzo di certificazione



Coop ha programmato l'attività di controllo focalizzando l'attenzione sull'utilizzo di antibiotici e sul benessere animale effettuando verifiche ispettive e controlli analitici su diverse matrici. Il sistema di controllo è verificato da due enti terzi

# Le nostre azioni 1600 allevamenti – principali forntiori italiani di carne :

## Obiettivi raggiunti…

**AVICOLI «FIOR FIORE»**
100%
Senza uso di antibiotici

**POLLO**
100%
Senza uso di antibiotici

**POLLO ROSTICCERIA «FIOR FIORE»**
100%
Senza uso di antibiotici

**UOVA**
2 referenze
Da galline allevate senza uso di antibiotici

## In progress …

**SUINO Allevato all'aperto**
Da Giugno Senza uso di antibiotici ultimi 4 mesi

**SCOTTONA**
100% da fine ottobre 2017 Senza uso di antibiotici ultimi 4 mes e certificaziione Crenbai

**VITELLONE**
100% da fine ottobre 2017 Senza uso di antibiotici ultimi 4 mes e certificaziione Crenbai i

**VITELLO**

**SUINO**

**SUINO SALUMI**
Da settembre 2017 prosciutto da suino Danese allevato senza uso di antibiotici

# Grazie per l'attenzione