

"Raggiungere il consenso sulla scienza dei regolamenti e della legislazione alimentare per garantire la disponibilità globale di prodotti alimentari sicuri e sani per tutti i consumatori "

GLOBAL HARMONISATION INITIATIVE (GHI): LANCIO DEL SITO ONLINE PER LA SEGNALAZIONE ANONIMA DI INCIDENTI CON RISCHI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Il nuovo sito online permetterà a chiunque lavori nel settore alimentare e delle bevande, ovunque nel mondo, di segnalare incidenti che possono compromettere la sicurezza alimentare in modo anonimo e senza il rischio di essere identificati.

Vienna (Austria), 9 agosto 2021 - La Global Harmonization Initiative (GHI) è lieta di annunciare il lancio del sito di segnalazione degli incidenti con rischi per la sicurezza alimentare da parte dei "whistlerblowers", termine inglese di cui non esiste ancora una traduzione in italiano tale da caratterizzarne il ruolo (letteralmente "fischiatore" o "chi soffia in un fischiello") ma che, in base a quanto indicato dall'Accademia della Crusca, indica "una persona che lavorando all'interno di un'organizzazione, di un'azienda pubblica o privata si trova ad essere testimone di un comportamento irregolare, illegale, potenzialmente dannoso per la collettività e decide di segnalarlo all'interno dell'azienda stessa o all'autorità giudiziaria o all'attenzione dei media, per porre fine a quel comportamento". Una traduzione generica in un unico termine può essere "informatore anonimo".

Il sito è disponibile al seguente link: <https://whistle.globalharmonization.net> per tutti gli interessati che operano nell'industria alimentare e delle bevande, in qualsiasi paese del mondo.

"In tutto il mondo, la maggior parte dei dipendenti dell'industria alimentare non osa esternare informazioni relative a situazioni o eventi che possono avere conseguenze, anche gravi, sulla sicurezza alimentare a causa delle possibili conseguenze che il loro datore di lavoro può arrecare dopo la loro identificazione di chi ha diffuso le notizie. Alcuni dipendenti seguono la loro coscienza e la conseguenza è che, pur salvando le persone dai possibili danni, spesso perdono il lavoro o possono subire conseguenze peggiori. Questo è ancora il destino di molti whistlerblowers nel mondo. Per questo motivo, il GHI ha sviluppato un sito di segnalazione anonima degli incidenti che possono mettere a rischio la sicurezza alimentare e la salute dei consumatori. L'enfasi è sull'anonimato e abbiamo adottato le più severe condizioni adottate in genere sul web a tutela della privacy per garantire ciò. Durante la compilazione del rapporto online, viene spesso ricordato di non rivelare nulla che permetterebbe una loro possibile identificazione" afferma Huub Lelieveld, Presidente della GHI.

Ogni giorno l'industria alimentare e delle bevande offre prodotti sicuri, salutari e appetibili per la tutta la popolazione mondiale. Tuttavia, a volte, il cibo viene prodotto, accidentalmente o in alcuni casi appositamente, con modalità che non soddisfano gli standard di sicurezza richiesti. Questa situazione è una seria preoccupazione che GHI vorrebbe aiutare a prevenire. I problemi di sicurezza alimentare sono una minaccia per la salute pubblica, con il potenziale di causare danni alla sicurezza e sanità dei consumatori e, nel peggiore dei casi, a volte, portare alla morte. I problemi di sicurezza

alimentare sono una minaccia per la popolazione mondiale e possono impedire alle persone di avere accesso a cibo sufficiente, sicuro e nutriente.

In ogni paese nel mondo la segnalazione di incidenti per la sicurezza alimentare è in aumento e questo potrebbe essere dovuto al miglioramento della sorveglianza e dei sistemi di segnalazione. A ciò si aggiunge la maggiore consapevolezza dell'importanza della sicurezza alimentare da parte dei consumatori e delle persone che lavorano nella produzione, trasformazione o di chi prepara alimenti e bevande.

Segnalazioni di prodotti non conformi alle normative e/o incidenti che pongono a rischio la sicurezza sono, tuttavia, solo la punta dell'iceberg, mentre esistono varie altre situazioni o incidenti, non visibili, che accadono ogni giorno in ogni paese del mondo non segnalati.

Nei casi peggiori, i problemi di sicurezza alimentare possono essere dovuti a pratiche negligenti, come, ad esempio, il non seguire procedure o non disporre di processi corretti. In questo contesto, anche le "menti criminali", ovvero i fautori della negligenza e rischi per la sicurezza alimentare, sono oggetto di preoccupazione.

Le attività fraudolente includono l'utilizzo di ingredienti di qualità inferiore o vietati per aumentare i profitti, e il tutto a rischio di arrecare danno ai consumatori. A livello mondiale, i valori e la legislazione sulla sicurezza alimentare differiscono da un paese all'altro e le autorità nazionali hanno definito, quindi, diverse modalità per i *whistleblowers* di segnalazione di incidenti. In alcuni paesi esistono anche schemi o procedure nazionali ufficiali a disposizione delle persone che desiderano segnalare problemi o situazioni con rischi alla sicurezza alimentare con un diverso livello di protezione per gli "informatori".

Tuttavia, nonostante il livello di protezione fornito, in alcuni paesi le persone interessate possono ancora temere di utilizzare i sistemi di denuncia, soprattutto laddove potrebbero essere comunque identificati. Per questo motivo e in considerazione della crescente necessità di favorire l'allerta nel caso di eventi con problemi di sicurezza alimentare, la GHI si è operata per creare questo sito online, facilmente accessibile, per la segnalazione degli incidenti sulla sicurezza alimentare da parte dei *whistleblowers*. Dal sito si accede ad uno schema online utilizzabile, in modo assolutamente anonimo da chiunque lavori nella filiera alimentare, che sia a conoscenza o stia vivendo in prima persona situazioni che mettono a rischio la sicurezza di un prodotto o di un processo all'interno di un'azienda alimentare.

Attualmente il sito è disponibile solo in lingua inglese ma presto sarà disponibile in varie lingue locali. Tutte le segnalazioni di incidenti o situazioni segnalate e che GHI riceve saranno valutate da un team di esperti in sicurezza alimentare. Per quelle che verranno ritenute come "serie" (ovvero, con potenziali danni seri ai consumatori), GHI informerà le autorità locali del Paese di interesse e chiederà loro di indagare.

Il sito è stato lanciato insieme a una campagna di sensibilizzazione sui social media a livello mondiale con particolare obiettivo di raggiungere tutte le persone che lavorano nel settore alimentare e delle bevande, al fine di diffondere al meglio questo strumento utile per segnalare, in modo anonimo, problemi o incidenti che possono compromettere la sicurezza dei consumatori.

"Raggiungere il consenso sulla scienza dei regolamenti e della legislazione alimentare per garantire la disponibilità globale di prodotti alimentari sicuri e sani per tutti i consumatori "



Lasceresti consumare ai tuoi familiari gli alimenti che produci nell'azienda dove lavori?

Sei preoccupato per la sicurezza degli alimenti che produci nella azienda dove lavori e non sei in grado di esprimere questa tua preoccupazione? Se è così puoi segnalarlo in modo anonimo al <https://whistle.globalharmonization.net>

Sito di segnalazione degli incidenti sulla sicurezza alimentare di GHI Whistleblower

Facebook: GHI4FoodSafety **Twitter:** @GHI4FoodSafety **LinkedIn:** global-harmonization-initiative

La Global Harmonization Initiative (GHI) è una rete internazionale assolutamente autonoma di scienziati e organizzazioni scientifiche che lavorano assieme per promuovere l'armonizzazione delle normative globali sulla sicurezza alimentare e una legislazione basata sulle evidenze scientifiche. GHI lavora affinché sia possibile eliminare le barriere commerciali mascherate da protezioni per la sicurezza alimentare, contribuire a ridurre la fame nel mondo e aumentare la sicurezza alimentare per tutti. GHI è un'organizzazione no-profit registrata a Vienna (Austria).

Per ulteriori informazioni, visitare www.globalharmonization.net

Referenti nazionali GHI:

prof. Marco Dalla Rosa (Università di Bologna) e prof.ssa Paola Pittia (Università di Teramo)