

"Achieving consensus on the science of food regulations and legislation to ensure the global availability of safe and wholesome food products for all consumers"

Для негайного випуску

(Відень, Австрія) 9 серпня 2021 р. - Глобальна гармонізаційна ініціатива (GHI) із задоволенням оголошує про запуск сайту звітів інцидентів щодо безпеки харчових продуктів.

Це доступно за адресою: <https://whistle.globalharmonization.net> будь -кому, у будь -якій країні, хто працює у харчовій промисловості та виробництві напоїв.

У всьому світі більшість працівників харчової промисловості не наважуються повідомляти інформацію про проблеми щодо безпеки їжі назовні через побоювання наслідків розголошення, і того, що їх роботодавець дізнається, хто це повідомив.

Деякі співробітники все ж таки діють згідно своєї совісті, і наслідком таких дій є те, що, рятуючи людей від шкоди, вони часто втрачають роботу і, навіть, зазнають гірших наслідків. Така доля багатьох інформаторів.

З цієї причини ГГІ розробила анонімний сайт для повідомлень про інциденти з безпекою харчових продуктів. Акцент робиться на анонімності, і ми вжили заходів захисту конфіденційності через Інтернет, щоб це забезпечити. Під час заповнення онлайн звіту репортеру також часто нагадують не розкривати нічого такого, що дало б змогу ідентифікувати себе ", - заявляє Хуб Лелівельд, президент GHI.

Щодня і всюди харчова промисловість пропонує безпечні, корисні та смачні продукти харчування для населення всього світу. Однак, інколи виявляються факти, що їжа, яка виробляється на виробництві, не відповідає стандартам якості, і це може відбуватися випадково, однак в деяких випадках виробники роблять це навмисно. Це викликає серйозне занепокоєння і тому мета Глобальної Гармонізаційної ініціативи (ГГІ) цьому запобігти.

Проблеми з дотримання безпеки продуктів харчування становлять загрозу для здоров'я населення і можуть завдати шкоди споживачам, а в гіршому випадку привести до загибелі людей. Проблеми продовольчої безпеки є загрозою для населення світу і можуть позбавити людей доступу до достатньої кількості безпечної та поживної їжі.

У кожній країні збільшується число повідомлень про інциденти, пов'язані з порушенням безпеки харчових продуктів, що, як вважається, пояснюється головним чином вдосконаленням систем спостереження та звітності. Крім того, підвищення обізнаності споживачів та осіб, які працюють в сфері виробництва, переробки та поставок продуктів харчування і напоїв, в області безпеки харчових продуктів також сприяє підвищенню їх обізнаності. Разом з тим повідомлення про інциденти, пов'язані з порушенням безпеки продуктів харчування, є лише верхівкою айсберга. Прихованими від уваги все ще залишаються безліч незареєстрованих випадків, які мають місце кожен день і в кожній країні світу.

У гіршому випадку проблеми безпеки харчових продуктів можуть зводитися до недбалої практики, тобто недотримання процедур або відсутності належних процедур. Серйозною причиною для занепокоєння є навмисна шахрайська діяльність виробників, яка базується на використанні неякісних або заборонених інгредієнтів для збільшення прибутку з ризиком заподіяння шкоди споживачам.

Цінності і законодавство в сфері продовольчої безпеки в різних країнах різняться та застосовуються по-різному. У деяких країнах також існують офіційні національні системи інформування порушень в сфері продовольчої безпеки. Вони створені для осіб, які бажають повідомити про проблеми та різняться за рівнем захисту, який вони можуть надати інформаторам.

Навіть при тому рівні захисту, який забезпечують деякі країни, люди можуть як і раніше побоюватися наявних державних програм інформування про порушення, особливо в тих випадках, коли вони можуть бути виявлені. У зв'язку з цим, а також у зв'язку зі зростаючою потребою в оперативному сповіщенні про проблеми безпеки продуктів харчування GHI створила легкодоступний онлайн механізм звітності.

Сайт повідомлень про інциденти, пов'язані з порушенням безпеки продуктів харчування.

Цей сайт призначений для всіх, хто працює в продовольчому ланцюзі в будь-якій країні світу, і які стурбовані безпекою продукту або процесу виробництва в тій чи іншій харчовій компанії.

Що особливо важливо, він є анонімним.

В даний час він доступний англійською мовою, але незабаром, цей сайт буде доступний на всіх національних мовах – в тому числі українською.

Всі отримані повідомлення про серйозні інциденти будуть оцінюватися групою експертів з безпеки продуктів харчування GHI. Відносно тих проблем, які, на думку GHI, є серйозними (тобто можуть завдати серйозної шкоди споживачам), GHI інформує місцеві органи влади в країні, що представляє інтерес, і просить їх провести розслідування.

Цей сайт створюється разом з кампанією з підвищення обізнаності в соціальних мережах для людей, які працюють в харчовій промисловості, з тим щоб повідомляти про будь-які серйозні проблеми в області безпеки, з якими вони стикаються.

Інформація наводиться нижче.

Ти дозволиш своїй сім'ї з'їсти ту їжу, яку ти виготовляєш на робочому місці?

Стурбований з приводу безпеки продуктів харчування, які виготовлені на твоєму робочому місці і нездатний виразити свою заклопотаність? Повідом про це анонімно тут: <https://whistle.globalharmonization.net>

 Сайт GHI для повідомлення про випадки порушення продовольчої безпеки

Глобальна Гармонізаційна ініціатива (GHI, ГГІ) являє собою міжнародну мережу окремих вчених і наукових організацій, що працюють спільно з метою сприяння узгодженню глобальних норм і законодавства в сфері продовольчої безпеки на основі надійних наукових даних.

Глобальна Гармонізаційна ініціатива є ініціатором наукового глобального узгодження законів і положень різних країн в галузі безпеки продуктів харчування, що дозволить усунути торгові бар'єри, що маскуються під захист безпеки продуктів харчування, щоб допомогти скоротити голод в світі і підвищити продовольчу безпеку для всіх.

GHI є некомерційною організацією, зареєстрованою в Відні, Австрія. Для отримання додаткової інформації відвідайте www.globalharmonization.net