

جهة الاتصال الإعلامية: فريق اتصالات GHI

[Communications@globalharmonization.net](mailto:Communications@globalharmonization.net)

للنشر الفوري

تمت الترجمة والنشر من قبل ممثل مبادرة التنسيق العالمية (GHI) د. محمد نيوف

## إطلاق مبادرات التنسيق العالمية

### الموقع المجهول للإبلاغ عن الحوادث المتعلقة بسلامة الأغذية

يساعد الموقع الجديد على الإنترنت أي شخص يعمل في صناعة الأغذية والمشروبات في أي مكان في العالم على الإبلاغ عن حوادث سلامة الأغذية الخطيرة دون التعرض لخطر التعرف عليه.

(فيينا ، النمسا) 9 أغسطس 2021 - يسر مبادرة التنسيق العالمية (GHI) أن تعلن عن إطلاق موقع الإبلاغ عن حوادث سلامة الأغذية للمبلغين عن المخالفات. يتوفر هذا على: <https://whistle.globalharmonization.net> لأي شخص في أي بلد يعمل في صناعة الأغذية والمشروبات.

" لا يجرؤ معظم موظفو الصناعات الغذائية في جميع أنحاء العالم على الإبلاغ عن المعلومات المتعلقة بمخاوفهم المتعلقة بسلامة الغذاء خارجيًا بسبب العواقب التي يمكن أن تترتب عن اكتشاف صاحب العمل لهويتهم. غالبًا ما يتعرض الموظفون اصحاب الضمير الحي- الذين يسعون لإنقاذ الناس من الأذى- لفقدان وظائفهم وقد يعانون من عواقب أسوأ من ذلك عند الإبلاغ عن مخاوفهم المتعلقة بالغذاء خارجياً. وللأسف لا يزال هذا هو مصير العديد من المبلغين عن المخالفات. لهذا السبب، أنشأت "مبادرة التنسيق العالمية GHI" موقعًا مجهولاً للإبلاغ عن حوادث سلامة الأغذية. لا يتم التصريح في موقع التبليغ هذا عن هوية المبلغ بالحادثة بل. واتخذت GHI إجراءات حماية للخصوصية على شبكة الإنترنت لضمان ذلك. إذ أثناء ملء التقرير عبر الإنترنت، يتم تذكير المرسل للتبليغ مرارًا وتكرارًا بعدم الكشف عن أي شيء من شأنه أن يجعل من الممكن التعرف على شخصياتهم"، كما صرح السيد Huub Lelieveld رئيس "مبادرة التنسيق العالمية GHI".

تقدم صناعة الأغذية والمشروبات كل يوم وفي كل مكان في العالم منتجات آمنة وصحية وممتعة لسكان العالم. ومع ذلك، يتم أحياناً إنتاج طعام لا يفي بمعايير السلامة المطلوبة، إما عن طريق الصدفة أو في بعض الحالات عن طريق القصد، ويعد هذا مصدر قلق خطير وشيء تود GHI المساعدة في منعه.

تشكل قضايا سلامة الأغذية تهديداً للصحة العامة، مع احتمال إلحاق الضرر بالمستهلكين، وفي أسوأ الأحوال قد تسبب الموت أحياناً. تمثل قضايا سلامة الأغذية تهديداً لسكان العالم ويمكن أن تمنع الناس من الحصول على طعام كاف وآمن ومغذٍ. يتزايد في كل بلد الإبلاغ عن حوادث سلامة الأغذية، ويُعتقد أن هذا يرجع أساساً إلى تحسين أنظمة المراقبة والإبلاغ. ومن المفيد أيضاً زيادة الوعي بسلامة الأغذية لدى المستهلكين والأشخاص العاملين في تصنيع وتجهيز وتوريد الأطعمة والمشروبات. ومع ذلك، فإن حوادث سلامة الأغذية المبلغ عنها ليست سوى غيض من فيض. يخفي عن الأنظار العديد من الأحداث غير المبلغ عنها والتي تحدث كل يوم في كل بلد من دول العالم. في أسوأ الحالات، يمكن أن ترجع مشكلات سلامة الأغذية إلى ممارسات غير مبالية، أي عدم اتباع الإجراءات، أو عدم وجود عمليات صحيحة. يمكن للعقول الإجرامية أن تكون أيضاً سبباً مهماً يدعو للقلق بشأن سلامة الأغذية. إذ تشمل أعمال الغش والاحتيال المتعمدة استخدام مكونات رديئة أو محظورة لزيادة الأرباح، بغض النظر عن الخطر والضرر الذي قد تسببه للمستهلكين.

تختلف قيم وتشريعات سلامة الأغذية بين البلدان. إذ تفرضها الحكومات الوطنية بطرق مختلفة. توجد أيضًا مخططات وطنية رسمية للمبلغين عن المخالفات في بعض البلدان. يتم وضعها للأشخاص الذين يرغبون في الإبلاغ عن مخاوف تتعلق بسلامة الأغذية. وهي تختلف في مستوى الحماية التي يمكن أن توفرها للمبلغين.

حتى بالرغم من مستوى الحماية الذي توفره بعض البلدان، يمكن أن يظل المبلغون عن المخالفات خائفون، خاصةً حيث يمكن تحديد هويتهم. لهذا السبب ومع الحاجة المتزايدة للتنبيه السريع لقضايا سلامة الأغذية، أنشأت GHI أداة إبلاغ يسهل الوصول إليها عبر الإنترنت- موقع الإبلاغ عن حوادث سلامة الأغذية للمبلغين عن المخالفات. هذا الموقع الإلكتروني مخصص للاستخدام من قبل أي شخص يعمل في سلسلة التوريد الغذائي، في أي بلد في جميع أنحاء العالم، يهتم بسلامة منتج أو عملية داخل شركة أغذية. الأهم من ذلك أنه مجهول. الموقع متوفر حاليًا باللغة الإنجليزية، وسيتم توفيره قريبًا باللغات المحلية.

سيتم تقييم جميع تقارير الحوادث الخطيرة التي يتلقاها GHI من قبل فريق من خبراء سلامة الأغذية. بالنسبة لتلك المخاوف التي يؤكدتها GHI على أنها "خطيرة" (أي أنه قد يتسبب في ضرر جسيم للمستهلكين)، ستقوم GHI بإبلاغ السلطات المحلية داخل البلد المعني وتطلب منهم التحقيق. يتم إطلاق الموقع جنبًا إلى جنب مع حملة توعية على وسائل التواصل الاجتماعي للأشخاص العاملين في صناعة الأغذية والمشروبات، للإبلاغ عن أي مخاوف خطيرة تتعلق بالسلامة لديهم. انظر الرسم البياني أدناه.



## هل تسمح لأسرتك أن تأكل من الطعام الذي تصنعه في العمل؟

أنت قلق بشأن سلامة الأغذية المنتجة في مكان العمل  
وغير قادر على التعبير عن قلقك؟ أبلغ عن ذلك عنها  
بشكل مجهول على الموقع الإلكتروني:  
<https://whistle.globalharmonization.net>



للمبلغين عن المخالفات GHI موقع تقرير حادثة سلامة الأغذية من

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

مبادرة التنسيق العالمية (GHI) هي شبكة دولية من العلماء كالأفراد ومن المنظمات العلمية التي تعمل سوية لتعزيز تنسيق اللوائح والتشريعات العالمية لسلامة الأغذية من خلال العلوم السليمة. يدعو GHI إلى التنسيق العالمي لقوانين وأنظمة سلامة الأغذية القائم على العلم التي ستزيل الحواجز التجارية التي تنتكر في صورة حماية سلامة الأغذية، وللمساعدة في الحد من الجوع في العالم وزيادة الأمن الغذائي للجميع. GHI هي منظمة غير ربحية مسجلة في فيينا، النمسا.

للمزيد من المعلومات، قم بزيارة الموقع الإلكتروني

[www.globalharmonization.net](http://www.globalharmonization.net)

تمت الترجمة والنشر من قبل ممثل مبادرة التنسيق العالمية (GHI) في داخل سوريا- د. محمد نيوف