

DAR LA ALERTA: SEGURIDAD ALIMENTARIA Y FRAUDE

Yasmine Motarjemi Ph.D.

yasmine.motarjemi@bluewin.ch

Nota Aclaratoria: Publicado en Food Safety Magazine, June/July 2014, Traducción libre para la revista Alimentos Hoy, con autorización de la autora por E-mail: "Article for Alimentos Hoy" to J. A. Cabrera, subdirector Revista Alimentos Hoy 20/06/2014 7:22.39 am

El Concilio Europeo define al *alertador*, o *el que da la alerta* (whistleblower en inglés) como “cualquier persona que reporta o revela información sobre una amenaza o un peligro de interés público en el contexto de su trabajo, bien sea público o privado”. El término “*reporta*” se refiere a un informe interno dentro de una organización o empresa, mientras que el término “*revela*” se refiere a dar información a una autoridad externa o al público (CEE/ECLC).

La primera vez que escuché el término “alertador” fue a comienzos de los años 2000 cuando estaba trabajando como gerente de seguridad alimentaria en una compañía multinacional de alimentos. Recuerdo que en una reunión semanal del departamento, el director del departamento comentó un artículo sobre el tema y preguntó en una forma retórica: “me pregunto si nosotros estamos dando la alerta lo suficientemente seguido? En ese

instante, yo no sabía que un día, terminaría como la alertadora de la compañía. Es esta experiencia personal y profesional que me impulsó a escribir este artículo que no es acerca de mi caso, sino que abarca un punto de vista más amplio y lo que realmente significa para la sociedad.

Las revelaciones de Bradley Manning hace unos años y las recientes de Edward Snowden han hecho que el “alertador” (y en este caso “soplón”) sea un tema de controversia porque se alega que aspectos o intereses de la seguridad nacional hayan sido comprometidos.

Sin embargo, el tema no es nuevo y siempre han existido individuos quienes han ido en contra de creencias ampliamente sostenidas y revelan información críticamente importante para la sociedad. Aunque en los primeros tiempos, no se consideraban alertadores algunos, como Casandra, no eran siempre apreciados o escuchados. Para algunas personas, el término alertador tiene una

connotación negativa (soplón, informante) y sin embargo, la mayoría de alertadores tienen un carácter ético y moral elevado y muchos han sufrido grandes dificultades mentales, físicas y económicas cuando le han prestado ese servicio a la sociedad.

En el área de la salud pública, un alertador notable fue Ignaz Semmelweis (1818 -1865) un médico que trabajó en Viena. Escuche su historia cuando trabajé en la Organización Mundial de la Salud (WHO) como científica en el área de la seguridad alimentaria a principios de los años 90. Semmelweis se había dado cuenta que la alta mortalidad de las madres en el post-parto debida a la fiebre puerperal era causada por la ausencia del lavado de manos de los doctores que habían efectuado autopsias antes del parto. El descubrió un método efectivo de lavarse las manos en ácido carbólico (fenol). Sin embargo, sus puntos de vista fueron ignorados, muy posiblemente porque sus pares eran resistentes al cambio o simplemente les disgustaba la crítica. Esta historia me la contó el entonces director del departamento de Seguridad Alimentaria en la OMS, Dr. Fritz Käferstein, quien comparaba lo sucedido con la situación de la seguridad alimentaria que en ese entonces no había recibido el reconocimiento que tiene hoy. En ese entonces estados miembros de la OMS y algunas agencias de donantes no eran partidarias del naciente programa

de seguridad alimentaria. La diarrea infantil y en general infecciones como la diarrea y el cólera eran atribuidas a la contaminación del agua, pero no de los alimentos. (Motarjemi *et al.*, 2012; Motarjemi, *et al.*, 1993). Cada vez que nos enfrentábamos con la falta de comprensión por la seguridad alimentaria por parte de nuestros colegas en la salud pública, Fritz Käferstein citaba la historia de Semmelweis.

Aunque en esa época no considerábamos nuestros esfuerzos de alertar y hacer campañas por la seguridad alimentaria bajo el punto de vista del “denunciar”, en retrospectiva nosotros estábamos en una especie de viaje de denuncia. A pesar de nuestros esfuerzos para atraer la atención a las evidencias científicas, la seguridad alimentaria permanecía como un elemento secundario.

Desafortunadamente, se requirió una serie de crisis de seguridad alimentaria (vacas locas o BSE, dioxinas, aparición de infecciones mortales derivadas de alimentos tal como las infecciones del *Escherichia coli* (O157) y alteraciones en el comercio para producir un cambio radical en la percepción pública y el que los gobiernos se dieran cuenta de la importancia de la seguridad alimentaria en la salud y en el suministro de alimentos.

Conceptos erróneos

Hay diferentes causas por las cuales los alertadores se perciben en forma negativa.

1. Algunas personas han obtenido su información a través medios ilegales, como cuando un hacker roba los datos.
2. La información pueden poner en riesgo aspectos o intereses de la seguridad nacional.
3. Algunos alertadores están motivados por deseos de venganza contra un empleado o por intereses personales.
4. La revelación puede ser reminisciente de denuncias políticas o colaboración con estados represivos.

Puede haber también razones psicológicas para sentir resentimiento contra los alertadores. Por ejemplo, todo el mundo siente algún grado de incomodidad con el pensamiento de que se revele alguna transgresión de la ley o moral, aun si es aun cosa menor. Tales sensaciones son posiblemente una proyección de nuestros propios temores internos.

Igualmente, algunas personas perciben al alertador como alguien que altera la paz mental con una verdad, es decir, con una realidad que hace que la persona se sienta incómoda. Los colegas de un alertador se pueden encontrar entre el dilema de sentir

temor de comprometer su propia situación y los sentimientos de cobardía y culpa por no respaldar al alertador.

Como lo dijo el matemático y filósofo francés Blaise Pascal (1623-1662):“ Como los hombres no son capaces de luchar contra la muerte, la miseria y la ignorancia, han considerado en su cabeza, con el fin de ser felices, de no pensar en estas cosas en absoluto.” (Traducido del francés). Una situación que es frecuentemente representada por los tres monos sabios que encarnan el principio de “no veo el mal, no escucho del mal, no hablo del mal”.

Cualquiera que sea la razón, la realidad es diferente. En efecto los alertadores no solo le brindan un gran servicio a la sociedad, sino que frecuentemente lo hacen al precio de un enorme sacrificio personal. Una vez, un oficial que trabajaba en una organización gubernamental y supo de mis historia como alertadora me dijo: “Señora, usted está pagando un precio muy alto por permitirnos conocer la verdad”. En consecuencia, el coraje y el sacrificio de los alertadores debería ser apreciado y alabado en lugar de ser denigrado y despreciado, Lo más importante es que el mensaje y no el mensajero es en lo que se debería enfocar el empleador y si ese no es el caso, al menos del responsable de las autoridades regulatorias.

El dar la alerta es y debería ser considerada como una acción cívica.

Un verdadero alertador está motivado por propósitos morales e integridad profesional y el dar la alerta no debería considerarse como denigrante debido a la mal intencionada percepción de unos pocos. En vista del comercio globalizado de hoy en día, el comportamiento ilegal, el asumir un riesgo sin consideraciones o una negligencia voluntaria puede tener un efecto de dimensiones enormes sobre la salud y el comercio, como sucedió con la adulteración de la melanina de la leche en polvo y en el escándalo de la carne de caballo. El dar la alerta se constituye en una aproximación importante para enfrentar los muy difíciles retos de la seguridad alimentaria en retos en la sociedad moderna (Motarjemi, and Lelieveld, 2014) Contra la ola creciente de fraude, corrupción, el dar la alerta es tal vez la más importante línea de defensa.

Regulaciones

Confirmando lo anteriormente expuesto, muchos países están introduciendo leyes y regulaciones para proteger a los alertadores de un tratamiento injusto por parte de sus empleadores. Algunos países como Estados Unidos, le dan inclusive a los alertadores incentivos financieros en casos de fraudes económicamente significativos. Desafortunadamente, esto no aplica para otros valores de la sociedad como es el caso de la salud, la protección ambiental, el bienestar humano y animal.

El Concilio Europeo ha preparado recomendaciones sobre el tema (CE/ECLC). En lo que respecta a los que dan la alerta estipula que: “los alertadores deberán ser protegidos de retaliaciones de cualquier índole, ya sea directa o indirectamente, por parte de sus empleadores o por cualquier persona que trabajen con o actúen en representación del empleador”. Tales retaliaciones incluyen despido, suspensión, reducción del nivel de su cargo, pérdida de oportunidades de promoción, transferencias de castigo y reducciones o deducciones de sus salarios, acoso y cualquier otro tratamiento de castigo o discriminatorio (Motarjemi, and Lelieveld, 2014).

En el Reino Unido, la Ley de Divulgación por razones de interés público (Public Interest Disclosure Act) de 1998 protege a los trabajadores de malos tratamientos o victimización por parte de su empleador, si, en interés del bien público, los trabajadores están revelando malas prácticas (UK, Food Standart). Al poner en ejecución esta ley, la Agencia de Estándares de Alimentos del Reino Unido extendió su protección a los trabajadores en la industria de alimentos, ya sea que al información sea o no confidencial y que haya ocurrido o no en el Reino Unido. Las revelaciones consideradas incluyen una ofensa criminal, el rompimiento de una obligación legal, una mala práctica de la justicia, un peligro para la salud y seguridad de cualquier individuo, daño al ambiente y

el esconder deliberadamente información relacionada con cualquiera de los cinco temas mencionados.

En los Estados Unidos, se han promulgado una serie de leyes que protegen a los individuos que dan la alerta en temas de violaciones de seguridad alimentaria. Por ejemplo, bajo la FDA, la ley de Modernización de Seguridad Alimentaria (Food Safety Modernization Act) de 2011 existen artículos contra la retaliación hacia los alertadores por parte de las compañías de alimentos. (FSMA, 2011), (OSHA, 2014)

Francia ha desarrollado varias legislaciones para proteger a los alertadores en relación con la corrupción, así como también para salud y seguridad pública. Entre estos aparecen los artículos 2013-316 del Código Laboral (2013) que se relacionan con la independencia de la experiencia científica en salud pública y medio ambiente, y en el artículo L 4133-1 que trata sobre la protección de los alertadores en las compañías (Legi France).

Suiza también se encuentra en el proceso de regular el tema del dar la alerta. Sin embargo, la ley propuesta que está en discusión se limita a aclarar los procedimientos sin considerar la protección del alertador de acciones retaliatorias por parte del empleador. Desafortunadamente, tal ley solo serviría para proteger la reputación del negocio con escasa

consideración del alertador. Bajo tales circunstancias, como se explica a continuación, es poco probable que cualquier empleado se atreva a exponer cualquier mala práctica, no importa que tan grave sea.

Hay también otros países (Luxemburgo, Eslovenia y Hungría) que tienen una legislación sobre los que dan la alerta, pero están más enfocadas hacia la anticorrupción, o no tienen una infraestructura para manejar tales quejas.

El callejón sin salida de los alertadores

En algunos países las regulaciones requieren que los empleados reporten sus observaciones primero internamente a su propia gerencia y, en caso que no haya un seguimiento o respuesta satisfactoria, de aviso a las autoridades regulatorias. Sin embargo, un problema común para los que dan la alerta es que los empleadores muy frecuentemente ignoran los reportes y no hacen ningún seguimiento. En cambio, someten a los alertadores a medidas retaliatorias tales como acoso psicológico, transferencia o despido. Algunas veces, aún las mismas autoridades regulatorias fallan en no investigar, Esta fue mi experiencia personal.

Otra dificultad es que el alertador puede estar obligado a reportar a la persona que fue la responsable de la

falla. Tal situación conduce inevitablemente a medidas de retaliación para silenciar al alertador. También sucede que bajo las presentes condiciones de trabajo, un alertador tenga que evaluar solo la importancia de la mala práctica sin ningún soporte externo. Si hay colegas que aun cuando son conscientes de la situación permanecen callados, el alertador se puede sentir intimidado para hacer un reporte bien sea por el temor de que ella o él esté equivocado al evaluar el riesgo de una mala práctica, o porque puede existir una explicación oculta o malentendida para sus observaciones (Dehn *et al.*, 2014).

Para motivar a los empleados a que presenten sus observaciones, las leyes que dan protección a los alertadores debería considerar los riesgos y consecuencias para los empleados e incluir sanciones efectivas contra los empleadores que hagan retaliaciones. También los gobiernos deberían dar asistencia legal para ayudarlos a llevar sus casos ante las cortes de justicia cuando sea necesario. Más aún, aquellas personas que sospechen una mala práctica pero no puedan presentar evidencias para la compañía, o aquellos cuya información no pudo ser validada, no deberían ser penalizados en ninguna forma por haber revelado el asunto, especialmente si este tiene lugar en el sitio de trabajo.

Aplicación a la Seguridad Alimentaria y Manejo de Riesgos

Desde los tiempos antiguos, el fraude de los alimentos (algunas veces llamado adulteración económicamente motivada) ha sido un problema. Aunque motivado por ganancias financieras, algunas veces tiene impacto en la seguridad alimentaria de los productos. Ejemplos recientes son el chili con el ingrediente s carcinogénico Sudan rojo, el aceite de girasol con aceite mineral y la leche con melanina (Motarjemi, 2014). Actualmente con el incremento de comercio internacional de alimentos y la globalización del mercado, estos eventos han adquirido una dimensión mucho más amplia y cuando ellos ocurren las consecuencias pueden alcanzar grandes y devastadoras proporciones. Por ejemplo, en el 2008 la melanina se usó para enmascarar la adulteración de la leche en China y la fórmula para infantes producida con dicha leche contaminada produjo daños renales en más de 300,000 infantes, de los cuales 54,000 fueron hospitalizados y 13 murieron. En 2012, Jian Weisou, el hombre que había alertado primero a las autoridades en lo que se conocería como el escándalo de la leche con melanina fue asesinado en la ciudad de Xian (Reason, 1995).

El detectar las prácticas fraudulentas al través de las prácticas convencionales de evaluación del

producto es casi imposible, lo que realza la importancia de aquellos que dan la alerta. Hay sin embargo otras razones para enfatizar la necesidad de dar la alerta. Uno es la corrupción de los sistemas establecidos para asegurar la inocuidad de los alimentos. Por ejemplo se dan bonos extra o promociones a cambio del silencio o por no reportar los problemas de seguridad alimentaria a la gerencia. Otra razón tiene que ver con deficiencias estructurales; por ejemplo cuando auditores (externos o internos) están en una posición de conflicto de intereses y en consecuencia reducen la importancia o descartan fallas y debilidades del sistema que ellos tienen que revisar. Prejuicios científicos y conflicto de intereses también es preocupante cuando hay expertos involucrados en la evaluación de riesgos químicos y biológicos en alimentos o en tecnologías empleadas para producir alimentos.

Tales deficiencias estructurales y organizacionales puede ser difíciles de caracterizar como una amenaza a la salud pública y por consiguiente en denunciarlas. La razón radica en que las consecuencias de esas fallas en la inocuidad de los productos pueden no ser inmediata, sino más bien de largo plazo y la probabilidad de que ocurra un evento negativo puede no estar definida. Ejemplos de tales situaciones son los nombramientos con base en el nepotismo en lugar de experiencia o cualidades profesionales, trabajo en

grupo bajo tiempos no realistas o de presión, falta de entrenamiento del personal en su trabajo o falta de supervisión adecuada, minimizando las deficiencias, fallas o inconsistencia en las comunicaciones, o en general por tener sistemas gerenciales que no responden o son muy lentos. Tales deficiencias son conocidas como “fallas latentes” (Figura 1) (Reason, 1995) (Moy, 2014). Una cultura de compañía basada en el temor y la cual desanima el reporte de errores y/o fallas en hacer seguimiento de los reportes internos constituye posiblemente una de las peores clases de fallas latentes. Estas privan a una organización de las oportunidades para anticipar eventos adversos y tomar acciones tempranas para cortar los brotes de riesgos de accidentes. Tales situaciones han sido la causa raíz de muchos accidentes serios en la industria de alimentos y en las otras industrias como por ejemplo Snowbrand, Toyota and British Petroleum (Motarjemi, 2014) (Reason, 1997). En Suiza, Nestlé abiertamente reconoce este problema gerencial. En su libro *Transformational Change: Nestlé 1995-2005*, (Piffner, and Renk), aparece la siguiente cita:

“La falta de voluntad de reportar rápida y totalmente los eventos negativos hacia los mandos superiores puede ser un vestigio de la cultura anterior de Nestlé, una cultura en la cual el admitir errores no era exactamente bueno para su

carrera y en la cual la crítica interna era “la cosa no socialmente aceptable”. La cultura de aprender de los errores no está tan

diseminada como en la industria de aviación, donde aún el incidente más pequeño es analizado y evaluado para evitar la repetición.”

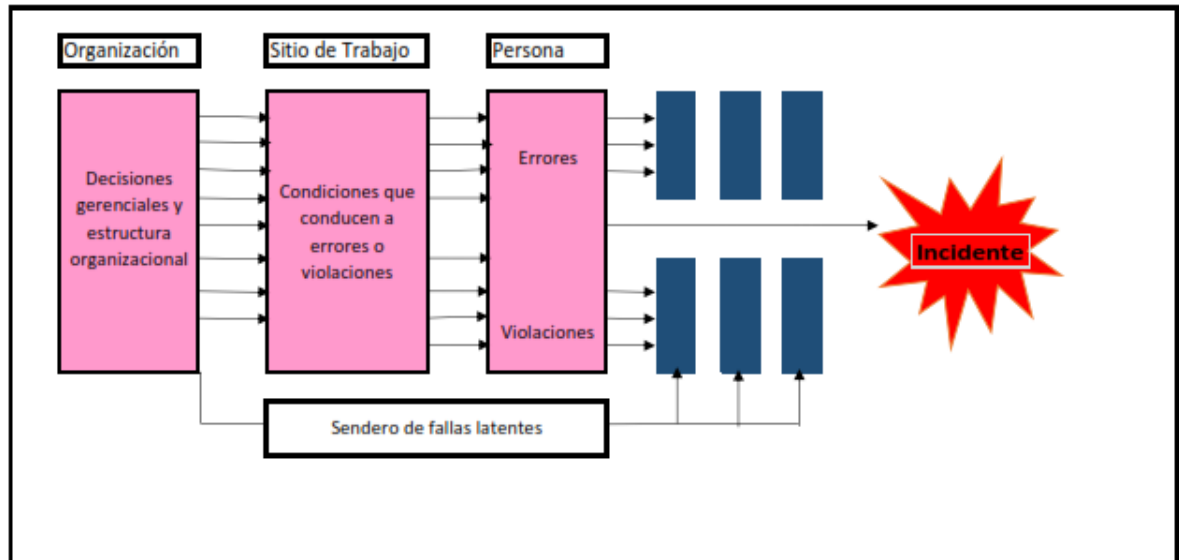


Figura 1. Cómo las fallas latentes en un sistema gerencial pueden conducir a accidentes.

Para aumentar las ganancias y crear valor para los accionistas, algunas compañías pueden reducir gastos e inversiones en seguridad alimentaria, puesto que el valor añadido de tales inversiones no es siempre visible a los consumidores y no se constituye en un factor de venta. Tales decisiones conducen a un incremento en el riesgo de fallas organizacionales. Un caso para señalar es la política de una bien conocida industria de alimentos en ligar los bonos de sus gerentes con la falta de incidentes y retirada de productos, desanimando así a sus gerentes de reportar incidentes o el retiro de productos contaminados. Las

crisis financieras pueden, por supuesto, exacerbar esta situación.

Dar la alerta: La Médula Espinal del Manejo de Riesgos

Con la extensa industrialización y comercialización de la cadena de alimentos, los recursos de las autoridades gubernamentales nunca serán suficientes para controlar la inocuidad de los muchos procesos de alimentos y de los productos en el mercado. Igualmente, el chequeo del producto final como única medida no puede constituirse en una aproximación efectiva para detectar y

prevenir el que personas malintencionadas hayan añadido sustancias desconocidas a los productos. En consecuencia, la confianza que debemos tener en la seguridad alimentaria depende mucho de lo siguiente:

- Competencia y ética de los profesionales que trabajan en la industria de alimentos.
- Libertad y autoridad otorgada al personal que reporta deficiencias o prácticas no éticas internamente, o a las autoridades, sin estar sujeto a retaliaciones y medidas de castigo.
- Compromiso de la gerencia para manejar y hacer seguimiento de los aspectos de seguridad alimentaria, incluyendo problemas estructurales.
- Vigilancia de las autoridades de seguridad alimentaria en el seguimiento e investigación de las causas raíz de las deficiencias y de los incidentes hasta en los niveles más altos de gerencia de la compañía.

El Camino a Seguir

Lo anterior demuestra la importancia de considerar el factor humano en la seguridad alimentaria y en el manejo de riesgos. Aunque una gran proporción de los empleados es confiable y merecen confianza y

respeto, esto no puede ser generalizado. La escala que alcanzó el fraude con la carne de caballo antes que fuese detectada ilustra ese punto. En consecuencia, un sistema nacional de gerencia de seguridad alimentaria necesita estar soportado con regulaciones que logren lo siguiente:

- Hacer a los directores de las compañías, tales como los CEO, directamente responsables por investigar los reportes internos y por tomar las medidas apropiadas.
- Establecer severas sanciones para los gerentes de compañía que traten de bloquear o no hagan seguimiento de reportes internos y/o tomen medidas retaliatorias (acoso psicológico) contra aquellos que reportan las fallas, deficiencias y malas prácticas.
- Proteger a los que dan la alerta de juicios legales o civiles por revelar información de interés público.

Adicionalmente es necesario dar asesoría a aquellos alertadores que no están seguros de si pueden o como hacen para revelar algo de interés público. Aquellos que están sujetos a medidas de retaliación necesitarán asistencia legal y otros tipos de ayuda.

Cuando un caso se relaciona con asuntos de interés internacional, el alertador debe estar capacitado para llevar su caso a las autoridades internacionales de justicia directamente sin tener que pasar por

un sistema nacional. Un alertador quien es víctima de medidas de retaliación muy rara vez tendrá los medios (tiempo, energía, fondos) para cumplir con todos los pasos a través de los extensos procedimientos de un sistema nacional, particularmente si el sistema nacional judicial es lento y está impedido por compañías multinacionales poderosas o empleados con gran poder que cuentan con casi infinitos recursos y poder para influenciar el sistema nacional.

Como sucedió en el caso de Edward Snowden, un sistema nacional legal, el cual está sujeto a escrutinio como resultado de una revelación, es poco probable que opere completamente sin prejuicios, puesto que los gobiernos naturalmente le dan prioridad a sus propios intereses. En consecuencia, en tales casos, los cuales muy seguramente aumentarán debido a los sistemas globalizados de comercio, finanzas y comunicaciones, el punto fundamental del conflicto de intereses deberá tenerse en cuenta. Entre más pequeño sea el país, más vulnerable será a la influencia y el poder de las compañías multinacionales.

Conclusión

En conclusión, necesitamos pasar del simple autorizar el dar la alerta a facilitararlo de manera tal que los empleados no sólo se atrevan a dar la

información, sino a que se sientan en la obligación moral de hacerlo. En las compañías donde existe acoso psicológico y una cultura del temor, y en aquellos países donde no hay protección para los alertadores, hay muy poco incentivo para los potenciales alertadores a revelar sus preocupaciones ya sea interna o externamente.

El acoso psicológico y otras medidas retaliatorias son barreras para aquellos que dan la alerta. Cuando un empleado las sufre, tiene un efecto paralizante sobre aquellos que podrían ser conscientes de malas prácticas o de un problema serio de seguridad alimentaria, y la compañía perderá la oportunidad de tener un mejor control de los riesgos de operación o de mejorar su sistema antes que una accidente serio ocurra. El no tomar acciones para remediar esta situación tiene el costo de socavar la salud pública, el medio ambiente, los derechos humanos y el bienestar social. Igualmente promueve las condiciones ideales para que prospere la corrupción. Además de constituirse en un peligro para la salud pública, el costo para la industria de alimentos es también significativo puesto que la pérdida de confianza del consumidor en la cadena de suministro tiene un efecto negativo en la industria de alimentos como un todo. A menos que se hagan esfuerzos serios para corregir los problemas de comunicación y

responsabilidad con respecto a la seguridad alimentaria y otros asuntos fundamentales de interés público, las crisis de salud, sociales y económicas que han ocurrido en el pasado se seguirán repitiendo muy frecuentemente en el futuro.

Finalmente como conclusión quisiera añadir que a través de mi carrera profesional, he contribuido con varios aspectos científicos y técnicos en la seguridad alimentaria y su gerenciamiento a nivel internacional. Tengo numerosas publicaciones y recientemente dos libros de referencia (Motarjemi, and Lelieveld, 2014) (Motarjemi, *et al*, 2014). Sin embargo, hoy en día considero que mis más grandes contribuciones a la seguridad alimentaria han sido mis acciones como alertadora y el reportar mis preocupaciones a la gerencia del sistema de seguridad alimentaria, tanto internamente dentro de la compañía para la cual trabajaba como públicamente.

Cuando comencé mi trabajo en WHO como científica, uno de los puntos claves que aprendí era la importancia del factor humano en el manejo de la seguridad alimentaria. En ese entonces mi foco estaba en los consumidores y en las prácticas de los consumidores. Sin embargo, al través de mi experiencia en la industria, me di cuenta del papel principal y crucial de los empleados desde el gerente general (CEO) hasta

los trabajadores de las líneas de producción.

Aprendí que muy frecuentemente las políticas de las compañías son simplemente un listado de buenas intenciones sin tener un plan serio para ponerlas en marcha. Aprendí que la gerencia puede incluso violar sus propias políticas, un comportamiento que da un ejemplo muy negativo para toda la compañía y promueve una cultura de complacencia. Transmite el mensaje que la integridad no importa, y coloca en movimiento oportunidades para posteriores fallas. Aprendí, también que a pesar de que las políticas estén escritas, en algunas compañías y organizaciones, el dar la alerta no es bien considerada, particularmente cuando los intereses de la gerencia misma están comprometidos. En consecuencia, la información crítica relacionada con salud y seguridad no es revelada. Grandes compañías de alimentos son dirigidas por hombres de negocios que tienen un interés menor en los aspectos de la salud y nutrición del consumidor, y los profesionales entrenados en seguridad alimentaria no son siempre los que ganan en las decisiones claves día a día.

Basada en mi experiencia personal, aquellos que muestran humanidad y preocupación por colegas y conciudadanos son expulsados del sistema, y en el mejor

de los casos permanecen en el fondo de la pirámide de jerarquías. Aquellos que son más rudos y no tienen compasión ascienden en la cadena de comando. Sin embargo, la lección más difícil fue el darme cuenta que aquellos que deben ser los guardianes de la salud pública y quienes deben verificar la información revelada por los alertadores, es decir, las autoridades regulatorias, se hacen las ciegas e ignoran las preocupaciones del alertador. Aún peor, en algunos países, se establecen legislaciones que obliga a los empleados a permanecer callados, lo cual para una persona con valores morales es doloroso e inhumano y más aún la persona que da la alerta corre el riesgo de ser un proscrito.

Naturalmente, los medios están más interesados en reportar los que efectúan malas prácticas tales como Jerome Kerviel, (2009) y Bernard Madoff, en lugar de un alertador que sacrifica su vida personal, sus intereses, estilo de vida, y aún su vida por el bienestar de la sociedad, como si la violencia, avaricia y el mal hacer tuvieran más aceptación que la honestidad e integridad.

Otra experiencia desilusionante ha sido la apatía de las sociedades y su falta de soporte a los alertadores. Este vacío de un contrapeso en la sociedad deja el bienestar de los individuos a merced de la gente

inescrupulosa. Es una lección que las sociedades conocen desde hace mucho tiempo, pero por alguna razón olvidan continuamente.

“El precio de la apatía hacia los asuntos públicos es ser gobernados por hombre malos”- Platón

Mis agradecimientos a todos los colegas que revisaron este artículo y me brindaron valiosos comentarios. En especial gracias a Gerald Moy (científico de la seguridad alimentaria de WHO retirado) y a Anna Myers (coordinadora de Whistleblowing International Network) por su intenso esfuerzo en la preparación de este artículo.

Las referencias que están en rojo no las encontré en el texto y corresponden al # 7 Y 8, he ajustado y organizado la bibliografía de acuerdo a las normas de la revista; favor revisar si aparece las referencias subrayadas en rojo))

Referencias

(CE/ECLC) Council of Europe/European Committee on Legal Cooperation.
[www.coe.int/t/dghl/standardsetting/cdcj/whistleblowers/protecting_whistleblowers_EN.asp?](http://www.coe.int/t/dghl/standardsetting/cdcj/whistleblowers/protecting_whistleblowers_EN.asp)

Dehn, G. and R. Callan. 2004. ODAC.
www.u4.no/recommended-reading/whistleblowing-the-state-of-the-art-the-role-of-the-individual-organisations-

[the-state-the-media-the-law-and-civil-society/](#).

Lawrence Bernard Madoff is an American convicted of fraud and a former stockbroker, investment adviser and financier. He is the former nonexecutive chairman of the NASDAQ stock market, and the admitted operator of a Ponzi scheme that is considered to be the largest financial fraud in U.S. history.

FSMA section 402.
www.whistleblowers.gov/acts/fda_402.html

Jérôme Kerviel is a French trader who was convicted in the 2008 Société Générale trading loss for breach of trust, forgery and unauthorized use of the bank's computers, resulting in losses valued at €4.9 billion.

LegiFrance. www.legifrance.gouv.fr/

Motarjemi, Y., F. Käferstein, G. Moy and F. Quevedo. 1993. Contaminated weaning food: A major risk factor for diarrhea and associated malnutrition. *Bulletin of the World Health Organization* 71(1):79–92.

Motarjemi, Y., R. Steffen and J.H. Binder. 2012. Preventive strategy against infectious diarrhea—A holistic approach. *Gastroenterol* 143(3):516– 519.

Motarjemi, Y., and H. Lelieveld. 2014. Fundamentals in management of food safety in the industrial setting: Challenges and outlook of the 21st century. In Motarjemi, Y. and H. Lelieveld (eds.), *Food safety management: A practical guide for the food industry*. Waltham, MA: Academic Press.

Motarjemi, Y. 2014. Human factors in food safety management. In Motarjemi, Y. and H. Lelieveld (eds.), *Food safety management: A practical guide for the food industry*.

Motarjemi, Y. 2014. Crisis management. In Motarjemi, Y. and H. Lelieveld (eds.), *Food safety management: A practical guide for the food industry*. Waltham, MA: Academic Press.

Motarjemi, Y., and H. Lelieveld, eds. 2014. *Food safety management: A practical guide for the food industry*. Waltham, MA: Academic Press.

Motarjemi, Y., G. Moy and E. Todd, eds. 2014. *Encyclopedia of food safety*. Waltham, MA: Academic Press.

Moy, G. 2014. Personal communication.

Pfiffner, A. and H.-J. Renk. www.scribd.com/doc/7125649/Resource-Nestle-Annual-Report.

OSHA. Procedures for Handling Retaliation Complaints under FSMA section 402.
www.osha.gov/pls/oshaweb/owadisp.show_document?p_table=FEDERAL_REGISTE R&p_id=24284

Reason, J.T. 1995. Understanding adverse events: human factors. *Qual Health Care* 4:80–89.

Reason, J.T. 1997. *Managing the risks of organizational accidents*. Aldershot, UK: Ashgate UK.

Translation from the French: “Les hommes n’ayant pu guérir la mort, la misère, l’ignorance, ils se sont avisés—pour se rendre heureux—de n’y point penser.”

UK Food Standard Agency.
food.gov.uk/enforcement/regulation/whistleblowing#.UyLATtKYZy0.

Waltham, MA: Academic Press.