

مجلة جيل

الأبحاث القانونية العميقة



مجلة علمية دولية محكمة ومفهرسة عالميا تصدر دوريا عن مركز جيل البحث العلمي

Lebanon - Tripoli / Abou Samra Branche - www.jilrc.com - law@journals.jilrc.com - DOI Prefix:10.33685/1545

العام العاشر - العدد 66 - أغسطس 2025



بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

المشرفة العامة ومديرة التحرير:

أ.د. سرور طالبي



DOI Prefix:10.33685/1545

التعريف:

مجلة علمية دولية محكمة ومفهرسة عالمياً تصدر دورياً عن مركز جيل البحث العلمي تستهدف نشر المقالات المعمقة في مختلف مجالات العلوم القانونية: "القانون العام والخاص"، بإشراف هيئة تحرير مشكلة من أساتذة وباحثين وهيئة علمية تتألف من نخبة من الباحثين وهيئة تحكيم تتشكل دورياً في كل عدد.

تتناول المجلة إسهامات مختلف الباحثين والمهتمين بمجال العلوم القانونية سواء ما تعلق بالرصيد النظري أو بقضايا الساعة أو بترجمة الأعمال ذات الأهمية العلمية المعترف بها.

تعد هذه المجلة تكريساً لحرص المركز على تشجيع الأبحاث والمجهود العلمي، وعلى الإسهام في إثراء رصيده العلمي بنشر الدراسات الجادة والقيمة، استناداً إلى معايير علمية موضوعية ودقيقة.

رئيس اللجنة العلمية:

أ.د. الميلود بوطريكي، جامعة محمد الأول وجدة (المغرب)

عضو اللجنة العلمية الشرفي:

د. عبد الناصر أبو سمهدانة، قاضي في المحكمة الدستورية العليا (فلسطين)

أسرة التحرير:

أ.د. الاخضر عزي (جامعة محمد بوضياف - المسيلة - الجزائر)

أ.د. أحمد طارق ياسين محمد المولى، جامعة الموصل (العراق)

أ.م.د. نوفل علي عبد الله الصفو، جامعة الموصل (العراق)

د. الداودي نور الدين، جامعة عبد المالك السعدي (المغرب)

د. العيساوي عماد، جامعة كومبلوتنسي بمدريد (إسبانيا)

د. شريف أحمد بعلوشة، وكيل النائب العام، غزة (فلسطين)

د. عبد المنعم عبد الوهاب محمد، نقابة المحامين، البصرة (العراق)

د. همام القوصي، جامعة حلب (الجمهورية العربية السورية)

عضو اللجنة العلمية التحكيمية للعدد:

أ.د. نعيمة كروش (جامعة الجزائر 01)

قواعد النشر

تقبل المجلة الأبحاث والمقالات التي تلتزم الموضوعية والمنهجية، وتتوافر فيها الأصالة العلمية والدقة والجدية وتحترم قواعد النشر التالية:

بالنسبة للمقالات والأبحاث المعمقة:

- تنشر المجلة المقالات والأبحاث التي تستوفي الشروط الآتية:
- الالتزام بالمعايير العلمية والموضوعية المعمول بها دولياً في الدوريات المحكمة، والتي تستجيب لشروط البحث العلمي.
- تعتمد هيئة التحكيم مبدأ الحياد والموضوعية في تحكيم المواد العلمية المرشحة للنشر مع الحرص على خلو الأعمال من التطرف الفكري أو مساسها بمبادئ الأشخاص أو الأنظمة.
- يراعى في المساهمات المقترحة للنشر في المجلة أن تتسم بالجدية وألا تكون محل نشر سابق أو مقتطف من مذكرة أو أعمال، ملتمى.
- أن تكون المواضيع المقدمة ضمن اختصاص المجلة.
- أن تلتزم المقالات الدقة وقواعد السلامة اللغوية، وألا يتعدى حجم العمل 20 صفحة بالنسبة للمقالات و50 صفحة بالنسبة للأبحاث المعمقة، مع احتساب هوامش، مصادر وملاحق البحث.
- ترسل المادة العلمية في ملف مرفق بملخص بلغة البحث وأخرى بأحدى اللغات: العربية، الفرنسية أو الانجليزية (حسب لغة البحث).

بالنسبة للأعمال المترجمة:

- تقبل من الأعمال المترجمة تلك التي تتصل باختصاص المجلة.
- تقبل الأعمال المترجمة من وإلى: العربية، الفرنسية، الانجليزية .
- تخضع المقالات لاستشارة ترجمانيين مختصين في اللغات المذكورة أعلاه.
- تحول الأعمال المقدمة المقالات إلى أساتذة من ذوي الخبرة العلمية حسب اختصاص المقال.
- يبلغ الباحث المرسل بتلقي مادته بعد 5 دقائق من تسلمها.

- تلتزم هيئة التحكيم بإبداء الرأي واتخاذ القرار في غضون شهر من تمكينها من المادة المقترحة للنشر، مع مراعاة السرية التامة في التحكيم
- يحق لهيئة التحكيم أن ارتأت ضرورة إقرار تعديلات على المواد المقدمة للنشر.
- يعلم الباحث المرسل بقبول مادته للنشر على أن يعلم بتاريخ نشرها حسب رزنامة المجلة.

شروط النشر:

- شكل الكتابة: باللغة العربية شكل Traditional Arabic حجم 14.
- بالنسبة للغات الأجنبية شكل Times New Roman حجم 12 .
- يرفق الباحث سيرة ذاتية علمية مفصلة.
- تدرج الهوامش ألياً في نهاية كل صفحة وقائمة المصادر والمراجع في نهاية المقال.

نموذج التهميش:

1. الكتب باللغة العربية أو الأجنبية: لقب واسم المؤلف، عنوان الكتاب، دار النشر، بلد النشر، سنة النشر، رقم الطبعة.
 2. النصوص التشريعية: البلد، نوع النص، مضمون النص، سنة الصدور.
 3. المجلات والدوريات: عنوان المجلة أو الدورية، لقب واسم الكاتب، عنوان المقالة، عدد المجلة، تاريخ الصدور، صفحة الاقتباس.
 4. الرسائل الجامعية: لقب واسم الطالب، عنوان المذكرة، درجة المذكرة، مؤسسة تسجيل المذكرة، كلية التخصص، السنة الجامعية، صفحة الاقتباس.
 5. التقارير الرسمية: جهة إصدار التقرير، موضوع التقرير، مكان نشر التقرير، سنة إصدار التقرير، صفحة الاقتباس.
 6. المراجع الالكترونية:
- يوثق المرجع المنقول عن شبكة "الإنترنت" بذكر معلومات الرابط الإلكتروني كاملاً مع ذكر صاحب المادة المنشورة، وتاريخ زيارة الموقع .
7. ترسل المساهمات بصيغة الكترونية حصراً على عنوان المجلة:

law@journals.jilrc.com

الفهرس

الصفحة	
9	• الافتتاحية
11	• الالتزام بالمواصفات القياسية في الصناعة الغذائية ضمان للجودة وحماية للمستهلكين؛ نواره حسين (جامعة مولود معمري، الجزائر)
29	• الالتزام بضمان سلامة الصناعة الغذائية وجودتها؛ شامي ليندة (جامعة الجزائر01)
43	• فعالية تشريعات الاستهلاك في ضمان سلامة المنتج الغذائي، بعجي أحمد (جامعة الجزائر01)
59	• التجريم كألية لحماية المستهلك من مخاطر المضافات الغذائية؛ خطاب كريمة (جامعة الجزائر01)
77	• Normalisation alimentaire et système de gestion de la sécurité alimentaire pour les consommateurs; Hadjira CHIGARA (Université de Boumerdes, Algeria)

تخلي أسرة تحرير المجلة مسؤوليتها عن أي انتهاك لحقوق الملكية الفكرية

لا تعبر الآراء الواردة في هذا العدد بالضرورة عن رأي إدارة المركز

© جميع الحقوق محفوظة لمركز جيل البحث العلمي

الافتتاحية

بسم الله الرحمن الرحيم والحمد لله رب العالمين الذي فضله تتم الصالحات

تُخصص مجلة جيل الأبحاث القانونية العميقة عددها السادس و الستون لنشر الأوراق المشاركة في الملتقى الدولي حول "الغذاء المستدام في ضوء تطور الصناعة الغذائية" والذي نظّمته كلية الحقوق في جامعة الجزائر 01 يوم 17 مارس 2022.

ولقد اخترنا لهذا العدد المواضيع التي تناولت سلامة الصناعة الغذائية لضمان الجودة وحماية المستهلكين؛ ففي هذا الإطار يعالج المقال الأول الالتزامات القانونية باحترام المواصفات القياسية في الصناعة الغذائية من لحظة كونها مادة أولية إلى غاية تحويلها لمادة غذائية ومرورها بسلسلة توريد الأغذية وتغليفها وتعبئتها وتخزينها وتوزيعها.

وفي نفس السياق يتناول المقال الثاني مسؤولية الالتزام بضمان سلامة الصناعة الغذائية وجودتها وفقا لما ورد في القانون الجزائري رقم 09-03 المؤرخ في 25 فيفري 2009 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، لينتقل المقال الثالث لدراسة مدى فعالية تشريعات الاستهلاك في ضمان سلامة المنتج الغذائي والوقاية من أخطار المضافات الغذائية.

أما المقال الرابع فيتناول القانون الجزائري والنظام الدولي المتعلقان بالمضافات الغذائية واللذان يجرمان كل فعل من شأنه الإخلال بالأحكام المنظمة لاستعمال المضافات الغذائية. ونختم العدد بمقال باللغة الفرنسية يدعو إلى وضع أنظمة إدارة تتعلق بتوحيد معايير سلامة الغذاء.

نعد قراءنا الكرام بمواصلة نشر أوراق هذا الملتقى في الأعداد المقبلة من المجلة من أجل تغطية موضوع سلامة الغذاء وحماية المستهلك من كافة جوانبه.

والله الموفق في الأول والآخر

أ.د. سرور طالبي / المشرفة العامة ومديرة التحرير

الالتزام بالمواصفات القياسية في الصناعة الغذائية ضمان للجودة وحماية للمستهلكين
Adherence to standard specifications in the food industry ensures quality and protects consumers.

أ.د. نوارة حسين (جامعة مولود معمري - الجزائر)

Prof. Nouara Houcine (Université Mouloud Mammeri - Algérie)

Abstract:

Consumer protection from the risks and defects of foodstuffs is one of the priorities of the Algerian legislator at the present time to protect the health of consumers and ensure their safety. In order to achieve this, the producer's commitment to food standard specifications has been devoted from the moment it is a raw material to its transformation into a food substance and its passage through the food supply chain, packaging, packaging, storage and distribution, given that the risk is related to one of the stages of the food industry until it reaches the consumer. And he dedicated the control of standards as a mandatory regulatory activity carried out by national and local administrative bodies to ensure that food products are fit for human consumption and to prevent fraud and deception in the food industry as a condition for allowing their marketing to ensure quality and protect consumer

Keywords: standard specifications, food industry, quality assurance, consumer protection.

مستلخص:

تعتبر حماية المستهلك من مخاطر وعيوب المواد الغذائية من أولويات المشرع الجزائري في الوقت الراهن لحماية صحة المستهلكين وضمان سلامتهم. وفي سبيل تحقيق ذلك كرس التزام المنتج بالمواصفات القياسية للأغذية من لحظة كونها مادة أولية إلى تحويلها لمادة غذائية ومرورها بسلسلة توريد الأغذية وتغليفها وتعبئتها وتخزينها وتوزيعها، باعتبار الخطر يرتبط بإحدى مراحل صناعة الغذاء حتى وصوله للمستهلك. وكرس الرقابة على المواصفات القياسية كنشاط تنظيمي إلزامي تتولى القيام به هيئات إدارية وطنية ومحلية للتأكد من أنّ المنتجات الغذائية صالحة للاستهلاك البشري ولمنع الغش والتحايل في الصناعات الغذائية كشرط للسماح بتسويقها لضمان الجودة وحماية المستهلكين.

الكلمات المفتاحية: المواصفات القياسية، الصناعة الغذائية، ضمان للجودة، حماية للمستهلكين

مقدمة:

أصبحت حماية المستهلك من المخاطر والعيوب التي تكتنف عملية صناعة الأغذية في الوقت الراهن من أولويات المشرع الجزائري، بل من أولويات المجموعة الدولية عموماً، لذا نجد النظم الفعالة للرقابة على الأغذية في مختلف البلدان أمراً ضرورياً لحماية صحة المستهلكين وضمان سلامتهم¹. حيث تضمن الرقابة سلامة وجودة وصحة الأغذية المصنعة محلياً أو الأغذية المستوردة². وأصبح المستهلكون يهتمون اهتماماً غير

¹- دفعت الحوادث الخطيرة المتعلقة بالأغذية التي وقعت في التسعينات الاتحاد الأوروبي في عام 2000 إلى التفكير في إعداد الإطار القانوني الجديد للإنتاج الملائم للأغذية ولسلامتها ووضع مواصفات دولية وخطوط توجيهية وتوصيات لتقليل مخاطر سلامة الأغذية. واستحدث القانون الغذائي تحليل المخاطر ونهج السلسلة الغذائية المتكاملة وتكريس نظام تحليل وتقييم المخاطر وعناصر الرقابة. والإبلاغ بالمخاطر كمبادئ عامة في قانون الاتحاد الأوروبي وتشكل أساساً قانونياً لأنظمة سلامة الأغذية في الدول الأعضاء.

²- تهتم منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية اهتماماً كبيراً بتعزيز النظم الوطنية للرقابة على الأغذية التي تستند إلى المبادئ والخطوط التوجيهية العلمية، والتي تتناول جميع قطاعات السلسلة الغذائية. خاصة في البلدان النامية في سعيها إلى تحسين سلامة الأغذية وجودتها ورفع مستوى التغذية، ففي الكثير من البلدان تكون الرقابة على الأغذية ضعيفة بسبب كثرة التشريعات وبسبب تعدد جهات الاختصاص وبسبب نقاط الضعف في الرقابة والرصد والإنفاذ.

مسبوق بطريقة إنتاج الأغذية وتجهيزها وتسويقها، وتزايد مطالباتهم بأن تتحمل الحكومات مسؤولية أكبر لحماية المستهلك وضمان سلامة الأغذية فيما يخص الأضرار التي تسببها مهما كانت طبيعتها وخطورتها. وفي سبيل تحقيق ذلك سعت معظم الجهود الى وضع استراتيجيات تقوية نُظم المواصفات القياسية للأغذية والرقابة عليها بما يضمن حماية الصحة العامة ويمنع الغش والتحايل في صناعتها، ويتجنب استعمال أي مواد تلويث للأغذية، أو صناعتها في أماكن غير مناسبة صحيا ... الخ.

فبسبب كثرة الأخطار والأضرار التي تنقلها الأغذية من لحظة كونها مادة أولية الى تحويلها لمادة غذائية ومرورها بسلسلة توريد الأغذية وتغليفها وتعبئتها وتوزيعها، باعتبار الخطر يرتبط بإحدى مراحل صناعة الغذاء حتى وصوله للمستهلك³، وبسبب صعوبة تحديد المسؤول الأول عن الأضرار التي تجعلها غير صحية أو سليمة تم وضع مواصفات ولوائح غذائية، يلتزم المصنّع بمراعاتها لضمان جودة المنتجات الغذائية التي يفترض انها تكون كذلك عند لحظة وصولها للمستهلك وليس عند لحظة خروجها من المصنّع، وبتقوية البنية الأساسية للرقابة على الأغذية على المستوى الوطني.⁴

فالرقابة على الأغذية نشاط تنظيمي إلزامي تتولى إنفاذه السلطات الوطنية أو المحلية لتوفير الحماية للمستهلكين والتأكد من أن جميع الأغذية ستكون مأمونة ومغذية وصالحة للاستهلاك البشري، وغير مغشوشة، أثناء مراحل الإنتاج والمناولة والتخزين والتجهيز والتوزيع، وأن تتفق مع اشتراطات السلامة

ينظر مقال عن: ضمان سلامة الأغذية وجودتها: خطوط توجيهية لتقوية النُظم الوطنية للرقابة على الأغذية، مطبوع مشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، مطلع عليه 2022/01/11، 12 سا، على الرابط: <https://www.fao.org/3/y8705a/y8705a01.h>
³ - الجزائر كانت في إحدى المراحل معتمدة على الأغذية المستوردة بشكل مبالغ فيه لكن بسبب ارتفاع فاتورتها تم إعادة النظر في الوضع ففتح المشرع الجزائري الباب للاستثمار في قطاع الصناعة الغذائية فنشأت عدة مؤسسات منتجة، للتفصيل عن فروع الصناعة الغذائية في الجزائر ينظر، حاجي أسماء، بوعزيز ناصر، الصناعة الغذائية في الجزائر وطرق النهوض به لتحقيق الامن الغذائي، مجلة العلوم الاقتصادية والتسيير والعلوم التجارية، عدد 2017/18، ص 102.

⁴ - ينظر مقال عن: ضمان سلامة الأغذية وجودتها: خطوط توجيهية لتقوية النُظم الوطنية للرقابة على الأغذية، مطبوع مشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، مطلع عليه 2022/01/11، 12 سا، على الرابط: <https://www.fao.org/3/y8705a/y8705a01.h>

والجودة، وأن تكون موسومة بطريقة صادقة ودقيقة على النحو المنصوص عليه في القانون، حتى تتحقق الثقة في سلامة الأغذية والاطمئنان إليها كطلب مهم في نظر المستهلكين.

لتفصيل في هذه المداخلة نتساءل عن: مدى أهمية فرض الالتزام بالمواصفات القياسية في الصناعة الغذائية على المنتج لضمان جودة المنتجات وحماية المستهلكين؟

وللإجابة على الإشكالية نتطرق: للإطار المفاهيمي للالتزام بالمواصفات القياسية في الصناعة الغذائية من طرف المنتج وعلاقته بضمان جودة وصحة المنتجات (أولاً)، ثم نتطرق للرقابة على مدى الالتزام بالمقاييس ومطابقة المواصفات كآلية لفرض الالتزام بالمقاييس والهيئات المكلفة بذلك (ثانياً).

أولاً- مفهوم المواصفات القياسية في الصناعة الغذائية:

يعتبر فرض إنتاج المواد الغذائية بمواصفات ومقاييس عالمية هو اتباع نظام وقائي عند الإنتاج والتصنيع والتغليف والتعبئة والتوزيع والنقل للغذاء، بعيد عن أي مخاطر تهدد سلامة المنتج الغذائي وصحته، سواء كانت بيولوجية، كيميائية أو فيزيائية ... وهي مواصفات تساعد في التعرف على مصادر الأخطاء المحتملة في عملية الإنتاج وضمان جودة المنتج النهائي.

تتمثل المواصفات القياسية المطلوبة لتوافق المنشآت الصناعية مع متطلبات الدستور الغذائي¹ أي مع المعايير والمواصفات العالمية ولاختراق أسواق محلية وتصديرية جديدة نذكر التالية:

1. المواصفات القياسية لنظام إدارة عام إيزو 9001:

يهدف إلى الحصول على رضا العميل عن طريق تقديم المنتجات أو الخدمات المطابقة بشكل مستمر.

¹ - هيئة الدستور الغذائي جهاز مشترك بين الحكومات يُنسق المواصفات الغذائية على المستوى الدولي. وأهدافها الرئيسية هي حماية صحة المستهلكين وضمان اتباع الممارسات السليمة في تجارة الأغذية. وقد أثبتت الهيئة أكبر نجاح لها في تحقيق التنسيق الدولي لاشتراطات جودة الأغذية وسلامتها. وقد صاغت الهيئة مواصفات دولية لمجموعة واسعة من المنتجات الغذائية واشتراطات نوعية تشمل مخلفات المبيدات، الإضافات الغذائية، مخلفات العقاقير البيطرية، النظافة، الملوثات الغذائية، التوسيم ... وغير ذلك. وتستخدم الحكومات تلك التوصيات الصادرة عن الهيئة لوضع السياسات والبرامج بموجب نظم الرقابة الغذائية لديها، ولتحسين تلك السياسات والبرامج.

2. المواصفات القياسية لنظام إدارة الجودة في مجال سلامة الغذاء: إيزو 22000 :

تحدد ISO22000 متطلبات نظام إدارة السلامة الغذائية من خلال مجموعة من العمليات المتناسقة التي تتبعها المؤسسة لتتأكد من تطبيق سياساتها واهدافها ، فالسيطرة على نظام إدارة السمة الغذائية يساعدها على اكتساب ثقة مستهلكها¹.

وهو نظام يوفر رقابة أكثر كفاءة وديناميكية لمخاطر سلامة الأغذية. ويضمن أمان المواد الغذائية المختلفة أي تلك المُصنَّعة من منتجات حيوانية، ومنتجات نباتية قابلة للتلف، والمنتجات الطويلة في قطاعي الصناعات الغذائية والتصنيع الزراعي.

3. المواصفات القياسية مرتبطة بتغليف وتخزين وتوزيع المواد الغذائية:

تضمن هذه المواصفات إنتاج تغذية وبضائع استهلاكية آمنة وتعبئتها وتغليفها وتخزينها وتوزيعها، تطبق في قطاعي الصناعات الغذائية والتصنيع الزراعي² على سبيل المثال يمنح عنها اتحاد شركات تجار التجزئة البريطانية شهادة تطابق.

4. المواصفات القياسية للممارسات الزراعية العالمية الجيدة:

تضمن المواصفة إنتاج الأغذية في مزارع تحد من الآثار البيئية الضارة لعمليات الزراعة عن طريق تقليل استعمال المواد الكيميائية، وتطبيق ممارسات مسؤولة لضمان صحّة العمال وسلامتهم، بالإضافة إلى العناية بالحيوان ، تطبق في قطاع التصنيع الزراعي.

¹ - داني الكبير نصيرة، الحاجة إلى تطبيق نظام الـ HACCP و ISO 22000 في الصناعات الغذائية الجزائرية، مجلة العلوم الاقتصادية، المجلد 8، العدد 8، ديسمبر 2013، ص99.

² - توجد كذلك مواصفات متعلقة بصناعة مواد غذائية حلال وهي مواصفات تضمن أن يكون المنتج موافق لأحكام الشريعة الإسلامية مما يشكل الطمأنينة والهدوء للمستهلك المسلم، إلى جانب زيادة الثقة في المنتج، وتطبق المواصفة في قطاعي الصناعات الغذائية والتصنيع الزراعي فلا يوجد صناعة منتجات يكون أحد مكوناتها الخنزير، أو لحوم ممنوعة من الاكل من الحمار، أو طريقة ذبح ممنوعة مثل استعمال الصدمات الكهربائية.

ثانيا- الالتزام برقابة المواصفات يضمن صحة الاغذية:

أصبح للجودة والسلامة أهمية كبيرة في التجارة العالمية في شكلها العام، لذا أقرت الحكومات بدورها في حماية صحة وسلامة مواطنيها بفرض لوائح مشددة تستند إلى اعتبارات الصحة والسلامة والبيئة. بأن تفرض معايير لحماية مواطنيها وضمان التجارة الصحية. وهي اعتبارات تفرض على الدول الاعتراف بالنظم المعمول بها في باقي البلدان الأخرى لتقدير مدى التطابق على أساس المستويات الدولية بحيث يمكن قبول المنتجات المعتمدة في بلد ما دون حاجة إلى قيام بلد آخر بالمزيد من عمليات التفتيش والفحص عن طريق اتفاقيات "التكافؤ" أو "الاعتراف المتبادل".

ومن الواضح تماماً أن هناك حاجة إلى آلية قوية لمراقبة الصناعة الغذائية المحلية ومراقبة الاغذية بكل أنواعها¹. وفي الجزائر بالنسبة لنوعية الاغذية المنتجة في الجزائر فالمستوى النوعي الذي تقدمه المؤسسات الكبيرة يستجيب للمواصفات ومطابق للمواصفات العالمية، حتى أنها تهتم بالحصول على شهادات الجودة بينما مستوى انتاج صغار التجار أي المؤسسات الصغيرة والمتوسطة المنتجة يبقى متغير إلى ضعيف².

وما تجدر الإشارة إليه في هذا الصدد، أن في الجزائر الالتزام بالجودة الذي يفترض لدى المنتج في الصناعة الغذائية يكون قائماً لغاية خروج المنتج الغذائي من المصنع، ولا يتبعه بعد انتقاله لمرحلة التوزيع. وهذا غير كاف فعلى المشرع الجزائري فرض الالتزام وجعله قائماً لحين وصوله للمستهلك.

لذا نص المشرع الجزائري في المادة 29 من قانون رقم 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش للحماية من المخاطر المرتبطة بالأغذية على أنه: "يقوم الأعوان... بأية وسيلة وفي أي وقت وفي جميع مراحل عملية العرض للاستهلاك، برقابة مطابقة المنتوجات بالنسبة للمتطلبات المميزة الخاصة بها"³. حيث يقوم الأعوان

¹- شاسبي سارين، الرقابة على صادرات الأغذية وإصدار شهاداتها، ورقة مقدمة في المنتدى العالمي الثاني لمسؤولي سلامة الأغذية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بانكوك، تايلند، 12-14/10/2004، مطلع عليها في 10/01/2022، 11 سا على الرابط: <https://www.fao.org/3/y5871a/y5871a07.htm>

²- حاجي أسماء، بوعزيز ناصر، المرجع السابق، ص 103.

³- قانون رقم 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، المؤرخ في 25 فيفري 2009، ج.ر العدد 15 الصادرة في 8 مارس 2008.

المؤهلين بإجراء التحريات السابقة، ومراقبة الجودة وقمع الغش وضبط المخالفات واتخاذ التدابير التحفظية والوقائية أو إحالتها الى القضاء.

وتجدر الإشارة في هذا الصدد، الى أن المسؤولية عن الرقابة على الأغذية في معظم البلدان تقع على عدة هيئات وطنية ومحلية. وقد تكون مهامها ومسئوليتها مختلفة تمام الاختلاف كما قد يكون هناك ازدواج كثير في نشاط التنظيم لدرجة نحس فيها بوجود تشتت في الرقابة وفي التنسيق. كما قد تكون هناك تباينات كبيرة في الخبرة وفي الموارد بين مختلف هيئات الرقابة، وربما تتعارض مسؤولية حماية الصحة العامة مع التزامات تيسير التجارة أو تطوير إحدى الصناعات أو أحد القطاعات.

لذا أصبح الرهان هو تكريس نظم وطنية للرقابة على الأغذية تعزز التعاون الفعال بين مختلف القطاعات العاملة في إدارة سلامة الأغذية وجودتها وفي الرقابة عليها. فلا يمكن تحقيق الفعالية المنتظرة من الرقابة إذا تم اهمال أهمية وجود علاقات فعالة ودعم متبادل بين الهيئات المكلفة بالرقابة على الأغذية وغيرها من أصحاب المصلحة، وخصوصاً الجمعيات ومجموعات المستهلكين لتكون الادوار متكاملة.¹

ثالثاً- نطاق رقابة المواصفات واثرها في ضمان جودة المنتجات الغذائية:

لضمان الجودة والسلامة تطبق نظم مناسبة لمراقبة الأغذية كتدبير إجباري بالنسبة لكل المواد الغذائية، من طرف لجان وهيئات التفتيش على الأغذية لحماية المستهلكين ومنع إغراق الاسواق بمنتجات غير صحية أو حتى منخفضة الجودة ومنع قبولها بحجة ضمان الاكتفاء الغذائي لكثرة الطلب، خاصة بعد وقف الاستيراد بالأحجام السابقة. حيث تنص كل الاتفاقيات الدولية المعنية بتطبيق تدابير الصحة كالالتزام على الدول بفرض التدابير التي تراها مناسبة لحماية حياة أو صحة الإنسان، عن طريق النص على الالتزام بمعايير الدستور الغذائي، والتي تعطي بدورها إطاراً تشريعياً للصناعة الغذائية والرقابة على نظاميتها.²

¹- ينظر مقال عن: ضمان سلامة الأغذية وجودتها: خطوط توجيهية لتقوية النظم الوطنية للرقابة على الأغذية، مطبوع مشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية.

²- الرقابة على المواد الغذائية نشاط متعدد التخصصات مثل علم الأغذية، وعلم الميكروبات، والكيمياء التحليلية، والطب، وغيرها. وهناك عدداً من المؤسسات التي تعمل عادة في هذا المجال، مثل مختلف إدارات الحكومة، ومنظمات الرقابة، وأجهزة الترويج، ومؤسسات البحوث، والمؤسسات الزراعية، والنقابات التجارية، والمنظمات غير الحكومية، و جمعيات المستهلكين، إلخ.

وينبغي لإدارات التفتيش أن تصمّم برامج للرقابة على أساس الأهداف المحددة، مع تحليل مناسب للمخاطر. وينبغي تشجيع نظام تحليل المخاطر الذي يضمن الجودة والسلامة مع المسؤولية عن الوفاء بالشروط التنظيمية لجودة الأغذية وسلامتها عند صناعة الأغذية وفي جميع مراحل جعلها لدى تناول المستهلك، أي:

1- مراقبة مواد الصناعة والمواد الخام والمكونات اللازمة لإعداد المواد الغذائية وإنتاجها، والمكونات الأخرى في سلسلة الأغذية، والمنتجات تامة الصنع ونصف المصنعة،

2- مراقبة عمليات الإنشاء والتركيب، ووسائل النقل، والمعدات،

3- مراقبة منتجات التنظيف والصيانة وعمليات تجهيز المواد الغذائية، وطرق الحفظ، وسلامة البطاقات الملصقة على المنتجات، وغير ذلك.

وينبغي أن يتضمن برنامج الرقابة العناصر التالية :

➤ التفتيش: أجاز القانون للأعوان المؤهلين برقابة الجودة وقمع الغش دخول أي مكان من أماكن الإنشاء، الإنتاج، التحويل، التنضيب، الإيداع، العبور، النقل، التسويق، البيع. ومراقبة جميع الأجهزة التي تدخل في وضع السلعة في مسار الاستهلاك.

➤ أخذ العينات وتحليلها: نصت المادة 30 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش على أنه: "تتم الرقابة المنصوص عليها في هذا القانون عن طريق...اقتطاع العينات بغرض إجراء التحاليل، و الاختبارات أو التجارب" التأكد من النظافة العامة، بما في ذلك نظافة الأفراد وملابسهم .

➤ فحص السجلات الروتينية وغيرها .

➤ فحص نتائج أي نظم للتحقق تكون المؤسسة قد قامت بها .

➤ مراجعة أعمال المؤسسات بمعرفة السلطة الوطنية المختصة المسؤولة عن الرقابة على الصادرات.

➤ مراجعة السلطة الوطنية لبرنامج الرقابة والتحقق منه. بصورة منتظمة تتفق ودرجة الخطر.¹

¹ - ومن التحديات التي تواجه سلطات الرقابة على الأغذية زيادة عبء الأمراض التي تنقلها الأغذية ومصادر الأخطار الجديدة والناشئة المنقولة بواسطة الأغذية، سرعة تغير تقنيات إنتاج الأغذية وتجهيزها وتسويقها.

رابعا - الأجهزة المكلفة برقابة مطابقة الاغذية للمواصفات:

اهتم المشرع الجزائري بالأجهزة المكلفة بالرقابة لمطابقة الاغذية للمواصفات فأنشأ عدة هيكل وأجهزة إدارية مختصة، مهمتها مراقبة صحية وسلامة المنتوجات حتى تجعلها مطابقة للمواصفات القانونية والتنظيمية أي للمواصفات القياسية بهدف حماية صحة المستهلك وسلامته، نذكرها فيما يلي:

1- المجلس الوطني لحماية المستهلك:

هو هيئة استشارية ذات صلة بمطابقة السلع والخدمات، يتشكل من جميع الوزارات وممثلين عن الجمعيات وخبراء مؤهلين في ميدان نوعية المنتوجات والخدمات، يختارهم الوزير المكلف بالتنوع وله أن يستعين بخبراء أجانب أو جزائريين وكل شخص من شأنه أن يقدم مساهمة في إنجاز أعماله، يتكون من لجنة نوعية المنتوجات والخدمات وسلامتها، والثانية لجنة إعلام المستهلك والرزم والقياس.¹ ويخضع للمرسوم التنفيذي رقم 272/92² بدلي بأرائه في مجال ترقية النوعية ومراقبة السلع والخدمات حول:

- كل التدابير الكفيلة بالمساهمة في تحسين الوقاية من المخاطر التي قد تتسبب فيها السلع والخدمات المعروضة في السوق، وتحديد البرامج السنوية لمراقبة الجودة وقمع الغش وطنياً،

- توجيه وإعلام المستهلكين وتوعيتهم وحمايتهم، لا سيما بعدم اقتناء منتجات غير مطابقة

- مناقشة كل المسائل المرتبطة بنوعية السلع والخدمات.

2- المركز الجزائري لمراقبة النوعية والرزم:

حسب المادة 3 من المرسوم التنفيذي رقم 147/89 المتضمن إنشاء مركز جزائري لمراقبة النوعية والرزم³ يقوم بتحقيق أهداف سياسية وظيفية في مجال النوعية لحماية صحة وأمن المستهلكين ومصالحهم المادية

ينظر مقال عن: ضمان سلامة الأغذية وجودتها: خطوط توجيهية لتقوية النظم الوطنية للرقابة على الأغذية، المرجع السالف الذكر.

¹- عمير هاجرة، حاج بن علي محمد، دور الأجهزة الادارية في قمع الغش حماية للمستهلك، المجلة الجزائرية للحقوق والعلوم السياسية - المجلد 05 العدد 02 (2020). ص 120.

²- المرسوم التنفيذي رقم: 272/92 المؤرخ في 06/07/1992، يتعلق بتحديد تكوين المجلس الوطني لحماية المستهلكين واختصاصاته، ج.ر العدد 52 الصادرة في 08 يوليو 1992.

³- المرسوم التنفيذي رقم 147/89 المتضمن إنشاء مركز جزائري لمراقبة النوعية والرزم، معدل ومتمم، ج.ر، عدد 33.

والمعنوية، ويقوم بالتكوين والإعلام والاتصال وتحسيس المستهلكين، وترقية نوعية الإنتاج الوطني للسلع والخدمات.

ومن بين اختصاصاته حسب المادة 4 من المرسوم نفسه أنه يقوم بـ:

- المشاركة في البحث عن أعمال الغش أو التزوير والمخالفات للتشريع والتنظيم المعمول بهما حول نوعية السلع والخدمات، ومعاينتهما،

- تطوير مخابر مراقبة النوعية وقمع الغش التابعة له وتسييرها وعملها،

- المشاركة في إعداد مقاييس السلع والخدمات المعروضة للاستهلاك،

- التأكد من مطابقة المنتوجات للمقاييس والخصوصيات القانونية أو التنظيمية،

- إجراء كل التحاليل في المخابر والتي تسمح بالتحقيق في نوعية الرزم خاصة في مجال التفاعل المتبادل مع

المحتوى، والدراسات والتحقيقات المتعلقة بتقديم نوعية السلع والخدمات،

- المشاركة في التكفل بأعمال وضع علامات الجودة والتصديق والاعتماد،

- تقديم الدعم التقني والعلمي للمصالح المكلفة بمراقبة النوعية وقمع الغش.¹

3- اللجنة الوطنية المنسقة للقطاعات في مجال حماية المستهلك من الأخطار الغذائية:

تقوم اللجنة الوطنية المكلفة بالتنسيق ما بين القطاعات في مجال حماية المستهلك من الأخطار الغذائية

حسب القرار الوزاري المشترك² المؤرخ في 1999/03/20 بالمهام التالية:

- تنسق بين القطاعات لتوجيه العمل في سياسة حماية المستهلك من المنتوجات الغذائية،

¹- وحتى يقوم المركز بكل مهامه واختصاصاته المتعددة فإنه يجب أن يزود بمجلس توجيه، يتكون من جميع ممثلي الوزارات ولجنة علمية وتقنية تتكون بدورها من عدة معاهد وغرف مختصة وان يستعين بخبراء وطنيين ودوليين للقيام بمهامهم - عمير هاجرة، حاج بن علي محمد، المرجع السابق، صص 121-122.

²- القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 1999/03/20 المتضمن إنشاء اللجنة الوطنية المكلفة بالتنسيق بين القطاعات في مجال حماية المستهلك من الأخطار الغذائية، ج. ر، ع 26 المؤرخ في 1999/03/30.

- وضع النصوص القانونية ومراجعتها واقتراح الآراء،

- القيام بمراقبة المنتوجات عن طريق اللجان الولائية.

4- اللجنة الوطنية لمدونة المواد الغذائية:

تعمل اللجنة الوطنية للمدونة الغذائية¹ تحت وصاية وزارة التجارة ومن أهدافها:

- العمل والتنسيق وإبداء التوصيات والآراء فيما يخص جودة المواد الغذائية.²

- إبداء رأيها واقتراحاتها في إنشاء مدونة المواد الغذائية على مستوى الامم المتحدة ومنظمة الصحة العالمية المعروفة بهيئة الدستور الغذائي.

- تحسين فعالية مراقبة الأغذية على المستوى الوطني، باعتماد مؤشرات التي توصي بها هيئة الدستور الغذائي حول تقييم الامن الصحي للمواد الغذائية،

- جمع المعلومات المتعلقة بنشاطات هيئة الدستور الغذائي ودراستها وترتيبها بغرض تكوين بنك معطيات،

- تحسين المحترفين بتطبيق التنظيمات التقنية المعتمدة، وبالمسائل المتعلقة بالأمن الصحي للمواد الغذائية من أجل ترقية الجودة وتنافسية المنتوجات.

¹- المرسوم التنفيذي رقم: 67/05 يتضمن إنشاء اللجنة الوطنية للمدونة الغذائية وتحديد مهامها وتنظيمها، المؤرخ في 06/02/2005، ج. ر، العدد 10.

²- أحيانا يحدث خلط بين عبارتي سلامة الأغذية وجودة الأغذية. فالمقصود بسلامة الأغذية الإشارة إلى جميع مصادر الأخطار التي قد تكون مزمنة أو حادة والتي قد تجعل الأغذية مضرّة بصحة المستهلكين. وسلامة الأغذية أمر لا يقبل التفاوض بشأنه. وأما جودة الأغذية فتعني جميع الصفات الأخرى التي تؤثر في تقييم المستهلكين للمنتجات ومن هذه الصفات صفات سلبية مثل التلف، أو التلوث بأي أوساخ، أو تغير اللون، أو وجود رائحة، كما تشمل صفات إيجابية مثل المنشأ، واللون، والطعم، والرائحة، وطريقة تجهيز الأغذية. ولهذا التمييز بين سلامة الأغذية وجودة الأغذية انعكاسات على السياسة العامة كما أنه يؤثر على طبيعة نظام الرقابة الغذائية ومحتوى هذا النظام حتى يكون أنسب لبلوغ الأهداف الوطنية المرسومة.

5- المعهد الوطني للتقييس:

من مهامه حسب القانون رقم 04/04 المتعلق بالتقييس¹:

- تحقيق السياسة الوطنية العامة للتفتيش،

- تحسين جودة السلع والخدمات، ونقل التكنولوجيا،

- التخفيف من العوائق التقنية للتجارة وعدم التمييز.²

6- مديرية مراقبة الجودة وقمع الغش :

متفرعة عن المديرية العامة للرقابة الاقتصادية وقمع الغش، بدورها تتفرع إلى المديرية الفرعية للمراقبة في السوق، والمديرية الفرعية للمراقبة الحدودية، مهامها حسب للمادة 3 من قانون 04/04 السالف الذكر هي:

- تحديد برامج مراقبة الجودة وقمع الغش ،

- تقييم أعمال مراقبة الجودة وقمع الغش التي تقوم بها المصالح الخارجية،

- اقتراح التدابير إلزامية لتحسين إجراءات مراقبة الجودة وقمع الغش،

- السهر على تطبيق التشريع والتنظيم المتعلقين بالجودة والمطابقة وأمن كل المنتوجات.

7- مديرية مخابر التجارب وتحاليل الجودة:

تتكون من المديرية الفرعية لتنسيق نشاطات المخابر وتقييمها، والمديرية الفرعية للإجراءات والطرق الرسمية للتحاليل. وتقوم هذه المديرية طبقا للمادة 3/4 من المرسوم التنفيذي رقم 454/02³ المتضمن تنظيم الإدارة المركزية في وزارة التجارة. من اختصاصاتها:

¹- القانون رقم: 04-04 المتعلق بالتقييس، المؤرخ في 23/06/2004، ج.ر عدد 41.

²- داني الكبير نصيرة، المرجع السابق، ص 105.

³- المرسوم التنفيذي رقم: 454/02 المتضمن تنظيم الإدارة المركزية في وزارة التجارة، المؤرخ في 21/12/2002، ج.ر عدد 85.

- رقابة نشاطات مخابر تجارب وتحاليل الجودة وقمع الغش ومدى نظاميتها.

- السهر على احترام إجراءات التحاليل الرسمية وطرقها

- تقييم قرارات الخبرة الوطنية في مجال مراقبة التحاليل .

- المساهمة في إجراءات اعتماد مخابر التجارب وتحاليل الخبرة وقمع الغش.

8- المديرية الفرعية للتحقيقات الخصوصية:

إن المديرية الفرعية للتحقيقات الخصوصية تابعة لمديرية التعاون والتحقيقات الخصوصية، مهامها حسب المادة 4 الفقرة 4 من المرسوم التنفيذي 454/02 هي:

- إجراء تحقيقات خصوصية حول النشاطات التجارية التي بإمكانها أن تلحق ضررا بصحة المستهلكين، وتحقيق السير الشفاف للسوق.

- المفتشية المركزية للتحقيقات الاقتصادية وقمع الغش :

نص عليها المرسوم التنفيذي رقم 210/94 الذي منح صلاحية واسعة للمفتشين المركزيين في قمع الغش في المنتوجات وتتبع كل المخالفات التي يقوم بها المتعاملون الاقتصاديون والمنتجون.

9- مديرية التجارة على مستوى الولاية: تتفرع إلى:

- مصلحة الجودة :

مهمتها مراقبة النوعية وقمع الغش. بواسطة مفتشين وأعاون مختصين:

- مفتشيات مراقبة الجودة وقمع الغش: نجدها في المديريات الولائية للتجارة الواقعة في الحدود البرية والبحرية، وفي الولايات التي يوجد بها مطارات، تختص بالسهر على تطبيق سياسة الرقابة الاقتصادية وقمع الغش، وتقديم المساعدة للمستهلكين في ميدان الجودة وأمن المنتوجات والنظافة الصحية، والعمل كذلك على تقديم جميع الاقتراحات الرامية إلى تحسين وترقية جودة السلع والخدمات المعروضة في السوق.

- مصلحة التخطيط ومتابعة المراقبة والتقييم: تهتم بحماية المستهلك من المخاطر والاضرار.

- مخابرة رقابة الجودة وقمع الغش : موجودة في كل ولاية، مهامها:

- تحسين نوعية المنتوجات عن طريق تحاليل الجودة،

- مراقبة نوعية المنتجات المحلية والمستوردة تخضع،

- المفتشية البيطرية: موجودة على مستوى مديرية الفلاحة، مهامها التفتيش الصحي البيطري للمحافظة

على صحة المستهلكين من الأخطار الناتجة عن المنتوجات الحيوانية بحيث تراقب جميع أنواع اللحوم المعدة

للاستهلاك، بما في ذلك منتوجات الصيد البحري، كما تشرف على الوصاية التقنية للتفتيش الصحي البيطري

على مستوى مفتشيات الصحة البيطرية في المذابح والمسمكات ومخازن المنتوجات الحيوانية.

10 - اللجنة الولائية لمكافحة الأمراض المنتقلة عن طريق الدم:

تتكون من ممثلي مديرية التنظيم والشؤون العامة، مديرية الصحة، مديرية الري، مديرية التخطيط

والتنفيذ، مديرية المصالح الفلاحية، مديرية المناجم والطاقة، مديرية الحماية المدنية، مفتش البيئة برئاسة

الوالي ومهامها:

- التأكد من مطابقة المياه المستعملة للاستهلاك للمواصفات.

11 - رئيس المجلس الشعبي البلدي:

يمارس صلاحيات واسعة في مجال حماية المستهلك من مخاطر المنتوجات المعروضة للاستهلاك. ويراقب

نوعية المواد الغذائية ومنتجات الاستهلاك ومنتجات المخزونة الموزعة على مستوى البلدية، والتأكد من مدى

مطابقتها للمواصفات والمقاييس القانونية والتنظيمية واتخاذ القرارات المناسبة وإحالة المخالفين على العدالة.

- مكاتب حفظ الصحة على مستوى البلدية: مهمتها القيام بكل ما يتعلق بحفظ الصحة كمراقبة نوعية

المواد الغذائية على مستوى البلديات.

وعموما كل هذه الهيئات مكلفة بالرقابة والبحث عن أسباب القلق من الأخطار الغذائية التي تتركز بصفة

خاصة على ما يلي:

- الأخطار الميكروبيولوجية، مخلفات المبيدات، ومسببات الحساسية ومخلفات العقاقير البيطرية.
- إساءة استخدام الإضافات الغذائية، الملوثات الكيميائية، بما في ذلك التوكسينات البيولوجية، الكائنات المحورة وراثياً، وكل مواد الغش.
- وتمتد الرقابة الى كل الأخطار طوال مراحل السلسلة الغذائية ابتداءً من المنتجين حتى المستهلكين¹ (المراحل التي يُشار إليها غالباً بأنها سلسلة من المزرعة إلى المائدة).
- وفي الأخير تجدر الإشارة الى أن إجراء الرقابة الذي تمارسه بعض الهيئات وحدها لن يستطيع أن يبلغ جميع الأهداف دون تعاون ومشاركة كاملة من جميع أصحاب المصلحة مثل المزارعين وجهات الصناعة والمستهلكين لاطلاعهم على المواصفات والمقاييس كل في نطاقه، فإن عبارة نظام الرقابة الغذائية تستخدم لوصف تكامل الأسلوب التنظيمي الإلزامي مع الاستراتيجيات الوقائية والتثقيفية التي تحمي السلسلة الغذائية بأكملها والتي لا تتحقق الا إذا كانت المقاييس متطابقة تماما.

خاتمة:

في الاخير يمكن أن نقول أن الجزائر على غرار المجموعة الدولية قد كرست في برنامجها التنموي أهمية كبيرة لنشاط الصناعات الغذائية من أجل النهوض به بحكم أنه القطاع الأكثر حيوية للاقتصاد الوطني، حيث تتدخل السلطات العامة للدولة بمجموعة من المعايير القانونية و التنظيمية وتفرض على المنتج الالتزام بالمقاييس والمواصفات العالمية في إنتاج الأغذية، وتشدد في تأطير هذا القطاع من أجل تحسين أدائه وتحقيق السلامة الغذائية قصد التقليل من التسممات الغذائية لحماية المستهلكين سواء تعلق الامر بالصناعة المحلية أو بالمنتجات الغذائية المستوردة. ويهدف حماية المستهلك تضع الدولة إجراءات رقابة مكثفة عبر

¹ - أنظمة مراقبة سلامة الأغذية في أوروبا: أفاق جديدة بشأن أسس قانونية متجانسة، أعدت الورقة وزارة الزراعة والطبيعة وجودة الغذاء وهيئة سلامة الأغذية والمنتجات الاستهلاكية في هولندا، عن المنتدى العالمي الثاني لمسؤولي سلامة الأغذية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية بانكوك، تايلند، الفترة ما بين 12-14 أكتوبر/ تشرين الأول 2004، مطلع عليه يوم 13/01/2022، ساعة: 10:00. على الرابط:

<https://www.fao.org/3/y8705a/y87>

سلسلة التصنيع والتعبئة والتغليف والتوزيع والنقل لضمان كل من الإنتاج، النظافة، الجودة، السلامة الغذائية.⁽¹⁾

حيث أنشأ المشرع جملة من المؤسسات والهيئات الإدارية الوطنية والمحلية لتمارس الرقابة على مدى تنفيذ القوانين واللوائح الخاصة بالمواصفات القياسية للمنتجات في الجزائر قبل وصولها إلى المستهلك.

وتجدر الإشارة إلى أن مواصفات سلامة الأغذية يمكن تقسيمها إلى نوعين مختلفين هما :

- المواصفات الرسمية لصحة المنتج، تخضع للمراقبة لأجل السماح بتسويقه.
- معايير الخاصة بجودة الإنتاج تخضع لمراقبة خاصة لأجل منحه شهادة جودة.

إن رقابة احترام المنتج للمقاييس في الإنتاج هو رقابة لكل المراحل التي تمر بها عملية الإنتاج لغاية وصوله للمستهلك، بحيث تقوم الاجهزة المراقبة للجودة برقابة إدارة عمليات إنتاج المواد الغذائية الأولية بطريقة تضمن سلامة الأغذية وصلاحيتها للاستخدام المقصود منها. ويتضمن ذلك، عند الضرورة، كمراقبة المواد الأولية المعدات المستخدمة ومدى تجنب المنتج استخدام المساحات التي تشكل بيئتها خطرا على سلامة الأغذية، ومكافحته الملوثات، والحشرات والأمراض الحيوانية والنباتية بطريقة لا تشكل خطرا على سلامة الأغذية، وإتباع الممارسات والتدابير التي تضمن إنتاج الأغذية في ظروف صحية ملائمة. وخفض احتمالات حدوث مخاطر قد تترتب عليها تأثيرات ضارة بسلامة الأغذية، أو صلاحيتها للاستهلاك، في حلقة لاحقة من حلقات السلسلة الغذائية. ففي جميع المراحل يلتزم المنتج بمراعاة التأثيرات المحتملة لأنشطة إنتاج المواد الغذائية الأولية على سلامة الأغذية وصلاحيتها.

أن رغبة المشرع في توفير حماية فعالة للمستهلك الضعيف في العلاقة التعاقدية، دفعته الى تكريس عدة جهات إدارية سواء على المستوى الوطني أو المحلي لرقابة توافر المقاييس النظامية وقمع ومكافحة الغش لحماية المستهلك من الأخطار الناتجة عن مختلف المنتجات.

¹- داني الكبير نصيرة، المرجع السابق، ص 104.

التوصيات:

نوصي المشرع الجزائري أن يكرس الالتزام بالجودة الذي يفترض لدى المنتج في الصناعة الغذائية وأن لا يجعله قائما لغاية خروج المنتج الغذائي من المصنع فقط، فهذا غير كاف بل لا بد من فرض الالتزام وجعله قائما لحين وصوله للمستهلك.

الالتزام بضمان سلامة الصناعة الغذائية وجودتها

Commitment to ensuring the safety and quality of the food industry

د. شامبي ليندة (جامعة الجزائر 01، الجزائر)

Dr. Chaambi Linda (University of Algiers 01)

مستخلص:

نظرا لارتباط مخاطر الصناعة الغذائية بالصحة العامة للمستهلك باعتبارها من النظام العام، ألقى المشرع الجزائري على عاتق المهني التزام بضمان سلامة الصناعة الغذائية وجودتها المنصوص عليه بموجب القانون 03-09 المؤرخ في 25 فيفري 2009 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم، باعتباره مهنيا محترفا في مواجهة المستهلك باعتباره طرفا ضعيفا، ولتحقيق هذه الحماية رتب على الإخلال بهذا الالتزام قيام مسؤولية المحترف كضمان لتنفيذ التزامه.

الكلمات المفتاحية: المتدخل، المستهلك، الصناعة الغذائية، المسؤولية، السلامة الغذائية.

Abstract:

Given the link between the risks of the food industry and the public health of the consumer as part of the public order, the Algerian legislator has placed an obligation on the professional to ensure the safety and quality of the food industry stipulated by Law 09-03 of February 25, 2009 relating to consumer protection and the suppression of fraud as a professional in the face of the consumer as a party Weak, and in order to achieve this protection, the breach of this obligation entailed the establishment of the professional's responsibility as a guarantee for the implementation of his obligation.

Key words: the intervention, the consumer, the food industry, responsibility, food safety.

مقدمة:

يعتبر دور الصناعة الغذائية في توفير الأمن الغذائي للمواطن وسد حاجياته محفوفًا بمخاطر تمس صحة وأمن هذا المواطن المستهلك من حيث عدم التزام بعض المؤسسات الصناعية الغذائية بالمعايير ومواصفات الإنتاج العالمية وأنظمة تحليل مخاطر ونقاط التحكم في النوعية والجودة وهذا على حساب تحقيق الربح السريع بكل الطرق، ولما كان المستهلك الطرف الضعيف في المعادلة التعاقدية الخاصة بالسلسلة الغذائية، تدخل المشرع الجزائري بثقل النظام العام الاقتصادي لحمايته عن طريق إلقاء على عاتق المهني المحترف التزام بضمان سلامة الصناعة الغذائية وجودتها من حيث التركيب، التغليف وإعلام المستهلك بكل ما يخصها، وردعا وضبطا لنشاط المنتج كطرف قوي في هذه العلاقة، ويعتبر هذا الالتزام، التزام بتحقيق نتيجة يترتب على خرقه قيام مسؤوليته، والتي تعتبر بمثابة ضمان ممنوح للمستهلك، مصحوب بجزاءات مختلفة أخطرها العقوبة الجزائية. وتتمحور إشكالية الدراسة حول فعالية الالتزام الملقى على عاتق المحترف المهني من حيث تحقيق حماية فعالة للمستهلك في مجال سلامة وأمن الصناعة الغذائية وجودتها؟

وتأسيسا على ذلك، سنتعرض في المبحث الأول إلى ماهية هذا الالتزام وفي المحور الثاني سنعرض الجزاء المترتب في حالة خرقه وصولا إلى إبراز أهم النتائج والتوصيات المنبثقة عن الدراسة. وهذا سيكون عبر الاعتماد على المنهج الموضوعي التحليلي الذي يأخذ بالنص القانوني في التحليل.

المبحث الأول: ماهية الالتزام بضمان سلامة الصناعة الغذائية وجودتها

نص المشرع الجزائري على التزام السلامة في القانون 03-09 المؤرخ في 25 فيفري¹ المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش في نص المادة الرابعة كما يلي: "يجب على كل متدخل في وضع المواد الغذائية للاستهلاك احترام إلزامية سلامة هذه المواد والسهر على ألا تضر بصحة المستهلك".

¹ القانون 03-09 مؤرخ في 25 فيفري 2009 يتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، جريدة رسمية رقم 15، بتاريخ 08 مارس 2009، المعدل والمتمم بالقانون 09-18 المؤرخ في 10 يونيو 2018، ج ر عدد 35، الصادرة في 13 يونيو 2018.

وهدف المشرع من خلال هذا النص إلى توفير حماية قوية لمستهلك الصناعة الغذائية باعتباره طرفا ضعيفا بإرساء قواعد حمائية وقائية تهدف إلى منع وضع منتوجات ضارة أو خطيرة في السوق وتقرير مسؤولية المنتج والموزع الذي يقوم بوضعها في التداول.

ولتحديد ماهية هذا الالتزام، سنتعرض إلى النقاط التالية:

المطلب الأول: النطاق الشخصي لالزام ضمان الصناعة الغذائية وجودتها

يربط هذا الالتزام بين طرفين مختلفين من حيث المركز القانوني، فنجد المستهلك باعتباره طرفا ضعيفا مستفيدا من هذا الالتزام والمهني المحترف باعتباره المكلف قانونا بتنفيذ هذا الالتزام.

الفرع الأول: المستهلك بصفته المستفيد من الضمان

عرف المشرع الجزائري المستهلك في المادة الثالثة من القانون السالف الذكر بأنه "كل شخص طبيعي أو معنوي يقتني بمقابل أو مجانا سلعة أو خدمة موجهة للاستعمال النهائي من أجل تلبية حاجاته الشخصية أو تلبية حاجة شخص آخر أو حيوان متكفل به." في العديد من النصوص القانونية أهمها، القانون 02-04 المتعلق ببعض الممارسات التجارية وتحديدا في نص المادة 2/03 منه على أنه: "كل شخص طبيعي أو معنوي يقتني سلعا قدمت للبيع أو يستفيد من خدمات عرضت ومجردة من كل طابع مهني".

ومنه، نجد أن المشرع الجزائري منح صفة المستهلك لكل شخص طبيعي وشخص معنوي يستفيدان شخصيا من السلع والخدمات أو لصالح الأشخاص أو الحيوانات الذين يتم لفائدتهم عمل الاقتناء، وبهذا وسع المشرع الجزائري من النطاق الشخصي لمستفيدي من الالتزام بالضمان عن طريق تمديد صفة المستهلك لكل شخص استهلك السلعة أو الخدمة شخصيا أو لتلبية حاجيات شخص آخر أو حيوان حيث تم الاقتناء لفائدتهم، مع التأكيد صراحة على تبني المفهوم الضيق للمستهلك، كونه جعل الاستعمال الشخصي والعائلي أساسا لصفة المستهلك. ومنه، نستنتج استبعاد الشخص المهني من نطاق تطبيق هذا الالتزام¹.

¹ وما يؤكد هذا الرأي ما جاء به المرسوم التنفيذي رقم 254-97، حيث نصت المادة 02 منه على أنه: "يقصد بالمنتج الاستهلاكي في مفهوم هذا المرسوم المنتج النهائي للاستعمال الشخصي للمستهلك، ومن هنا لا تعتبر المواد المستعملة في إطار نشاط مهني كمنتوجات استهلاكية في هذا المرسوم".

الفرع الثاني: المهني المحترف بصفته الملتزم بالضمان

تجدر الإشارة إلى أن المشرع الجزائري استعمل مصطلح المتدخل للتعبير عن المهني أو المحترف ولقد عرفه في نص المادة 7/03 من القانون 03-09 السالف الذكر: " كل شخص طبيعي أو معنوي يتدخل في عملية عرض المنتوجات للاستهلاك".

كما عرفت لنا الفقرة الثامنة من المادة الثالثة عملية عرض المنتوجات للاستهلاك التي يقوم بها المتدخل والتي تنص على أنها: "مجموع مراحل الإنتاج والاستيراد والتخزين والنقل والتوزيع بالجملة وبالتجزئة".

ولقد استعمل المشرع مصطلح العون الاقتصادي للتعبير عن المتدخل في المادة 1/03 من القانون 02-04 المتعلق بالقواعد المطبقة على الممارسات التجارية: "العون الاقتصادي هو كل منتج أو تاجر أو حرفي أو مقدم خدمات أيا كانت صفته القانونية يمارس نشاطه في الإطار المهني العادي أو بقصد تحقيق الغاية التي تأسس من أجلها".

ونلاحظ أن المشرع الجزائري لم يحدد صراحة الشخص الذي يحتل المركز القانوني للمتدخل، بينما نجده في نص المادة 02 من المرسوم التنفيذي 90-266 المتعلق بضمان المنتوجات والخدمات، عدد بعض المتدخلين في عملية عرض المنتج للاستهلاك وهم:

أولاً: المنتج¹

لم يعرفه المشرع الجزائري ولقد قام في نص المادة 140 مكرر من القانون المدني بتأسيس مساءلة المنتج مدنيا عن الأضرار الناجمة عن عيب في منتجاته، باعتباره ملزما بضمان أمن وسلامة المستهلك، وفي القانون المتعلق بحماية المستهلك، من خلال نص المادة 03 منه اعتبرته من ضمن المتدخلين في عملية عرض المنتج والتي تشمل جميع مراحل الإنتاج إلى غاية عرضها نهائيا للاستهلاك.

¹ أما المشرع الفرنسي فقد عرفه من خلال نص المادة 1386-6 من التقنين المدني: "الصانع للمنتج النهائي والمنتج للمادة الأولية والصانع لجزء يدخل في تركيب المنتج النهائي. يعتبر في حكم المنتج: كل محترف يقوم بوضع اسمه، أو علامته التجارية أو أي علامة أخرى مميزة على المنتج. كل محترف يستورد منتوجا إلى الاتحاد الأوروبي بغرض البيع أو التأجير مع وعد بالبيع أو بدونه أو أي شكل آخر من أشكال توزيع المنتج

ثانيا: الوسيط

الوسيط هو الشخص الذي يقوم بالتوسط في عمليات الإنتاج أو التوزيع وفي كل مراحل وضع المنتج للاستهلاك.

ثالثا: الموزع

الموزع هو كل شخص يتولى عملية نقل السلعة من منتجها أو صانعها أو مستوردها الأول إلى البائع بالجملة أو نصف الجملة.

رابعا: المستورد:

هو الذي يقوم بعملية استيراد المنتوجات من الخارج، ويلتزم بمراعاة عند استيراده للمنتوجات شرط توفرها على المواصفات القانونية والدولية المعمول بها واستجابتها لمتطلبات السلامة.

خامسا: التاجر

التاجر حسب المادة الأولى من القانون التجاري، هو كل شخص طبيعي أو معنوي يباشر عملا تجاريا ويتخذه مهنة معتادة له، ما لم يقض القانون بخلاف ذلك، فالتاجر الذي يبيع المنتج في شكله النهائي هو المتدخل المعروف جيدا من المستهلك .

المطلب الثاني: النطاق الموضوعي لالتزام ضمان سلامة الصناعة الغذائية وجودتها

يشمل النطاق الموضوعي لالتزام ضمان السلامة الغذائية وجودتها مرحلتين زمنييتين مختلفتين لكنهما متكاملتين، حيث يلتزم المتدخل بضمان السلامة قبل وبعد وضعها للاستهلاك.

الفرع الأول: ضمان سلامة المواد الغذائية أثناء إعدادها وقبل وضعها للاستهلاك

يلتزم المتدخل بضمنان نظافة المستخدمين في مجال الإنتاج الغذائي وأماكن ومحلات التصنيع والمعالجة والتخزين، وهذا ما أقره المرسوم التنفيذي 91-53 المتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك، في المادتين 23 و24 من هذا المرسوم :

- الخضوع لواجب العناية الفائقة بنظافة ثيابهم وأبدانهم بحكم منصب عملهم لتداول الأغذية - يجب أن تكون ملابس العمل وأغطية الرأس أثناء العمل ملائمة ومن شأنها أن تمنع أي تلوث للأغذية.

- عدم إتيان التصرفات والعادات غير الصحية التي يمكن أن تؤثر على النظافة وسلامة المادة الغذائية ومحيط العمل كالتدخين، تناول التبغ، تناول الطعام والبصق :

- الخضوع لفحوص طبية دورية ولعمليات التطعيم المقررة من طرف وزارة الصحة والسكان.

- امتلاك الشهادات الطبية كدلالة على تنفيذ الالتزام بإجراء الفحوصات الطبية الدورية.

كما يلتزم المتدخل بضمنان سلامة المستهلك من المواد الغذائية المعدلة وراثيا :، حيث أصبحت الهندسة الوراثية من تحديات الألفية الجديدة حيث تعمل على معالجة المشكلات الزراعية التي عجزت التقنيات التقليدية عن حلها، مما ترتب عنها صراعات بين الدول النامية والدول المتقدمة والشركات المتعددة الجنسيات، من أجل السيطرة على الموارد الوراثية فظهرت الجارة الحيوية كنوع جديد من الأعمال في مجال التجارة الإلكترونية وما صاحبة من تقدم تكنولوجي.

ولتفادي الأخطار المحتملة للهندسة الوراثية، أصدر المشرع قرار مؤرخ في 24 ديسمبر 2000 يحظر استيراد وإنتاج وتوزيع وتسويق واستعمال النباتات المعدلة وراثيا، كما ألزم المشرع الجزائري حصول المنتج على ترخيص لإنتاج النباتات ذات الاستعمال الفلاحي، تمنحه السلطة المكلفة بالصحة النباتية، بعد استشارة اللجنة المكلفة بمواد الصحة النباتية ذات الاستعمال الفلاحي، كما نص المشرع في نص المادة 05 من المرسوم التنفيذي 11-05 المؤرخ في 10 يناير 2011، المعدل والمتمم للمرسوم التنفيذي 06-247 المؤرخ في 09 يوليو 2006 الذي يحدد الخصائص التقنية للفهرس الرسمي لأنواع وأصناف البذور والشتائل وشروط مسكه ونشره وكيفيات

وشروط تسجيلها على أنه يمنع تسجيل الأصناف المعدلة وراثيا ضمن الفهرس الرسمي المحدد للخصائص التقنية لأنواع وأصناف البذور والشتائل¹.

ونص المشرع الجزائري على تجنب وضع مواد غذائية بها ملوثات غير مقبولة عن طريق إلزام المتدخل بإمكانية وضع مواد غذائية تحتوي على ملوثات ولكن بكمية مقبولة لحماية للصحة البشرية والحيوانية مع إلزامية التقيد بالمضافات الغذائية المسموح بها: تتنوع أهداف استخدام الإضافات الغذائية في الغذاء حسب نوع المادة المضافة والحاجة إليها².

إضافة إلى ذلك، ألزم المشرع التزام بضمان سلامة المواد الغذائية بضمان سلامة المواد المعدة لملاستها، حيث نصت المادة 07 من القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك على ضرورة حماية سلامة الأغذية من التجهيزات واللوازم والعتاد والتغليف وغيرها من الآلات المخصصة لملاستها والتي يمكن أن تؤدي إلى إفسادها مما يشكل خطرا على سلامة المستهلك ولقد حدد المشرع كفاءات ذلك من خلال المرسوم التنفيذي رقم 91-04 المتعلق بالمواد المعدة لكي تلامس الأغذية وبمستحضرات تنظيف هذه المواد، ومن هنا يتعين على المتدخل ضمان سلامة المواد المعدة لملاسة الأغذية عن طريق الالتزام بشروط تنظيفها لتصبح جاهزة لتلامس هذه الأخير.

أما فيما يخص ضمان سلامة المواد الغذائية بمراعاة احتياطات التجهيز والتسليم، فلقد نص المشرع في المادة 07 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش في حالة التجهيز على ضرورة مراعاة شروط معينة أثناء تجهيز المادة الغذائية لضمان سلامتها، ولقد نظمت هذه المسألة المادة 03 من المرسوم التنفيذي 12-214 المؤرخ

¹ ويقصد بالملوثات المسموح بها تلك الجراثيم والعناصر الميكروبيولوجية التي تلوث المادة الغذائية ولكن التقيد بنسب معينة لا يؤدي إلى الإضرار بصحة المستهلك باعتبار أن إضافتها تكون ملزمة لإنتاج المادة الغذائية، على سبيل المثال حددت المادة 08 من القرار الوزاري المتعلق بتحديد مواصفات بعض أنواع الحليب المعد للاستهلاك وعرضه على عدد البكتيريا الإجمالي والكثافة ونسبة المواد الدسمة الضرورية لإنتاج الحليب وإلا اعتبر الحليب غير سليم وضار بصحة الإنسان، كما نصت نفس المادة على ضرورة عدم احتواء الحليب على عدد من الجراثيم الحيوانية المتأقلمة في 30 درجة مئوية.

² ويقصد بالمضافات الغذائية المواد التي لا تستهلك عادة كمادة غذائية في حد ذاتها وإنما تضاف عمدا إلى المادة الغذائية في أي مرحلة من مراحل صناعتها وإنتاجها ولقد سمح المشرع بإضافة هذه المضافات في المواد الغذائية إما لأنها لازمة لحفظها كالمواد الحافظة التي تلعب دورا هاما في إطالة مدة حفظها وثبات طعمها وتأخير حدوث الفساد الميكروبي للمادة الغذائية، أو من أجل تحسين مظهرها وجاذبيتها عن طريق ما يسمى بالملونات، باعتبار أن هذه الأخيرة تلعب دورا هاما في التأثير على السلوك الشرائي للمستهلك.

في 05 ماي 2012 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية في المادة الغذائية الموجهة للاستعمال البشري، حيث يلتزم بالحرص على عدم احتواء هذه التجهيزات التي تدخل في عملية التعبئة والتغليف على ما يفسد المواد الغذائية.

أما في حالة التغليف، فلقد تم تنظيم هذه الاصدار المرسوم التنفيذي 210-04 المحدد لكيفيات ضبط المواصفات التقنية للمغلفات المخصصة لاحتواء مواد غذائية مباشرة أو أشياء معدة للأطفال. كما نص المرسوم مسألة بموجب المرسوم التنفيذي 91-04 السالف الذكر الذي ينص على ضرورة الالتزام بمواصفات تقنية لتوضيب الأغذية المنتجة أو المحضرة، حيث يلتزم المتدخل بتوضيب المادة الغذائية في تغليفات أو أوعية تكون نظيفة، نقية، عازلة للرطوبة مغلقة وذات سعة كافية لمقدار أو كمية المادة المحفوظة. مع عدم استعمال أوعية أو تغليفات يمكن أن ينجر عنها تغيير غير مقبول في تركيب المادة الغذائية أو فساد خصائصها العضوية الثابتة أو أوعية أو تغليفات سبق وأن لامست منتجات أخرى غذائية أو غير غذائية¹. وكما يمنع استعمال ورق الجرائد مكان علاف الرزم التي تفرض ضرورته طبيعة المنتج الغذائي، بمعنى إلزامية توضيب المادة الغذائية في شروط جيدة تمنع أي تلوث أو فساد أو تدهور لها أو تنام لجراثيم دخيلة فيها.

وأخيرا، عند تسليم المادة الغذائية والتي تعتبر المرحلة الأخيرة في عملية وضع المنتج الغذائي للاستهلاك، نصت المادة 20 من المرسوم التنفيذي 91-53 المتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك على إلزامية حماية الأغذية الجاهزة عند بيعها عن طريق غلاف رزم يكفل لها الضمان الصحي ويحميها من جميع أنواع الملوثات.

الفرع الثاني: ضمان السلامة الغذائية في مرحلة الاستهلاك

باعتبار المستهلك غير مهني ويحتل مركز الشخص العادي الذي يجهل مكونات ومميزات المادة الغذائية، يلتزم المتدخل بإعلامه بكل ما يتعلق بالمنتج بطريقة تسمح للمستهلك باتخاذ قراره على يقين.

¹ محمد سليمان فلاح الرشيد، نظرية الالتزام في إطار تطور المسؤولية العقدية، دراسة مقارنة، أطروحة دكتوراه، كلية الحقوق، عين شمس، فلسطين، 1988، ص 48

ويعتبر الوسم طريقة لإعلامه ولقد عرفته المادة 03 فقرة 04 من القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش على أنه: "كل البيانات أو الكتابات أو الإشارات أو العلامات أو المميزات أو الصور أو التماثيل أو الرموز المرتبطة بسلعة، تظهر على كل غلاف أو وثيقة أو لافتة أو سمة أو ملصقة أو بطاقة أو ختم أو معلقة مرفقة أو دالة على طبيعة منتج مهما كان شكلها أو سندها بغض النظر عن طريقة وضعها".

كما عرف الوسم في المرسوم التنفيذي 90-367 المؤرخ في 10 نوفمبر 1990 المعدل والمتمم بالمرسوم التنفيذي 05-484 المتعلق بوسم السلع الغذائية وعرضها على أنه: "البيانات أو الإشارات أو علامات المصنع أو التجارة أو الصور أو الرموز المرتبطة بسلعة غذائية معينة والموضوعة على تعبئة وثيقة أو لافتة أو بطاقة أو ختم أو طوق تكون ملازمة لهذه السلعة الغذائية و يتحدد مجال تطبيق هذا أحكام المرسوم في مجال المواد الغذائية المعبئة مسبقا أو غير المعبأة مسبقا المعروضة على حالها على المستهلكين، وتلك الموجهة للإطعام والمستشفيات والمطاعم الجماعية والجماعات الأخرى المماثلة والمسماة أدناه جماعات".

ويشترط في وسم الأغذية أن تحرر بيانات الوسم باللغة العربية وعلى سبيل الإضافة أو الاختيار بلغة أو بلغات أخرى سهلة الاستيعاب لدى المستهلكين، أن تكون البيانات والمعلومات المكونة للوسم موضوعة على بطاقة مثبتة لا يمكن إزالتها من التغليف. وفي حال ما إذا كان الوعاء مغطى بالتغليف فإنه يجب أن تظهر كل البيانات الإلزامية على هذا الأخير أو على بطاقة الوعاء التي يجب أن تكون مقروءة في هذه الحالة بوضوح وغير مخفية بالتغليف، كما يمنع كتابة لكلمة فوق أخرى أو إضافة على الوسم .

البيع للمادة الغذائية، قائمة المكونات، الكمية الصافية المعبر عنها حسب النظام المتري أن تتضمن المعلومات حول المواد الغذائية البيانات الإلزامية للوسم وهي تسمية الدولي، التاريخ الأدنى للصلاحيّة أو التاريخ الأقصى للاستهلاك، الشروط الخاصة بالحفظ أو الاستعمال، الاسم أو التسمية التجارية والعلامة المسجلة وعنوان المنتج أو الموضب أو الموزع أو المستورد، بلد المنشأ، طريقة الاستعمال، احتياطات الاستعمال، بيان حصة الصنع، تاريخ الصنع أو التوضيب، تاريخ التجميد أو التجميد المكثف بالنسبة للمواد الغذائية المعنية، المكونات والمواد ومشتقاتها التي تسبب حساسيات أو حساسيات مفرطة، الوسم الغذائي، بيان نسبة الكحول

المكتسب، مصطلح حلال للمواد الغذائية المعنية، إشارة إلى رمز إشعاع الأغذية مصحوبا بأحد البيانات الآتية: مؤين ومشع. وخلو الوسم من كل إضافة بيانات أو شطب أو زيادة أو تصحيح للبيانات¹. هذا، بعد ما تعرضنا إلى التزام المتدخل بالضمان من حيث النطاق الشخصي والموضوعي نتعرض فيما يلي إلى الجزاء المترتب في حالة خرق هذا الالتزام.

المبحث الثاني: جزاء الإخلال بالالتزام بضمان سلامة الصناعة الغذائية وجودتها

يخضع المهني المحترف في مجال الصناعة الغذائية إلى المسؤولية كمقابل لثقة الجمهور في نشاطه وتظهر هنا أهمية تطبيق قواعد المسؤولية باعتبارها تشكل إحدى الضمانات بالنسبة للمستهلك ضحية مخاطر الصناعة الغذائية، وفيما يلي عرض للجزاء المترتب عن مخالفة المتدخل لالتزامه.

المطلب الأول: المسؤولية المدنية للمتدخل

علما بان المسؤولية المدنية تهدف إلى تعويض عن الضرر الناجم عن الإخلال بالالتزام مقرر في ذمة المسؤول، والتي تختلف باختلاف مصدر هذا الالتزام، فتكون المسؤولية عقدية في حالة وجود عقد على التنفيذ العيني أو عند عرض الدين الوفاء عيناً إذا طالب الدائن بطبيعة الحال بالتعويض ولأحكام المسؤولية العقدية أهمية كبرى لتوفير الأمن والاستقرار اللازم للمعاملات بين الأشخاص وضمان حقوقهم ويترب عن الإخلال بالالتزام العقدي تعويض المتعاقد الآخر عما لحق به بالحدود المتوقعة للمسؤولية التعاقدية من المتدخل أي بين المستهلك والحدود المتوقعة للأضرار التي يلتزم بتعويضها. وتقصيرية في حالة انتفاء العقد.

ويطرح هنا تساؤل حول إمكانية تطبيق القواعد العامة على النزاعات التي تثور عن الأضرار الناتجة عن مخاطر الصناعة الغذائية.

بالنسبة للمسؤولية العقدية، أثبت الواقع العملي عدم إمكانية تطبيق أحكامها ومنه استحالة الحصول على التعويض بسبب العجز عن إثبات العلاقة العقدية لمادة غذائية تم اقتناؤها تنفيذاً لسلسلة غذائية متكونة من عدة متدخلين، أو ذات مدة ضمان قصيرة وظهور عيب لاحق أو أن مدة الضمان طويلة عملاً بأحكام

¹ الياقوت جرعود، دور الإعلام في حماية المستهلك، مجلة البحوث والدراسات القانونية والسياسية، العدد الثاني، مجلة كلية الحقوق، جامعة سعد دحلب، البلدة، 2012، ص 277

القواعد العامة مع استحالة إثبات عيب قديم، الأمر الذي دفع بالمشروع الجزائري إلى تنظيم هذه المسألة باللجوء إلى قواعد المسؤولية التقصيرية للمهني في القانون المدني 2005 حيث قام بإدراج لأول مرة مصطلح المنتج في المادة 140 مكرر التي تنص:

" يكون المنتج مسؤولاً عن الضرر الناتج عن عيب في منتوجه حتى ولو لم تربطه بالمتضرر علاقة تعاقدية. ويعتبر منتوجاً كل مال منقول ولو كان متصل بعقار، لا سيما المنتج الزراعي والمنتوج الصناعي وتربية الحيوانات والصناعة الغذائية والصيد البري والبحري. وبهذا نجد أن أنه تبني صراحة المسؤولية الموضوعية القائمة على أساس تحمل- التبعة والمخاطر مهما كانت صفة الطرف المتضرر مستهلكاً أو من الغير¹، ولزيادة الضمان فلقد نص على ضمان حق التعويض في كل الأحوال للطرف للمتضرر من قبل الدولة في حالة انعدام المسؤول عن الضرر بشرط عدم تسببه فيه؛ وذلك في نص المادة 140 مكرر¹ على أنه: " إذا انعدم المسؤول عن الضرر الجسماني ولم تكن للمتضرر يد فيه، تتكفل الدولة بالتعويض ".

المطلب الثاني: المسؤولية الجزائية للمتدخل

يهدف تحقيق حماية فعالة للمستهلك، نص المشروع الجزائري على توقيع جزاء جزائي باعتباره جزاء ردعي في قانون حماية المستهلك وقمع الغش القانون 03/09 المعدل والمتمم، حيث نص على إلزامية السلامة في صناعة المواد الغذائية في المواد 4، 5، 6، 7، 8 ولتقوم هذه الجريمة لابد لها من توافر الركن المادي والركن المعنوي بالإضافة إلى الركن الشرعي.

الفرع الأول: الركن الشرعي

بناءً على المواد 71 و72 من القانون 03-09 المعدل والمتمم على مجموعة من العقوبات يطبق على المتدخل في حال إخلاله بالتزام السلامة في صناعة المواد الغذائية، إذ تنص المادة 71 على أنه: " يعاقب بغرامة من مائتي ألف دينار 200.000 دج إلى خمسمائة ألف دينار 500.000 دج كل من يخالف إلزامية النظافة والنظافة الصحية المنصوص عليها في المادتين 4 و5 من هذا القانون".

¹ علاق عبد القادر، مبدأ الالتزام بالسلامة الغذائية حماية المستهلك، دراسة تحليلية في الفقه والتشريع الجزائري، الأكاديمية للدراسات الاجتماعية والإنسانية، العدد 17، جانفي 2017، ص 124.

وتنص المادة 72 على أنه: "يعاقب بغرامة من خمسين ألف دينار 50.000 دج إلى مليون دينار 1.000.000 دج كل من يخالف إلزامية النظافة والنظافة الصحية المنصوص عليها في المادتين 6 و 7 من هذا القانون".

بالإضافة إلى مراسيم وقرارات وزارية تنظيمية تبين الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الميكروبيولوجية للمواد الغذائية، وفي مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية، وشروط عرض المواد الغذائية للاستهلاك، وشروط وكيفيات استعمال المنتوجات واللوازم الموجهة لملازمة المواد الغذائية، وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم، وشروط وكيفيات استعمال إدماج المضافات الغذائية في المواد الغذائية، هذا ويتمثل محل الجريمة وموضوعها على السلوك المادي المجرم.

الفرع الثاني: الركن المادي

يتحقق الركن المادي بارتكاب أحد الأفعال المادية الواردة في نص المواد 4، 5، 6، 7، 8 من القانون 03-09 المعدل والمتمم وكذا مخالفة أحكام النصوص التنظيمية المنظمة لهذا القانون، ويجب أن تكون الواقعة المادية المعاقب عليها عند المخالفة هي الوضع للاستهلاك، وجنحة الإخلال بإلزامية السلامة في صناعة المراد الغذائية، تظهر من خلال عدة صور مكونة للسلوك المادي ومنها:

أولاً- الالتزام بسلامة المواد الغذائية الموضوعة للاستهلاك، والسهرة على أن لا تضر بصحة المستهلك، وطبقاً للمرسوم التنفيذي 17-202 المؤرخ في 11 أبريل 2017 المحدد الشروط النظافة والنظافة الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك.

ثانياً- الامتناع عن القيام بوضع مواد غذائية للاستهلاك تحتوي على ملوث بكمية غير مقبولة بالنظر إلى الصحة البشرية والحيوانية وخاصة فيما يتعلق بالجانب السام.

هذا وقد نص المرسوم التنفيذي 15-172 المؤرخ في 25 يونيو 2015 الذي يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمادة الغذائية حيث جاء تطبيقاً لأحكام نص المادة 04 من قانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم.

الفرع الثالث: الركن المعنوي

جنحة الأخلال بالتزام السلامة في صناعة المواد الغذائية، من بين الجرائم العمدية، التي تتطلب توافر القصد الجرمي العام، بحيث يكون الجاني عالماً بماهية النشاط المادي الذي أقبل عليه، وتتوجه إرادته نحو إحداث النتيجة المترتبة على العمل موضوع التجريم، أي علم الجاني بأن المادة التي وضعها للاستهلاك تضر بصحة المستهلك، أو تخالف أحد شروط النظافة، أو شروط وضع الملوثات في المواد الغذائية، أو شروط المحافظة على المواد الغذائية عند ملامستها مواد أخرى، وأن تكون إرادته إرادة سليمة غير مشوبة بعيب من عيوب الإرادة وتتجه نحو إحداث النتيجة المتمثلة في الضرر، أو حتى مجرد الخطر الذي يهدد مصالح المستهلك. وما يلاحظ من خلال نص المادتين الرابعة والسادسة من قانون حماية المستهلك وقمع الغش أن العلم في تكوين القصد العام مفترض، لأن المواد تفرض على المتدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك أن يسهر على احترام الشروط المفروضة عليه، وعكس ذلك يفترض فيه سوء النية، وتقوم الجريمة بمجرد قيام النشاط المادي دون تحري الركن المعنوي¹.

خاتمة:

قانون 03-09-25 فبراير 2009 والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم، جاء من أجل تطهير قطاع التجارة من ممارسات الغش ولمنح حماية أفضل للمستهلك، عن طريق إلقاء التزام بضمان سلامة الصناعة الغذائية على عاتق المتدخل لكونه مهنيًا ومحترفًا. وتعتبر حماية المستهلك من مخاطر الصناعة الغذائية محور اهتمام المشرع الجزائري الذي أحاط المستهلك بضمانات قانونية باعتباره طرفًا ضعيف في السلسلة الغذائية التي تضم المهنيين المحترفين بالدرجة الأولى.

إذا أرادنا إسقاط النظري على الواقع نجد أنه غير كافي لتحقيق حماية فعالة للمستهلك وهذا بسبب:

¹ جرجس يوسف طعمة، مكانة الركن المعنوي في الجرائم الاقتصادية، دراسة مقارنة، المؤسسة الحديثة للكتاب، طرابلس لبنان، 2005، ص 30.

- عدم إمكانية تتبع أثر الصناعة الغذائية المعدل وراثيا (مخاطر التطور العلمي).
- صعوبة تشخيص ورصد التلعبات في الخصائص الوراثية للمواد الغذائية والكائنات المتحورة وراثيا.
- جهل المستهلك لحقوقه في هذه الإطار أو علمه وعدم رغبته في الخوض في مجال الإجراءات القضائية المعقدة والمكلفة.

وتأسيسا على ما سبق ذكره، نرى لزاما علينا، أن يكون لهذه المداخلة يد في تقديم مجموعة من الاقتراحات التي من الممكن الأخذ بها سعيا إلى تلافي العديد من الملاحظات التي وجدناها في مجال دراستنا لموضوع بحثنا وهي :

أولا: ضرورة تفعيل الرقابة السابقة والمعاصرة واللاحقة لمراحل السلسلة الغذائية الخاصة بالصناعة الغذائية.

ثانيا: نشر ثقافة الوعي الاستهلاكي لدى المستهلك

ثالثا: وضع قانون خاص بأمن الصناعة الغذائية من التصنيع وصولا إلى المستهلك وفيه يتم تحديد صفة المتدخل بدقة ومسؤولياته المختلفة مع تأسيس نظام المسؤولية المدنية الموضوعية لتحل محل المسؤولية التقليدية والقائمة على ركن نقص أمن المنتج حيث بها يمكن الوصول إلى معرفة خطأ المنتج في ظل وجود تقنيات علمية حديثة.

فعالية تشريعات الاستهلاك في ضمان سلامة المنتج الغذائي

The effectiveness of consumer legislation in ensuring food safety

د. بعجي أحمد (جامعة الجزائر 01)

Dr. Baadji Ahmed (University of Algiers 01)

مستخلص:

تدور مسألة فعالية تشريعات الاستهلاك في ضمان سلامة المنتجات الغذائية، من جهة، حول المقاربة التعاقدية التي تركز على دور الالتزامات المفروضة على المتدخل، و مساهمتها في الوقاية من أخطار المضافات الغذائية، كالالتزام بالإعلام و الالتزام بالمطابقة و الالتزام بالسلامة، و من جهة أخرى، حول المقاربة المؤسسية التي تتمحور أساسا على دور السلطات العمومية و المجتمع المدني في ضمان الأمن الغذائي للمستهلك. الكلمات المفتاحية: المستهلك، المضافات الغذائية، الالتزام بالإعلام، الالتزام بالسلامة، المجتمع المدني.

Abstract:

The issue of the effectiveness of consumption legislation in ensuring the safety of food products, on the one hand, revolves around the contractual approach that is based on the role of the obligations imposed on the intervener, and its contribution to the prevention of the dangers of food additives, such as the obligation to inform, the obligation to conform and the obligation to security, and on the other hand, about The institutional approach that revolves mainly on the role of public authorities and civil society in ensuring food security for the consumer.

Key words: Consumer, food additives, obligation to information, obligation to security, civil society.

مقدمة:

تعدّ تشريعات المستهلك، سواء عبر قانون حماية المستهلك و قمع الغش¹، أو عبر النصوص التنظيمية المتعلقة به²، من أهم التشريعات الخاصة الحديثة، التي تقوم على فلسفة جوهرية عمادها حماية صفة المستهلك، ولذات الغرض نرى أنّها تشريعات ذي قواعد أمرّة و نوعية، تقوم أساسا على تدعيم حقوق المستهلك في شقها الاقتصادي و شقها الصحي، تجسّد ذلك في مختلف الالتزامات المفروضة على عاتق المتدخّل، والتي تعدّ في نفس الوقت حقوقا للمستهلك، و لعلّ أهمها نجد الالتزام بأمن و سلامة المنتوجات، فضلا عن الالتزام الأخرى التي تقع على المصالح الاقتصادية للمتعاقدين، من ذلك الالتزام بالإعلام و الالتزام بالمطابقة، وقد جعلت كلّها في خدمة مصالح المستهلك و تحقيق رغباته المشروعة، هذا من جهة، و من جهة أخرى، و تدعيما لفكرة اجتماعية المصالح و الاهتمامات، و لاعتبارات المصلحة العامة، و ما مصلحة المستهلكين إلّا مثالا بارزا لذلك، فقد أنشأ و خصّص المشرع الجزائري هيئات و مؤسّسات رسمية و غير رسمية، من أجل أن تساهم و تلعب دورها في حماية و سلامة صحة المستهلكين، سواء بأسلوبها الوقائي، كإجراء مطابقة المنتوجات للمعايير الوطنية و الدولية للجودة و السلامة، أو بأسلوبها العلاجي، كمنح جمعيات حماية المستهلك الحق في أن تتأسّس كطرف مدني نيابة عن الفرد و الجماعة.

لكن تلقى تلك الاعترافات تحديًا مميّزا و خاصا، في مواجهة مخاطر المضافات الغذائية في المنتوجات³، والتي بالرغم من طبيعتها الغذائية الخالصة، لكنها قد تشكّل مساسا بأمن صحة و سلامة المستهلك، في حالة عدم مراعاة المعايير الطبية و التقنية، التي تفرضها المصالح المختصة في المطابقة و معايير السلامة، الأمر الذي يدعونا لا محالة إلى تقييم فعالية تشريعات الاستهلاك في ضمان صحة المنتج الغذائي في ظل وجود مخاطر

¹ قانون رقم 03/09 المؤرخ في 25 فبراير 2009، يتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش، ج.ر العدد 15.

² على سبيل المثال، المرسوم التنفيذي رقم 203/12 المؤرخ في 6 ماي 2012 يتعلق بالقواعد المطبقة في مجال امن المنتوجات، ج.ر العدد 28.

³ راجع: المرسوم التنفيذي رقم 214/12 المؤرخ في 15 ماي 2012، يحدد شروط و كفاءات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، ج.ر العدد 30، الذي عرف المضاف الغذائي في المادة 03 (يقصد في مفهوم أحكام هذا المرسوم ما يأتي: - المضاف الغذائي: كل مادة: - لا تستهلك عادة كمادة غذائية في حد ذاتها و لا تستعمل كمكون خاص بالمادة الغذائية، - تحتوي أو لا على قيمة غذائية، - تؤدي اضافتها قصدا الى المادة الغذائية لغرض تكنولوجيا أو ذوقى عضوي في أي مرحلة من مراحل الصناعة أو التحويل أو التحصير أو المعالجة أو التوضيب أو التغليف أو النقل أو التخزين لهذه المادة، الى التأثير على خصائصها و تصبح هي أو أحد مشتقاتها، بطريقة مباشرة أو غير مباشرة، مكوّنا لهذه المادة الغذائية...).

أكيدة للمضافات الغذائية، ولأجل ذلك سنقوم بدراسة هذا الموضوع على ضوء مقاربتين، ففي المبحث الأول نسلط الضوء على المقاربة التعاقدية ودورها في ضمان الأمن الغذائي للمستهلك، أمّا المبحث الثاني، نشير إلى المقاربة المؤسسية ومساهمتها في ضمان الأمن الغذائي للمستهلك.

المبحث الأول: المقاربة التعاقدية في ضمان الأمن الغذائي للمستهلك:

يقوم قانون حماية المستهلك وقمع الغش ومختلف النصوص التابعة له، على رعاية المصالح الاقتصادية والصحية للمستهلك، وكل تلك المصالح تكمل بعضها البعض، وقد تجسدت في فرض التزامات عديدة على المتدخل، تساهم كلّها في أمن وسلامة صحة المستهلك، سواء بالنسبة للالتزام بالإعلام (المطلب الأول) أو دور الالتزام بالمطابقة (المطلب الثاني) وكذا أهمية الالتزام بالسلامة (المطلب الثالث).

المطلب الأول: دور الالتزام بالإعلام في الوقاية من خطر المضاعفات الغذائية

للتزام بالإعلام عدّة أدوار بشأن مخاطر المضاعفات الغذائية، فينصرف دوره إلى مجال عام (الفرع الأول) كما ينصرف إلى مجال خاص (الفرع الثاني).

الفرع الأول: الالتزام بالإعلام في مجاله العام

يعدّ الالتزام بالإعلام إحدى الركائز الأساسية لقانون حماية المستهلك وقمع الغش، الذي يهدف إلى تنوير رضا المستهلك بصورة مسبقة قبل دخوله العلاقة التعاقدية، وبمفهوم المخالفة فإنّه يساعد في اعلام المستهلك بكافة التفاصيل الضرورية للمادة الغذائية الذي يريد اقتنائها، وهذا ما جاء في المادة 17 من قانون رقم 03/09 المعدّل والمتّم، التي تنص (يجب على كل متدخل أن يعلم المستهلك بكل المعلومات المتعلقة بالمنتج الذي يضعه للاستهلاك بواسطة الوسم ووضع العلامات أو بأية وسيلة أخرى مناسبة) ويتّضح من خلال هذه المادة 17 من ق. حماية المستهلك وقمع الغش، أنّ هناك متطلّبات يجب أن تتوقّر في الالتزام بالإعلام لكي يكون المتدخل البائع منقّدا لالتزامه، ومن جهة أخرى لكي يكون المستهلك الغذائي محميا في رضاه، وهي كالاتي:

1- إلزامية مبادرة المتدخل بإعلام المستهلك:

بمقتضى هذا الشرط يلزم المتدخل أن يقوم بإعلام المستهلك بكافة المعلومات المتعلقة بالمنتج أو الخدمة التي اقتناها، وهذه قاعدة أمره من النظام العام لا يجوز الاتفاق على مخالفتها، كما أنه بمقتضى هذا الشرط تظهر التفرقة بينه وبين العلم الكافي الذي يبادر المشتري به، لكن في هذه الحالة فالمتدخل البائع يكون ملزماً بأمرين الاستعلام عن المنتج أو المبيع (مثلا المواد الغذائية كالحليب و مشتقاته بشأن المضافات) و ملزم من جهة أخرى بإعلام المستهلك بكل المعلومات المتعلقة بالمنتج، كما أراده المشرع في القانون رقم 03-09 الذي يتمثل في إعفاء المستهلك من البحث عن المعلومات التي تهمّه في العقد بعيدا عن كفاءته.¹

2- يجب أن يكون الالتزام بالإعلام شاملا لكل خصائص المنتوجات والخدمات:

تتحقق شمولية الالتزام بالإعلام، عن طريق الإعلام بخصائص المنتج، مثلا طريقة الصنع، تركيبات المنتج، موانع الاستعمال و دليل الاستخدام، قائمة المواد المضافة للمنتج أو الغذاء... الخ. كما جاء على سبيل المثال في القانون رقم 02/04 المعدل و المتمم، كما نصت المادة 8 من القانون على أنه (يلتزم البائع قبل اختتام عملية البيع بإخبار المستهلك بأية طريقة كانت وحسب طبيعة المنتج، بالمعلومات التزمه والصادقة المتعلقة بميزات هذا المنتج أو الخدمة وشروط البيع الممارس وكذا الحدود المتوقعة للمسؤولية التعاقدية لعملية البيع أو الخدمة) وذلك بكافة الطرق، خاصة عن طريق الوسم²، وقد صدر في هذا الشأن تطبيقا للمادة 17 الفقرة الأخيرة من ق. حماية المستهلك، المرسوم التنفيذي رقم 378/13 الذي يحدّد الشروط والكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك³، وقد ورد في مادته الثانية، أنه يطبّق على كل السلع والخدمات الوجهة للاستهلاك، مهما كان منشؤها أو مصدرها، وقد وردت فيه تفاصيل كثيرة... الخ، كما يجب أن الالتزام بالإعلام بعض البيانات الإلزامية التي يجب أن تظهر على المنتوجات.⁴

¹ راجع: ذهبية حامق، الالتزام بالإعلام في العقود، دكتوراه، جامعة الجزائر-1- كلية الحقوق، 2009، ص 200.

² كما عرفته المادة 3 الفقرة 4 من القانون رقم 03/09 (الوسم: كل البيانات أو الكتابات أو الاشارات أو اعلامات أو المميزات أو الصور أو التماثيل أو الرموز المرتبطة بالسلعة...).

³ المؤرخ في 5 محرم 1435 الموافق 09 نوفمبر 2013، ج.ر العدد 08.

⁴ راجع المادة 12 من المرسوم التنفيذي رقم 357/13 الذي تضمن البيانات الإلزامية التي يجب أن تتوفر في الوسم.

3- يجب أن يكون الالتزام بالإعلام عن طريق اللغة العربية:

لم يكتفي المشرع بتحديد مضمون الالتزام بالإعلام، بل اشترط أن يكون باللغة العربية، و التي تسهّل الأمر على المتعاقد من أجل فهم وإدراك البيانات المتعلقة بمحل العقد، كما جاء في المادة 18 من ق. حماية المستهلك وقمع الغش، (يجب أن تحرّر بيانات الوسم وطريقة الاستخدام و دليل الاستعمال وشروط ضمان المنتج و كل معلومة أخرى منصوص عليها في التنظيم الساري المفعول باللغة العربية أساسا، وعلى سبيل الإضافة ، يمكن استعمال لغة أو عدة لغات أخرى سهلة الفهم من المستهلكين، و بطريقة مرئية و مقروءة و متعذر محتواها).

الفرع الثاني: الالتزام بالإعلام في مجاله الخاص (المضافات الغذائية)

فضلا عن الضوابط المتعلقة بالالتزام بالإعلام في قانون حماية المستهلك وقمع الغش الذي يشمل كل المنتجات والخدمات، فقد أكدت أيضا نصوص أخرى على أهمية الالتزام بالإعلام في المواد الغذائية، و بصورة خاصة إذا تعلّق الأمر بالمضافات الغذائية، و هذا ما جاء به القرار الوزاري المشترك¹، الذي نص على بعض البيانات و المعلومات الخاصة بالمضافات الغذائية التي يجب أن تظهر على المواد الغذائية حسب ما جاء في المادة 4 (إضافة للبيانات المنصوص عليها في المادة 6...، يجب أن يتضمن وسم المواد المضافة الموضّبة مسبقا و الموجهة للبيع بالتجزئة البيانات الآتية: - البلد الأصلي، - رقم الخصصة، - التعليمات الخاصة بحفظ المنتج وكذا طريقة الاستعمال، - بيان " للاستعمال الغذائي ". يجب ان تظهر البيانات المذكورة في الفقرة أعلاه بالنسبة للمواد المضافة الموضّبة مسبقا غير موجهة للبيع بالتجزئة سواء على غلاف التوضيب أو على الوثائق المرفقة بالمنتج باستثناء تسمية المنتج و تاريخ الصنع و تاريخ نهاية الاستهلاك التي تظهر على غلاف التوضيب.)، من جهة أخرى، و بعد مدة جاء القرار الوزاري المشترك² الذي حدّد في المادة 3 قائمة المواد الغذائية المعنية بتطبيق المعايير الميكروبيولوجية (تطبّق أحكام هذا القرار على فئات المواد الغذائية الآتية: - الحليب و مشتقاته، - اللحوم الحمراء والبيضاء و مشتقاتها، - منتجات الصيد البحري و تربية المائيات، - الدهون الحيوانية

¹ القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 14 فيفري 2002، يحدد قائمة المواد المضافة المرخص بها في المواد الغذائية، ج.ر العدد 31.

² قرار وزاري مشترك مؤرخ في 2 محرم عام، الموافق ل 4 أكتوبر 2016، يحدد المعايير الميكروبيولوجية للمواد الغذائية. ج.ر العدد 39.

والنباتية، - المصبرات ونصف المصبرات، - أغذية الرضع والأطفال صغار السن، - الحبوب و المنتوجات المشتقة منها، - الأطباق المحضرة، - المياه و عصير الفواكه والخضر و المشروبات غير الكحولية، - الفواكه و الخضر و المنتوجات المعدة أساسا من النباتات، - البيض و المنتوجات المعدة من البيض و المرطبات و كريمات المرطبات، - الحلويات، - المواد الغذائية الأخرى المحددة....).

وعليه نلاحظ بأن الالتزام بالإعلام يساهم بصورة جوهرية في تجنب الخطر الذي يمكن أن يسببه الضرر الناتج عن المنتج الغذائي، عبر البيانات الإعلامية التي توضح مكونات المضافات الغذائية وغيرها، وهذا ما يدعم دور الالتزام بالإعلام في ضمان سلامة وأمن المستهلك.

المطلب الثاني: دور الالتزام بالمطابقة في الوقاية من مخاطر المضافات الغذائية

لم يكتفي المشرع بالالتزام بالإعلام لحماية صفة المستهلك، بل عزز ذلك الالتزام بالتزامات أخرى، تجسد معظمها في قانون حماية المستهلك، من خلال تدخل المشرع لتقييد حرية المتعاقدين قدر الإمكان لصالح لصفة المستهلك، التي من بينها الالتزام بالمطابقة، الذي ظهر في إطار تشريعات الاستهلاك بالوجه الذي هو عليه الآن، باعتباره التزاما مفروضا بقوة القانون في العقد على المتدخل بعد تطورات متلاحقة، خاصة على مستوى الاجتهاد القضائي، أين كان يلجأ أحيانا إلى ضمان العيوب الخفية في القانون المدني الفرنسي في عقد البيع من خلال المواد 1641 و 1648، المعنية بضمان العيوب الخفية¹، و أحيانا أخرى إلى نظرية توابع العقد، على أساس المادة 1135 ق.م.ف قبل تعديلها بالمادة 1194، لتبرير فرض هذا الالتزام.

ويقصد به عدم مطابقة الشيء للمعايير التقنية أو الإدارية، عكس البائع الذي يلتزم بتسليم المال في حالة الاستعمال، وليس ملزما بمطابقته للمعايير المفروضة، لكن حاليا، اتجه المشرع الجزائري في إطار قواعد حماية المستهلك، إلى فرض الالتزام بالمطابقة من جانب المتدخل اتجاه المستهلك، من خلال المادتين 11 و 12 من القانون رقم 03/09 المعدل و المتمم، فتتص المادة 12 (يتعين على كل متدخل إجراء رقابة مطابقة المنتج قبل عرضه للاستهلاك طبقا للأحكام التشريعية و التنظيمية السارية المفعول، تتناسب هذه الرقابة مع

¹ J. Calais-Auloy, L'influence du droit de la consommation sur le droit civil des contrats, RTD civ. 1994.,p250.

طبيعة العمليات التي يقوم بها المتدخل حسب حجم و تنوع المنتوجات التي يضعها للاستهلاك و الوسائل التي يجب أن يمتلكها مراعاة لاختصاصه و القواعد و العادات المتعارف عليها في هذا المجال... وعليه يلاحظ بأن ضمان مطابقة المنتوجات من جانب المتدخل، وبصورة خاصة في مجال السلامة من المضافات الغذائية، تنصرف من جهة إلى مطابقة المنتج للمقاييس و التنظيم (الفرع الأول)، ومن جهة أخرى إلى مطابقة المنتج لبعض الضوابط الخاصة بالمضافات الغذائية (الفرع الثاني).

الفرع الأول: مطابقة المنتج للتقييم والتنظيم

حرصاً أكثر على سلامة و تحقيق الرغبات المشروعة للمستهلك، فقد نصت المادة 12 من القانون رقم 03/09 المعدل و المتمم، على أنه يجب على كل متدخل إجراء رقابة مطابقة المنتج قبل أن يعرضه للاستهلاك، و من جهة أخرى تنص كذلك الفقرة الثالثة من هذا المادة، على تأكيد آخر وهو أن الرقابة التي يجريها الأعوان بنص المادة 25 من هذا القانون، لا تعفي أو لا تغني المتدخل من إلزامية التحري حول مطابقة المنتج قبل عرضه للاستهلاك، طبقاً للأحكام التنظيمية المعمول بها¹، من جهة أخرى فإن عملية التحري من المطابقة تقع على كل شخص يدخل في فئة المتدخلين إلى أن يصل المنتج للمستهلك، فابتداءً من المنتج والمستورد والموزع إلى البائع².

يضاف إلى رقابة المتدخل وتحريه من مطابقة المنتوجات للتنظيم الساري به العمل، هناك أيضاً رقابة تقوم بها الإدارة المعنية، نصت عليها المادة 29 من القانون رقم 03/09 صراحة (يقوم الأعوان المذكورون في المادة 25 أعلاه، بأي وسيلة و في أي وقت و في جميع مراحل العرض للاستهلاك، برقابة مطابقة المنتوجات بالنسبة للمتطلبات المميزة الخاصة بها)، أمّا عن الأعوان المكلفون بمهمة مراقبة عملية المطابقة، حسب المادة 25 (بالإضافة إلى ضبط الشرطة القضائية و الأعوان الآخرين المرخص لهم بموجب النصوص الخاصة بهم،

¹ ينظر على سبيل المثال، القرار الصادر عن وزارة الصناعة و المناجم/ المؤرخ في 29 مارس 2017، الذي يحدّد مختلف مستويات واجراءات تقييم المطابقة، فعلى سبيل المثال، يلزم المصنع بتصريح بالمطابقة عبر وثيقة يصرح من خلالها مطابقة منتوجه للمتطلبات التنظيمية من حيث الصحة و الأمن.

² كما أشار إلى ذلك نص المادة 5 من القانون رقم 02/89 الملغى (يجب على كل منتج أو وسيط أو موزع و بصفة عامة كل متدخل في عملية الوضع للاستهلاك أن يقوم بنفسه أو عن طريق الغير بالتحريات اللازمة للتأكد من مطابقة المنتج و/أو الخدمة للقواعد الخاصة به و المميزة له) ينظر في هذا الشأن، بودالي محمد، حماية المستهلك في القانون المقارن، دار الكتاب الحديث، القاهرة، مصر، 2006، ص 287.

يؤهل للبحث و معاينة مخالفات أحكام هذا القانون، أعوان قمع الغش التابعون للوزارة المكلفة بحماية المستهلك).

أما بالنسبة لعملية تقييم المنتجات، فقد جاء القانون رقم 04/16 المعدل والمتمم والمتعلق بالتقييم¹، حيث أشار من خلال المادة 3 المعدلة و المتمة، إلى أهم عنصر يرتبط بفكرة مطابقة المنتجات (...- الاستجابة لأهداف مشروعة لا سيما في مجال الأمن الوطني و حماية المستهلكين و حماية الاقتصاد الوطني والنزاهة في المعاملات التجارية و حماية صحة الأشخاص أو أمنهم.....) كما أشارت المادة 2 التي تعدل وتمم المادة 2 من القانون رقم 04/04 عبر الفقرة 8 إلى (الإشهاد بالمطابقة: نشاط يهدف إلى منح شهادة ، من طرف ثالث مؤهل، تثبت مطابقة منتج أو خدمة أو شخص أو نظام تسيير، للوائح الفنية أو للمواصفات أو للوثائق التقييمية أو للمرجع الساري المفعول) و يتولى هذه المهام المعهد الجزائري للتقييم، الذي أنشأ بموجب المرسوم التنفيذي رقم 69/98 المتضمن إنشاء المعهد الجزائري للتقييم وتحديد قانونه الأساسي²، وقد أكدت المادة 7 من هذا المرسوم على أن المعهد يتولى إعداد المواصفات الجزائرية ونشرها وتوزيعها، كذلك اعتماد علامات المطابقة للمواصفات الجزائرية وطابع الجودة ومنح تراخيص استعمال هذه العلامات والطوابع مع رقابة استعمالها في إطار التشريع المعمول به³، من جهة أخرى فإن عملية التحري من المطابقة تقع على كل شخص يدخل في فئة المتدخلين، إلى أن يصل المنتج للمستهلك، فابتداء من المنتج و المستورد والموزع إلى البائع.

الفرع الثاني: ضوابط استعمال المضافات الغذائية

لا يقتصر الأمر بشأن الالتزام بالمطابقة، على مطابقة تلك المتوجات إلى التنظيم و التقييم فقط من قبل المتدخل، بل يجب عليه أيضا أن يحرص على بعض الضوابط في استعمال المضافات في المواد الغذائية، وهذا حسب ما جاء في المرسوم التنفيذي رقم 214/12⁴ في المادة 5 (يجب أن يستوفي استعمال المضافات

¹ المؤرخ في 19 يونيو 2016، ج.ر العدد 37، الذي يعدل و يتم القانون رقم 04/04 المؤرخ في 23 يونيو 2004، يتعلق بالتقييم، ج.ر العدد 41.

² المؤرخ في 21 فيفري 1998، ج.ر العدد 11.

³ ينظر تفاصيل أخرى، محمد بودالي، المرجع السابق، ص 302 و 303 و 304.

⁴ المرسوم التنفيذي رقم 214/12 المؤرخ في 15 ماي 2012، يحدد شروط و كفاءات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة

للاستهلاك البشري، ج.ر العدد 30.

الغذائية الشروط الآتية: -الحفاظ على القيمة الغذائية للمادة الغذائية، - اعتبارها كمكون ضروري في أغذية الحماية، - تحسين حفظ أو تثبيت المادة الغذائية أو خصائصها الذوقية العضوية، بشرط ان لا تغير من طبيعة المادة الغذائية أو نوعيتها بصورة من شأنها تغليط المستهلك، (...)، و يبدو من خلال هذا النص أنّ المشرع حرص كل الحرص على وجود التفاصيل الخاصة بمطابقة استعمال المضافات الغذائية، مع المواصفات الصحية والطبية بالدرجة الأولى، بغض النظر عن المفهوم الواسع للمطابقة الذي يشمل المطابقة التعاقدية و الادارية، كما يظهر من خلال نص المادة 8 بأنّ المشرع قد سمح بإمكانية اعتماد المقاييس الدولية التي تضمن أمن وسلامة صحة المستهلك، في حالة عدم وجود مقاييس جزائرية في هذا الشأن.¹

المطلب الثالث: دور الالتزام بالسلامة في معالجة مخاطر المضافات الغذائية:

لقد اهتمت تشريعات حماية المستهلك اهتماما بالغاً بمسألة أمن و سلامة صحية المستهلك من مختلف المنتوجات والخدمات المعروضة في السوق، والدليل على ذلك هو الكم الكبير من النصوص القانونية المتنوّعة²، أهمها قانون حماية المستهلك وقمع الغش (الفرع الأوّل) و لعلّ ما يزيد من أهمية سلامة صحة المستهلك هي المخاطر الناتجة عن الافراط أو عدم الأخذ بالمعايير المطلوبة في استعمال المضافات الغذائية، الأمر الذي يستدعي اهتماما خاصا (الفرع الثاني).

¹ المادة 8 (يجب أن تستوفي المضافات الغذائية المنصوص عليها في المادة 6 اعلاه مواصفات التعريف و النقاء المحددة في المقاييس الجزائرية، و في حالة عدم جودها تستعمل المقاييس المعمول بها على المستوى الدولي).

² نرى من بين النصوص التي أشارت إلى ضمان هذا الالتزام، المرسوم التنفيذي رقم 266/90 المتعلق بضمان المنتوجات و الخدمات، المؤرخ في 15 سبتمبر 1990، ج.ر العدد 40، في المادة 3 (يجب على المحترف أن يضمن سلامة المنتج الذي يقدمه من أي عيب يجعله غير صالح للاستعمال المخصص له و /أو من أي خطر ينطوي عليه..) كما أشار القانون رقم 03/09 ضمن المادة 9 (يجب أن تكون المنتوجات الموضوعة للاستهلاك مضمونة و تتوفر على الأمن بالنظر إلى الاستعمال المشروع المنتظر منها، و أن لا تلحق ضرار بصحة المستهلك و أمنه و مصالح، و ذلك ضمن الشروط العادية للاستعمال أو الشروط الأخرى الممكن توقعها من قبل المتدخلين) كما جاء أيضا الحث على أن يكون المنتج سليما في أكثر من نص قانوني، من ذلك ما جاء في نفس المادة من الفقرة 11 (منتوج سليم و نزيه و قابل للتسويق: منتج خال من أي نقص و / أو عيب خفي يضمن عدم الأضرار بصحة و سلامة المستهلك و/أو مصالحه المادية و المعنوية) و اتبع ذلك بالفقرة 12 (منتوج مضمون: كل منتج ، في شروط استعماله العادية أو الممكن توقعها، بما في ذلك المدة ، لا يشكل أي خطر أو يشكل أخطارا محدودة في أدنى مستوى تتناسب مع استعمال المنتج و تعتبر مقبولة بتوفير مستوى حماية عالية لصحة و سلامة الأشخاص) و قد اتبعت هذه الإشارات القانونية، بالمرسوم التنفيذي رقم 203/12، الذي يتعلّق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتوجات.

الفرع الأول: الالتزام بالسلامة في مضمونه العام

لقد أشارت المادة 10 من قانون رقم 03/09 على أنه (يتعيّن على كل متدخل احترام إلزامية أمن المنتج الذي يضعه للاستهلاك فيما يخص: -مميزاته و تركيبه و تغليفه و شروط تجميعه وصيانتته-تأثير المنتج على المنتجات الأخرى عند توقع استعماله مع هذه المنتجات..- عرض المنتج ووسمه والتعليقات المحتملة الخاصة باستعماله و إتلافه و كذا كل الإرشادات أو المعلومات الصادرة عن المنتج.-فئات المستهلكين المعرضين لخطر جسيم نتيجة استعمال المنتج، خاصة الأطفال. تحدد القواعد المطبقة في مجال أمن المنتجات عن طريق التنظيم) و لم يتأخّر المشرع في إصدار التنظيم الخاص بتطبيق هذه المادة، كما جاء في المرسوم التنفيذي رقم 203/12، من خلال المادة 5 منه (يجب أن تستجيب السلعة و /أو الخدمة بمجرد وضعها رهن الاستهلاك، للتعليمات التنظيمية المتعلقة بها في مجال أمن و صحة المستهلكين و حمايتهم، لا سيما فيما يتعلق بما يأتي: - مميزات السلعة من تركيبها وشروط إنتاجها و تجميعها و تركيبها و استعمالها و صيانتها و إعادة استعمالها وتدويرها من جديد ونقلها.-شروط النظافة التي يجب أن تتوفر في الأماكن المستعملة للإنتاج والأشخاص الذين يعملون.-مميزات وتدابير الأمن الأخرى المرتبطة بالخدمة وبشروط وضعها في متناول المستهلك.-التدابير الملائمة الموضوعية قصد ضمان تتبع مسار السلعة أو الخدمة) يلاحظ أن مضمون الالتزام بالسلامة ينصرف إلى منتجات متعدّدة، من ذلك سلامة المنتجات الغذائية، وهذا ما دفع بالسلطات العمومية، إلى الاهتمام بكل مادة على حد¹.

الفرع الثاني: الالتزام بالسلامة في مضمونه الخاص

على خلاف ما تم ذكره سابقا، فإنّ مسألة سلامة صحة المستهلك من مخاطر الإضافات الغذائية، أشار إليها المشرع بصورة ضمنية، عندما حتّ على ضرورة احترام المعايير الميكروبيولوجية، حسب ما جاء في المادة 2

¹ من ذلك استعمال المحلّيات، البن، المادة الدسمة، مسحوق الحليب الصناعي، الياهورت، الجبن، الزبدة، اللحوم المفرومة، الدواجن المذبوحة، منتجات الصيد البحري، الفواكه الطازجة، و تهدف هذه القواعد إلى مراعاة خصائص كل منتج، سواء بالحرص على حفظ بعض المنتجات في درجة حرارة مناسبة أو حفظها في المبردات، و أيضا منع عرض المنتجات المنتهية الصلاحية .. الخ و هذه المواد كلها منظمّة بقرارات وزارية، راجع مثلا: القرار الوزاري المشترك مؤرخ في 2 محرم عام، الموافق ل 4 أكتوبر 2016، يحدد المعايير الميكروبيولوجية للمواد الغذائية، بشأن الملاحق المتعلقة بالمعايير الميكروبيولوجية المطبقة على المواد الغذائية.

من قرار وزاري مشترك¹ (...احترام المعايير الميكروبيولوجية: الحصول على نتائج مرضية أو مقبولة المذكورة في ملحق هذا القرار، عند اجراء التحاليل الميكروبيولوجية المبنية على اساس القيم المحددة لهذه المعايير، مع الاخذ بعين الاعتبار التنظيم المعمول به و المتعلق بكيفيات اقتطاع العينات و سير التحاليل...)، وهذا ما أكدته أيضا المادة 5 (يجب أن يسهر المتدخلون المسؤولون على وضع المواد الغذائية للاستهلاك على احترام المعايير الميكروبيولوجية ...) كما أكد القرار أيضا على ضرورة سلامة بعض المواد الغذائية من المضافات، كما جاء في المادة 4 (يجب أن لا تحتوي المواد الغذائية المذكورة في المادة 3 أعلاه، على الكائنات الدقيقة أو السمين أو نواتج الأيض بكميات يمكن أن تشكل خطرا على صحة المستهلك).

و من أجل تعزيز دور الالتزام بالسلامة، فقد تم فرض جزاءات مدنية و أخرى، جزائية على كل من يخالف قواعد ضمان السلامة، فبشأن الجزاء المدني، فيرجع لأحكام المادة 140 مكرر ق.م (يكون المنتج مسؤول عن الضرر الناتج عن عيب في منتوجه حتى و لم تربطه بالمتضرر علاقة عقدية) يظهر من نص هذه المادة، أن المشرع حصر المسؤولية في صفة المنتج فقط، مع أنه كان بوسع التوسع في هذه الصفة، لتشمل صفات أخرى لتمكين الضحية من الرجوع على أحدهم، و من جهة أخرى يظهر أن شروط قيام مسؤولية المنتج، تتحقق بتوافر الشروط العامة المتعارف عليها في قيام المسؤولية، بما أن المشرع لم يخصص شروط خاصة بهذه المسؤولية، وبالتالي لا بد من توافر الضرر، و مصدر الضرر، و أيضا العلاقة السببية²، أما بشأن الجزاءات الجزائية، فيرجع لأحكام القانون رقم 03/09 خاصة في الباب الثالث " البحث و معاينة المخالفات " وأيضاً الباب الرابع " قمع الغش " وفيه الفصل الثاني " المخالفات و العقوبات " و لعلّ أهم هذه العقوبات التي تقع على المتدخل هو إخلاله بأمن و سلامة المنتوجات..، و هذا ما نصت عليه عدة مواد قانونية، من ذلك المادة 71) يعاقب بغرامة من مائتي ألف دينار(200.000دج) إلى خمسمائة ألف دينار (500.000دج) كل من يخالف إلزامية سلامة المواد الغذائية المنصوص عليها في المادتين 4 و 5 من هذا القانون).

¹ قرار وزاري مشترك الذي يحدّد المعايير الميكروبيولوجية للمواد الغذائية.

² فيلاللي علي، الالتزامات، الفعل المستحق للتعويض، موفم للنشر، الجزائر، ط.3، 2015، ص 254 إلى ص 258.

المبحث الثاني: المقاربة المؤسسية في ضمان الأمن الغذائي للمستهلك

لم تعد مسألة حماية المستهلك في أمنه و سلامته شأن فردي خاص بشخصه فقط، بل هي من أولويات السلطات العمومية، التي تحرص كل الحرص بمختلف مؤسساتها و مستوياتها، على ضمان الأمن الصحي الغذائي للمستهلك (المطلب الأول) فضلا عن مساهمة المجتمع المدني بكافة أطرافه في ذلك الهدف (المطلب الثاني).

المطلب الأول: مساهمة السلطات العمومية في الوقاية من أخطار المواد الغذائية

لقد أصبحت حماية جماعة المستهلكين، تستلزم تضافر جهود كل أفراد المجتمع، و تستدعي كذلك اهتمام السلطات العمومية¹، وهذا ما جعل هذه المهمة من المهام الأساسية للإدارة على مختلف هيئاتها و مستوياتها، خاصة إذا تعلق الأمر بالحرص على سلامة المستهلكين و الأشخاص بصورة عامة، كما جاء على سبيل المثال في المرسوم التنفيذي رقم 453/02 الذي يحدد صلاحيات وزير التجارة²، المادة 5 منه (يكلف وزير التجارة في مجال جودة السلع و الخدمات و حماية المستهلك بما يأتي: شروط وضع السلع و الخدمات رهن الاستهلاك في مجال الجودة، والنظافة الصحية والأمن... يعدّ وينفذ استراتيجية للإعلام والاتصال تتعلق بالوقاية من الأخطار الغذائية وغير الغذائية تجاه الجمعيات المهنية والمستهلكين التي يشجع إنشاءها) كما تسهر المديرية التابعة لوزارة التجارة ، سواء المديرية الولائية أو الجهوية للتجارة، فنجد من المهام الموكلة للمديرية الولائية ما جاء به المرسوم التنفيذي رقم 409/03 المتضمن تنظيم المصالح الخارجية في وزارة التجارة وصلاحياتها وعملها، الملغى بالمرسوم التنفيذي رقم 11-09³، حيث أشارت المادة 3 منه، إلى فكرة ضمان أمن المنتوجات (...تقديم المساعدة للمتعاملين الاقتصاديين والجامعات والمستعملين والمستهلكين في ميدان الجودة وأمن المنتوجات و النظافة الصحية...)، كما تم إنشاء اللجنة الوطنية المكلفة بالتنسيق ما بين

¹J. Calais-Auloy, L'influence du droit de la consommation sur le droit civil des contrats, RTD civ. 1994,p252.

² المؤرخ في 22 سبتمبر 2002 ج.ر العدد 85.

³ المؤرخ في 5 نوفمبر 2003 يتضمن تنظيم المصالح الخارجية في وزارة التجارة و صلاحياتها و عملها ج.ر العدد 68. الملغى بالمرسوم التنفيذي رقم 11-

09 المؤرخ في 23 جانفي 2003، ج.ر العدد 4.

القطاعات في مجال حماية صحة المستهلك من الأخطار الغذائية¹، وتشتمل هذه اللجنة على عدة ممثلين لقطاعات وزارية مختلفة، من بينها وزير الصحة والسكان كرئيس، وممثلين عن وزارة العدل، و الداخلية والجامعات المحلية، والصحة والسكان، والفلاحة والصيد البحري، والتجارة. من أجل الحرص على ضمان أمن المنتوجات وسلامتها، وهذا ما يصدق أيضا على الوقاية من خطر المضافات الغذائية.

من جهة أخرى، فحرص المشرع على ضمان أمن و سلامة صحة المستهلك، جعله يتبنى تصوّر جماعي و وقائي لضمان الالتزام بالسلامة، من خلال إنشاء هيئات و أجهزة إدارية، تتولّى الحرص على المصالح الجماعية للمستهلكين، من تلك الأجهزة نجد المجلس الوطني لحماية المستهلك، الذي أنشئ بموجب المرسوم التنفيذي رقم 92/272²، وقد أشار هذا المرسوم إلى مهام هذا المجلس في توفير سلامة المستهلك و أمنه، كما جاء في المادة 14) يمكن أن ينشأ المجلس بداخله لجانا مختصة دائمة أو مؤقتة يحدد اختصاصها وعددها وتشكيلتها وتنظيمها وسيورها بموجب النظام الداخلي للمجلس) ويبدو من خلال هذا النص، أن اللجان المختصة يمكنها أن تتخذ التدابير التي من شأنها تحسين الوقاية من المخاطر التي تسببها المنتوجات والخدمات، من خلال إبداء رأيها في ذلك³، وهذا ما أشارت إليه المادة 22 من هذا المرسوم التنفيذي، التي من بينها اتخاذ التدابير الكفيلة بتدعيم أمن المستهلك، ووقايتها من المخاطر الناتجة عن السلع والخدمات.

كما تم انشاء مديرية فرعية لمراقبة الجودة و قمع الغش، و هذا ما أشار إليه القانون رقم 03/09 في الباب الثالث: البحث ومعاينة المخالفات، في الفصل الأول تحت عنوان: أعوان قمع الغش، والذين يقومون بمهام كثيرة تتلخص في معانة المخلفات ، كذلك القيام بمهام ذات طابع وقائي، من خلال مراقبة مطابقة المنتوجات والخدمات، وللقيام بذلك يمكنهم دخول الأماكن التي يوجد بها المنتوجات ، أو التي تؤدي فيها

¹ وذلك بموجب القرار الوزاري المؤرخ في 20 مارس 1999، ج.ر العدد 32، و حسب ما جاء في المادة 2 منه (ترقية التنسيق و التشاور ما بين المؤسسات و الهيئات العملية المساهمة في ضمان حماية صحة المستهلك من الأخطار الغذائية)

² المؤرخ في 06/07/1992 يحدد تشكيلة المجلس الوطني لحماية المستهلكين و اختصاصاته، ج.ر العدد 52، الذي طُبّق مضمون المادة 24 من قانون رقم 02/89، التي حثت على إنشاء المجلس الوطني لحماية المستهلك، و قد عدّل هذا المرسوم بالمرسوم التنفيذي رقم 355/12، المؤرخ في 10/11/2012، ج.ر العدد 56.

³ بلال نزهة، الطابع الوقائي والجماعي لقانون الاستهلاك، ماجستير، جامعة وهران، كلية الحقوق، 2013/2012، ص 87.

الخدمات، كما يجوز للأعوان طلب الوثائق اللازمة التي تساعد في دراسة المنتج وكذا تحليله، كما يمكنهم طلب رخصة الإنتاج، في المجالات التي تتطلب الرخص.

تتعرّز أيضا مسألة ضمان سلامة الأشخاص و أمنهم الصحي في دور الإدارة الوقائي، عبر مراقبة دخول المحترف إلى الأسواق، من أجل مراقبة المنتوجات و تحديدها، و أيضا ضمان حماية كافة المستهلكين¹، كما أن المشرع يضفي الرقابة على دخول المنتجات و الخدمات إلى السوق، فقد يسمح بدخول بعضها، و يتحمّل المتدخل بمفهومه الواسع مسؤوليته الجزائية و المدنية، إذا ما تعرّض أحد الأشخاص لضرر يمس سلامته الجسدية، كما يمنع إدخال أو السماح بإنتاج أو توزيع بعض المواد التي قد تشكّل خطر على سلامة الأشخاص، كما توجد بعض المنتوجات تفرض على المتدخل الحصول على ترخيص مسبق بالعرض في السوق، مرفوق بملف يوجه إلى مصلحة الجودة وقمع الغش².

المطلب الثاني: مساهمة المجتمع المدني في ضمان حقوق المستهلك:

لاشك في أنّ دور المجتمع المدني، أصبح له دور بارز في توجيه الرأي العام داخل المجتمع على كافة المستويات، و لعلّ من بين أدواره الأساسية هو الدفاع عن مصالح الفرد و الجماعات في أمنهم و سلامتهم الصحية، فقد سمح المشرع في هذا الشأن بإنشاء جمعيات حماية المستهلكين³، تتولى الدفاع عن المصالح الجماعية لهذه الفئة و غيرهم، والتي من بين مهامها تحسيس فئة المستهلكين، وترسيخ ثقافة الاستهلاك لديهم، و توعيتهم بضرورة حرصهم و حذرهم من مخاطر المنتوجات⁴، كما يحقّ لجمعيات حماية المستهلكين أن تقوم برفع الدعاوى القضائية، باعتبارها ممثلة للمصلحة العامة والجماعية للمستهلكين، كما نصّت عليه المادة 23 من قانون رقم 03/09) عندما يتعرّض مستهلك أو عدة مستهلكين لأضرار فردية تسبب فيها نفس المتدخل و ذات أصل مشترك يمكن لجمعيات حماية المستهلكين أن تتأسس كطرف مدني) كما أكّدت المادة 65 من قانون

¹ ينظر تفاصيل أخرى، حول دخول شروط إدخال المحترف المنتوجات إلى السوق، بودالي محمد، المرجع السابق، ص 405 و ما يليها.

² كما جاء في المرسوم التنفيذي رقم 37/97 في المادة 13 منه الذي ألغى المرسوم التنفيذي رقم 41/92، و ذلك من خلال إخضاع كل المنتوجات قبل تسويقها و دخولها للسوق، إلى إذن مسبق، الذي يمكن من خلال أن تراقب الإدارة بصورة مسبقة قبل وضعها للاستهلاك.

³ ينظر قانون 06/12 المؤرخ في 12 يناير 2012 يتعلق بالجمعيات، ج ر، رقم 2 مؤرخة في 15 يناير 2012.

⁴ بلال نزهة، المرجع السابق، ص 97.

رقم 02/04 على حق الجمعية في التأسيس كطرف مدني للحصول على التعويض (كما يمكنهم التأسيس كطرف مدني في الدعاوى للحصول على تعويض الضرر الذي لحقهم) فهذه الجمعيات يمكنها المطالبة بإصلاح الضرر الناتج عن المساس بالمصالح الجماعية للمستهلكين.

الخاتمة:

إنّ مسألة حماية المستهلك في أمنه الصحي والغذائي من مخاطر المضافات الغذائية، هي من بين المسائل التي تحظى بنصوص قانونية وفيرة و متنوّعة، لكن بالمقارنة مع فعالية تطبيقها على أرض الواقع نرى اختلافا كثيرا و تفاوتا كبيرا، بالنظر إلى هشاشة الدور الرقابي للأعوان المختصين في المقاربة السابقة و اللاحقة على دخول المنتجات للسوق، لذا ندعو المشرع إلى تكثيف الطابع الردعي في هذا الشأن.

- كما ندعو المشرع للحرص أكثر على تطبيق معايير الجودة و النوعية، و الالتزام بالمطابقة للمعايير الدولية، و تكثيف التعاون في هذا الشأن ما بين المخابر الوطنية و الدولية.

- وندعو المستهلكين إلى التحري الجيد لمنتجاتهم الغذائية الصحية، و الابتعاد كثيرا على المنتجات المليئة بالمضافات.

- وندعو أيضا المنتجين إلى الحرص على نوعية و جودة المنتجات الغذائية، التي من شأنها أن تقينا بدرجة كبيرة من أضرار المضافات الغذائية.

التجريم كآلية لحماية المستهلك من مخاطر المضافات الغذائية

Criminalization as a mechanism to protect consumers from the risks of food additives

د. خطاب كريمة (جامعة الجزائر 01)

Dr. Khattab Karima (University of Algiers 01)

Abstract:

The use of food additives in various food products and foods has become a practical and commercial necessity, there has been a widespread desire of interventionists to improve their products to increase demand for them. Article 8 of the Consumer Protection and Suppression of Fraud Act has authorized the product to integrate food additives into food in accordance with licensed conditions and standards.

However, uncontrolled use of these additives may pose a threat to the health and safety of the consumer, which prompted the Algerian legislator to issue legal texts that control the process of using them to ensure product safety and protect consumer health, based on the international system related to food additives. However, the failure of the interventionist to implement the legal frameworks in this area entails criminal liability, by criminalizing any act that would violate the provisions governing the use of food additives, which we are trying to clarify through this research paper.

Key words: Food additives, consumer, fraud and deception, penal protection, criminalization

مستخلص:

إن استعمال المضافات الغذائية في مختلف المنتجات الغذائية والأطعمة أصبح ضرورة عملية وتجارية، وانتشر بشكل واسع رغبة من المتدخلين بتحسين منتوجاتهم لزيادة الإقبال عليها، وقد أجازت المادة 8 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش للمنتج إمكانية إدماج المضافات الغذائية في المواد الغذائية وذلك وفق الشروط والمعايير المرخص بها، غير أن الاستعمال غير المضبوط لهذه المضافات قد يشكل خطرا على صحة وسلامة المستهلك، الأمر الذي دفع المشرع الجزائري إلى إصدار نصوص قانونية تضبط عملية استعمالها ضمانا لسلامة المنتج وحماية لصحة المستهلك، معتمدا في ذلك النظام الدولي المتعلق بالمضافات الغذائية، غير أن عدم تنفيذ المتدخل للأطر القانونية المسطرة في هذا المجال، يترتب عليه قيام المسؤولية الجزائية، من خلال تجريم كل فعل من شأنه الإخلال بالأحكام المنظمة لاستعمال المضافات الغذائية، وهو الأمر الذي نحاول توضيحه من خلال هذه الورقة البحثية.

الكلمات المفتاحية: المضافات الغذائية، المستهلك، الغش والخداع، الحماية الجزائية، التجريم

مقدمة:

يعد موضوع المضافات الغذائية من أهم المواضيع التي تثير اشكالا وجدلا كبيرين لارتباطه بالسلامة الصحية للمستهلك وغذائه، خاصة مع ظهور صناعات جديدة منها الغذاء المجهز أو نصف المجهز، ناهيك عن انتشار أماكن بيع الأغذية ومطاعم الوجبات السريعة، وازدياد عدد الأشخاص الذين يتناولون غذاءهم خارج منازلهم، مما أدى إلى البحث عن أفضل السبل لإطالة عمر المادة الغذائية، باستخدام المواد الحافظة في الأطعمة والمواد الصناعية في إنتاج الغذاء، كما قد تستخدم مضافات الأغذية في إحدى مراحل نمو النبات، أو قد تضاف أثناء عمليات الحصاد، التعليب، التصنيع، التخزين أو تسويق الأغذية بهدف تحسين نوعيتها أو زيادة المبيعات منها.

ولقد أثبتت الدراسات والأبحاث المتعددة خطورة هذه المضافات على جسم وصحة الإنسان، خاصة عند عدم احترام وتجاوز الحدود والنسب المطلوبة بيولوجيا وعلميا، إذ يستلزم ضمان سلامة المواد الغذائية أن

يكون ذلك في أية مرحلة من مراحل عرض المنتج للتداول، وهو ما أكدته معيار إيزو 2200 بأن سلامة المنتجات الغذائية لا يمكن ضمانها إلا بتضافر جهود كل الفاعلين أي المتدخلين في السلسلة الغذائية، بما في ذلك المنتجون الفلاحون ومنتجو المواد الغذائية ومنتجو مبيدات الأسمدة والأدوية الحيوانية، بالإضافة إلى منتجي المضافات الغذائية(1).

تبدو أهمية موضوع المضافات الغذائية في استحوذته على اهتمام الكثير من الباحثين، وقد طُرح على طاولة العديد من المؤتمرات العالمية لأنه مرتبط بحق أساسي من حقوق الإنسان وهو الحق في الغذاء الذي كفلته مختلف الجهات الدولية والحقوقية، وكذا معظم التشريعات الاستهلاكية، فأدرجت قواعد صارمة تحقق أمنه وسلامته، وفي هذا الإطار وضع المشرع الجزائري مجموعة من النصوص القانونية المتعلقة بحماية المستهلك من جرائم الاعتداء على سلامة صحته في قانون العقوبات التي تضمن تدابير عقابية، وقانون حماية المستهلك وقمع الغش الذي وضع تدابير قانونية لحماية المستهلك، وهي تدابير وقائية أكثر منها عقابية.

وتهدف هذه الدراسة إلى التطرق إلى الأحكام التشريعية التي أقرها المشرع الجزائري لتجريم السلوكيات الماسة بصحة وسلامة المستهلك، ومن ثم المعالجة القانونية لهذا الموضوع، ومدى مواكبة المشرع للتطور التشريعي الجزائري المقرر في مجال الصناعات الغذائية.

وانطلاقاً من الاعتبارات السابقة نطرح الإشكالية الجوهرية التالية: هل استطاع المشرع الجزائري من خلال تنظيمه لاستعمال المضافات في المواد الغذائية أن يكفل حماية جزائية فعالة تضمن حصول المستهلك على مادة غذائية سليمة ومطابقة لمواصفات المعايير المعتمدة؟

اعتمدنا في معالجة هذه الإشكالية على المنهج الوصفي في توضيح بعض المفاهيم المتصلة بالموضوع بما يساعد على فهمه وتحديده، وكذا المنهج التحليلي من خلال تحليل الأفكار والنصوص القانونية ذات الصلة بموضوع المضافات الغذائية والحماية الجزائية لصحة المستهلك، وفي سبيل ذلك أتبعنا خطة ثنائية، حيث نتناول في المحور الأول الحماية المقررة للمستهلك من مخاطر المواد المضافة الغذائية في قانون العقوبات، بينما نعالج في المحور الثاني الحماية المقررة له في قانون حماية المستهلك وقمع الغش.

المحور الأول: حماية المستهلك من مخاطر المواد المضافة وفقا لقانون العقوبات

إن موضوع السلامة الغذائية من أهم الحقوق التي يتمتع بها الإنسان، وجاء هذا الحق من حق الإنسان في التمتع بصحة بدنية وجسدية وعقلية، وقد كرسّ المشرع الجزائري الالتزام بالسلامة الغذائية في نص المادة 3 الفقرة 6 التي تناولت تحديد عدة مفاهيم من بينها سلامة المنتوجات، وكذلك المادة 4 من القانون رقم 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش (2)، إذ تنص على أنه " يجب على كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك احترام إلزامية سلامة هذه المواد والسهر على ألا تضر بصحة المستهلك، وقد ورد نفس المضمون في المادة 4 من المرسوم التنفيذي رقم 172/15 المؤرخ في 25 يونيو 2015 الذي يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية(3).

لقد سعى المشرع الجزائري إلى حماية المستهلك من المنتوجات التي تمس أمنه وسلامته عبر تطوير آليات الرقابة والكشف عن السلوكات التي تضر به من طرف المتدخلين الذين قد يقومون بتوزيع منتجات، لا يراعى فيها المواصفات المعروفة، لذا تمثل حماية المستهلك في مواجهة أفعال الغش والخداع مطلبا أمنيا في غاية الأهمية، وقد جرمّ المشرع الجزائري الخداع والغش حماية للمستهلك بموجب قانون العقوبات حيث أورد الأفعال التي تكون الركن المادي لهذه الجرائم، والعناصر التي ينصب عليها الغش والخداع من أجل حماية المستهلك من السلوكيات التي تمس بسلامة المنتوجات، أو الخدمات التي يقتنمها في إطار تلبية متطلباته وحاجياته اليومية، الأمر الذي نوضحه في النقاط التالية.

أولا: تجريم فعل الغش في المواد المضافة

يعتبر الغش امرا منافيا للأخلاق ومفسدا لكل مقومات الحياة، وقد تطورت وسائل الغش نتيجة تطور التكنولوجيا، كما يُعرّف على أنه كل تغيير في المنتج الغذائي، يتجسد في عملية تزيف البضاعة والذي يكون إما بالانتزاع أو الإنقاص أو بالإضافة (4)، حيث يمارس المتدخل التذليل والتضليل من أجل إقبال المستهلك على اقتناء منتوجه بإخفاء المعلومات الخاصة به، أو بتقديم معلومات خاطئة عنه أو بإجراء تغيير في تركيب مكوناته أو صنفه أو نوعه، حتى يُظهره كمنتج سليم وذو نوعية جيدة، بينما في الحقيقة هو منتج معيب باطنا وسليم ظاهرا(5).

اتسع نطاق الغش في مجال الأغذية والمنتجات، خصوصا في مجال المضافات الغذائية أمام جهل المستهلك لأنواعها والنسب الواجب استخدامها وعدم إدراكها بالحواس، هذا ما أدى بالمشرع إلى وضع قواعد خاصة كفيلة بحماية الطرف الضعيف في العقد الاستهلاكي(6) ، من خلال تجريم فعل الغش في إطار قانون العقوبات(7) ، الأمر الذي يتطلب التعرض لأركان هذه الجريمة حتى تتحقق مساءلة المتدخل جزائيا.

عرّف جانب من الفقه الغش على أنه " تغيير يقع على جوهر السلعة أو تكوينها الطبيعي وتكون هذه السلعة معدة للبيع، حيث يترتب على هذا التغيير التأثير على خواصها الأساسية أو إخفاء عيوبها أو إعطائها مظهرا آخر يختلف عنه في الحقيقة، وذلك من أجل الاستفادة من الخواص المسلوقة للحصول على كسب مادي عن طريق الفرق في الثمن"(8) ، وجريمة الغش في الواد الاستهلاكية جريمة عمدية، حيث نصت المادة 431 من ق.ع على عقاب كل من يغش أو شرع في أن يغش شيئا من أغذية الإنسان أو الحيوان، لذلك يستلزم لقيامها توافر الأركان التالية:

1. الركن المادي:

أوردت المادة 431 ق.ع الأفعال المادية التي يتكون منها الركن المادي لجريمة الغش التي تتحقق في إحدى الصور التالية:

أ. الغش بالخلط أو بالإضافة للبضاعة:

تعد طريقة الغش بالإضافة من أكثر الطرق شيوعا من الناحية العملية، ويتم ذلك بخلط السلعة بمادة أخرى مختلفة عنها، أو من نفس طبيعتها لكن بجودة أقل كخلط الحليب الطبيعي بآخر صناعي، ويكون هذا الخلط غير مرخص به قانونا وغير مطابق للعادات التجارية(9) ، والحالات التي تطبق فيها هذه الحيلة متنوعة نذكر مثلا: مزج زيت الزيتون بزيت المائدة، أو إضافة الماء للحليب أو للألبان.

وتجدر الإشارة إلى أنه لا يعتبر كل خلط أو إضافة غشا، فهناك إضافات لبعض السلع تكون ضرورية إما لحفظها من التلف كالمواد المضافة للمواد الغذائية المعلّبة، أو لتحسين نوعيتها كإضافة الماء إلى بعض أنواع العصائر لتحسين مذاقها، فهذه الإضافات لا تدخل في نطاق التجريم ما دامت في الحدود التي يسمح بها القانون.

ب. الغش بالانتزاع أو الإنقاص:

غالبا ما يرتبط الغش بالانتزاع أو الإنقاص بالغش بالإضافة، وذلك بإضافة ملون أو محليات ومقابل ذلك يُنقص عنصر من العناصر الجوهرية للمادة الغذائية، على أن يترك المتدخل للسلعة المظهر الخارجي الذي يؤدي إلى اعتبارها كمنتوج أصلي بطبيعته ووفقا لشروط صنعه (10) كنزع دسم الحليب الذي يقلل من خواصه الأصلية، لذا يتوجب على المتدخل أن يحافظ على الخصائص الغذائية للمنتوج لحماية الغذاء لوقت أطول، بالاعتماد على المواد الحافظة المرخص بها وبالنسب المحددة، وفي حالة عدم التزامه يكون مسؤولا مسؤولية جزائية على أساس جريمة الغش.

ومن أجل ذلك يجب التمييز بين الغش بالإضافة والغش بالإنقاص، حيث يؤدي الأول إلى إحداث عيب في السلعة وإظهارها على غير حقيقتها، في حين يؤدي الغش بالإنقاص إلى إحداث عيب في السلعة مع احتفاظها بطبيعتها (11)، وعليه يتحقق الركن المادي لهذه الجريمة من خلال لأفعال الإيجابية الواردة على السلعة كالإنقاص من خواصها أو إضافة مادة غريبة، وكلها من شأنه مخالفة المواصفات المطابقة للقانون.

2. الركن المعنوي:

تعد جريمة الغش في المواد الغذائية جريمة عمدية، يستلزم لقيامها توافر القصد الجنائي العام لدى المتهم، غدت تتطلب هذه الجريمة علم الجاني بقيامه بالغش في منتوج معين، بإضافة أو إنقاص أو بخلط مواد خاصة بعدما كان المنتوج سليما، وكذا انصراف إرادته إلى تحقيق الواقعة المجرمة، ثم إن مجرد إنهاء تاريخ صلاحية المنتوج يفترض أن السلعة أصبحت فاسدة ويعتبر هذا غشا من المخالف، ويبقى البحث في توافر العلم بالغش مسألة واقعية يستقل بتقديرها قاضي الموضوع.

يتّضح من خلال نص المادتين 431-432 من قانون العقوبات أن المشرع لم يفرق بين مواد تغذية الإنسان أو مواد تغذية الحيوان، بحيث شمل كلتا الحالتين بالحماية الجزائية المقررة في المادة 432 من قانون العقوبات، أي أن المشرع أحاط الحيوان بالحماية القانونية في ظل قانون 03/09 إلا أنه أسقطه من المرسوم التنفيذي رقم 204/12 المتعلق بالمضافات الغذائية، وهو ما يؤخذ عليه باعتبار الحيوان عنصرا أساسيا في دورة الحياة خاصة الدورة الغذائية هذا من جهة، ومن جهة أخرى شدد المشرع الجزائري العقاب على جريمة الغش، حيث

يصل إلى حد تقرير عقوبة الجناية نظرا لجسامة الأضرار التي تنجم عن تداول أو استهلاك تلك المواد المغشوشة، ويكون بذلك قد ضاعف الجزاء المقرّر لها حماية لصحة المستهلك من جريمة الغش وضمانا لحقه في سلامة الجسم والحياة.

ثانيا: تجريم فعل الخداع في المواد المضافة

عرفت الجزائر في السنوات الأخيرة تجاوزات وانعكاسات صارخة من طرف المتعاملين الاقتصاديين، هذه التجاوزات التي أضحت تهدد الأفراد وتمس بآمنهم وسلامتهم، مما دفع بالمشرع الجزائري للالتفات إلى المستهلك والسعي لتوفير ترسانة قانونية وآليات تحمي حقوقه، فقد جرّم فعل الخداع ونظّمه تنظيما مزدوجا وذلك من خلال المادة 429 ق.ع وكذا المادة 68 من القانون 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش.

بالرجوع لنص المادة 429 من قانون العقوبات نجد أن المشرع أشار إلى العناصر التي تنصب عليها جريمة الخداع، فهو لم يعط تعريفا للخداع الذي يعرفه الفقه على أنه قيام بأعمال أو أكاذيب من شأنها إظهار الشيء على غير حقيقته، أو إلباسه مظهرا يخالف ما هو عليه في الحقيقة والواقع(12)، مما يفيد أن الخداع يختلف عن الغش، في كون هذا الأخير يقع على المنتج المعد للبيع بذاته، في حين أن الخداع يقع بغير تزيف للبضاعة، إذ تكون وسيلة الخداع المستعملة من أجل تضليل المجني عليه دون المساس بالبضاعة، أما وسيلة الغش فتكون على البضاعة ذاتها، لذلك جُرم الغش من أجل صحة الإنسان والحيوان، أما تجريم الخداع فمن أجل فكرة التعامل بين الناس بكل ثقة، كما أحالت المادة 68 من قانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش العقاب إلى قانون العقوبات.

وباستقراء نص هاتين المادتين يتضح أن المشرع الجزائري قد أدخل المواد الغذائية المدمج فيها المضافات ضمن نطاق الحماية القانونية المقررة على الجريمة التي ينصب فيها الخداع على طبيعة المنتج، خاصة من حيث التركيبة والمكونات وخصائصها... إلخ

1. الركن المادي:

استوجبت المادة 429 ق.ع لقيام جريمة الخداع أن تقع وسائل الخداع على إحدى خصائص المنتوجات الغذائية والتي عددها كذلك المادة 68 من القانون 03/09، ويستوي في ذلك أن يكون الشخص المخدوع

متعاقدًا عاديًا أو متعاقدًا الكترونيًا، أو مستهلكًا عاديًا أو مستهلكًا الكترونيًا، ويحدث الخداع حسب نص المادة 429 من قانون العقوبات على ما سنبينه على النحو الآتي:

أ. الخداع في طبيعة المادة الغذائية:

يجد هذا الخداع مجالًا له في المضافات الغذائية، فقد يرد في تركيبة المادة بالتلاعب في المواد المدمجة فيها، وفي نسبها القانونية، إذ يتحقق متى وجد فارق أساسي في تكوين المنتج على النحو الذي يصوره البائع، كان يعلن المتدخل بأن المنتج خال من الملونات والمواد الحافظة، في حين أنه يحتوي على نسبة منها دون أن يعلن عنها، محاولة منه خداع المستهلك لاقتناء المنتج.

ب. الخداع في طريقة الاستعمال أو الاحتياطات اللازمة للمنتج:

تتحقق هذه الحالة بإعطاء حالة مغايرة لخصائص المنتج بالخداع في التركيب، بوجود فارق في تكوين الشيء، أو بإعطاء بيانات خاطئة عن المكونات والمقومات اللازمة والمحددة بموجب اللوائح والمراسيم أو وفقًا لقواعد الصنع(13).

ج. الخداع في النوع والمصدر:

سعى المشرع الجزائري لتوفير الحماية الجزائية للمستهلك إذا ما تم خداعه في نوع أو مصدر أو أصل السلعة، كأن يقع المستهلك ضحية للخداع في أصل المضافات الغذائية، ما إذا كان أصله نباتيًا أو حيوانيًا أو ما إذا كان حلالًا أم حرامًا(14).

تجدر الإشارة إلى أن المشرع قد جرّم الخداع كما جرّم مجرد الشروع فيه، وهو ما عبّر عنه بعبارة "....يحاول...."، إذ بمجرد الشروع في الخداع تتحقق الجريمة وكأنها جريمة تامة، ولعل الحكمة من التجريم هنا هي الوقاية من ارتكاب الجريمة، كما يتضح من خلال نص المادة 429 ق.ع ما يلي:

-لم يحدد المشرع الأفعال والوسائل التي يشترط على الجاني القيام بها لخداع المتعاقد، وبالتالي يكون الخداع بأي وسيلة تدليسية يتخذها الجاني سبيلًا لمغالطة المتعاقد بشرط أن تكون حول ما حددته فقرات

المادة المذكورة أنفاً، باستثناء الوسائل والطرق التي حددتها المادة 430 من قانون العقوبات والتي تتعلق بظروف التشديد في الجريمة.

- جاء تحديد المشرع لصور الخداع في المادة 429 من قانون العقوبات على سبيل الحصر محددًا بذلك نطاق الخداع، أو محاولة الخداع بأحد الصور المذكورة حصراً، وبالتالي لا يمكن التوسع فيه، ومع هذا يمكن القول أن هذا التعداد الذي أورده المشرع يكاد يغطي جميع فرضيات الخداع المعروفة عملياً (15).

2. الركن المعنوي:

إن جنحة الخداع من قبيل الجرائم العمدية التي تقتضي توافر القصد الجنائي، إذ يجب أن يتحقق علم الجاني بارتكابه للخداع عن طريق استعمال إحدى الصور المنصوص عليها في المادتين 429 من ق.ع و68 من قانون 03/09 التي من شأنها إيقاع المستهلك ضحية للخداع.

في الحقيقة إن تجريم فعلي الغش والخداع آلية قانونية لتوفير الحماية اللازمة للمستهلك من أي عيب في المنتج، أو أي تضليل يتعلق بالمعلومات الخاصة بمستوى جودة المنتجات ونوعيتها ومصدرها، وغيرها من الانتهاكات الماسة بصحة وحياة المستهلك، أقلها حالات التسمم الغذائي وأخطرها السرطانات التي تنخر جسد الإنسان.

المحور الثاني: حماية المستهلك من مخاطر المضافات الغذائية وفق قانون 03/09

أمام الممارسات غير الأخلاقية والقانونية التي يتعرض لها المستهلك نتيجة جشع ورغبة المتدخلين الاقتصاديين في تحقيق الربح على حساب سلامة المستهلك الذي يدفع ثمن كل هذه الممارسات، تدخل المشرع الجزائري لصالح حماية هذا الأخير بموجب قوانين ومراسيم يكييفها من فترة لأخرى لتحقيق الردع الذي يصب في مصلحة حماية المستهلكين، حيث جاء القانون رقم 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش.

حيث وفقاً لهذا القانون ألزم المشرع الجزائري المتدخل بضرورة التقيد بالمعايير القانونية المتعلقة بالتصنيع والقوانين التي تتضمن السلامة الصحية للمستهلكين، وهذا بتجريم كل فعل يخل بصحة وسلامة المستهلك كإلحاق بحقه في الإعلام أو بأمن المنتج أو بعدم مراعاة قواعد مطابقة المنتج، والتي نوضحها فيما يلي:

أولاً: مخالفة الالتزام بإعلام المستهلك ببيانات المضافات الغذائية

من أهم الالتزامات الملقاة على عاتق المتدخل التزامه بإعلام المستهلك وتنبيهه بإلقاء الضوء على عناصر المادة الغذائية، خاصة ما تعلق منها بالمضافات الغذائية لما لها من تأثير على السلامة الجسدية، ومن بين الطرق المعتمدة لإعلام المستهلك بالمنتوج ما يُعرف بالوسم، فقد عرّفته المادة 3 الفقرة 4 من القانون رقم 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش على أنه " كل البيانات أو الكتابات أو الإشارات أو العلامات أو المميزات أو الصور أو التماثيل أو الرموز المرتبطة بسلعة، تظهر على كل غلاف أو وثيقة أو لافتة أو سمة أو ملصقة أو بطاقة أو ختم أو معلقة مرفقة أو دالة على طبيعة منتوج مهما كان شكلها أو سندها بغض النظر عن طريقة وضعها".

وحتى يوفي المتدخل بالالتزام بالإعلام لا بد أن تكون البيانات المدونة على غلاف المادة الغذائية المدمج فيها المضافات، تتضمن ما يلي:

- تسمية المادة المضافة، أو المواد المخصّصة لاستعمالها في المنتوجات الغذائية.

- تبيان محتوى المنتوج الغذائي من المادة المضافة من حيث نسبتها.

- تبيان طبيعة المادة المضافة.

وإذا كانت المادة المضافة تباع بصفة مستقلة، بهدف ادماجها في المادة الغذائية، فلا بد أن تتضمن بالإضافة إلى التسمية، المنتوج الغذائي الذي يمكن اضافتها فيه، ولا بد من تحديد تاريخ انقضاء أمد استعمالها، والتعريف بصانع المادة المضافة إذا كانت منتجة محلياً، أو الشخص المسؤول عن عرضها إذا كانت مستوردة(16)، وتحديد أصلها نباتي أم حيواني، واذن كان مراعياً لأحكام الشريعة الإسلامية.

وإذا أخل المتدخل بهذا الالتزام، فإنه يعد مرتكباً لجريمة مخالفة النظام القانوني للوسم، ويشترط لقيامها توافر الركن المادي والمعنوي، وذلك بعد تجريم المشرع لهذا الفعل.

1. الركن المادي:

يتجسد هذا الركن بمخالفة المتدخل للنظام القانوني لوسم المنتجات الغذائية وفقا لما بنص عليه القانون، فالإخلال بالبيانات اللازمة فيه يعد تحقيقا للركن المادي لها(17)، وذلك بمخالفة المتدخل للبيانات الواجب مراعاتها، أو بمخالفة استعماله اللغة العربية في الوسم، أو أن طريقة الوسم التي اعتمدها غير مرئية أو غير مقروءة، أو كانت سهلة المحو وفقا لنص المادة 18 من قانون 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش.

2. الركن المعنوي:

باعتبار جنحة مخالفة النظام القانوني للوسم جريمة عمدية، فإنه يشترط لقيامها توافر القصد الجنائي، المتمثل في علم المتدخل، على أن عدم وسم منتوجاته يشكل جريمة، وأن تتجه ارادته للقيام بهذا الفعل(18)، فتوفر الركنين المادي والمعنوي، يقيمان في حق المتدخل جنحة مخالفة النظام القانوني للوسم المعاقب عليها بموجب المادة 78 من القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، كما نص على الزامية الاعلام عن طريق الوسم في المادتين 17 و18 من نفس القانون.

ثانيا: جريمة الاخلال بأمن المنتج

تمثل مصلحة سلامة وصحة المستهلك أهم المصالح الواجب الحفاظ عليها وصيانتها، لذلك فقد اهتم المشرع الجزائري بتجريم كل فعل من شأنه المساس بذلك، وبالتالي المتدخل ملزم بتحقيق الأمن أثناء تعامله مع المضافات الغذائية، وذلك في إطار المستويات المقبولة في تصنيع المادة الغذائية دون أن يلحق ضررا بالمستهلك بغية تكريس مبدأ سلامة المنتج(19)، لكن اذا أخل بذلك، وقام بعرض مواد غذائية تهدد صحة وسلامة المستهلك، بعدم تطبيقه للقوانين والتنظيمات المعمول بها في مجال التصنيع الغذائي، من حيث قواعد ونسب ونوعية المواد المسموح بإضافتها في المنتج، فذلك يرتب المسؤولية الجزائية عليه بتحقيق الركنين المادي والمعنوي.

1. الركن المادي:

يتجسد الركن المادي في تخلف المتدخل في تحقيق السلامة المفروضة عليه، في إنتاج المادة الغذائية بصفة عامة، وعدم احترامه لنوعية المادة المضافة المرخص بها قانونا والمحددة في القائمة الملحقة بالقانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، وذلك حفاظا على صحة المستهلك أمام التطورات السريعة والمخاطر المحدقة به، التي تلحق به جراء الاستخدام غير العقلاني لها.

2. الركن المعنوي:

تعد مخالفة أمن المنتج جنحة ترتكب من طرف المتدخل، وتتحقق بمجرد إتيان مخالفة معينة لقواعد السلامة الغذائية عن نية وقصد وإدراك، فباعتبار صحة المستهلكين من المبادئ الأساسية في نظر التشريعات، جعلت هذه الأخيرة أمن غذائه من الأهداف الواجب تحقيقها، حيث كفلت له جانبا من الحماية الى جانب ما سبق، بتجريم كل فعل يخل بمطابقة المنتج للوصفات القانونية.

ثالثا: جريمة مخالفة مطابقة المضافات الغذائية للمواصفات القانونية

يقع على عاتق المتدخل الالتزام بمطابقة المنتج للرغبة المشروعة للمستهلك، باعتبار أن للمستهلك الحق في الحصول على منتج مطابق للمقاييس المعتمدة والمواصفات القانونية والتنظيمية، حيث قضت المادة 17 من المرسوم التنفيذي 12-214 سالف الذكر بعدم جواز مخالفة أحكام القانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، فالهدف من وضع هذا المرسوم هو التعريف بالمواد المضافة المرخص دمجهما في المواد الغذائية وبكميات معلومة، والتي يتوقع بإضافتها التأثير في خصائص المنتج، ويتحدد هذا بموجب مواصفات قياسية، وأي تجاوز لها يعد أمرا مجرما قانونا، وتتحقق هذه الجريمة بركنهما المادي والمعنوي.

1. الركن المادي:

يتحقق الركن المادي لجريمة مخالفة مطابقة المنتج، بمخالفة الاشتراطات الإضافية المحددة للمواصفات القياسية المتعلقة بالمضافات، حيث يقوم المتدخل بكل فعل من شأنه أن يعتمد الى إنتاج أو تصنيع سلع تحتوي على مضافات غذائية مخالفة للقواعد القانونية، في أي مرحلة من مراحل الإنتاج (20)، فالمواصفة القياسية

على المواد المضافة، تكون وفقا لكميات ونسب محددة ومقننة، وأي تجاوز لهذه النسب يعد مجرما قانونا ويقع تحت طائلة العقاب.

2. الركن المعنوي:

يتخذ الركن المعنوي صورة القصد العام، باتجاه إرادة الجاني الى امتناعه عن القيام بواجب مطابقة المنتج وعدم مراعاة المواصفات القياسية في استعمال المضافات الغذائية.

يتضح مما سبق أن المشرع أقر الحماية الجنائية من خلال تجريم هذه الأفعال، بإلزام المتدخل بتحمل المسؤولية الجزائية عن جميع الأفعال غير المشروعة التي تؤدي الى الاضرار بالمستهلك، إضافة الى تقرير الحماية الوقائية من خلال تجريم الأفعال السابق ذكرها بموجب القانون 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، الذي يعد لبنة إضافية في مجال توفير حماية للمستهلك، خاصة فيما يخص تجريم بعض الأفعال والعقوبات التي أقرها المشرع في حق المخالفين، غير أن الجانب الردعي لا يكفي وحده، اذ يقتضي تطبيق هذا القانون تضافر جميع الجهود للوصول إلى حماية حقيقية حتى يصبح المستهلك في وضعية متساوية مع المتدخل.

خاتمة:

يعتبر استخدام المضافات الغذائية أمرا شائعا وذا أهمية كبيرة، حيث تلعب هذه المحسنات والملونات الكيميائية أو الطبيعية دورا هاما في التأثير على السلوك الشرائي للمستهلكين، وبالمقابل أدركت مختلف الدول حجم الأخطار التي قد تنجم عن الاستعمال الخاطئ للمواد المضافة، بل يحذر خبراء التغذية ومنظمة الصحة العالمية من استخدام المضافات الكيميائية للأغذية.

وقد أولى المشرع الجزائري بدوره بموجب المرسوم التنفيذي المنظم للمضافات الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري الاهتمام بالمبادئ الأساسية المحددة لشروط استعمالها قصد حفظ القيمة الغذائية، كما نص في قانون العقوبات وقانون حماية المستهلك وقمع الغش على مكافحة الجرائم التي تنطوي على إضرار المستهلك، من خلال نصه على مختلف جرائم الغش والتدليس مبينا محل نطاق كل جريمة على حدى، ليشمل هذا التجريم مختلف جوانب الحماية الجزائية للمستهلك من الغش والتدليس في السلع، حيث جرّم الخداع الذي يقع على شخص المستهلك فيؤدي إلى تضليله بشأن خصائص ومواصفات السلع، كما تطرق إلى حماية محل

الشيء نفسه المتمثل في المواد الصالحة لتغذية الإنسان والمواد الطبيعية... إلخ التي يكتنمها المستهلك، ليتبع تلك الحماية الجزائية المقررة للمستهلك من جرائم الغش والتدليس بالتوسع في نطاق التجريم، فلم يكتف بالنص على الجرائم التي تلحق أضراراً فعلية بالمستهلك، بل تعدى ذلك إلى الحماية من الأعمال التحضيرية لتلك الجرائم، أو بالأحرى من الضرر المحقق الوقوع عندما جرّم حيازة المواد المغشوشة والتي تستعمل في الغش.

كما ركّز قانون حماية المستهلك وقمع الغش على المسؤولية الجزائية للمتدخل، ف جاء بقواعد تعاقب المخالفين على جميع المخالفات، وهناك بعض الجرائم التي أحال بشأنها إلى تطبيق قانون العقوبات سواء أخذ الجزاء شكل العقوبة المالية أو العقوبة السالبة للحرية، ورغم أن هناك عدة آليات قانونية تلزم المتدخل باحترام قواعد المضافات الغذائية وعدم الإخلال بها، إلا أنه أصبح من الضروري تعزيز هذه الآليات القانونية لمواجهة الأخطار التي قد يتعرض لها المستهلك الطرف الضعيف في العلاقة الاستهلاكية.

وعليه فقد خلصت الدراسة إلى جملة من النتائج مرفقة بعدد من الاقتراحات نوردتها فيما يلي:

أولاً: النتائج

1. تعتبر ظاهرة السلع المغشوشة ظاهرة عالمية أخذت في التزايد نتيجة تطور الأساليب والتقنيات المستخدمة في الغش،
2. وسائل الغش في المواد الغذائية متعددة، لذا وجب توفير آليات التصدي لها بما يتوافق مع مستجداتها للحد منها،
3. توعية المستهلك من أهم أساليب الوقاية لحمايته من الغش والخداع،

ثانياً: الاقتراحات

في سبيل حماية صحة المستهلك وجب على المتدخل الالتزام بتوفير مادة غذائية سليمة خالية من كل عيب أو خطر قد يمس بصحة المستهلك على المدى القريب أو البعيد، لذا نقترح:

1. وضع قاعدة بيانات موصولة بشبكة الانترنت تمثل بنك معلومات حول المتدخلين الغشاشين،
2. تعزيز دور جمعيات حماية المستهلك لما لها من دور كبير في نشر الثقافة الاستهلاكية بين المواطنين،

3. تدعيم أجهزة الرقابة بالكفاءات البشرية اللازمة والوسائل المادية المتطورة لتمكين من القيام بواجب مراقبة مدى تقييد الجهات المنتجة بالموصفات والمقاييس المطلوبة،
4. تكثيف الدورات التكوينية والأيام الدراسية للمهتمين والعاملين في مجال حماية المستهلك لطرح انشغالاتهم واهتماماتهم والصعوبات التي تواجههم،
5. الاستعانة بالمضافات الغذائية الطبيعية التي لا تشكل أي خطورة على صحة الإنسان باعتبارها لا تحتوي على مواد كيميائية،
6. تخفيف المسؤولية عن المتدخل في حالة تعدد الجناة عندما يقوم بالتبليغ عن منتج غير مطابق للمقاييس سوف يضر بصحة المستهلك،
7. توعية المستهلك وتعريفه بحقوقه حتى يدرك أنه قوة وحلقة هامة في الدورة الاقتصادية، وأن هناك نصوص قانونية رديعة وضعت خصيصا لحمايته،
8. إن تحقيق حماية فعالة للمستهلك لا تتحقق إلا بتضافر جهود الأطراف الآتية: الدولة كمشرع ومراقب، والمستهلك كطرف أساسي وصاحب حق، والمتدخل كصاحب مصلحة.

المصادر والهوامش:

- ¹ زاهية حورية سي يوسف، دراسة قانون رقم 03/09 المتعلق بحماية المستهلك الجزائري، دار هومة، الجزائر، 2017، ص 32.
- ² القانون رقم 03/09 المؤرخ في 25 فيفري 2009 يتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، الجريدة الرسمية عدد 15 الصادرة بتاريخ 08 مارس 2009 المعدل والمتمم بالقانون رقم 09/18 المؤرخ في 10 يونيو 2018، الجريدة الرسمية عدد 35 لسنة 2018.
- ³ المرسوم التنفيذي رقم 172/15 المؤرخ في 25 يونيو 2015 الذي يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية، الجريدة الرسمية عدد 37 الصادرة في 08 يونيو 2015.

- ⁴ عبد الحلیم بوقرین، الجرائم الماسة بأمن وسلامة المستهلك، مذكرة ماجستير، كلية الحقوق، جامعة أبو بكر بلقايد، تلمسان، الجزائر، 2009-2010، ص 70.
- ⁵ نسرين بن زادي، حماية المستهلك من خلال الالتزام بالضمان، مذكرة ماجستير، كلية الحقوق، جامعة الجزائر 1، 2014-2015، ص 228.
- ⁶ زكريا مولاي، حماية المستهلك، مذكرة ماجستير، كلية الحقوق، جامعة الجزائر، 2013، ص 02.
- ⁷ الأمر رقم 156/66 المؤرخ في 08 جوان 1966 المتضمن قانون العقوبات المعدل والمتمم، ج ر عدد 49 صادرة في 1966/06/11.
- ⁸ أحمد محمد الرفاعي، الحماية المدنية للمستهلك إزاء المضمون العقدي، دار النهضة العربية، القاهرة، 1994، ص 140.
- ⁹ محمد بودالي، شرح جرائم الغش في بيع السلع والتدليس في المواد الغذائية والطبية، دراسة مقارنة، الطبعة الأولى، دار الفجر للنشر والتوزيع، القاهرة، 2005، ص 32.
- ¹⁰ محمد بودالي، المرجع نفسه.
- ¹¹ عمر يوسف عبد الله، الحماية القانونية من جريمة الغش في المواد الاستهلاكية والصيدلانية في التشريع الجزائري، مجلة صوت القانون، جامعة الجيلالي بونعامة، خميس مليانة، الجزائر، المجلد 6، العدد 2، 2019، ص 324.
- ¹² محمد بودالي، شرح جرائم الغش في بيع السلع والتدليس في المواد الغذائية والطبية، المرجع السابق، ص 8.
- ¹³ نوال مجدوب، حماية المستهلك جنائيا من جريمة الخداع في عملية تسويق المواد الغذائية، مجلة دفاتر السياسة والقانون، عدد 15، جوان 2016، ص 72.
- ¹⁴ نوال مجدوب، المرجع نفسه.
- ¹⁵ محمد بودالي، حماية المستهلك في القانون المقارن، المرجع السابق، ص 312.

- ¹⁶ عبد الحق ماني، الحماية القانونية للالتزام بالوسم، دراسة مقارنة بين التشريعين الفرنسي والجزائري، أطروحة دكتوراه، كلية الحقوق، جامعة محمد خيضر، بسكرة، الجزائر، 2015-2016، ص154.
- ¹⁷ كريمة حدوش، الالتزام بالإعلام في إطار القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش، مذكرة ماجستير في القانون، كلية الحقوق، جامعة أمحمد بوقرة، بومرداس، 2011-2012، ص169.
- ¹⁸ كريمة حدوش، مرجع سابق، ص169.
- ¹⁹ ان سلامة المنتج يقصد بها الغياب الكلي أو وجود في مستويات مقبولة وبدون خطر، في مادة غذائية للملوثات أو مواد مغشوشة أو سموم طبيعية أو اية مادة أخرى بإمكانها جعل المنتج مضرا بالصحة بصورة حادة أو مزمنة: أنظر المادة 03 من القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش.
- ²⁰ ايمان صالح علاق، مظاهر الحماية الجنائية لمستهلك المواد الغذائية في ضوء التشريع الليبي، مجلة العلوم القانونية والشرعية، يونيو 2015، ص190.

Normalisation alimentaire et système de gestion de la sécurité alimentaire pour les consommateurs

Food standardization and food safety management system for consumers;

Dr Hadjira CHIGARA (Université de Boumerdes, Algérie)

Abstract:

In order to improve their economic position and ensure their sustainable development, Algerian companies need to follow appropriate standardisation and management systems to protect consumers. However, offering standardised products and setting up management systems relating to food safety are still two major objectives to be taken into account in order to guarantee good food safety in Algeria. This paper highlights the basis of this new governance adequate to the various risks that challenge and threaten the Earth.

Key words: Food safety, standardisation, management system.

Résumé :

Pour améliorer leur position économique et assurer leur développement durable, les entreprises algériennes doivent suivre une normalisation et des systèmes de management adaptés pour protéger les consommateurs. Cependant, offrir des produits normalisés et la mise en place de systèmes de management relatif à la sécurité des denrées alimentaires demeurent jusqu'à présent deux objectifs majeurs à tenir en compte afin de garantir une bonne sécurité alimentaire en Algérie. Cette présente communication met en exergue le fondement de cette gouvernance nouvelle adéquate aux différents risques qui défient et menacent la Terre.

Mots clés : Sécurité alimentaire, Normalisation, Système de management.

Introduction:

La sécurité alimentaire est une préoccupation croissante qui concerne les consommateurs et les entreprises du monde entier. Bien que la majeure partie de la chaîne d'approvisionnement alimentaire mondiale soit saine, des alertes de sécurité et des rappels de produits fortement médiatisés soulignent le danger potentiel des menaces liées à l'alimentation. D'après une estimation de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) datant de 2015, 600 millions de personnes, soit près d'un dixième de la population mondiale, tombent malade chaque année après avoir consommé des aliments contaminés.

Alors que la demande de sécurité alimentaire s'intensifie, la possession d'une certification de sécurité alimentaire reconnue est devenue importante pour aider les fabricants à fournir l'assurance que les produits issus de leurs chaînes de production sont les plus sains possible pour les consommateurs. Aussi, d'un autre côté la mutation technologique mondiale a transformé les exigences des consommateurs.

En effet, elle a transformé la production alimentaire mondiale, et, dans le monde entier, fait sortir des individus de la pauvreté et de la famine. C'est là le point le plus positif. Ce qui l'est moins, c'est que l'utilisation d'engrais, de produits agrochimiques et de techniques d'irrigation sophistiquées a engendré, à l'échelle internationale, une dépendance croissante aux cultures à haut rendement, telles que le blé, le maïs et le riz, rendant les consommateurs vulnérables à toute défaillance de leurs chaînes d'approvisionnement.

Il faut préciser que plus de sept milliards de personnes dépendent de ces cultures et compte tenu des prévisions des Nations Unies indiquant que ce chiffre pourrait atteindre la barre des 9,8 milliards en 2050. Cependant, nous allons traiter la problématique suivante :

Comment les entreprises arriveraient à garantir une sécurité de ses produits alimentaires pour les consommateurs ?

Pour pouvoir traiter cette problématique, nous nous appuyons sur les hypothèses suivantes :

Hypothèse 1 : La normalisation des produits alimentaire est un bon moyen pour garantir la sécurité alimentaire aux consommateurs ;

Hypothèse 2 : l'instauration d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires peut aider à prévenir contre l'insécurité alimentaire des produits.

Pour pouvoir répondre à notre problématique, nous avons divisé ce papier en trois parties, la premier traitera la sécurité alimentaire en jeu, puis en deuxième lieu nous avons abordé la normalisation au service de la sécurité alimentaire, enfin nous avons expliqué en dernier lieu l'importance de l'adoption du système de management de la sécurité des denrées alimentaires par les entreprises pour la protection des consommateurs.

I. La sécurité alimentaire et sécurité des denrées alimentaires:

1. Généralité sur la sécurité alimentaire:

La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, la possibilité physique, sociale et économique de se procurer une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins et préférences alimentaires pour mener une vie saine et active »¹ est la définition formelle du concept de sécurité alimentaire selon le Comité de la Sécurité alimentaire mondiale. ¹

Cette définition a été adoptée par un consensus international depuis le Sommet Mondial de l'Alimentation réuni à Rome en 1996. On considère classiquement que la sécurité alimentaire comporte quatre dimensions ou "piliers":

✓ Accès (capacité de produire sa propre alimentation et donc de disposer des moyens de le faire, ou capacité d'acheter sa nourriture et donc de disposer d'un pouvoir d'achat suffisant pour le faire) ;

✓ Disponibilité (quantités suffisantes d'aliments, qu'ils proviennent de la production intérieure, de stocks, d'importations ou d'aides) ;

¹ Comité de la Sécurité Alimentaire Mondiale, S'entendre sur la terminologie, CSA, 39e session, 15-20 octobre 2012, 17 p.

- ✓ Qualité (des aliments et des régimes alimentaires des points de vue nutritionnel, sanitaire, mais aussi sociaux-culturels) ;
- ✓ Stabilité (des capacités d'accès et donc des prix et du pouvoir d'achat, des disponibilités et de la qualité des aliments et des régimes alimentaires).

Ainsi définie, la sécurité alimentaire a une dimension plutôt technique. Elle se distingue de ce fait des notions d'autosuffisance alimentaire, de souveraineté alimentaire et de droit à l'alimentation qui apportent des dimensions plus politiques ou juridiques.¹

La sécurité alimentaire (Food Security en anglais) intègre, dans le "pilier qualité", la sûreté alimentaire (Food Safety en anglais) ou encore la sécurité sanitaire des aliments, qui a trait à l'hygiène et à l'innocuité des aliments, ainsi qu'au maintien de leur salubrité.

Afin de faire suite au premier pilier mentionné ci-haut, la sécurité alimentaire est également intimement liée à l'accès à une saine alimentation. Cet accès comporte cinq dimensions distinctes : économique, offre et prestation de services, spatio-temporelle, sociale et personnelle. Ces cinq dimensions d'accès doivent être rassemblées afin d'assurer la sécurité alimentaire des individus.²

Plusieurs facteurs entrent en ligne de compte. Si on reprend la définition de la sécurité alimentaire et de ses 4 dimensions, les facteurs de risque d'une insécurité se situent au niveau de l'individu :

- ✓ Manque de moyens financiers (non-accès à des denrées de qualité à cause de leur prix mais aussi non-accès car pas de moyen de se payer les transports en commun pour accéder à l'infrastructure qui propose des denrées de qualité et en quantité suffisantes).
- ✓ Qualité/hygiène : manque d'hygiène et d'espace de stockage adéquat pour les aliments (réfrigérateur et congélateur aux normes de salubrité). Les aliments peuvent être de mauvaise

¹ N. Bricas, Sécurité Alimentaire In Poulain J.P. (Ed.) Dictionnaire des cultures alimentaires, Paris, PUF, 2012, 1226-1230 p.

² Darcy A. Freedman, Christine E. Blake et Angela D. Liese, « Developing a Multicomponent Model of Nutritious Food Access and Related Implications for Community and Policy Practice », Journal of Community Practice, vol. 21, no 4, 1er octobre 2013, p. 379–409 (ISSN 1070-5422, PMID 24563605, PMCID PMC3930921,

qualité et rendre les personnes malades (date de péremption dépassée pour les aliments du commerce, aliments pourris...).

✓ Isolement de l'individu dans un endroit peu desservi (pas d'infrastructure assez proche de chez lui).

✓ Indisponibilité de terres agricoles pour l'individu.

Et au niveau des infrastructures :

✓ Manque d'infrastructures capables de distribuer des aliments sains en quantité suffisante (risque de famine).

✓ Manque de moyens de transport disponibles pour aller vers ces infrastructures.

✓ Problème au niveau de la stabilité des infrastructures (faillite...désert alimentaire), de leur capacité à stocker correctement (dans les règles d'hygiène et salubrité) les denrées.

Il existe d'autres facteurs d'insécurité alimentaire comme l'impact des changements climatiques et de la pollution sur les circuits alimentaires traditionnels pour plusieurs communautés autochtones.

On peut dire que tous ces facteurs peuvent créer de l'insécurité alimentaire chez des individus. De ce fait, la nécessité d'assurer la sécurité des denrées alimentaires n'a jamais été aussi impérative surtout avec les changements climatiques que nous vivons de nos jours.

Par exemple, l'épidémie d'infections par Escherichia coli qui a fait des victimes aux États-Unis en avril dernier était due, selon les Centres pour le contrôle et la prévention des maladies, plus grand organisme américain de santé publique, à la présence de cette bactérie dans des sachets de laitue romaine.

Le New York Times a signalé à ce propos que près de 70 % des personnes infectées ont été hospitalisées et que la bactérie a provoqué chez plusieurs d'entre elles une insuffisance rénale.

De récentes recherches menées à la Queen's University de Belfast ont révélé que les nitrates utilisés lors du processus de traitement des viandes peuvent produire des substances chimiques susceptibles de favoriser l'apparition de cancers colorectaux.

Pour y remédier plus efficacement, il faut encore ajouter une chaîne d'approvisionnement alimentaire de plus en plus complexe, une population mondiale qui explose, et la pression qui en résulte sur les ressources déjà mises à mal de la Terre.

On comprend aisément pourquoi les défis liés à la sécurité des denrées alimentaires suscitent des inquiétudes et pourquoi les leaders de tous les secteurs sont actuellement en quête de solutions.

2. Comprendre la sécurité des denrées alimentaires:

La question de la sécurité des denrées alimentaires a été traitée dans des textes internationaux. L'un des plus importants est l'accord de l'Organisation Mondiale du Commerce sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires. Les membres de l'Organisation Mondiale du Commerce sont invités à fonder leurs mesures sanitaires et phytosanitaires sur les normes, directives et recommandations internationales.

Les règles de l'Organisation Mondiale du Commerce sont également applicables aux pays non-membres qui commercent avec les États membres. L'ensemble de normes relatives à la sécurité des denrées alimentaires définies dans l'accord est le Codex Alimentarius, une série de normes alimentaires adoptées au niveau international, présentées de manière uniforme.

L'objectif du Codex est de protéger la santé des consommateurs, d'assurer des pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires et de favoriser l'harmonisation des normes.

La Commission du Codex Alimentarius (CAC) met en œuvre le Programme mixte chargé de l'élaboration des normes alimentaires qui comprend l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture et l'Organisation Mondiale de la Santé. On peut citer en ce qui suit les principales réglementations en matière ¹:

¹ World Bank Group, Manuel pour la sécurité des denrées alimentaires : file:///C:/Users/ASUS/Downloads/211548FR.pdf Consulté le 18/02/2022.

✓ **LE CODEX ALIMENTARIUS** : Pour protéger les consommateurs contre les aliments dangereux et s'assurer qu'aucun stade du cycle de vie de l'aliment ne présente de danger et ne constitue une menace pour la santé des consommateurs, la CAC a développé les Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC, 2003).

Les principes suivent la chaîne alimentaire de la production primaire à la consommation finale, en mettant en avant les contrôles clés de l'hygiène à chaque stade et en proposant des recommandations relatives aux installations, à l'hygiène personnelle, au transport, ainsi que l'application d'une approche basée sur le système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP).

✓ **L'UNION EUROPEENNE** : La base de la législation alimentaire de l'UE est une approche intégrée de la ferme à la table, combinée à une analyse des risques liés aux denrées alimentaires, aux principes de précaution, à la protection des intérêts des consommateurs, aux principes de transparence et à la responsabilité juridique première de l'ESA d'assurer la sécurité des denrées alimentaires, Les principes fondamentaux sont les suivants :

▪ La chaîne du froid doit être maintenue pour les aliments qui ne peuvent être entreposés sans risque à température ambiante, en particulier les aliments congelés.

▪ La mise en œuvre générale de procédures basées sur les principes HACCP, conjointement avec l'application de bonnes pratiques d'hygiène, doit renforcer la responsabilité des ESA.

▪ Les guides des meilleures pratiques constituent des instruments précieux pour aider les ESA à tous les niveaux de la chaîne alimentaire à se conformer aux règles d'hygiène des aliments et à appliquer les principes HACCP.

▪ Des critères microbiologiques et des exigences de surveillance de la température basés sur des évaluations scientifiques des risques doivent être établis.

▪ Les produits alimentaires importés doivent respecter au minimum les mêmes normes D'hygiène que ceux produits au sein de l'UE.

✓ **LES ÉTATS-UNIS** : Le système de sécurité des denrées alimentaires des États-Unis se fonde sur des lois étatiques et fédérales solides, flexibles et basées sur des données scientifiques et sur

la responsabilité juridique du secteur alimentaire de produire des denrées qui ne présentent aucun risque¹³. Le système suit les principes suivants :

- Les denrées qui ne présentent pas de risque et sont sains sont les seules qui peuvent être commercialisées.
- La prise de décisions réglementaires en matière de sécurité des denrées alimentaires se fonde sur des données scientifiques.
- Le gouvernement est responsable de l'application des lois.
- Les fabricants, les distributeurs, les importateurs et d'autres entités doivent s'y conformer et sont tenus pour responsables en cas de non-conformité.
- Le processus réglementaire est transparent et accessible au public.

II. La normalisation au service de la sécurité alimentaire :

Les normes sont souvent perçues plus comme des contraintes que comme des outils venant en appui de la diffusion de l'innovation et des bonnes pratiques, de l'accès aux marchés mondiaux ou de réponse aux exigences du développement durable.

Elles établissent sur une base volontaire les règles, les pratiques, les métriques ou les conventions utilisées dans les sciences, la technologie, le commerce et l'ensemble de la société.

Cependant, le spectre de questions traitées par les normes est très vaste : - termes et définitions, - codes et nomenclatures, - formatage et échange de données, - dimensions, - interopérabilité physique ou numérique, - méthodes de mesures et d'essais, - conditions et critères de sécurité, de qualité des produits et des services, - normes de management, - pratiques d'évaluation de la conformité ou, plus récemment, - normes traitant de la responsabilité sociétale des entreprises et du développement durable.

De ce fait, le champ d'application des normes recouvre toutes les questions économiques, environnementales et sociales. Les normes ont un impact direct sur la diffusion de l'innovation et sur les relations commerciales, sur la protection de l'environnement comme sur le

consommateur, le patient et le travailleur. Les normes sont les outils incontournables et finalement stratégiques que se doit de prendre en compte toute entreprise commerciale voulant assurer sa compétitivité, son accès aux marchés, et donc, au final, sa pérennité.¹

1. Qu'est-ce que l'iso 22000 :

L'ISO 22000 est la seule norme volontaire internationale sur le management de la sécurité des denrées alimentaires. Elle permet de démontrer une aptitude à identifier et à maîtriser les dangers liés à la sécurité des aliments, mais aussi à fournir en permanence des produits finis et sûrs.

L'ISO 22000 est une norme internationale qui émane de l'ISO, l'organisation internationale de normalisation. Elle résulte d'un travail collaboratif et collectif de toutes les parties prenantes dans le monde. 35 pays ont participé à sa dernière mise à jour, finalisée en juin 2018. La France s'est beaucoup impliquée dans l'élaboration de l'ISO 22000, via la commission de normalisation AFNOR « traçabilité et sécurité des aliments – management et hygiène » qui réunit les professionnels du sujet, soit une trentaine d'organisations : des représentants de l'État, des industriels, des consommateurs, des organismes de certification, mais aussi des universités, des écoles et des instituts.

La participation est ouverte à tous. Elle est essentielle pour que l'ISO 22000 et toutes les normes internationales répondent aux attentes des professionnels en France. La normalisation des méthodes de management, de la spécification des produits ou encore des méthodes d'analyses s'est accentuée au fil des années. Près de 140 pays participent au comité technique de l'ISO sur l'agroalimentaire, avec déjà plus de 840 documents publiés et tenus à jour.

La norme ISO 22000 peut être utilisée par l'ensemble des acteurs directs et indirects de la chaîne alimentaire, quelle que soit leur taille ou leur implantation dans le monde. Cela comprend les producteurs d'aliments pour animaux et les producteurs agricoles (production animale et/ou végétale), mais également les fabricants et transformateurs, les prestataires de services, les opérateurs et sous-traitants chargés du transport, de l'entreposage et de la distribution, les

¹ <https://www.afnor.org/agroalimentaire/faq/> consulté le 12/02/2022.

magasins de détail et de services alimentaires, ainsi que les organismes étroitement liés au secteur, tels que les fabricants d'équipements, de matériaux d'emballages, de produits de nettoyage, d'additifs et d'ingrédients. Selon l'étude annuelle de l'ISO, plus de 32 000 certificats ISO 22000 attestant d'une bonne application de la norme sont aujourd'hui affichés par des organisations dans le monde.

2. Quels liens entre fssc 22000 et iso 22000 ?

FSSC 22000, pour Food Safety System Certification 22000, est un dispositif de certification privée qui intègre l'ISO 22000, tout en reprenant d'autres exigences non couvertes par cette norme (food fraud et food defense notamment). FSSC 22000 a été reconnu par la Global Food Safety Initiative, une plateforme qui réunit depuis 2000 industriels et distributeurs agroalimentaires.

Le FSSC 22000 s'applique à de nombreux secteurs de l'agroalimentaire (fabrication et transformation d'emballages, conditionnement, restauration, etc.). La fondation FSSC 22000 proposera des modalités de transition aux organismes certifiés afin qu'ils intègrent les nouveautés de la norme ISO 22000 version 2018.

Mettre en place l'ISO 22000 passe généralement par 8 étapes successives :

- ✓ Définir son contexte et ses orientations ;
- ✓ Planifier son système de management : apporter des réponses aux questions qui, quoi, où, quand, comment ;
- ✓ Construire une base solide grâce aux bonnes pratiques d'hygiène ;
- ✓ Réaliser son étude HACCP ;
- ✓ Mettre en œuvre son système de management ;
- ✓ Prévoir et gérer des situations de crise ;
- ✓ Vérifier l'efficacité de son système de management ;
- ✓ Améliorer en continu son système de management.

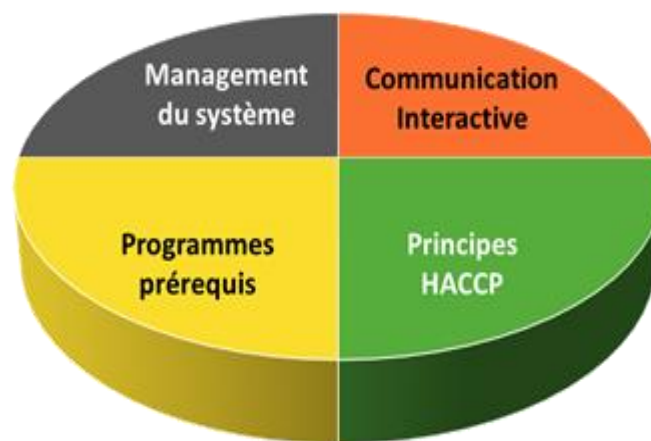
Comme toute norme de portée internationale, l'ISO 22000 facilite le dialogue et permet de gagner du temps : en l'appliquant, l'entreprise adopte une méthode reconnue et partagée à l'échelle planétaire. De ce fait, l'ISO 22000 apporte de la confiance aux fournisseurs, clients et parties intéressées de la chaîne alimentaire.

Elle favorise une communication efficace avec eux, en identifiant les dangers potentiels et en définissant les mesures à mettre en œuvre pour les maîtriser lorsqu'ils surviennent. Pour autant, une certification ISO 22000 n'atteste pas de la sécurité ou de l'aptitude à l'emploi d'un produit.

III. L'adoption du système de management de la sécurité des denrées alimentaires par les entreprises pour la protection des consommateurs :

Mettre en place un système de management de la sécurité des denrées alimentaires conduit à déployer des moyens pour assurer la sécurité de ses produits et services. C'est un outil approuvé de prévention et d'amélioration continue. Le cycle PDCA (Plan, do, check, act : planifier, réaliser, vérifier, agir) est déployé à deux niveaux : le premier s'applique au système de management, le second aux principes HACCP. La figure suivante illustre ce système :

Figure 1 : Les 4 principes essentiels de l'ISO 22000:2018



Source : Boutou Olivier, L'ISO 22000:2018 : un système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) <https://bivi.afnor.org/notice-details/liso-220002018-un->

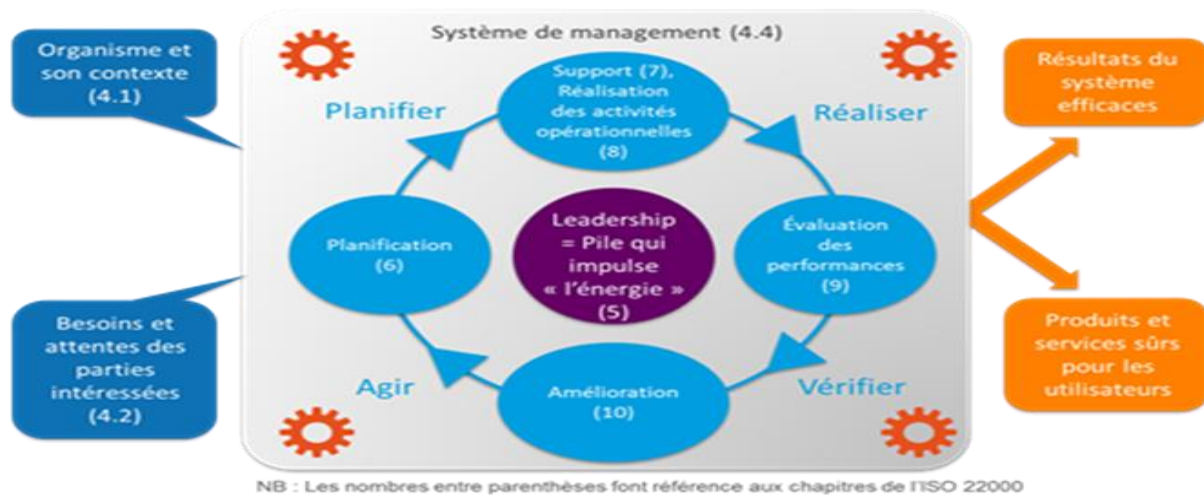
systeme-de-management-de-la-securite-des-denrees-alimentaires-smsda/1312593 Consulté le 18/02/2022.

Cependant, ce système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) relève d'une décision stratégique de l'organisme qui peut l'aider à améliorer ses performances globales en matière de sécurité des denrées alimentaires. En mettant en œuvre un SMSDA fondé sur le présent document, les bénéfices potentiels pour un organisme sont les suivants ¹:

- ✓ Aptitude à fournir en permanence des denrées alimentaires sûres et des produits et services conformes aux exigences du (des) client(s) et aux exigences légales et réglementaires applicables ;
- ✓ Prise en compte des risques associés aux objectifs de l'organisme ;
- ✓ Aptitude à démontrer la conformité aux exigences spécifiées du SMSDA.

La figure suivante résume les principales étapes du SMSDA :

Figure 1 : Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires



Source : Boutou Olivier, Op.cit.

¹ <https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:22000:ed-2:v1:fr> Consulté le 14/02/2022.

De ce fait, en adoptant le SMSDA, l'entreprise qui met en œuvre un système de management de la sécurité des aliments devra se focaliser sur les éléments qui pourront devenir des champs de mesure avec des objectifs et des indicateurs selon tableau suivant :

Tableau 1 : Tableau de bord de la politique sécurité des aliments

Objectifs de la politique	Indicateur	Cible
Réduire le nombre de retours clients imputable à un défaut de sécurité	I1 : Nombre de retours clients par an	< 2 / an
Obtenir un taux de satisfaction clients > 97 %	I2 : Nombre de clients satisfaits / nombres de clients interrogés	≥ 97 %
Réduire le nombre de réclamations clients	I3 : Nombre de réclamations clients dont la cause est liée à la sécurité / salubrité	< 10 / an
Disposer d'un personnel formé aux dangers potentiels	I4 : Nombre de personnes formées / nombre de personnes	100 %
Améliorer notre système de management de la sécurité des denrées	I5 : Nombre d'audits sans non-conformités / nombres d'audits	> 85 %
Améliorer l'efficacité de nos formations en lien avec notre système	I6 : Nombre de formations efficaces / nombre de formations dispensées	≥ 90 %
Réduire le coût des corrections engagées suite à perte de maîtrise des CCP et/ou PRPo	I7 : Coût des corrections de produits	< 2000 € / an

Source : <https://www.afnor.org/wp-content/uploads/2017/04/AFNOR-ISO22000-Indicateurs-de-performance.pdf> Consulté le 18/02/2022.

Étant donné que l'alimentation est l'un des besoins fondamentaux de tous, la recherche et les innovations en matière d'alimentation ont littéralement explosé sur le marché. La demande croissante des consommateurs pour des aliments accessibles, sains et appétissants, pousse les différentes organisations de la chaîne alimentaire à perfectionner les procédures et les pratiques existantes dans l'industrie alimentaire. Parallèlement à cela, les défis pour produire des aliments sains sont fréquents. Les défaillances de la sécurité alimentaire dans le monde entier ont renforcé

l'intérêt des organisations de la chaîne alimentaire à définir une méthode pour identifier et maîtriser ces risques à toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. De ce fait, l'adoption d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) permet aux entreprises directement ou indirectement impliqué dans la chaîne alimentaire, de¹ :

- ✓ Planifier, mettre en œuvre, exploiter, maintenir et actualiser un SMSDA fournissant des produits et services qui sont sûrs, conformément à leur utilisation prévue ;
- ✓ Démontrer sa conformité aux exigences légales et réglementaires applicables en matière de sécurité des denrées alimentaires ;
- ✓ Évaluer et apprécier les exigences en matière de sécurité des denrées alimentaires établies en accord avec le(s) client(s) et démontrer la conformité à celles-ci;
- ✓ Communiquer efficacement sur les questions relatives à la sécurité des denrées alimentaires avec les parties intéressées de la chaîne alimentaire ;
- ✓ Garantir la conformité avec sa politique déclarée en matière de sécurité des denrées alimentaires ;
- ✓ Démontrer cette conformité auprès des parties intéressées ;
- ✓ Faire certifier ou enregistrer son SMSDA par un organisme externe, ou effectuer une auto-évaluation ou une auto-déclaration de conformité.

Conclusion :

A l'issus de l'étude bibliographique, nous avons abouti aux conclusions suivantes :

- ✓ La normalisation reste un bon moyen de garantir la sécurité des denrées alimentaires aux clients ;
- ✓ Les entreprises activant dans le secteur agroalimentaire doivent se soumettent aux exigences des clients malgré les difficultés quant à la mise en place des moyens ISO22000 ;

¹ Afnor : http://www.afnor.org/agro/pdf/ISO%2022000_mars2006.pdf Consulté le 18/02/2022.

- ✓ L'adoption d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaire ne peut qu'être bénéfique pour une entreprise pour satisfaire ses consommateurs et acquérir un avantage concurrentiel ;
- ✓ Enfin, le choix et la complémentarité des référentiels de normalisation et certification ISO , reste un choix stratégique du dirigeant de l'entreprise qui souhaite atteindre la pérennité de celle-ci.

IV. BIBLIOGRAPHIE :

- Site de l'International Food Standard : <http://www.food-care.info>
- Site du groupe Afnor : http://www.afnor.org/agro/pdf/ISO%2022000_mars2006.pdf
- Site du groupe Afnor : <https://www.afnor.org/wp-content/uploads/2017/04/AFNOR-ISO22000-Indicateurs-de-performance.pdf>
- <https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:22000:ed-2:v1:fr>.
- Comité de la Sécurité Alimentaire Mondiale, S'entendre sur la terminologie, CSA, 39e session, 15-20 octobre 2012, 17 p.
- N. Bricas, Sécurité Alimentaire In Poulain J.P. (Ed.) Dictionnaire des cultures alimentaires, Paris, PUF, 2012, 1226-1230 p.
- Darcy A. Freedman, Christine E. Blake et Angela D. Liese, « Developing a Multicomponent Model of Nutritious Food Access and Related Implications for Community and Policy Practice », Journal of Community Practice, vol. 21, no 4, 1er octobre 2013, p. 379–409 (ISSN 1070-5422, PMID 24563605, PMCID PMC3930921,
- Site du groupe Afnor : <https://www.afnor.org/agroalimentaire/faq/>.
- World Bank Group, Manuel pour la sécurité des denrées alimentaires: <file:///C:/Users/ASUS/Downloads/211548FR.pdf>



مجلة جيل الأبحاث القانونية العميقة

ISSN 2414-7931 DOI Prefix:10.33685/1545

© جميع الحقوق محفوظة لمركز جيل البحث العلمي