



جامعة عمار طيحي الأغواط
كلية الحقوق والعلوم السياسية
قسم الحقوق

مذكرة بعنوان

رقابة الأغذية ودورها في حماية المستهلك

مذكرة مكملة لنيل شهادة الماستر في الحقوق

تخصص قانون الأعمال

إشراف الأستاذ:

د/عبيدي محمد

إعداد الطالبين:

❖ بلخضر محمد

❖ شاكي جلول

لجنة المناقشة

رئيسا

طويسات عائشة

الدكتورة:

مشرفا و مقررا

عبيدي محمد

الدكتور:

عضوا ممتحنا

بوديسة مصطفى

الأستاذ:

السنة الجامعي 2019-2020

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

1438

شكر وعرفان

نشكر الله العليّ القدير أن وفقنا إلى إتمام هذه المذكرة

كما نقدم شكرنا وتقديرنا إلى الأستاذ المشرف: الدكتور محمد عبيدي

الذي وبعد قبول الإشراف على هذا العمل لم ييخل علينا بتوجيهاته

وتوصياته القيمة طوال فترة إعداد المذكرة

محمد بلخضر - جلول شاكي

إهداء

إلى ذكرى والداي وأخي رحمهم الله

إلى العائلة الكريمة وأخص بالذكر زوجتي

إلى أختي وأخواتي

إلى كل من ساعدني وساندي في إنجاز هذا العمل

إلى أساتذتي الأفاضل

إلى هؤلاء جميعا أهدي هذا العمل

محمد بلخضر

إهداء

إلى ذكرى والدي وأخي رحمهما الله

إلى بسمت أكياء أمي الكريمة حفظها الله ورعاها

إلى رفيقت دربي ومن قاسمتني عناء أكياء، زوجتي الكريمة

إلى الأبناء أحمد عبد الهادي، محمد البشير، إبراهيم الخليل

إلى الكتكوتت مريم

إلى إختوي وأختاي حفظهما الله

إلى أساتذتي الأفاضل

إلى هؤلاء جميعا أهدي هذا العمل

جلول شاكي

مقدمة

إن التطور المتواصل في طرق وتقنيات انتاج وتصنيع الأغذية بدءا بمراحل الإنتاج الأولي على مستوى الحقول ومزارع تربية الحيوانات مرورا بمراحل النقل والحفظ ومن ثم عمليات التحويل والتوضيب ثم التوزيع، وكذلك سهولة وكثرة عمليات تبادل السلع الغذائية المتنوعة بين بلدان العالم، وانتشار ثقافة الأكل السريع الذي أدى إلى الانتشار الكبير لمحلات الأكل السريع والمطاعم كل هذا أدى إلى أن تكون المادة الغذائية المتداولة أكثر عرضة لأخطار التلوث بمختلف العوامل مما يؤثر سلبا على صحة وسلامة المستهلك، وحرصا من الدولة على سلامة مواطنيها فإنها تدخلت وبكل قوة من أجل تحقيق التوازن بين المصالح الاقتصادية للمتدخلين من جهة والحفاظ على سلامة وصحة المستهلكين من جهة أخرى، وذلك بأن خولت إلى كثير من المصالح العمومية صلاحيات عملية مراقبة الأغذية في مختلف مراحلها وعززت ذلك بفرض كثير من التشريعات التي تضمن سير ومن ثم نجاعة عملية المراقبة، لذا ارتأينا التطرق إلى هذا الموضوع لنحاول التعرف على آليات تنفيذ عملية الرقابة على الأغذية والقوانين التي وضعها المشرع الجزائري في مجال ضمان السلامة الغذائية ومدى دورهما في المساهمة في توفير حماية كافية للمستهلك وقمع جميع مظاهر الغش وجاء هذا الاختيار بناء على الرغبة في تنمية المعارف في هذا المجال أي مجال حماية المستهلك، ونظرا كذلك للمسار المهني الذي له علاقة بهذا الجانب وسنحاول في هذا الموضوع الإجابة على الإشكالية التالية:

ما مدى خطورة الأغذية الغير سليمة والغير آمنة على صحة المستهلك؟

وكيف لنظام المراقبة التدخل وسحب هذه الأغذية من مسار الاستهلاك؟

وكيف كان دور الدولة ومن خلال التشريعات في التأسيس القانوني لمبدأ الالتزام بسلامة

الأغذية وحماية المستهلك وقمع الغش؟

ونهدف من خلال هذه الدراسة إلى التطرق إلى الجانب العلمي في مجال سلامة الأغذية

ومحاولة التعرف على مختلف الآليات والتقنيات في مجال الرقابة على هذه الأغذية ومدى

نجاعتها مع ما فرضه المشرع من التزامات قانونية على المتدخل ومن تدابير تحفظية وردعية

في هذا المجال، في توفير الحماية الكافية للمستهلكين.

واعتمدنا في هذه الدراسة على المنهج الوصفي عند تطرقنا للجانب العلمي والتقني الذي يتمتع به هذا الموضوع وكذلك المنهج التحليلي عند التكلم عن مختلف القوانين وخاصة التفاصيل الموجودة في المراسيم المنظمة، وذلك بتخصيص الفصل الأول من الموضوع للتكلم عن الأخطار الغذائية على المستهلك وآليات الرقابة عليها، وفي الفصل الثاني إلى الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في مجال استهلاك الأغذية.

الفصل الأول

الأخطار الغذائية على

المستهلك وآليات الرقابة عليها

إن المنتجات الغذائية وبطبيعتها تتعرض إلى شتى أنواع أخطار التلوث المختلفة وذلك في جميع مراحل الإنتاج والحفظ وكذا التداول، مما يشكل مخاطر كثيرة على صحة وسلامة المستهلك وذلك لما تسببه من أمراض مختلفة في حالة استهلاكها لذا وجب وضع آليات فعالة لعملية مراقبة الأغذية عند إنتاجها ثم عند عرضها للاستهلاك قصد الكشف عن أي تلوث يحدث لهذه الأغذية من شأنه ان يمس بنوعيتها وجودتها وسلامتها. لذا سنتكلم في هذا الفصل عن مختلف الأخطار التي تتعرض لها الأغذية (كمبحث اول) ثم عن أجهزة الرقابة على الأغذية والآليات المتبعة في هذا المجال للكشف عن هذه الأخطار (كمبحث ثان).

المبحث الأول: الأخطار الغذائية التي تهدد أمن صحة وسلامة المستهلك

كما أشرنا إليه سابقا فان عملية تداول الأغذية عبر مختلف المراحل تعرضها لكثير من الاخطار وهذه الاخطار ناتجة عن تلوث هذه الأغذية بمختلف العوامل والتي يكون مصدرها طبيعي او عن طريق الانسان او الحيوان لذا فان هذا المبحث سنخصصه للتكلم عن هذه الاخطار والتي قد تكون اخطارا بيولوجية وفيزيائية كمطلب اول وكذلك اخطارا كيميائية واشعاعية كمطلب ثان.

المطلب الأول: الأخطار البيولوجية والفيزيائية

الفرع الأول: الأخطار البيولوجية:

عندما نتكلم عن الأخطار البيولوجية التي تصيب الأغذية فتقصد هنا تلوث هذه الأغذية بالأحياء الدقيقة أو ما يعرف بالميكروبات والتي تشمل (البكتيريا، الفطريات، الخمائر، الأعفان)، الفيروسات، والطفيليات والتي توجد بكثرة في البيئة المحيطة بنا، في التربة، في الغذاء، الهواء، المياه، التربة، في جسم الإنسان والحيوان...).

ويجب هنا التفريق في مجال التغذية بين وجود بعض الكائنات الحية الدقيقة المرغوبة في بعض الصناعات الغذائية كصناعة الأجبان والألبان المتخمرة وكذلك إنتاج الخل وبعض الفيتامينات والأنزيمات، حيث تضاف هذه الكائنات الحية الدقيقة لغرض التصنيع ووجودها في الأغذية لا يشكل أي خطر على صحة المستهلك¹.
وبين وجود الكائنات الحية الدقيقة الغير مرغوبة التي تلوث الأغذية وتفسدها وتسبب الأمراض للمستهلك.

¹ فهد بن محمد الجساس، مبادئ سلامة الأغذية، مطابع مدينة الملك عبد العزيز للعلوم والتقنية، الرياض، المملكة العربية السعودية، 2011، ص152.

كما أن المعايير الميكروبيولوجية لمطابقة الأغذية تسمح بوجود بعض الأحياء الدقيقة الغير مرغوبة بعدد معين وإذا فاق عددها الحد المطلوب فإنها غير مطابقة، أما بعض الأحياء الدقيقة فلا يسمح بوجودها مطلقا في الأغذية وهي الأحياء الدقيقة الممرضة الشديدة الخطورة.

ويمكن أن تتلوث الأغذية بالأحياء الدقيقة من مصادر عديدة ومتنوعة، فالنباتات تتلوث بلامستها للتربة التي تعد مأوى طبيعي للعديد من الأحياء الدقيقة، والإنسان ونظرا لما يحمله من ميكروبات في جهازه الهضمي والتنفسي وعلى سطح الجسم الخارجي يعد مصدراً للتلوث البيولوجي للأغذية وذلك أثناء دخله في عملية إعداد وتحضير الأغذية في المصانع أو في المنزل.

كما أن الحيوانات والحشرات والقوارض تعد من مصادر تلوث الأغذية بالميكروبات لوجودها في بيئات ملوثة كالإسطبلات وأماكن تجميع القمامة والمجاري. وتعد الأدوات المستخدمة في إعداد وتحضير الأغذية كالسكاكين، والملاعق والشوك وألواح التقطيع والأسطح الملامسة للأغذية مباشرة مصدراً رئيسياً لتلوث الأغذية.

- كما أن تخزين الأغذية الطازجة ذات المصدر الحيواني كاللحوم والدواجن والأسماك والتي تحمل على أسطحها كائنات حية دقيقة مع أغذية أخرى ذات مصدر نباتي وطازجة وتستخدم دون طهي سيؤدي إلى ما يعرف بالتلوث الخلطي أو التبادلي فيما بينهما¹.

¹ فهد بن محمد الجساس، مبادئ سلامة الأغذية، المرجع السابق، ص151.

- بعد التعرض إلى كيفية وقوع تلوث للأغذية عن طريق الأحياء الدقيقة، نتطرق فيما يلي إلى ذكر أهم هذه الأحياء التي تشكل خطراً على المستهلك لأنها تنتقل أمراضاً مختلفة عند تناول أغذية ملوثة بها:

1/ البكتيريا: وتشمل:

1-1/ بكتيريا القولون (Les entérobactéries):

يعتبر القولون في الجهاز الهضمي مأوى لهذه البكتيريا وهي جزء من الميكروفلور الطبيعي للقناة المعوية للإنسان، معظم سلالات هذه البكتيريا غير ممرضة، إلا أن أنواعاً منها ممرضة وتسبب التسمم الغذائي أو العدوى الغذائية عند تلويثها للأغذية. وعند إجراء التحاليل على الأغذية فتعتبر البكتيريا القولون البرازية مؤشر جيد لمعرفة مدى تلوث الغذاء بفضلات الإنسان.

ويعتبر النوع *Escherichia coli O157H7* من أهم الأنواع الممرضة للإنسان عن طريق الغذاء الملوث بهذا النوع من بكتيريا القولون، وتسبب التهاب القولون النزفي الحاد¹.

1-2/ السالمونيلا (Salmonella sp):

يوجد قرابة ثلاثة آلاف سلالة من جنس السالمونيلا، حيث يوجد بعضها في أمعاء الحيوانات مما ينتج عنه تلوث التربة ومصادر المياه، وبالتالي زيادة فرص وصولها للغذاء والماء، وبصفة خاصة اللحوم والبيض والألبان، وترتبط بكتيريا السالمونيلا بالدواجن.

ومن أخطر أنواع السالمونيلا (*Salmonella typhi*) المسببة لحمى التيفوئيد².

¹ Jean Louis, Microbiologie Alimentaire, Contrôle Microbiologique des aliments, Université Mont Rellier2, France, P37.

² فهد بن محمد الجساس، مبادئ سلامة الأغذية، المرجع السابق، ص78.

1-3/ الشيجيلا (Shigella sp):

توجد في المياه والخضر الطازجة المعرضة للتلوث بواسطة البراز، يتسبب بكتيريا الشيجيلا الإسهال للإنسان ويسمى هذا المرض أحيانا الدونستاريا العسوية.

1-4/ الكامبيلوباكتر جيجوني (Campylobacter jejuni):

تتواجد هذه البكتيريا طبيعيا في أمعاء الحيوانات والطيور مثل الدواجن، والديك الرومي، وتناول لحوم هذه الطيور والصدفيات البحرية غير المطبوخة بشكل جيد يسبب تسممات بهذه البكتيريا وتتمثل الأعراض في آلام البطن وحمى وإسهال دموي¹.

1-5/ الستريبتوكوك (Streptococcus sp):

تعتبر بكتيريا الستريبتوكوك المحللة للدم وكذلك الستريبتوكوك الموجودة في البراز من مسببات الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية الملوثة، ويعتبر النوع (Streptococcus pyogenes) أشهرها².

1-6/ المكورات العنقودية (Staphylococcus):

يعد الستافيلوكوكيس أوريوس (Staphylococcus aureus) أهم نوع حيث يتسبب في معظم الأمراض بالمكورات العنقودية في الأغذية، عندما تنمو هذه البكتيريا في الغذاء تبدأ في إفراز سموم مقاومة لدرجة حرارة الطبخ وتعرف بالسموم المعوية حيث تؤثر على القناة الهضمية³.

¹ فهد بن محمد الجساس، نفس المرجع، ص83.

² Jean Louis, Microbiologie Alimentaire, P39.

³ فهد بن محمد الجساس، مبادئ سلامة الأغذية، المرجع السابق، ص81.

1-7/ الباسيلوس سيرز (*Bacillus cereus*):

تتواجد هذه البكتيريا بشكل كبير في الطبيعة وفي الأغذية والتربة، وله القدرة على تكوين أبواغ داخلية مقاومة للحرارة، وللجفاف، يفرز هذا النوع من البكتيريا نوعين من السموم التي تسبب مرض الإسهال بفترة حضانة 4 إلى 16 ساعة تقريبا، ومرض التقيؤ بفترة حضانة من 1 إلى 5 ساعات¹.

1-8/ البروسيلا (*Brucella sp*):

وهي البكتيريا المسببة لمرض الحمى المالطية (*La brucellose*) والتي تعد أحد المخاطر الصحية في بلادنا، والتي تنتج في معظم الحالات عن تناول الحليب الخام الغير معالج حرارياً وكذلك الأجبان الطازجة.

1-9/ الكلوستريديوم بوتينيوم (*Clostridium botulinum*):

وهي بكتيريا لا هوائية تستطيع أن تعيش وتتكاثر في عدم وجود الأوكسجين، ويتشكل خطر التلوث بهذه البكتيريا خاصة في الأغذية المعلبة والتي لم تخضع لمعالجة حرارية كافية، تفرز أثناء نموها مواداً سامة تعرف بسم البوتيلين (*toxine botulique*)، وعند تناول أغذية ملوثة بهذا السم يحدث التسمم البوتيليني والذي يتميز بالإضافة إلى الغثيان والتقيؤ وآلام البطن بأعراض تظهر على العضلات والجهاز العصبي المركزي².

1-10/ الكلوستريديوم بيرفرانجنس (*Clostridium perfringens*):

وهي بكتيريا لا هوائية تتواجد في التربة يمكن أن تُكوّن أبواغاً مقاومة للحرارة، وتفرز سموم بداخل أمعاء الإنسان ومن أشهر الأغذية المسببة للتسمم بهذه البكتيريا اللحم البقري والدواجن.

¹ نفس المرجع، ص82.

² فهد بن محمد الجساس، مبادئ سلامة الأغذية، المرجع السابق، ص86.

1-11 / الفيبريو (Vibrio sp):

تشكل بكتيريا الفيبريو باراهايمولتيكس (*Vibrio parheamolyticus*) أحد المخاطر التي تهدد الأغذية البحرية، كما أن بكتيريا الفيبريو كوليرا (*cholera Vibrio*) والمسببة لمرض الكوليرا الخطير تشكل مخاطر حقيقية على المستهلك خصوصاً في الدول الفقيرة وتعتبر الخضروات والفواكه وبصورة أكبر المياه الملوثة من الأغذية الناقلة لهذه البكتيريا¹.

1-12 / الليستيريا مونوسيتوجينيس (*Listeria monocytogenes*):

وهي البكتيريا المسؤولة عند العدوى الليستيرية (*la lestérose*) وهي مرض خطير على المرأة الحامل والأشخاص الكبار وضعيفي المناعة وينتج عند تناول حليب أو جبن ملوث والذي خضع لعملية بسترة غير جيدة. ومن خصائص هذه البكتيريا أنها تنمو على درجة حرارة التلاجة² أي أنها تتكاثر في الأغذية المبردة مما يزيد في حال تلوثت بها من خطورتها.

1-13 / اليرسينيا أونتيروكوليتيكا (*Yersinia enterocolytica*):

وهي البكتيريا المسببة لمرض الطاعون (*la yersiniose*) وينتج عند تناول أطعمة ملوثة بهذا الميكروب مثال الأطعمة الطازجة كالحليب، اللحوم، الدواجن، القواقع البحرية...³

2 / الفطريات:

تعتبر الفطريات من الملوثات البيولوجية للأغذية وتشمل كلا من الأعفان والخمائر وهي تسبب تعفنًا لكثير من المواد الغذائية وتشكل خطرًا عند استهلاك

¹ كرار عبادي، مطر زيار عنيزان وآخرون، دراسة نظم الرقابة على الأغذية لحماية المستهلك في الوطن العربي، المنظمة العربية للتنمية الزراعية، جامعة الدول العربية، الخرطوم، جمهورية السودان، 2000، ص38.

² فهد بن محمد الجساس، مبادئ سلامة الأغذية، المرجع السابق، ص88.

³ Jean Louis, Microbiologie Alimentaire, P39.

الأطعمة الملوثة بها. ونأتي على ذكر أهم أنواع الفطريات التي تلوث الأغذية

ومنها:

2-1/ جنس الأسبرجيلس *Aspergillus*:

تعتبر من أهم الأجناس التي تسبب فساد الأغذية ويسمى عفن تخزين الحبوب، ويعتبر الأسبرجيلس فلافوس (*Aspergillus flavus*) من أهم الأنواع لأنه عند نموه على بعض المواد الغذائية ينتج سمًا خطيرًا يدعى سم الأفلاتوكسين ¹Aflatoxine.

2-2/ جنس بنسيليوم *Penicillium* :

ويطلق عليه اسم عفن تخزين الحبوب مثل الأسبرجيلس لأنه ينمو في مخازن الحبوب في ظروف تقل فيها الرطوبة نسبيًا.

2-3/ جنس رايزوبس *Rhizopus*:

يسبب تعفن كثير من المواد الغذائية خاصة مختلف أنواع الخبز ومنتجات الحبوب وبعض الفواكه والخضار والتي تكون مخزنة عند درجات حرارة معتدلة ورطوبة مرتفعة.

- ونذكر كذلك من بين أجناس الفطريات التي تسبب فسادًا للأغذية (جنس

ميوكر (*Mucor*)، جنس جيوتريكوم (*Geotrichum*)، جنس كلادوسبوريوم (*Cladosporium*)، جنس فيوزاريو (*Fusarium*)...².

3/ الفيروسات:

لا تنمو الفيروسات داخل الغذاء، حيث تحتاج إلى عائل تنمو داخله ولكنها تستخدم الغذاء كوسيلة انتقال من شخص لآخر، وتسبب الفيروسات العدوى المرضية

¹ ميكروبيولوجيا الأغذية، دروس لطلبة الكلية التقنية، المؤسسة العامة للتدريس التقني والمهني، المملكة العربية السعودية، 2008، ص19.

² ميكروبيولوجيا الأغذية، دروس لطلبة الكلية التقنية، المؤسسة العامة للتدريس التقني والمهني المرجع السابق، ص 24.

المنقولة بالغذاء وليس التسمم المنقول بالغذاء، ومن بين أنواع الفيروسات المنقولة بالغذاء نذكر:

3-1/ فيروس التهاب الكبد الوبائي أ (Hepatitis A virus):

هذا الفيروس معدي، ويتواجد في دم وبراز المريض وينتقل عن طريق مخلفات القناة الهضمية عندما تصل إلى المياه، وكذلك عن طريق أيدي المصاب عندما تلامس الأغذية ومن أعراض المرض حمى وغيثان واصفرار كل من الجلد والعينيين وهذا ما يعرف باليرقان¹.

3-2/ فيروس نورو (Norovirus):

يسبب نزلات معوية، ينتقل من الشخص المصاب عن طريق الأغذية والمياه الملوثة بمخلفات القناة الهضمية للإنسان وأعراض المرض عبارة عن قيئ وإسهال مع آلام في البطن².

3-3/ فيروس الشلل (Poliovirus):

ينتقل عن طريق الأغذية والمياه الملوثة بالرغم من أن المسبب لا ينمو ولا يتكاثر فيها، وهو ينتشر في البيئات الفقيرة.

4/ الطفيليات (Parasites):

تشكل الطفيليات مصدرًا آخرًا هامًا للتلوث الغذائي البيولوجي، وتعتبر كائنات حية تستمد الغذاء والحماية من الكائنات الحية الأخرى المعروفة باسم المضيف، يتراوح حجمها ما بين الصغير الذي لا يمكن رؤيته بالعين المجردة إلى الديدان التي يمكن رؤيتها بالعين المجردة ومن أهم الطفيليات التي تنقلها الأغذية:

¹ فهد بن محمد الجساس، مبادئ سلامة الأغذية، المرجع السابق، ص101.

² ميكروبيولوجيا الأغذية، دروس لطلبة الكلية التقنية، المرجع السابق، ص10.

4-1/ البروتوزوا (Protozoaires):

وتشمل الأميبيا التي تسبب الدوسنتاريا الأميبية (إسهال دموي مخاطي).
كما يعتبر طفيل الجارديا لامببيليا (*Giardia lamblia*) سببا رئيسيا للأمراض المنقولة بواسطة المياه، وأعراض العدوى إسهال وتقلصات في البطن وفقد الوزن.
كما توجد عدوى بالطفيلي التوكسوبلازما (*Toxoplasma gondii*) ولمنع انتقال هذه ينبغي طبخ اللحوم جيدا للقضاء عليه وكذلك غسل الأيدي جيدا بالماء والصابون¹.

4-2/ الديدان الدائرية: ومن بينها نذكر:

-الترايكنيلا إسيراليس (*Trichinella spiralis*)

- الأسكاريس لمبريكويديس (*Ascaris lumbricoides*).

- الأنيساكيدا (*Anisakidae*).

- النيماتودا (*Nematodes*).

وكلها مسببة لأمراض طفيلية للإنسان عند تناول الأغذية الملوثة بها ومن أفضل الوسائل للقضاء عليها وعدم الإصابة بها هي الطبخ الجيد للحوم ومنع التلوث الخلطي بين اللحوم.²

الفرع الثاني: الأخطار الفيزيائية:

تأتي الأخطار الفيزيائية من المادة الغذائية والتي تشكل تهديدا لصحة المستهلك، نتيجة للتلوث الفيزيائي للمادة الغذائية في أي مرحلة من مراحل السلسلة الغذائية لذلك يجب اتخاذ الإجراءات المناسبة لمنع حدوث هذه الأخطار. فالغذاء قد يتلوث فيزيائيا بالعديد من المواد منها:

¹ فهد بن محمد الجساس، مبادئ سلامة الأغذية، المرجع السابق، ص 103.

² نفس المرجع، ص 104.

- الزجاج وقد يكون مصدره العبوات الزجاجية أو مصابيح الإضاءة.
 - الحجارة والخشب ويكون مصدره من الحقل، المباني، الآلات والعمالة.
 - قشر المكسرات ويكون مصدره من تكسير المكسرات.
 - العظام ويكون مصدرها من سوء إعداد وتصنيع اللحوم.
 - المواد البلاستيكية ويكون مصدرها من مواد التعبئة والأواني البلاستيكية والتغليف.
 - قطعة من الآلات أثناء التصنيع.
 - الشعر ويكون مصدره من العمالة أو من الحيوان (الحليب واللحم)
 - الأظافر الطويلة لعمال المنشأة الغذائية قد تتكسر وتلوث الأغذية.
 - الحشرات ومخلفاتها ومصدرها انعدام النظافة.
- ولضمان أن تكون المنشأة الغذائية خالية من الآفات والصراصير والفئران ينبغي مكافحة الآفات ووضع مصائد للذباب والحشرات مع النظافة الجيدة والكافية للعاملين في المنشأة.¹

المطلب الثاني: الأخطار الكيميائية والإشعاعية

الفرع الأول: الأخطار الكيميائية:

لا شك أن الأخطار الكيميائية المتأتية من الأغذية أصبحت مشكلة حقيقية تهدد سلامة المستهلكين ويرجع ذلك إلى تنوع مصادر التلوث الكيميائي والتي نتجت عن تطور الأساليب التقنية لصناعة الأغذية حيث وجدت الكثير من المواد الكيميائية طريقها إلى غذائنا إما عن طريق التلوث أو على شكل مواد مضافة ورغم التأثير الإيجابي لهذه الأخيرة على نوعية وجودة الأغذية إلا أنها لم تخلو من أعراض

¹ فهد بن محمد الجساس، مبادئ سلامة الأغذية، المرجع السابق، ص147.

جانبيه ضارة بصحة المستهلك والتي تتكشف مع مرور الوقت عن طريق الأبحاث الطبية.

وسنتطرق إلى أهم الأخطار الغذائية الكيميائية الناتجة عن تلوث الأغذية بهذه المواد:

1/المبيدات:

وهي مواد كيميائية تستخدم في المجال الزراعي والصحة العامة للقضاء على شتى أنواع الآفات من حشرات وحشائش ونباتات ضارة وقوارض¹. ويؤدي الإسراف في استخدام المبيدات إلى تلوث الأراضي الزراعية، حيث تمتص النباتات جزءا من هذه المواد ثم تنتقل إلى الحيوانات التي تتغذى على هذه النباتات وتظهر في ألبانها ولحومها.

ويتأثر الإنسان بتناوله الغذاء الملوث بالمبيدات المتأتي من هذه الحيوانات والنباتات، وتلوث الغذاء بالمبيدات له آثار بالغة على الصحة حيث تؤثر المركبات الهيدروكربونية الكلورية على الجهاز العصبي فتصيبه بالتهيج، كما تؤثر على الكبد، فتضطرب وظائفه وكذلك تضعف الخصوبة وتشوه الأجنة، أما المبيدات الفسفورية العضوية فإنها تؤدي إلى أعراض التسمم وفشل التنفس والتشنج المؤدي إلى الوفاة. أما التسمم المزمن الناجم عن تناول الأغذية التي تحتوي على متبقيات هذه المركبات فتسبب التهابات مزمنة بالكبد والكلى، ولها تأثيرات مسرطنة².

2/المعادن الثقيلة:

تنتشر المعادن الثقيلة في التربة إذا كانت طبيعيا غنية بها، أو من خلال تلوث بيئي ناجم عن نشاط صناعي أو عمليات تعدين، كما تتلوث البحار والأنهار

¹ فهد بن محمد الجساس، مبادئ سلامة الأغذية، المرجع السابق، ص 41.

² نفس المرجع، ص 42.

والبحيرات من مخلفات الصرف الزراعي وخاصة المبيدات الحشرية المحتوية على عناصر سامة وكذلك المخلفات الصناعية.

وتعتبر الأسماك في طبيعة الأغذية التي تمكن أن تتلوث بمثل هذه السموم وتتسبب النفايات في تركيز المعادن الثقيل في أنسجة النباتات وفي الثمار، وتنتقل إلى الماشية التي ترعى على هذه النباتات حيث تتراكم هذه المعادن في الكبد والكلية ويحدث التسمم للإنسان عند تناوله أغذية حيوانية أو نباتية ملوثة أو حبوب معالجة بمعدن سام.¹

والمعادن الثقيلة الأكثر شيوعاً كملوثات للأغذية هي الرصاص، الزئبق، الكاديوم، الزرنيخ، والنحاس.

3/المضافات الغذائية:

تعرف المضافات الغذائية على أنها "كل مادة لا تستهلك عادة كمادة غذائية في حد ذاتها ولا تستعمل كمكون خاص بالمادة الغذائية، تحوي أولاً على قيمة غذائية، تؤدي إضافتها قصدًا إلى المادة الغذائية لغرض تكنولوجي أو ذوقي عضوي في أي مرحلة من مراحل الصناعة أو التحويل أو التحضير أو المعالجة أو التوضيب أو التغليف أو النقل أو التخزين لهذه المادة إلى التأثير على خصائص وتصبح هي أو أحد مشتقاتها بطريقة مباشرة أو غير مباشرة مكون لهذه المادة الغذائية"²

¹ فهد بن محمد الجساس، مبادئ سلامة الأغذية، نفس المرجع، ص44.

² أنظر المرسوم التنفيذي رقم 214/12 المؤرخ في 2012/05/15 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية، الجريدة الرسمية رقم 30 الصادرة في 2012/05/16.

والمواد المضافة التي يجب مراقبتها هي المضافات الغذائية المرخصة والتي من المحتمل أن تتسبب في بعض الأمراض التي يمكن أن تظهر عند استهلاك هذه المواد بطريقة مكثفة وفي مدة طويلة نسبياً ويمكن ذكر عدد منها وهي:

أ/ مواد حافظة:

وهي مواد تضاف بغرض حفظ الأغذية ومنها الملح، السكر، الخل، ثاني أكسيد الكربون.

أما المواد الحافظة الكيميائية فقد حددت القوانين مستويات الاستهلاك اليومي، ومنها: -ثاني أكسيد الكبريت، حمض البنزويك وأملاحه، حمض السوربيك.¹

ب/ مواد مضادة للأكسدة:

وتضاف بغرض حفظ الأغذية من التزنخ وخاصة الزيوت والدهون والأغذية المصنعة ذات المحتوى الدهني المرتفع، وهذه المضافات منها ما هو طبيعي كفيتامين هـ وفيتامين ج، حمض الفوسفوريك ومنها ما هو صناعي مثل بيوتيل هيدروكسي انزول (BHA)، ومضادات الأكسدة يجب ألا تضاف إلى الأغذية إلا بالمعدلات الموصى بها من الهيئات المختصة.²

ج/ المواد الملونة:

وهي مواد ملونة طبيعية أو اصطناعية تضاف للغذاء لتحسين مظهره وإكسابه لونا طبيعياً براقاً ومميزاً ومنها: البيتا كاروتين، الكلوروفيل، الريبوفلافين.³

¹ نفس المرجع، ص42.

² كرار عبادي، مطر زيار عنيزان وآخرون، دراسة نظم الرقابة على الأغذية لحماية المستهلك، مرجع سابق، ص42.

³ فهد محمد الجساس، صلاح الدين عبد الله الأمين، المواد المضافة للأغذية، مدينة الملك عبد العزيز للعلوم والتقنية، المملكة العربية السعودية، 2008، ص43.

وقد أدى عدم الالتزام بضوابط استعمال هذه المضافات إلى ظهور مشاكل صحية للمستهلكين، فمثلا في بعض الدول منع استعمال مادتي التارتارازين والشفق الأصفر بعد أن تأكد أنهما يسببان حساسية بالغة الخطورة على بعض الناس كالطفح الجلدي وصعوبة التنفس.

ومن الملونات التي اشتهرت بخطورتها وهي شائعة الاستعمال مادة (الأمارانث "Amaranth") وتؤثر مباشرة على الأشخاص التي عندها قابلية للحساسية للأسبيرين.¹

د/المحليات:

وتنقسم إلى محليات طبيعية تعطي طاقة مثل السكروزوالفركتوز واللاكتوز، ومحليات صناعية لا تعطي طاقة وتمنح المذاق الحلو مثل: المانيتول، الأسبارتام، السكرين والكحولات السكرية.²

وقد أدى الاستعمال المفرط لهذه المضافات والمحليات إلى إصدار ضوابط تحكم استعمالها في مجال الصناعة الغذائية وذلك لتأثيرها على الصحة العامة للمستهلكين. وبالإضافة إلى هذه المضافات التي تم التطرق إليها هنالك كذلك مضافات غذائية أخرى نذكر منها: المواد المثبتة والمستحلبات، المواد المنكهة، الفيتامينات والأملاح المعدنية، المواد المقاومة للتكتل والتيبس، المواد المانعة للالتصاق، المواد الضابطة للحموضة والقلوية، المواد المحسنة للمظهر، الأنزيمات، المواد المحققة، مواد التخمير.³

¹ كرار عبادي، مطر زبار عنيزان وآخرون، دراسة نظم الرقابة على الأغذية لحماية المستهلك، المرجع السابق، ص 43.

² فهد محمد الجساس، صلاح الدين عبد الله الأمين، المواد المضافة للأغذية، مرجع سابق، ص 19.

³ نفس المرجع، ص 20.

وتكون إما طبيعية أو اصطناعية (مصنعة كيميائياً) لذا يخضع استعمالها في المادة الغذائية لمقاييس تقنية محددة.

4/ مواد التعبئة والتغليف:

لقد حدث تطور سريع في مجال تعبئة وتغليف الأغذية وذلك لمواكبة حركة تجارة المواد الغذائية من أماكن الإنتاج إلى أماكن الاستهلاك سواء في الأسواق المحلية أو العالمية. ونشأ عن استعمال مواد التعبئة أضرار صحية تم تسجيلها في كثير من التقارير العلمية ويحدث ذلك إما عن طريق تسرب بعض المركبات الكيميائية من مادة العبوة إلى الغذاء أو عن طريق التفاعلات التي تحدث بين الغذاء ومادة التعبئة¹.

فاستعمال البلاستيك في تعبئة المواد الغذائية أصبح من الأمور الشائعة ومن المعروف أنها تصنع من مواد كيميائية تسمى البولييميرات والمونوميرات، وهي مشتقات بترولية يتبقى بعضها مع المنتج، حيث يصل إلى الإنسان مع الغذاء.²

كما أن العبوات المصنوعة من الألومنيوم أو المعدن غالباً ما تضيف على محتوى العلبة من الأغذية بعض مكوناتها سواء ألومنيوم أو قصدير أو حديد والخطورة تكون أكبر بالنسبة للأطفال.³

وفي الدول المتقدمة يكتب على العبوة من الخارج ما يمكن أن تحويه من مواد ضارة ومدة الصلاحية والمكان لمفروض وضعها فيه، وغير ذلك من المعلومات المفيدة للمستهلك.

¹ كرار عبادي، مطر زبار عنيزان وآخرون، دراسة نظم الرقابة على الأغذية لحماية المستهلك، المرجع السابق، ص47.

² أحمد عبد الوهاب عبد الجواد، تلوث المواد الغذائية، الدار العربية للنشر والتوزيع، ط1، القاهرة، جمهورية مصر العربية، 1995، ص192.

³ نفس المرجع، ص192.

5/ بقايا الأدوية والعقاقير البيطرية:

لقد أصبح استخدام العقاقير والأدوية سمة من سمات العصر في تربية الحيوان والدواجن وتشمل المضادات الحيوية، الأمصال واللقاحات والمنشطات والهرمونات.. وتستخدم كوسيلة لعلاج وزيادة وتنمية الثروة الحيوانية، ومعظم هذه العقاقير لها فعل تراكمي داخل أنسجة الحيوانات والطيور والأسماك التي يتغذى عليها الإنسان، وتصل إلى الإنسان عن طريق استهلاك اللحم والحليب والبيض... وتؤدي إلى الإصابة بأضرار صحية.¹

6/ الأسمدة الكيماوية:

لقد عرف القطاع الزراعي عبر مختلف دول العالم الاستعمال المفرط للأسمدة الكيماوية وذلك لغرض زيادة الإنتاج. وأهم الأسمدة المستعملة هي الأزوت والفوسفات والبوتاسيوم، وأدى هذا الاستخدام إلى تراكم جزء كبير منها داخل الأنسجة النباتية المأكولة بالإضافة إلى تسرب جزء منها إلى المياه الجوفية. فمادة النترات الناتجة عن استعمال الأزوت عرفت بتأثيرها غير المباشر على صحة الإنسان عند تواجدها مياه الشرب والأغذية فتزيد كمية النترات داخل جسم الإنسان يؤدي إلى تحولها إلى مادة النيتريت والتي تسبب التسمم الدموي في كثير من الأمراض، وربما تتحول إلى مركب أكثر خطورة هو البترورامين بالغ السمية.² والمشكلة الأخرى للاستعمال المكثف للأسمدة الكيماوية هو تلوث التربة الزراعية بكميات من المعادن الثقيلة نتيجة احتواء هذه الأسمدة على شوائب مثل: الكاديوم

¹ كرار عبادي وآخرون، دراسة نظم الرقابة على الأغذية لحماية المستهلك، المرجع السابق، ص 48.

² نفس المرجع، ص 48.

والكروم والزنك والرصاص... الخ، والتي تجد طريقها إلى المنتجات الغذائية مسببة أخطارا صحية على الإنسان.¹

لذا يجب ترشيد استخدام هذه الأسمدة والمخصبات في مجال الزراعة.

الفرع الثاني: الأخطار الإشعاعية:

تأتي الأخطار الإشعاعية للأغذية والتي تؤثر على صحة وسلامة المستهلك نتيجة تلوث الأغذية بالمواد المشعة وذلك للتزايد المضطرد لاستخدام المصادر والنظائر المشعة في مختلف المجالات العسكرية والصناعية والطبية والزراعية.

1 ففي المجال العسكري أدى تزايد استخدام التقنية النووية إلى وقوع حوادث نووية ترتب عليها حدوث تلوث إشعاعي حيث أدى مثلا حادث التسرب النووي لتشيرنوبيل في 25ماي 1986 إلى تلوث مناطق كثيرة من أوروبا بالعناصر المشعة وتأثر الغذاء المتواجد بالمزارع وتأثرت التربة بالإشعاع الذي حمل مع المطر إلى الأرض وانتقل مرة أخرى إلى الإنسان والحيوان من جراء تناول النباتات ومنتجات الحيوان.²

2 وكذلك فإن التفجيرات النووية الناتجة عن التجارب النووية مثلما حدث في رقان بالصحراء الجزائرية في 13 فيفري 1960 أو التفجيرات النووية الناتجة عن الحروب من شأنها إنتاج قدر كبير من الغبار الذري الحامل للكربون (14) واليود (131) والسيزيوم (134) و (137) والاسترانشيوم (90)، فتتساقط هذه النظائر على سطح التربة وتؤدي إلى تلوث الماء والغذاء وتدخل إلى السلسلة الغذائية من خلال النباتات والحيوانات والدواجن ومن ثم تنتقل للإنسان من خلال طعامه.³

¹ أحمد عبد الوهاب عبد الجواد، تلوث المواد الغذائية، مرجع سابق، ص 92.

² كرار عبادي وآخرون، دراسة نظم الرقابة على الأغذية لحماية المستهلك، المرجع السابق، ص 50.

³ فهد بن محمد الجساس، مبادئ سلامة الأغذية، المرجع السابق، ص 153.

3) كما قد يحدث التلوث الإشعاعي من محتوى التربة أو المياه الجوفية من البوتاسيوم (140) والثوريوم (232) واليورانيوم (238)، كما أن بعض صخور الفوسفات تحوي طبيعياً على اليورانيوم المشع وعند تصنيع الأسمدة الفوسفاتية من هذه الصخور يصل التلوث إلى التربة ومنه إلى النبات والحيوان ثم الإنسان من خلال السلسلة الغذائية.¹

4) إن استخدام تقنية التشعيع كوسيلة لحفظ الأغذية ومكافحة الآفات في الحبوب والبقوليات وتأخير التحلل والإنبات في البطاطس والبصل والقضاء على الميكروبات التي تصيب بعض الأغذية، وذلك بتعريض الأغذية إلى أحد مصادر الطاقة الإشعاعية، أصبح من بين التقنيات المعتمدة في كثير من البلدان إلا أن التخوف يأتي من استعمال جرعات عالية لمعالجة الأغذية مما قد يقود إلى مخاطر صحية حقيقية يصعب السيطرة عليها من ضمنها التغير المتوقع في صفات الكائنات الدقيقة.²

5) أما عن الأخطار الصحية والتي تنتج عن التعرض للنظائر المشعة فهي ضرر وإصابة أنسجة الحيوانات والإنسان بصورة مباشرة وذلك خلال أيام، أو غير مباشرة بتغير في الحمض النووي للخلايا المنقسمة ويسمى هذا تأثيراً وراثياً وهذه التغيرات قد لا تظهر حتى سنوات لاحقة وتصاب الخلايا اللمفاوية أولاً يليها الخصيتان والمبايض ثم خلايا نخاع العظم، الجلد، الكبد... ثم ظهور أمراض كفقر الدم، وتقرح الجلد، وسرطان الدم، وأورام وعيوب وراثية.³

¹ فهد بن محمد الجساس، مبادئ سلامة الأغذية، المرجع السابق، ص 153.

² كرار عبادي وآخرون، دراسة نظم الرقابة على الأغذية لحماية المستهلك، مرجع سابق، ص 50.

³ فهد بن محمد الجساس، مبادئ سلامة الأغذية، المرجع السابق، ص 49.

المبحث الثاني: أجهزة الرقابة على الأغذية والآليات المتبعة في هذا المجال

تعتبر الرقابة على الأغذية ضمانا لسلامة وصحة المستهلك وذلك لأنها تساهم في تحسين جودة وسلامة هذه الأغذية بالإضافة إلى منع ومكافحة الأخطار الغذائية التي قد تلحق بالمستهلك ولأن الحفاظ على امن وصحة المستهلكين من مسؤوليات الدولة فإنها أوكلت إلى عدة أجهزة ومصالح عمومية القيام بعملية الرقابة على الأغذية ومن بينها مديريات التجارة ومديريات الفلاحة ومصالح البلديات ... ولأن المسؤولية الكبرى لهاته المهمة تقع على مصالح التجارة باعتبارها المسؤولة الأولى عن حماية المستهلك لذا سنتكلم عن الجهاز الذي يضم الأعوان المكلفون بحماية المستهلك وقمع الغش (كمطلب اول)، وكذلك الآليات التي يتبعها هؤلاء الاعوان في مجال رقابة الأغذية (كمطلب ثاني).

المطلب الأول: الأعوان المكلفون بحماية المستهلك وقمع الغش

يعتبر أعوان قمع الغش من الموظفين المنوط بهم قانونا بعض مهام الضبط القضائي وفقا لأحكام المادة 14 من قانون الإجراءات الجزائية¹، حيث تم تأهيلهم بموجب أحكام المادة 25 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش² التي فيها:

"بالإضافة إلى ضباط الشرطة القضائية والأعوان الآخرين المرخص لهم بموجب النصوص الخاصة بهم، يؤهل للبحث ومعاينة مخالفات أحكام هذا القانون، أعوان قمع الغش التابعون للوزارة المكلفة بحماية المستهلك"، وحددت مهامهم في أحكام

¹ الأمر رقم 155/66 المؤرخ في 08 جوان 1966 يتضمن قانون الإجراءات الجزائية المعدل والمتمم.

² قانون رقم 09-03 المؤرخ في 25 فيفري 2009، يتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، ج ر عدد 12 صادرة في 08 مارس 2009.

الباب الثاني من المرسوم التنفيذي، رقم 09-415 يتضمن القانون الأساسي الخاص المطبق على الموظفين المنتمين للأسلاك الخاصة بالإدارة المكلفة بالتجارة¹، على غرار ضباط الشرطة القضائية، للبحث ومعاينة مخالفات أحكام هذا القانون.

كما يعتبر أعوان قمع الغش من المساعدين القضائيين، حيث تخول لهم مهمة قضائية بحتة إذ أنهم ملزمون قبل مباشرة مهامهم بأداء اليمين امام محكمة إقامتهم الإدارية والتي تسلم إشهاد بذلك، يوضع هذا الأخير على بطاقة تفويض بالعمل وذلك طبقاً لأحكام المادة 26 من القانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش²، ويتمتع أعوان قمع الغش بموجب أحكام المادة 27 من القانون 09-03، بالحماية القانونية من جميع أشكال الضغط أو التهديد التي من شأنها أن تشكل عائقاً في أداء مهامهم، كما يمكنهم وفي إطار ممارسة مهامهم عند الحاجة طلب مساعدة القوة العمومية وهذا حسب المادة 28 من القانون 09-03³.

ويمكنهم ذلك اللجوء عند الضرورة للسلطة القضائية المختصة إقليمياً الممثلة في وكيل الجمهورية أو النائب العام طبقاً للإجراءات السارية المفعول.

الفرع الثاني: مهام وصلاحيات وواجبات أعوان قمع الغش

1-المهام: يكلف أعوان قمع الغش بمعاينة المخالفات المنصوص عليها في أحكام القانون رقم 09-03 طبقاً لأحكام المادة 27 من قانون الإجراءات الجزائية والتي تنص على: "يباشر لموظفون وأعوان الإدارات والمصالح العمومية بعض سلطات الضبط القضائي التي تناط بهم بموجب قوانين خاصة وفق الأوضاع وفي الحدود المبنية بتلك القوانين.

¹ مرسوم تنفيذي رقم 09-415 المؤرخ في 16 ديسمبر 2009، يتضمن القانون الأساسي الخاص المطبق على الموظفين المنتمين للأسلاك الخاصة بالإدارة المكلفة بالتجارة، ج ر عدد 75، الصادرة في 20 ديسمبر 2009.

² أنظر المادة 26 من القانون 09-03 السالف الذكر

³ أنظر المادة 28 من نفس القانون.

ويكون خاضعين في مباشرتهم مهام الضبط القضائي الموكولة إليهم لأحكام المادة 13 من هذا القانون".

وفي هذا الإطار تتمثل المهمة الأساسية لأعوان قمع الغش في مراقبة مطابقة المنتجات والخدمات الموجهة للمستهلك بمقابل أو مجانا وفي مختلف مراحل عملية وضعها للاستهلاك، قصد البحث ومعاينة المخالفات التي من شأنها أن تشكل خطرا على صحة وام المستهلك و/أو تلحق ضررا بمصالحه المادية واتخاذ الإجراءات القانونية المناسبة لحمايته وذلك حسب الإجراءات المنصوص عليها في:

- القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش.
 - المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المتعلق برقابة الجودة وقمع الغش المعدل والمتمم.¹
 - المرسوم التنفيذي رقم 05-467 المحدد لشروط مراقبة مطابقة المنتجات المستوردة عند الحدود وكيفيات ذلك.²
 - المرسوم التنفيذي رقم 09-415 المتضمن القانون الأساسي الخاص المطبق على المنتمين إلى الاسلاك الخاصة بالإدارة المكلفة بالتجارة.³
- 2-الصلاحيات: يتمتع أعوان الرقابة بالصلاحيات التالية:
- حرية الدخول نهارا أو ليلا بما في ذلك أيام العطل إلى المحلات التجارية أو المكاتب والملحقات ومحلات الشحن والتخزين وبصفة عامة إلى أي مكان،

¹ مرسوم تنفيذي رقم 90-39 المؤرخ في 30 جانفي 1990، يتعلق برقابة الجودة وقمع الغش، ج ر عدد 05، الصادرة في 31 جانفي 1990، معدل ومتمم بموجب المرسوم التنفيذي رقم 01-315 المؤرخ في 16 أكتوبر 2001، ج ر عدد 61، الصادرة في 21 أكتوبر 2001.

² مرسوم تنفيذي رقم 05-467 المؤرخ في 10 ديسمبر 2005، يحدد شروط مراقبة مطابقة المنتجات المستوردة عبر الحدود وكيفيات ذلك، ج ر عدد 80، الصادرة في 11 ديسمبر 2005.

³ دليل مفتش قمع الغش، المديرية العامة للرقابة الاقتصادية وقمع الغش، وزارة التجارة، الجزائر، ب س، ص 8.

باستثناء المحلات ذات الاستعمال السكني التي يتم الدخول إليها طبقاً لأحكام قانون الإجراءات الجزائية.

- إجراء المراقبة أثناء نقل المنتجات على مستوى الطرقات.
 - فحص الوثائق و/أو سماع المتدخلين المعنيين في جميع مراحل وضع المنتج للاستهلاك.
 - فحص كل وثيقة تقنية أو إدارية أو تجارية أو مالية أو محاسبية وكذا كل وسيلة مغناطيسية أو معلوماتية في أي يد وجدت ودون أن يحتج اتجاههم بالسر المهني والقيام بحجزها إذا كان التحقيق يتطلب ذلك مقابل وصل استلام.
 - المعاينة المباشرة بالعين المجردة أو بأجهزة القياس، لكل منتج في جميع مراحل وضعه للاستهلاك وتكامل عند الاقتضاء باقتطاع عينات بغرض إجراء التحاليل أو الاختبارات أو التجارب.
 - اتخاذ كل التدابير التحفظية الضرورية إزاء المنتجات المشكوك في مطابقتها أو غير المطابقة قصد حماية صحة وسلامة المستهلك و/أو مصالحه المادية¹، وسنتطرق إلى هذه التدابير التحفظية بالشرح في الفصل الثاني لهذا الموضوع.
- 3-الواجبات: تقع على عاتق أعوان قمع الغش واجبات عديدة أثناء تأدية مهامهم منها:
- احترام السر المهني.
 - تبيان الوظيفة وإظهار التفويض بالعمل.

¹ دليل مفتش قمع الغش، المرجع السابق، ص 09.

- الالتزام الصارم بالإجراءات القانونية للرقابة وتحرير محضر بكل إجراء يتم اتخاذه.
 - احترام حقوق الدفاع للخاضعين للرقابة.
 - العمل أيام العطل وخارج أوقات العمل الرسمية عند الحاجة.
- المطلب الثاني: الآليات المتبعة في الرقابة للوقاية من الأخطار الغذائية
- قبل الشروع في عملية الرقابة الفعلية للمنتجات الغذائية على العون المراقب القيام ببعض الإجراءات التي من شأنها إعطاء معلومات أولية حول نوعية المنتجات والخدمات وكذلك فكرة عن المتدخل المراقب إن كان حرفياً أو لا وذلك:
- فحص الوثائق التالية: السجل التجاري، بطاقة الحرفي، الشهادات الطبية للمستخدمين، الرخص المسبقة، فواتير الشراء، شهادات المطابقة...
 - استجواب المتدخلين المعنيين والعمال للحصول على كل المعلومات حول الخدمة المقدمة أو المنتج.

وبالشروع في عملية المراقبة يقوم العون باتباع الأساليب الآتية:

الفرع الأول: المعاينة المباشرة:

يقوم عون المراقبة عند المعاينة المباشرة للسلعة أو الخدمة بتفتيش دقيق عن طريق الفحص الخارجي وباستعمال الحواس، لظروف تخزين وتحضير وعرض المنتجات في جميع مراحل الوضع للاستهلاك خصوصاً من حيث: توفر شروط النظافة، احترام درجات حرارة الحفظ، مطابقة الوسم وغياب عيوب ظاهرية (انتفاخ عبوات المواد الغذائية، صدأ العبوات المعدنية، تغيير اللون، رائحة أو لون غير عادي ناتج عن تعفنات أو تخمر مثلاً لحوم، حليب ومشتقاته...، وجود شهادات ضمان لمنتجات مستوردة أو جديدة في التسوق... إلخ¹.

¹ دليل مفتش قمع، المرجع السابق ص 15.

كما يمكن لعون قمع الغش وفي إطار المراقبة المباشرة استعمال أدوات وأجهزة القياسي الموجودة في حقيبة المراقبة، ويزود الأعوان بهذه الحقائق والتي تحوي عددا من الأجهزة كجهاز قياس درجة الحرارة، وجهاز معايرة الحموضة (PH-mètre)، جهاز قياس الكثافة (Conductimètre)... إلخ، وذلك للقيام بالاختبارات والقياسات المناسبة لإثبات مطابقة المنتج من حيث درجة حرارة الحفظ، درجة الحموضة، الكثافة... إلخ.

وهي اختبارات بسيطة تظهر نتائجها فورا لذا لا تعتبر رقابة تحليلية. وعند تسجيل المخالفات يحرر محضر معاينة بعين المكان ويسلم استدعاء للحضور إلى الإدارة المعنية قصد استكمال الإجراءات الإدارية الأخرى.

وكمثال على نشاط أعوان قمع الغش التابعين لمصلحة حماية المستهلك وقمع الغش بمديرية التجارة لولاية الأغواط فقد شهد نشاطهم سنة 2018 تسجيل 6292 تدخلا اسفرت عن تحرير 328 محضرا لمختلف المخالفات، وجاءت نسبة المخالفات المتعلقة بعدم احترام إلزامية النظافة والنظافة الصحية في مجال عملية وضع الأغذية للاستهلاك وفي مجال المواد والتجهيزات والعتاد المخصصة لملامسة المواد الغذائية بـ 77.75% من مجموع المخالفات وتفسر هذه النسبة العالية بإغفال المتدخلين لمقتضيات النظافة والنظافة الصحية وتهاونهم في هذا المجال لنقص الوعي واللامبالاة لخطورة عدم احترام هذه الشروط وانعدام المهنية، وكذلك لسهولة معاينة هذه المخالفات من طرف الأعوان لأنها تتم غالبا بالمعاينة المباشرة¹.

تليها مخالفة عدم احترام إلزامية سلامة المواد الغذائية في مجال الخصائص الميكروبيولوجية وتقدر بـ 7.62% ويمكن معاينة هذه المخالفة عن طريق نتائج التحاليل المخبرية، او بالمعاينة المباشرة في حال وجود تغففات واضحة على المواد

¹ احصائيات مديرية التجارة لولاية الأغواط لسنة 2018 مصلحة المنازعات.

الغذائية، اما نسبة المخالفات الخاصة بخداع او محاولة خداع المستهلك حول تاريخ أو مدة صلاحية المنتج فتقدر 5.18% من مجمع المحاضر وهي ناتجة عن اغفال المتدخلين لعملية المراقبة الدورية للمنتوجات داخل المحلات، وتتوزع النسب الباقية بين مختلف المخالفات الخاصة بقانون حماية المستهلك وقمع الغش 09-03. ونستنتج من هذه المعطيات ان الرقابة في مجال الأغذية في ولاية الأغواط تعتمد بصورة كبيرة على المعاينة المباشرة للأعوان وذلك لعدم وجود المخابر المتخصصة في مجال مراقبة النوعية على مستوى الولاية وكذلك نقص الوحدات الإنتاجية.

الفرع الثاني: المراقبة التحليلية

يتم اللجوء إلى هذا النوع من المراقبة بعد المعاينة المباشرة وإن لم يتمكن أعوان الرقابة من الحسم في مطابقة المنتج المراقب رغم وجود شكوك حول مطابقته، وهي نوع من الرقابة المعمقة الهدف منها التأكد من النوعية الجوهرية للمنتوج سواء من الناحية الميكروبيولوجية أو الفيزيوكيميائية.¹

1- التحاليل الميكروبيولوجية:

يتم إجراء هذا النوع من التحاليل عند عملية إجراء مطابقة لمنتوج غذائي، او في إطار برنامج خاص لمراقبة بعض المنتوجات التي يكثر عليها الطلب في فصل الصيف خصوصا بالمناطق التي تشهد درجات حرارة مرتفعة، مما يعرضها للتلف السريع مثل (المثلجات، الحليب، العصائر...)، أو عند إجراء تحقيقات حول حدوث تسممات غذائية جماعية.

¹ بدر الدين عزيزي، دور الأعوان المكلفين برقابة الجودة وقمع الغش في حماية المستهلك في ظل القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، مذكرة ماستر، قانون إداري، كلية الحقوق، جامعة محمد خيضر، بسكرة، الجزائر، 2015، ص 63.

ويتم اقتطاع العينات قصد إجراء التحاليل الميكروبيولوجية لمراقبة مطابقة منتج بطريقة (PO3) تستوجب أن تتضمن كل عينة خمس وحدات متجانسة أي (3X5=15) وحدة اما في حالة اقتطاع بطريقة (PO1) في حالة منتجات سريعة التلف، أو قليلة الكمية، أو باهضة الثمن... تقطع عينة واحدة من خمس وحدات، حيث يجري المخبر 05 تجارب قبل الفصل في مطابقة المنتج.

إن الهدف من التحاليل الميكروبيولوجية هو البحث عن وجود وعدد الأحياء الدقيقة في الأغذية (بكتيريا، فطريات، فيروسات، طفيليات، طحالب، بالإضافة إلى مخلفات عملية الأيض لهذه الأحياء).

فمثلا عند إجراء عملية التحاليل الميكروبيولوجية لمادة الحليب النقي يتم البحث عن وجود وعدد كل من:

- الجراثيم الهوائية في 30°م - ستافيلوكوك ذات الكواغولاز الإيجابي -بكتيريا القولون المتحملة للحرارة سالمونيلا - مضادات حيوية ليستيريا مونوسيتوجيناس¹.
- بالنسبة لحصيلة التحاليل الميكروبيولوجية خلال عام 2018 بولاية الأغواط تم اقتطاع 41 عينة وجد منها 15 عينة غير مطابقة في مجال الخدمات و01 فقط عند موزعي التجزئة، وهذا يعطينا فكرة عن عدم مراعاة احتياطات السلامة الغذائية من طرف المتدخلين في قطاع الخدمات.

2-التحاليل الفيزيوكيميائية:

يتم إجراء هذه التحاليل في إطار عمليات إجراء المطابقة، ويتم اقتطاع 03 عينات في حالة (PO3) تتضمن كل عينة ثلاث وحدات متجانسة أي (3X3=9) وحدات، وعينة واحدة من ثلاث وحدات في حالة (PO1) وذلك لتمكين المخبر من إجراء ثلاث تجارب في الفصل في مطابقة المنتج.

¹ أنظر الملحق الأول من القرار الوزاري المشترك الوزاري المشترك، المؤرخ في 04 أكتوبر 2016، يحدد المعايير الميكروبيولوجية للمواد الغذائية، ج ر عدد 39، الصادرة في 02 جويلية 2017

في حالة طريقة (PO3) تسلم عينة إلى المخبر لإجراء التحاليل، وعينة تبقى عند المتدخل والأخرى لدى مصالح المراقبة وذلك قصد إجراء الخبرة في حالة الطعن في النتائج.

تهدف التحاليل الفيزيوكيميائية إلى الكشف عن الملوثات، نسبة المضافات الغذائية، بقايا الأسمدة، البقايا الجافة، معايرة الحموضة...¹

¹ ABDELLI Maroua, DENIDNI Zinab, suivi des paramètres microbiologiques et physico- chimique du jus d'orange au cours du stockage, mémoire master, sciences biologique, université Mohamed BOUDIAF, M'sila, Algérie, 2019, p 23.

الفصل الثاني

الأساس القانوني لسلامة

الغذائية وحماية المستهلك

وقمع الغش في الأغذية

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

نظرا لكثرة الأخطار الغذائية التي تهدد صحة وسلامة المستهلك والتي استعرضناها في المبحث الأول من الفصل الاول ولما تشكله مسألة السلامة الغذائية من أهمية في مجال الصحة العامة، فإن المشرع ومن خلال القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش كرس مبدأ الالتزام بالسلامة الغذائية لحماية المستهلك، وكذلك أقر تدابير وقائية وردعية لقمع الغش.

حيث سنتطرق إلى: الأساس القانوني لضمان السلامة الغذائية وحماية المستهلك (كمبحث أول)، ثم إلى: معابنة الجرائم والمخالفات في مجال السلامة الغذائية والتدابير الوقائية والردعية المتخذة لمكافحتها (كمبحث ثاني).

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

المبحث الأول: الأساس القانوني لضمان السلامة الغذائية وحماية المستهلك

يجد الالتزام لضمان سلامة المواد الغذائية أساسه القانوني في كل من القواعد العامة بالإضافة إلى قوانين خاصة لها علاقة بحماية المستهلك وأبرز تدخل للمشرع بفرض التزام خاص بالسلامة الغذائية كان بصدور قانون 03/09 المتعلق لحماية المستهلك وقمع الغش. **المطلب الأول: الالتزامات القانونية للمهني بضمان السلامة الغذائية وحماية المستهلك.**

كما أوضحنا سابقا فإن المشرع بموجب القانون 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش أقر التزامات يتحملها المتدخل تكفل سلامة الأغذية من مراحل الانتاج وحتى وصولها إلى المستهلك وجاءت هذه الالتزامات حسب هذا القانون كالتالي:

I. إلتزام المتدخل بضمان سلامة المواد الغذائية:

يلتزم المتدخل بأن يضع للاستهلاك مواد غذائية سليمة وأن يسهر على أن لا تضر بصحة المستهلك¹. ومنه فان احترام الزامية سلامة المواد الغذائية يتحقق بضمان المتدخل للخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية واحترام نسبة الملوثات والمضافات المسموح بها قانونا².

1- احترام الخصائص الميكروبيولوجية للمادة الغذائية:

تتضمن عملية إنتاج المواد الغذائية وكل المنتجات الأخرى، وجوب توفر خصائص تقنية معينة خاصة بالمنتج ذاته وعدم توفرها أو النقصان أو الزيادة في أحد الخصائص يؤدي إلى إنتاج مواد غذائية غير سليمة، لذا أوجب المشرع على المتدخل ولاسيما منتج المواد الغذائية، أن يتقيد بالخصائص التقنية المتعلقة بمكوناتها وذلك باحترام خصائصها الميكروبيولوجية³، حيث

¹ انظر المادة 4 من القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش السالف الذكر.

² انظر المواد 4 و5 و8 من نفس القانون.

³ نصت المادة 04 من القانون 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش على أنه "...تحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية عن طريق التنظيم".

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

جاء المرسوم التنفيذي رقم 15-172 ليحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية¹، وتبعه صدور القرار الوزاري المشترك الذي يفصل هذه المسألة²، وعرف المرسوم التنفيذي 15-172 المعايير الميكروبيولوجية على أنها "...معايير تحدد مدى قبول منتج أو حصة من المواد الغذائية أو طريقة على أساس غياب أو وجود الكائنات الحية الدقيقة أو عدد منها و/أو كمية من سمومها / نواتج الأيض لوحدة أو وحدات الكتلة أو الحجم أو المساحة أو الحصة."³

وهذه الكائنات الحية الدقيقة هي: "البكتيريا والفيروسات والخمائر والعفن والطحالب والطفيليات وحيدات الخلية والديدان المعوية المجهرية، وكذا سمومها ونواتج الأيض."⁴، واحترام المعايير الميكروبيولوجية يتم بالحصول على نتائج مرضية أو مقبولة عند اجراء التحاليل الميكروبيولوجية، ومثال ذلك يحدد عدد الجراثيم الهوائية التي تعيش في 30 درجة مئوية في غرام واحد أو ملليمتر واحد في المنتج المحلل للحليب النقي بعدد 10.3 اس 5⁵.

2- احترام نسب الملوثات والمضافات المسموح بها قانونا:

أ- الملوثات:

جاء في نص المادة 5 من القانون 09-03 "يمنع وضع مواد غذائية للاستهلاك، تحتوي على ملوث بكمية غير مقبولة، بالنظر إلى الصحة البشرية والحيوانية وخاصة فيما يتعلق

¹ مرسوم تنفيذي رقم 15-172 مؤرخ في 25 جوان 2015، يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية، ج ر عدد 37 صادرة في 8 جويلية 2015.

² قرار وزاري مشترك مؤرخ في 4 أكتوبر 2016، يحدد المعايير الميكروبيولوجية للمواد الغذائية، ج ر عدد 39 صادرة في 2 جويلية 2017.

³ أنظر المادة 3/3 من المرسوم التنفيذي رقم 15-172، يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية المذكور سابقا.

⁴ أنظر المادة 1/3 من نفس المرسوم.

⁵ أنظر الملحق 1 للقرار الوزاري المشترك مؤرخ في 4 أكتوبر 2016، يحدد المعايير الميكروبيولوجية للمواد الغذائية، ج ر عدد 39 صادرة في 2 جويلية 2017.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

بالجانب السام له، تحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية عند طريق التنظيم".

وجاء المرسوم التنفيذي رقم 14-366 ليحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية¹، وعرفت المادة 1/3 من هذا المرسوم الملوث على أنه: "...كل مادة تضاف بغير قصد في الغذاء ولكن توجد فيه على شكل بقايا في الإنتاج بما فيها العلاجات المطبقة على المزروعات وعلى المواشي وفي ممارسة الطب البيطري وفي الصناعة والتحويل وفي التحضير وفي المعالجة وفي التوضيب والتغليف وفي نقل هذا الغذاء وتوزيعه أو تخزينه أو بعد تلوث بيئي. ولا تطبق عبارة الملوث على بقايا الحشرات وشعر القوارض ومواد أخرى خارجية" ويقصد هنا بعض الملوثات البيولوجية والكيميائية والإشعاعية واستثنى الملوثات الفيزيائية (تطرقنا الى هذه الملوثات في المبحث الأول السابق).

وحسب هذا المرسوم تعتبر كملوثات عندما تتجاوز الحدود القصوى المسموح بها كل من: بقايا المبيدات، بقايا المساعدات التكنولوجية، بقايا الأدوية البيطرية أو بقايا المواد الصيدلانية النشطة، السموم الطبيعية كالأبيض السام أو السموم الفطرية، السموم الجرثومية الناتجة عن الطحالب في الكائنات المائية كالمحار والقمريات...، الملوثات الكيميائية كالنترات والمعادن الثقيلة والديوكسين...، العناصر المشعة كالنكلويدات².

ونجد مثلا ان القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 20 جوان 2016 يحدد قوائم وكذا الحدود القصوى لبقايا الأدوية البيطرية أو المواد الصيدلانية النشطة المسموح بها في المواد الغذائية ذات الأصل الحيواني.

¹ مرسوم تنفيذي رقم 14-366 مؤرخ في 15 ديسمبر 2014، يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية، ج ر عدد 74 صادرة في 25 ديسمبر 2014.

² أنظر المادة 5 من المرسوم التنفيذي رقم 14-366 السالف الذكر.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

ب- الإضافات الغذائية:

جاء في المادة 8 من القانون 03-09 ما يلي: " يمكن إدماج الإضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري أو الحيواني.

تحدد شروط وكيفيات استعمالها وكذا الحدود القصوى المرخص بها عن طريق التنظيم".

اذن سمح المشرع بإدماج الإضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري والحيواني، من أجل إعطائها الطعم أو اللون أو الكثافة التي تميزها، ولكن في حدود ما تسمح به التنظيمات مع الامتناع عن استعمال الإضافات الغذائية، التي أثبتت خطورتها على الصحة، وإلا أعتبر المخالف ماساً بالسلامة الغذائية للمستهلك، ولقد تطرقنا لتعريف الإضافات الغذائية وبعض أنواعها في المبحث الأول السابق ضمن الأخطار الكيميائية للأغذية.

وقد أصدر المرسوم التنفيذي رقم 12-214 ليحدد شروط وكيفيات استعمال الإضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري¹، فنجد على سبيل المثال وعند الرجوع الى ملاحق هذا المرسوم سمح بإضافة مادة الكوركومينات (Curcumines) وهي مضاف غذائي ملون يرمز لها دولياً ب (SIN 100) الى الأغذية لكن باحترام الحدود القصوى لاستعمال هذا المضاف وهي في الفواكه والخضر المصبرة على سبيل المثال 200 مع/كغ.

II. التزام المتدخل بالنظافة والنظافة الصحية:

فرض المشرع في المادة 06 من القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك أن يتقيد المتدخل بشروط النظافة وذلك بضمان نظافة المستخدمين، وأماكن ومحلات التصنيع أو المعالجة أو التحويل أو التخزين، وكذا الوسائل المستعملة في نقل هذه المواد وكذا ضمان عدم تعرض هذه المواد للإتلاف بواسطة عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية.

¹ مرسوم تنفيذي رقم 12-214 مؤرخ في 15 ماي 2012، يحدد شروط وكيفيات استعمال الإضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، ج ر عدد 30 صادرة في 16 ماي 2012.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

وقد اُحالَت هذه المادة تحديد تفاصيل هذه الشروط إلى التنظيم. وكان يعتمد في تحديد المخالفات المتعلقة بالنظافة في مجال الأغذية على المرسوم التنفيذي رقم 91-53 المتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك¹، إلى أن صدر المرسوم التنفيذي رقم 17-140 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري²، والذي ألغى أحكام المرسوم 91-53 السالف الذكر، وجاء هذا المرسوم (17-140) ليواكب التطور الحاصل في مجال صناعة الأغذية وتطور أساليب الاستهلاك فنص على أحكام جديدة في هذا المجال على سبيل المثال اعتماد نظام تحليل الأخطار ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP) في المنشآت التي تتعامل مع المواد الغذائية، وسنتطرق باختصار إلى هذه الأحكام مثلما جاءت في هذا المرسوم وهي كالآتي:

1- التزامات عامة بالنظافة:

وهي احترام القواعد العامة للنظافة المحددة في هذا المرسوم وأن تكون المواد الغذائية محمية من كل مصدر للتلوث أو الإلتاف الذي يجعلها غير صالحة للاستهلاك³. كما يجب أن تطبق كل المنشآت وهي الوحدات أو كل منطقة يتم فيها التعامل مع المواد الغذائية وكذا محيطها⁴ الإجراءات لأجل التأكد من نظافة وأمن المواد الغذائية والمبينة على مبادئ نظام تحليل الأخطار ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP)⁵.

¹ مرسوم تنفيذي رقم 91-53 مؤرخ في 23 فبراير 1991، يتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك، ج ر، عدد 9 صادرة في 27 فبراير 1991. (ملغى).

² مرسوم تنفيذي رقم 17-140 مؤرخ في 11 أبريل 2017، يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، ج ر، عدد 24 صادرة في 16 أبريل 2017.

³ أنظر المادة 04 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140 السالف الذكر³.

⁴ أنظر المادة 10/03 من نفس المرسوم⁴.

⁵ أنظر المادة 05 من نفس المرسوم⁵.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

و (HACCP)¹ ونظام وقائي يهتم في المقام الأول بسلامة الغذاء من خلال تحديد الأخطار أو مصادر الخطر عند التصنيع وإنتاج الأغذية، سواء أكانت بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية، ومن ثم تحديد ما يسمى بالنقاط الحرجة في عملية التصنيع التي يلزم السيطرة عليها عن طريق متابعة دقيقة لضمان سلامة المنتج.

ويعتبر نظام (HACCP) أحدث نظام لضمان سلامة الغذاء من خلال التعرف على المخاطر التي تهدد صحة الإنسان وتقييمها والتحكم فيها والسيطرة عليها، أو تقليل حدوث هذه المخاطر إلى الدرجة التي لا تسبب أي خطر على صحة المستهلكين².

2- الضوابط المطبقة على المواد الغذائية:

وجاءت هذه الأحكام من المادة 43 إلى المادة 50 من المرسوم 17-140 وتتضمن:

- عدم قبول أي مادة أولية ملوثة.
- تخزين وحفظ المواد الأولية والمكونات في شروط ملائمة تمنع تلفها.
- حفظ المواد الأولية والمكونات والمنتجات النصف نهائية والمنتجات النهائية في درجات حرارة ملائمة لا تسمح بتكاثر الكائنات الحية الدقيقة، ويجب أن لا تتقطع سلسلة التبريد³.
- تبريد المواد الغذائية بعد مرحلة المعالجة الحرارية في درجة حرارة لا تؤدي إلى مخاطر على الصحة.
- يجب أن تتم عملية إزالة التجميد من المواد الغذائية بطريقة تقلص مخاطر تكاثر الكائنات الدقيقة الممرضة أو تشغيل السموم.
- كما يمنع إعادة تجميد المواد الغذائية المزال عنها التجميد الموجهة للمستهلك⁴.

¹ هي الأحرف الأولى لخمس كلمات انجليزية (Hazard Analysis Critical Control Point) -وتعني باللغة العربية تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.

² أشرف محمد عبد المالك، النظام الحديث لسلامة الغذاء (الهاسب)، مقال منشور، مجلة أسبوت للدوامات البيئية، عدد 32، مصر، 2008، ص 40 و 41

³ أنظر المادة 45 من المرسوم 17-140 السالف الذكر.

⁴ أنظر المادة 47 من نفس المرسوم.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

- يجب أن تخزن المواد الغذائية القابلة للتلف المبردة والمجمدة في غرف تبريد ملائمة، وأن تعرض للبيع في واجهات زجاجية مبردة ومجهزة¹.

- تخزن المواد الغذائية الجاهزة و/ أو المعروضة للبيع حسب الشروط التي تمنع أي تلف أو تلويث. كما يمنع عرض المواد الغذائية خارج المحلات².

3- الضوابط المطبقة على الإنتاج الأولي:

يقصد بالإنتاج الأولي مراحل السلسلة الغذائية التي تشمل على الخصوص جمع المحصول والذبح والحليب وتربية الحيوانات والصيد البحري والبري³.

وجاءت هذه الأحكام في المواد 6،7،8 و9 وتضمنت:

- حماية المواد الأولية من كل تلويث.
- تجنب كل تلويث قادم من الهواء والتربة والماء والحشرات والقوارض وأغذية الحيوانات والأسمدة والأدوية البيطرية ومواد الصحة النباتية والمبيدات.
- تدابير الوقاية من الأعراض النباتية التي تؤثر على الصحة ورصد الأمراض الحيوانية.
- تدابير لتجنب كل تلويث برازي وغيره.
- معالجة النفايات وتخزين المواد الضارة بطريقة ملائمة.
- يجب أن لا تشكل التجهيزات المعدات والمحلات اللازمة لعمليات جمع المواد الأولية أو إنتاجها أو تحضيرها أو معالجتها أو توضيبها أو تخزينها أو نقلها بؤرة التلوث.

4- الضوابط المطبقة على المنشآت والتجهيزات:

تطبق على المنشآت (المحلات وملحقاتها) وهي كل وحدة أو كل منطقة يتم فيها التعامل مع المواد الغذائية وكذا محيطها التابع، وكذا تجهيزات تصنيع المواد الغذائية وتحويلها وتوضيبها وتخزينها وتوزيعها.

¹ أنظر المادة 48 من نفس المرسوم.

² أنظر المادة 50 من نفس المرسوم.

³ الفقرة 13 من المادة 03، نفس المرسوم.

4-1- موقع المنشآت¹:

- يجب أن لا تقام مواقع المنشآت في المناطق الملوثة وذات النشاطات الصناعية الملوثة والتي تشكل خطر على السلامة الغذائية.
- المناطق المعرضة للفيضانات.
- المعرضة للآفات والقوارض والحيوانات الضارة الأخرى.
- حيث تخزن النفايات.

4-2- تصميم المنشآت وتهيئتها:

- أولى المشرع في هذا المرسوم أهمية لتصميم وتهيئة المنشآت وذلك لضمان السلامة الكافية للمادة الغذائية وذلك من حيث:
- أن تكون المحلات والملحقات التي يتم فيها التعامل مع المواد الغذائية ذات أبعاد كافية من حيث أنها تكفي لاستيعاب عدد المستخدمين والتجهيزات والمعدات المستخدمة، تحتوي على أماكن منفصلة لتخزين المواد الأولية والمواد المتحولة، مصممة بطريقة تمنع استقرار الحشرات والقوارض والملوثات الأخرى ومؤمنة ضد الفيضانات ودخول الغبار، منفصلة عن المراحيض وأماكن حفظ الألبسة².
 - يجب الفصل بين أماكن استلام وتخزين المواد الأولية وأماكن توضيب المنتج النهائي، وكذلك الفصل بين أماكن صنع المنتوجات القابلة للاستهلاك وغير القابلة للاستهلاك³.
 - يجب أن تكون الأرضيات والأسقف وأسطح العمل والنوافذ والأبواب داخل المنشآت مصنوعة من مواد ملساء وغير سامة قابلة للغسل وسهلة التنظيف والتطهير ومقاومة للتآكل⁴.

¹ المادة 11 من المرسوم 17-140 السابق الذكر.

² أنظر المادة 13 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140 السابق الذكر.

³ أنظر المادة 14 من نقيس المرسوم.

⁴ أنظر المواد 15، 16، 17، 18، 19 من نفس المرسوم.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

- يجب توفير مرافق صحية كافية للمستخدمين تشمل حجرات حفظ الملابس ومغاسل ومراحيض مزودة بالماء الجاري الساخن والبارد ووسائل صحية للتجفيف¹.

- بالنسبة لتعقيم المحلات المؤقتة أو المتحركة والموزعات الآلية التابعة للنشاطات التجارية الغير قارة يجب أن تكون مصنعة ومبنية وأن تحتوي على مرافق ملائمة للتعامل مع المواد الغذائية وتكون منظمة ومصانة لتجنب كل تلويث مصدره الحيوانات والطفيليات والقوارض².

4-3- التزود بالماء داخل المنشآت:

يجب أن تتوفر داخل المنشآت التي يتم فيها التعامل مع المواد الغذائية كميات كافية من الماء الصالح للشرب يستعمل إلزامياً لعمليات التعامل وتحويل المواد الغذائية وكذلك لتنظيف الأواني والمعدات والتجهيزات الملامسة لهذه المواد، وأن يكون الثلج أو البخار المستعمل لملامسة هذه المواد مصدره مياه صالحة للشرب، وأن تكون المياه المستعملة لتبريد أوعية المواد الغذائية عند المعالجة الحراري لا تشكل مصدراً للتلوث³.

- يمكن استعمال الماء غير صالح للشرب في: إنتاج البخار، التبريد، مكافحة الحرائق، الصرف الصحي، التخلص من النفايات دون أن يلامس المواد الغذائية.

4-4- الإنارة والتهوية:

تكون التهوية داخل المحلات وملحقاتها كافية وبصفة ملائمة سواء كانت طبيعية و/أو ميكانيكية، كما يجب أن تكون الإنارة كافية ولا تشكل لبس حول حالة المادة الغذائية⁴. وإذا كانت هناك أجهزة تكييف، يجب أن تضمن صرف الحرارة المفرطة والدخان والأبخرة، أو الرذاذ الملوث، وتجنب تسرب الهواء الملوث⁵.

¹ أنظر المادة 20 من نفس المرسوم.

² أنظر المادتين 21 و22 من نفس المرسوم.

³ أنظر المواد 25، 26، 27، 28 من نفس المرسوم.

⁴ أنظر المادة 29 من المرسوم 17-140 السابق الذكر.

⁵ المادتين 30 و31 من نفس المرسوم.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

4-5-الصيانة والتنظيف والتطهير:

فرض المشرع من خلال المرسوم 17-140 على المتدخل الحرص على نظافة المحلات وملحقاتها وذلك بوضع برامج وأنظمة فعالة لصيانتها ونظافتها وكذلك نظافة الأجهزة والأواني المستعملة¹.

ويجب أن يوقف كل نشاط إنتاج أو تحويل أو توضيب المادة الغذائية أثناء عملية تطهير المحلات وملحقاتها، وتكون عمليات التطهير والتنظيف دورية وكافية، كما يمنع الكنس الجاف واستعمال نجارة الخشب على الأرضيات².

وبالنسبة لمواد الصيانة والتنظيف المستعملة تخزن في أماكن وخزائن مانعة للتسرب وتخضع نوعيتها للخصائص المحددة في التنظيم المعمول به³.

4-6-صرف النفايات:

لضمان نظافة ملائمة داخل المنشآت يجب وضع نظام فعال بطريقة صرف النفايات وذلك لتوفير أجهزة وهياكل ملائمة لتخزين ومن ثم التخلص من النفايات الغذائية الصلبة والسائلة وذلك بأسرع وقت ممكن، وتكون طريقة التخلص من النفايات محافظة على البيئة وفق التشريع والتنظيم المعمول به⁴.

5- الضوابط المطبقة على نقل المواد الغذائية:

تكتسي عملية نقل الأغذية من أماكن الجني والمزارع إلى منشآت التصنيع والتوضيب ومن ثم إلى أماكن العرض والاستهلاك أهمية بالغة في ضمان السلامة الغذائية لذا نص المشرع.

¹ أنظر المادة 39 من نفس المرسوم.

² أنظر المادة 40 من نفس المرسوم.

³ أنظر المادة 41 من نفس المرسوم.

⁴ أنظر المادتين 32 و33 من المرسوم 17-140 السابق الذكر.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

ومن خلال المرسوم 17-140 على أن تكون وسائل النقل المستعملة مخصصة حصريا لهذا الاستعمال وتكون مزودة بتجهيزات ضرورية تحفظ جيدا المواد الغذائية (أجهزة تبريد)¹. وإذا كانت هذه المواد المنقولة سريعة التلف يجب نقلها في شروط صارمة للحفاظ حسب طبيعتها إن كانت طازجة أو مبردة أو مجمدة أو مجمدة تجميدا مكثفا². وعند نقل مواد غذائية مختلفة في نفس الوقت يجب الفصل بينها وتجنب التلويث المتقاطع³.

إذا تم نقل مواد غذائية في حالات غير معبأة سواء كانت سائلة أو على شكل حبيبات فيتم ذلك بحاويات ملائمة للمواد الغذائية ويكتب عليها باللغة العربية وعلى سبيل الإضافة لغة أخرى بيان "للمواد الغذائية فقط"⁴.

ويشترط في وسائل النقل المخصصة للمواد الغذائية أن تكون سهلة التنظيف والتطهير، وأن تكون شروط الحفظ داخلها ملائمة من حيث درجات الحرارة أو نسبة الرطوبة بشكل لا يسمح بتكاثر الجراثيم وتفاذي أي تلف⁵.

6- الضوابط المطبقة على المستخدمين والتكوين:

يقتضي ضمان السلامة الغذائية داخل المنشآت والمحال أن يكون المستخدمون داخلها لا يشكلون مصدرا لتلويث المادة الغذائية التي يتعاملون معها، لذا يجب على المتدخل في هذه الحالة وهو صاحب المصنع أو المطعم أو المحل مثلا أن يتخذ التدابير اللازمة الآتية :

¹ أنظر المادة 34 من نفس المرسوم.

² أنظر المادة 35 من نفس المرسوم.

³ أنظر المادة 37 من نفس المرسوم.

⁴ أنظر المادة 38 من نفس المرسوم.

⁵ أنظر المادة 36 من المرسوم التنفيذي راني م 17-140 السالف الذكر.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

- أن يكون لباس المستخدمين داخل هذه المنشآت ملائماً ونظيفاً ويكونوا على درجة كبيرة من النظافة الجسدية وألا يرتدوا أو يدخلوا أثناء تعاملهم مع المادة الغذائية حلياً أو ساعات أو دبائيس من شأنها أن تكون مصدراً للتلوث.
- منع المستخدمين المصابين بأمراض منتقلة عن طريق الأغذية أو يعانون من جروح متعفنة أو طفح جلدي أو إسهال أو التهاب من التعامل والدخول إلى أماكن التعامل مع المواد الغذائية.
- أن يخضع المستخدمون إلى فحوصات طبية كل ستة (6) أشهر تثبت خلوهم من الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية وكذلك حصولهم على مختلف التطعيمات المطلوبة.
- منع التصرفات الماسة بالنظافة الغذائية كالأكل واستهلاك المواد التبغية والبصق....
- وضع لافتات وملصقات توصي العمال بضرورة غسل الأيدي وتطهيرها قبل التعامل مع الأغذية أو بعد استعمال المراحيض وأن يكون هذا السلوك اجبارياً داخل كل المنشآت.
- تنظيم دخول الأشخاص الأجانب عند المنشآت عن طريق فرض إجراءات لتطبيق مقاييس النظافة¹.
- أن يكون المتداولون للمادة الغذائية داخل المنشآت متحصلين على تكوينات وتعليمات في مجال النظافة الغذائية.
- وأن يكون الأشخاص المسؤولين عن تطبيق نظام تحليل الأخطار ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP) قد تلقوا تكويناً مسبقاً وملائماً لضمان تنفيذ هذه الإجراءات².
- جميع هذه الالتزامات والضوابط التي استعرضناها سالفاً تعد بمثابة الشق الأول لضمان احترام إلزامية شروط النظافة والنظافة الصحية أما الشق الثاني من هذا الضمان فتنص عليه المادة 7 من القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش والتي جاء فيها: "يجب أن

¹ أنظر المادة 55 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140 السابق الذكر.

² أنظر المادة 56 من نفس المرسوم.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

لا تحتوي التجهيزات واللوازم والعتاد والتغليف، وغيرها من الآلات المخصصة لملامسة المواد الغذائية، الاعلى اللوازم التي لا تؤدي إلى إفسادها.

تحدد شروط وكيفيات استعمال المنتجات واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم عن طريق التنظيم".

فنكون بصدد :

7- اللوازم والتجهيزات والمعدات الموجهة لملامسة المواد الغذائية:

كان يعتمد على المرسوم التنفيذي رقم 91-04 المتعلق بالمواد المعدة لكي تلامس الأغذية وبمستحضرات تنظيف هذه المواد¹ في تحديد مواصفات هذه اللوازم والتجهيزات، لكن وبصدور المرسوم التنفيذي رقم 16-299 يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية، وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم² الذي ألغى أحكام المرسوم السابق أصبح تكييف المخالفات في هذا المجال وفق هذا المرسوم الجديد، فعرف الأشياء واللوازم على أنها كل تجهيز وعتاد ومعدات وتغليف وكل آلة أخرى، مهما كانت المادة موجهة في استعمالها العادي لملامسة المواد الغذائية³.

وتجنب أن تصنع هذه الأشياء واللوازم من مركبات لا تشكل أي خطر على صحة المستهلك وأمنه⁴، وأن لا تنتقل إلى المواد الغذائية مركبات من شأنها تشكيل خطر على الصحة أو إحداث تغيير غير مقبول في تركيبها أو أن تفسد مميزاتها العضوية الذوقية⁵.

¹ مرسوم تنفيذي رقم 91-04 مؤرخ في جانفي 1991، يتعلق بالمواد المعدة لكي تلامس الأغذية ومستحضرات تنظيف هذه المواد، ج ر، عدد 04 صادرة في 23 جانفي 1991.

² مرسوم تنفيذي رقم 16-299 مؤرخ في 23 نوفمبر 2016، يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية، وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم، ج ر، عدد 69 صادرة في 6 ديسمبر 2016.

³ أنظر المادة 4/1 من المرسوم 16-299 السابق الذكر.

⁴ أنظر المادة 6 من نفس المرسوم.

⁵ أنظر المادة 7 من نفس المرسوم.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

وحسب المادة 8 من المرسوم 16-299 السالف الذكر فإن الأشياء واللوازم المعدة

لملامسة الأغذية تصنع من اللوازم الآتية:

"-المواد البلاستيكية بما في ذلك البرنيق والتليس.

-السيليلوز المجدد.

- الإيلاستو سير والمطاط، _ الراتجات المغيرة للأيونات، _ الأوراق والكرتون، _ الخزف،

_ الزجاج، _ المعادن ومزيج المعادن، _ الخشب بما في ذلك الفلين، _ المنتجات النسيجية،

_ شمع البرافين وشمع ميكرو كريستالين، _ حبر المطبعة، _ السيليكون، _ الغراء.

كما يلزم مصنعو ومستوردو هذه الأشياء واللوازم بتقديم شهادة مطابقة سلمت من طرف هيئة

معتمدة تثبت أمنها وسلامتها¹.

7-1 بالنسبة لمستحضرات التنظيف :

يمنع القانون أن تحتوي مستحضرات تنظيف الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية

على مركبات أو مواد تشكل خطراً أو مخاطرة على صحة المستهلكين وأمنهم، وأن تستعمل وفق

تعليمات الوسم الموجود عليها لتفادي أي تلوث².

- كما شرحت المادة 24 من المرسوم التنفيذي رقم 17_140 السالف الذكر الخصائص التي

يجب توفرها في التجهيزات ومعدات التبريد المخصصة لحفظ المواد الغذائية القابلة للتلف

المبردة أو المجمدة أو المجمدة تجميدا مكثفا وذلك بأن تكون مصنوعة من مواد غير قابلة

للتسرب وغير قابلة للتعفن وأن تكون سهلة التنظيف والتطهير، وتكون مهيأة لتخزين المواد

الغذائية ومهواة وتسمح بتوزيع متساوي لدرجة الحرارة، وتحتوي كذلك على مؤشر يسجل درجة

الحرارة يمكن رؤيته³.

¹ أنظر المادة 12 من المرسوم 16_299 السالف الذكر.

² أنظر المادتين 22 و23 من نفس المرسوم.

³ للمزيد أنظر المادة 24 من المرسوم التنفيذي 17_140 السالف الذكر.

7-2 توضيب وتغليف المواد الغذائية :

عرف المشرع التعبئة بالتغليف في المادة 02 من المرسوم التنفيذي رقم 04_210 المحدد كصفات ضبط المواصفات التقنية للمغلفات المخصصة لاحتواء مواد غذائية مباشرة أو أشياء معدة للأطفال¹. بأنه: "... كل كيس أو صندوق أو علبة أو وعاء أو إناء، أو بصفة عامة كل حاو من خشب أو ورق أو زجاج أو قماش أو بلاستيك يحتوي مباشرة على مواد غذائية..."

فإذا كان المتدخل يهدف من خلال التغليف إلى تمييز المستهلك بين السلع وعدم الخلط بينها وبين السلع المنافسة فإن المشرع قد فرض عليه أن يوازن بين عامل المنفعة وعامل الترويج في تصميم الغلاف² وتغليف المواد الغذائية هو أحد متطلبات الالتزام باحترام شروط النظافة والنظافة الصحية وهذا ما أشارت إليه المادة 49 من المرسوم التنفيذي رقم 17_140 المتعلق بشروط النظافة السالف الذكر. حيث جاء فيها " باستثناء المواد الغذائية المحمية طبيعيا بغلاف أو قشرة تنزع قبل الاستهلاك، يجب أن تكون المنتجات الغذائية النهائية محمية من جميع أنواع التلوثات عند بيعها بواسطة غلاف رزم يكفل لها كل الضمان الصحي وفقا للتنظيم المعمول به في مجال المواد المعدة لكي تلامس المواد الغذائية."

- وعموما يجب أن تتم عمليات التوضيب والتغليف بطريقة تسمح باجتناو كل تلويث للمواد الغذائية خصوصا عند استعمال علب حديدية وأوعية زجاجية مع ضمان نظافتها وسلامتها³.

III. الالتزام بأمن المنتج الغذائي:

لقد جاء في المادة 9 من القانون 09-03 المتعلق بقانون حماية المستهلك وقمع الغش على أنه "يجب أن تكون المنتوجات الموضوعة للاستهلاك مضمونة وتتوفر على الأمن بالنظر

¹ مرسوم تنفيذي رقم 04_210 مؤرخ في 28 جويلية 2004، يحدد كصفات ضبط المواصفات التقنية للمغلفات المخصصة لاحتواء مواد غذائية مباشرة أو أشياء مخصصة للأطفال، ج ر، عدد 47 صادرة في 28 جويلية 2004.

² نوال شعباني (حنين)، التزام المتدخل بضمان سلامة المستهلك في ضوء قانون حماية المستهلك وقمع الغش، مذكرة ماجستير، فرع مسؤولية مهنية، كلية حقوق مولود معمري، تيزي وزو، الجزائر، 2012، ص 56.

³ أنظر المادة 52 من المرسوم التنفيذي رقم 17_140 السالف الذكر.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

إلى الاستعمال المشروع المنتظر منها وأن لا تلحق ضررا بصحة المستهلك وأمنه ومصالحه، وذلك ضمن الشروط العادية الاستعمال أو الشروط الأخرى الممكن توقعها من قبل المتدخلين". حيث يتعين على كل متدخل احترام الزامية أمن المنتج الذي يضعه للاستهلاك وذلك ما جاءت به المادة 10 من القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك "يتعين على كل متدخل احترام الزامية أمن المنتج الذي يضعه للاستهلاك فيما يخص مميزاته وتركيبه وتغليفه وشروط تجميعه وصيانتته.

تأثير المنتج على المنتجات الأخرى عند توقع استعماله مع هذه المنتجات عرض المنتج ووسمه والتعليقات المحتملة الخاصة باستعماله وإتلافه وكذا 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". وفصلت كيفية تطبيق هذه القواعد بصدور المرسوم التنفيذي رقم 12_203 المتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتجات¹. والذي تشمل أحكامه جميع المنتجات بما فيها الغذائية واستثنى منها المنتجات الغذائية الخام الموجهة للتحويل²

IV. الالتزام بمطابقة المنتجات:

تناول المشرع الجزائري تحديد معنى المطابقة في المادة 16/3 من القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش بقوله أنها "استجابة كل منتج موضوع للاستهلاك للشروط المتضمنة في اللوائح الفنية وللمتطلبات الصحية والبيئية والسلامة والأمن الخاص به". كما جاء في المادة 11 من نفس القانون بأنه " يجب أن يلبي كل منتج معروض للاستهلاك،

¹ مرسوم تنفيذي رقم 12-203 مؤرخ في 06 ماي 2012، يتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتجات، ج ر عدد 28 صادرة في 9 ماي 2012.

² أنظر المادة 3 من نفس المرسوم.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

الرغبات المشروعة للمستهلك من حيث طبيعته وصفه ومنشئه ومميزاته الأساسية وتركيبته ونسبة مقوماته اللازمة وهويته وكميته وقابليته للاستعمال والأخطار الناجمة عن استعماله" اذن الالتزام بالمطابقة هو التزام عام يتعلق بضمان السلامة ويرد على جميع المنتجات بما فيها الغذائية وعلى هذا الأساس ألزم المشرع كل متدخل في عملية الاستهلاك عند وضعه المنتج في مسار الاستهلاك التأكد من مطابقته للشروط المتضمنة في اللوائح الفنية للمقاييس المعتمدة ومتطلبات السلامة العامة للمستهلك.

أولاً: مطابقة اللوائح الفنية:

تناول المشرع الجزائري من خلال القانون رقم 04-04 المتعلق بالنقييس¹ اللوائح الفنية وعرفها بأنها وثيقة تتخذ عن طريق التنظيم، وتنص على خصائص منتج ما أو العمليات وطرق الإنتاج المرتبطة به بما في ذلك النظام المطبق عليها وتتناول كميًا أو جزئيًا المصطلحات والرموز الواجبة في حال التغليف وتعد اللائحة الفنية وتعتمد لتحقيق هدف شرعي ولتفادي الوقوع في مظاهر قد تتجر عن عدم اعتمادها فإن هناك عناصر لا بد من اعتمادها والأخذ بها خصوصًا منها المعطيات العلمية والتقنية². وتعتبر اللوائح الفنية وثيقة الزامية لا بد على كل متدخل في العملية الاستهلاكية الخضوع لها وعدم مخالفتها عند عرض السلع وتقديم الخدمات للمستهلك، كما أنها تؤسس على المتطلبات المتعلقة بالمنتج، وفق خصوصيات استعماله بدلا من تصميمه أو خصائصه الوصفية³.

لا تعد اللائحة الفنية إلا لتحقيق أهداف شرعية تتمثل في:

الأمن الوطني والوقاية من الممارسات التي تؤدي إلى التغليف.

¹ قانون رقم 04-04 مؤرخ في 23 جوان 2004 ويتعلق بالنقييس، ج ر عدد 41 صادرة في 27 جوان 2004.

² أنظر المادة 7/2 من نفس القانون.

³ سهام خامر ، آليات حماية المستهلك في التشريع الجزائري، رسالة ماجستير في الحقوق فرع قانون الأعمال، كلية الحقوق، جامعة الجزائر 1، 2012/2013، ص 18.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

حماية صحة الأشخاص وسلامتهم وحماية الحيوانات وصحتها.

الحفاظ على النباتات والبيئة.

من أجل تقييم المخاطر المرتبطة بالأهداف الشرعية، يجب أن تؤخذ بعين الاعتبار العناصر الملائمة الآتية :

المعطيات العلمية المتوفرة.

المعطيات التقنية المتوفرة.

تقنيات التحويل المترابط.

الاستعمالات النهائية المنتظرة للمنتجات¹.

ثانيا: مطابقة المنتج للمواصفات القياسية :

تعرف المقاييس على أنها الوثائق التي تحدد الخصائص التقنية المطلوبة لمنتج ما هدفها الأساسي المطابقة المشروعة للمنتجات لحماية صحة وأمن المستهلكين.

وهي وثيقة قانونية وضعت في متناول الجميع يتم إعدادها بالتعاون أو بالاتفاق مع الأطراف المعنية. وتستند إلى النتائج المشتركة الناتجة عن العلم والتكنولوجيا والخبرة كما تهدف أيضا إلى توفير المصلحة العامة².

بالرجوع إلى نص المادة 1/2 من القانون 04-04 المتعلق بالتقييس السالف الذكر. نجدتها تنص على أن التقييس: " هو النشاط الخاص المتعلق بوضع أحكام ذات استعمال موحد ومتكرر في مواجهة مشاكل حقيقية أو محتملة تكون الغرض منها تحقيق الدرجة المثلى من التنظيم في إطار معين ويقدم وثائق مرجعية تحتوي على حلول لمشاكل تقنية وتجارية تخص

¹ الملحق الخاص بالمرسوم التنفيذي رقم 05-464 المؤرخ في 6 ديسمبر 2005 يتعلق بتنظيم التقييس وسيره، ج ر عدد 80 صادرة في 11 ديسمبر 2005.

² مريم يوسف خوجة، أمن ونظافة المنتجات الغذائية في قانون حماية المستهلك وقمع الغش، مذكرة ماجستير في الحقوق جامعة الجزائر 1 كلية الحقوق، 2016-2017، ص23.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

المنتجات والسلع والخدمات التي تطرح بصفة متكررة في العلاقات بين الشركاء والاقتصاديين والعلميين والتقنيين والاجتماعيين¹.

يهدف التقييس على الخصوص إلى تحسين جودة السلع والخدمات ونقل التكنولوجيا، التخفيف من العواقب التقنية للتجارة وعدم التمييز، إشراك الأطراف المعنية في التقييس، التشجيع على الاعتراف المتبادل باللوائح الفنية والمواصفات واجراءات التقييم ذات الأثر المطابق، اقتصاد الموارد وحماية البيئة وتحقيق الأهداف المشروعة².

بالنظر إلى أن التقييس يستهدف بوجه خاص الأهداف المشروعة يمكن تقسيم هذه المقاييس إلى مقاييس جزائية تعهدتها الدولة بسلطاتها المختصة ومقاييس المؤسسة التي توضع من طرف المؤسسات المعنية.

أ- المقاييس الجزائرية:

تتمثل في الخصائص التقنية التي توضع في متناول الجميع والتي يتم إعدادها بالتعاون بين الأطراف المعنية وبالاتفاق عليها وهي مستندة على النتائج المشتركة عن العلم والتكنولوجيا والخبرة.

تتضمن أساسا وحدات القياس، شكل المنتجات وتركيباتها، أبعادها، خاصيتها الطبيعية والكيميائية، نوعها، المصطلح والتمثيل الرمزي، طرق الاختيار والمعايرة والقياس الأمن، الصحة، وسم المنتجات وكذلك طرق استعمالها³.

ب- مقاييس المؤسسة:

يتم إعداد هذه المقاييس بمبادرة من المؤسسة المعنية بالنظر إلى خصائصها الذاتية وتختص بكل المواضيع التي ليست محل المواصفات الجزائرية أو كانت محل مواصفات جزائية ينقصها التفصيل، ويجب أن توضع نسخة من مقياس المؤسسة لدى الهيئة المكلفة بالتقييس.

¹ أنظر المادة 2 من القانون 04-04 المتعلق بالتقييس السالف الذكر.

² أنظر المادة 03 من نفس القانون.

³ مريم يوسف خوجة ، أمن ونظافة المنتجات الغذائية في قانون حماية المستهلك وقمع الغش، المرجع السابق، ص 24.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

بالرجوع الى مضمون المادة 12 من القانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش نجد أن المشرع ألزم المتدخل بإجراء رقابة مطابقة المنتوجات وسنتطرق الى هذا الاجراء لاحقا عند التكلم عن المراقبة الذاتية للمتدخل في انتاج وتداول الأغذية بالإضافة الى المطابقة التي يجريها أعوان المراقبة والتي سنستعرضها في الفصل الثاني¹.

V. الالتزام بإعلام المستهلك في مجال المنتوجات الغذائية:

يجد الالتزام بإعلام المستهلك أساسه القانوني في نص المادة 17 من القانون 09-03 ويرد هذا الالتزام على جميع المنتوجات بما فيها الغذائية وهو في هذه الحالة من مقتضيات السلامة الغذائية، ويكون بواسطة الوسم ووضع العلامات أو بأية وسيلة أخرى مناسبة² ويعتبر الوسم أهم طريقة لإعلام المستهلك في مجال المنتوجات الغذائية، حيث عرفته المادة 4/3 من القانون 09-03 عموماً بأنه: " 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".

وتكون بيانات الوسم اجبارياً محررة باللغة العربية أساساً، وعلى سبيل الإضافة يمكن استعمال لغة أو عدة لغات أخرى سهلة الفهم من المستهلكين وبطريقة مرئية ومقروءة ومتعذر محوها"³.

وبالنسبة للتنظيم الذي يحدد شروط وكيفيات تطبيق الأحكام المتعلقة بإعلام المستهلك فجاء بصدور المرسوم التنفيذي رقم 13-378⁴ وأفرد المشرع الفصل الثالث كاملاً للمواد الغذائية

¹ أنظر المادة 12 من القانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش السالف الذكر.

² أنظر المادة 17 من القانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش السالف الذكر.

³ أنظر المادة 18 من نفس القانون.

⁴ مرسوم تنفيذي رقم 13-378 مؤرخ في 9 نوفمبر 2013، يحدد الشروط والكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك، ج ر عدد 58 صادرة في 18 نوفمبر 2013.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

وعلى سبيل المثال تضمنت المادة 12 من هذا المرسوم البيانات الإلزامية للوسم والذي يجب أن يحمله تغليف المواد الغذائية المعبأة مسبقا والموجهة للمستهلك ونذكر من بينها التي لها علاقة بالسلامة الغذائية وهي:

تسمية البيع للمادة الغذائية، - قائمة المكونات، - التاريخ الأدنى للصلاحيّة أو التاريخ الأقصى للاستهلاك، - الشروط الخاصة بالحفظ و/أو الاستعمال، - الاسم أو التسمية التجارية والعلامة المسجلة وعنوان المنتج أو الموضب أو الموزع أو المستورد، - بلد المنشأ و/أو بلد المصدر للمواد المستوردة، - طريقة الاستعمال و احتياطات الاستعمال للضرورة بالنسبة لبعض المواد، - بيان حصة الصنع و/أو تاريخ الصنع أو التوضيب، - تاريخ التجميد أو التجميد المكثف، - المكونات التي تسبب حساسيات، - الوسم الغذائي " وصف لخصائص التغذية "، - بيان نسبة حجم الكحول المكتسب للمشروبات التي تحتوي على أكثر من 1,2% من الكحول، - مصطلح "حلال" للمواد الغذائية المعنية، - إشارة الى رمز اشعاع الأغذية مصحوبا ببيان "مؤين أو مشع"¹.

المطلب الثاني: المراقبة الذاتية للمتدخل في إنتاج وتداول الأغذية:

إن الأصل هو حرية التجارة والمنافسة المشروعة بما فيها حرية دخول المنتجات إلى السوق ولكن ليس على إطلاقها، فقد قيد المشرع هذه الحرية كي لا تصطدم أو تعدي على مبدأ سلامة المستهلك عند طريق ممارسة الرقابة للتأكد من مطابقة المنتج الغذائي للمواصفات والمتطلبات الخاصة به²، وهذه الرقابة هي رقابة ذاتية يقوم بها المتدخل وهي رقابة سابقة ورقابة لاحقة وهو ما سنتناوله في هذا المطلب.

¹ أنظر المادة 12 من المرسوم التنفيذي رقم 13-378 السالف الذكر.

² مصطفى بوديسة، حماية المستهلك من أخطار المنتوجات الغذائية، مذكرة ماجستير، جامعة الجزائر-1، الجزائر، 2015، ص34.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

1) الرقابة الذاتية السابقة (مراقبة المطابقة):

لقد تولى المشرع تعريف المطابقة، فقد أشارت إليها المادة 18/3 من القانون 09-03 بأنها: "استجابة كل منتج موضوع للاستهلاك للشروط المتضمنة في اللوائح الفنية وللمتطلبات الصحية والبيئية والسلامة والأمان الخاصة به".

ويؤدي بنا هذا النص وبصورة واضحة إلى القول أن مفهوم المطابقة في المنتج يتجاوز ما كان يشترطه المتعاقدان.

في العقد، وإنما يقرره المشرع من أحكام وشروط في هذا الشأن حماية منه للمستهلك ووفق رغباته المشروعة وألزم بها المتدخل وهذا ما أشارت إليه المادة 2/11 من القانون 09-03 إلى أنه: "كما يجب أن يستجيب المنتج للرغبات المشروعة للمستهلك من حيث مصدره والنتائج المرجوة منه والمميزات التنظيمية من ناحية تغليفه وتاريخ صنعه والتاريخ الأقصى لاستهلاكه وكيفية استعماله وشروط حفظه والاحتياطات المتعلقة بذلك والرقابة التي أجريت عليه".

ومنه يتضح لنا أن مضمون الالتزام بالمطابقة، أن تكون المنتجات مطابقة للقواعد الآمرة الخاصة بالموصفات الواردة في القوانين، واللوائح والمقاييس، والتي يجب أن يلتزم بها المتدخل، وبمفهوم المخالفة فإن عدم مطابقة منتج ما يعد بمثابة عرض منتج خطير للاستهلاك ويستنتج منه أن هناك ارتباط وثيق بين الالتزام بالسلامة والالتزام بالمطابقة¹ وعليه:

أ/ المطابقة مظهر من مظاهر السلامة:

تهدف مبادئ الوقاية إلى تفادي وقوع الخطر عند عرض المنتجات الغذائية للاستهلاك، ولا يتحقق هذا إلا بإخضاعها للمطابقة، حيث جاء في المادة 1/12 من القانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش ما يلي: "يتعين على كل متدخل إجراء رقابة مطابقة المنتج قبل عرضه للاستهلاك طبقاً لأحكام التشريعية والتنظيمية السارية المفعول".

¹ مصطفى بوديسة، مرجع سابق، ص 35.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

وقد أشارت المادة 1/22 من القانون 04-04¹ المتعلق بالتقييس إلى ما يلي: "تكون المنتجات التي تمس بأمن وبصحة الأشخاص و/أو الحيوانات والنباتات والبيئة موضوع إشهاد إجباري للمطابقة...". وبما أن المنتجات الغذائية قد تمس بصحة المستهلك إذا انعدمت فيها السلامة فإن القانون ألزم المتدخل بأن تكون منتجات المعروضة للاستهلاك محل إشهار إجباري للمطابقة، وهو تأكيد طرف ثالث على أن المتطلبات الخاصة بالمنتج المرتبطة بصحة وسلامة المستهلك والتي يجب احترامها قد تم احترامها فعلا من طرف المتدخل.

يتضح من خلال ما سبق أن المطابقة عنصر من عناصر تحقيق السلامة الغذائية، حيث تشمل المطابقة على اللوائح الفنية² التي تنص على خصائص معينة لكل منتج يجب احترامها، كما تشمل على المميزات التقنية للمنتج المتعلقة بسلامة المستهلك، ويجب على المتدخل أن يضع في متناول الأعوان المكلفين بالرقابة شهادة المطابقة.³

حيث جاء في المادة 1/12 من القانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش ما يلي: "يتعين على كل متدخل إجراء رقابة مطابقة المنتج قبل عرضه للاستهلاك طبقا للأحكام التشريعية والتنظيمية السارية المفعول".

ب/ معايير تقييم المطابقة:

أشارت المادة 6 من المرسوم التنفيذي رقم 12-203⁴ المتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتجات إلى أنه: "تثبت مطابقة السلعة أو الخدمة من حيث إلزامية الأمن بالنظر

¹ قانون 04-04 مؤرخ في 23 جوان 2004، يتعلق بالتقييس، ج. ر عدد 41 صادرة في 27 جوان 2004.

² عرضت المادة 02 الفقرة 7 من القانون 04-04 المتعلق بالتقييس اللائحة الفنية على أنها "وثيقة تتخذ عن طريق التنظيم وتنص على خصائص منتج ما، أو العمليات وطرق الإنتاج المرتبطة به، بما في ذلك النظام المطبق عليها، ويكون احترامها إجباريا، كما يمكن أن تتناول جزئيا أو كليا المصطلح والرموز والشروط الواجبة في مجال التغليف، والسمات المميزة أو للصفات لمنتج أو عملية أو طريقة إنتاج معينة".

³ أنظر المادة 05 من المرسوم التنفيذي رقم 93-47 المؤرخ في 06 فيفري 1993 يعدل ويتم المرسوم التنفيذي رقم 92-65 المؤرخ في 12 فيفري 1992 والمتعلق بمراقبة مطابقة المواد المنتجة محليا أو المستوردة.

⁴ مرسوم تنفيذي رقم 12-203 مؤرخ في 06 ماي 2012، يتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتجات، ج. ر عدد 28، صادرة في 09 ماي 2012.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

للأخطار التي يمكن أن تؤثر على صحة المستهلك وأمنه. تقيم مطابقة السلعة أو الخدمة من حيث إلزامية الأمن بمراعاة:

-التنظيمات والمقاييس الخاصة المتعلقة بها.

-المستوى الحالي للمعارف والتكنولوجيا.

-الأمن الذي يحق للمستهلكين انتظاره.

-الاستعمالات المرتبطة بحسن السير في مجال الأمن والصحة".

وبذلك نجد أن المشرع قد وظف المطابقة لتعزيز الالتزام بالسلامة قصد حماية المستهلك ووظيفتها وفق مقتضيات السلامة التي يجب أن تتوفر في المنتجات الغذائية، وذلك باحترام الخصائص التقنية المميزة لكل نوع من المواد الغذائية حيث هناك الكثير من القرارات الوزارية المشتركة التي تنظم المواصفات التقنية للمواد الغذائية، ذلك أن عدم توفر أو زيادة أو نقصان في أحد الخصائص قد يؤدي إلى إنتاج مواد غذائية غير سليمة وقد تمس بصحة المستهلك¹.

ويجب على المتدخل أن يراعي السلامة الغذائية، وذلك بتوفير أحسن السبل من ناحية التجهيز والمنشآت والأشخاص والمواد الأولية أثناء عملية العرض للاستهلاك، وفق المستوى الحالي للمعارف والتكنولوجيا وكذلك استشارة المخابر المتخصصة في حالة احتمال وجود أخطار عند استهلاك منتجات غذائية ومن ثم مواجهة هذه الأخطار أو الحد منها².

وقيام المتدخل بمطابقة المنتجات الغذائية قبل طرحها للاستهلاك لا يعفيه من تتبع هذه المنتجات والقيام بالرقابة اللاحقة.

(2) الرقابة الذاتية اللاحقة (تتبع المنتجات الغذائية):

قصد بلوغ الأهداف الرئيسية لحماية المستهلك وهي الحفاظ على صحته فإن المشرع فرض التزامات جديدة على المتدخل لم تكن معروفة من قبل حيث ألزمه بالإضافة إلى إجراء

¹ نوال (حنين) شعباني، التزام المتدخل لضمان سلامة المستهلك في ضوء قانون حماية المستهلك وقمع الغش، المرجع السابق، ص52.

² مصطفى بوديسة، حماية المستهلك من أخطار المنتجات الغذائية، المرجع السابق، ص38.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

مطابقة المنتج قبل العرض أن يقوم بتتبع منتوجاته بعد عرضها في السوق وهذا ما يفهم من نص المادة 2/11 من القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش حيث جاء فيها: "كما يجب أن يستجيب المنتج للرغبات المشروعة للمستهلك من حيث مصدره والنتائج المرجوة منه والمميزات التنظيمية من ناحية تغليفه وتاريخ صنعه والتاريخ الأقصى لاستهلاكه وكيفية استعماله وشروط حفظه والاحتياطات المتعلقة بذلك والرقابة التي أجريت عليه".

كما نصت المادة 5 من المرسوم التنفيذي رقم 12-203 المتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتجات على ما يلي: "يجب أن تستجيب السلعة و/أو الخدمة بمجرد وضعها رمز الاستهلاك، للتعليمات التنظيمية المتعلقة بها في مجال أمن وصحة المستهلكين وحمايتهم، لاسيما فيما يتعلق بما يأتي....

-التدابير الملائمة الموضوعة قصد ضمان تتبع مسار السلعة أو الخدمة.

يقصد بتتبع مسار السلعة: الإجراء الذي يسمح بتتبع حركة سلعة من خلال عملية إنتاجها وتحويلها وتوزيعها واستيرادها وتوزيعها واستعمالها لها وكذا تشخيص المنتج أو المستورد ومختلف المتدخلين في تسويقها والأشخاص الذين اقتنوها، بالاعتماد على الوثائق".

-هكذا أصبح على عاتق المتدخل الالتزام بتتبع منتوجاته في السوق قصد التدخل في الوقت المناسب إذا اتضح بأن هذا المنتج خطير إما بسحبه من السوق أو تغييره أو تعديله¹، حيث تنص المادة 4/10 من المرسوم التنفيذي رقم 12-203 المتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتجات على ما يلي: "يجب على المنتجين والمستوردين ومقدمي الخدمات.... اتخاذ الإجراءات اللازمة لتفادي هذه الأخطار، لاسيما سحب المنتوجات من السوق والإنذار المناسب والفعال للمستهلكين واسترجاع المنتج الذي في حوزتهم أو تعليق الخدمة".

وهذه التدابير التي ذكرت في هذه المادة تنفذ بالتنسيق بين جميع المتدخلين (منتجين، مستوردين موزعين) من جهة وبين المصالح المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش من جهة أخرى وذلك بالسهل على تنظيم ومتابعة كل سلعة خطيرة موضوعة في السوق بسحبها الفوري والفعلي واسترجاعها من لدى المستهلكين وإتلافها.

¹ مصطفى بوديسة، نفس المرجع، ص39.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

المبحث الثاني: معاقبة الجرائم والمخالفات في مجال السلامة الغذائية والتدابير الوقائية والردعية المتخذة لمكافحتها.

إن عدم التزام المتدخل بضمان السلامة وعدم الالتزام بالمراقبة الذاتية في مجال استهلاك وتداول الأغذية يعرضه إلى عقوبات أقرها المشرع ونظمها في شكل تدابير وقائية وتحفظية بالإضافة إلى تدابير ردعية وقمعية هدفها توفير لحماية الكاملة للمستهلك.

ولأن المشرع جرم المخالفات التي يقوم بها المتدخل في مجال السلامة الغذائية فسننتقل إلى طبيعة هذه الجرائم بالإضافة إلى الجزاءات القانونية المترتبة عليها، ومدى فاعلية هذه الإجراءات في توفير الحماية الكافية للمستهلك.

المطلب الأول: أنواع الجرائم والمخالفات الماسة بالسلامة الغذائية للمستهلك:

عملا بمبدأ "لا جريمة ولا عقوبة إلا بنص" أو قانون فإن المشرع ومن خلال قانون حماية المستهلك وقمع الغش حدد نوعية الجرائم والمخالفات التي قد يرتكبها المتدخل في مجال السلامة الغذائية بالإضافة إلى العقوبات التي تترتب عند ارتكابها.

1. جريمة خداع أو محاولة خداع المستهلك:

نص المشرع الجزائري على تجريم الخداع ولم يعرفه وتكفل الفقه بتعريفه فهو القيام ببعض الأكاذيب أو بعض الحيل البسيطة التي من شأنها إظهار الشيء موضوع العقد على نوع مخالف للحقيقة¹ ويهدف المتدخل من وراء ذلك الحصول على فائدة مالية باستبداله للمنتج الذي يتوافق مع الرغبات المشروعة للمستهلك بمنتج أقل قيمة من المنتج الأول.

وتتم عملية الخداع بتوفر إحدى الوسائل المحددة في المادة 68 من القانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش والتي جاء فيها: "يعاقب بالعقوبات المنصوص عليها في

¹ منال بوروح، ضمانات حماية المستهلك في ظل قانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، مذكرة ماجستير، كلية الحقوق، جامعة الجزائر 01، الجزائر، 2014-2015، ص176.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

المادة 429 من قانون العقوبات كل من يخدع أو يحاول أن يخدع المستهلك بأية وسيلة أو طريقة كانت حول:

-كمية المنتجات المسلمة.

-تسليم المنتجات غير تلك المعنية مسبقا

-قابلية استعمال المنتج

-تاريخ أو مدد صلاحية المنتج

-النتائج المنتظرة من المنتج

-طرق الاستعمال أو الاحتياطات اللازمة لاستعمال المنتج.

ويلاحظ أن المادة 68 السالفة الذكر لم تشترط أن يترتب على الخداع إلحاق الضرر بالمستهلك، فمجرد ارتكاب الأفعال المادية المنصوص عليها تقوم الجريمة، لذلك صنفنا هذه الجريمة عن أنها جريمة خطر وليست من جرائم الضرر¹.

-ومن خلال نص المادة 429 من قانون العقوبات² فإن خداع أو محاولة خداع المتعاقد تتم: "سواء في الطبيعة أو في الصفات الجوهرية أو في التركيب، أو في نسبة المقومات اللازمة لكل هذه السلع.

-سواء في نوعها أو مصدرها

-سواء في كمية الأشياء المسلمة أو في هويتها".

¹ نوال(حنين) شعباني، التزام المتدخل بضمان سلامة المستهلك في ضوء قانون حماية المستهلك وقمع الغش، مرجع سابق، ص139.

² الأمر رقم 66-156 المؤرخ في 8 جوان 1966، يتعلق بقانون العقوبات معدل ومتمم.

2. جريمة الغش:

عرف الفقهاء الغش بأنه: كل فعل عمدي إيجابي ينصب على سلعة معينة أو خدمة ويكون مخالفا للقواعد المقررة في التشريع أو في أصول البضاعة متى كان من شأنه، أن ينال من خواصها أو فائدتها أو ثمنها بشرط عدم علم المتعامل الآخر له¹.

ويقصد بالغش صنع مادة مغشوشة أو تعديل مكوناتها العادية، وفي هذه الوضعية يقوم المتدخل بإعداد منتج غذائي غير مطابق للمواصفات التنظيمية ويدعى أن تلك المواصفات قد تم مراعاتها بعد التلاعب في تكوينها عند طريق الإضافة، أو الإنقاص، أو التحريف، وعليه فإن الفرق بين الغش والخداع: أن الغش يقع على منتجات أو سلع معدة للبيع كالمواد الغذائية والمشروبات الخاصة بالإنسان والحيوان، وكذا المواد الطبية، والمحاصيل الزراعية والمنتجات الصناعية أما الخداع فيقع على كل منتج أيا كان نوعه².

ونص المشرع على محاربة الغش بموجب المادة 70 من القانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش والتي جاء فيها: "يعاقب بالعقوبات المنصوص عليها في المادة 431 من قانون العقوبات كل من:

- يزور أي منتج موجه للاستهلاك أو للاستعمال البشري أو الحيواني.
- يعرض أو يضع للبيع أو يبيع منتوجا يعلم أنه مزور أو فاسد أو سام أو خطير للاستعمال البشري أو الحيواني.

- يعرض أو يضع للبيع أو يبيع، مع علمه بوجهتها، مواد أو أدوات أو أجهزة أو كل مادة خاصة من شأنها أن تؤدي إلى تزوير أي منتج موجه للاستعمال البشري أو الحيواني".

ولم تشمل هذه المادة على لفظ الغش واستعمل لفظ التزوير وقصد به الغش، ويستنتج ذلك من الإحالة إلى المادة 431 من قانون العقوبات الخاصة بالغش، كما أن المادة 83 من القانون

¹ سهام خامر، آليات حماية المستهلك في التشريع الجزائري، مذكرة ماجستير، كلية الحقوق، جامعة الجزائر 1، الجزائر، 2012-2013، ص 67.

² مصطفى بوديسة، حماية المستهلك من أخطار المنتجات الغذائية، مرجع سابق، ص 77.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش استعملت لفظ الغش الذي يفضي إلى مرض أو عجز عن العمل وأحالت إلى العقوبة المنصوص عليها في المادة 432 من قانون العقوبات المتعلقة كذلك بالغش، وهذا مع تكييف الجريمة بما يتماشى مع قواعد حماية المستهلك. وكان يجب استعمال لفظ الغش لأنه يتناسب مع مجال المنتوجات، بدل مصطلح التزوير الذي يتعلق أكثر بالأوراق والوثائق¹.

-ويتحقق الركن المادي لجريمة الغش بتحقق الأفعال التي نصت عليها المادة 70 من القانون 03-09 السالفة الذكر وهذه الأفعال هي التزوير أو الغش في المنتج كالإنقاص من خواصه، أو إضافة مادة غريبة، أو انتزاع شيء من مكوناته، وكل ما من شأنه مخالفة المواصفات المطابقة للقانون.

فمثال عدم إضافة مادة اليود إلى ملح الطعام بالنسب المسموح بها قانونيا من طرف المنتج يعتبر غشا ومن شأنه احتمال تعريض المستهلكين إلى خطر نقص اليود في الجسم (قصور وتضخم في الغدة الدرقية).

أما الركن المعنوي لجريمة الغش فيحسب المادة 433 من قانون العقوبات، فيتشرط العلم في حيازة المواد الصالحة لتغذية الإنسان أو الحيوان أو المشروبات أو المنتوجات الفلاحية أو الطبيعية المغشوشة أو الفاسدة أو المسمومة، بينما لم يشترط العلم في حيازة، المواد المستعملة في الغش أو الموازين وأيضا لم يشترط في حيازة المواد الطبيعية المغشوشة².

بالنسبة للمخالفات الأخرى في مجال السلامة الغذائية والتي قد يرتكبها المتدخل فقد بينا كيفية ارتكابها في المطلب السابق (الأساس القانوني لضمان السلامة الغذائية وحماية المستهلك) وهذه المخالفات هي:

¹ نوال (حنين) شعبان، إلترام المتدخل بضمان سلامة المستهلك في ضوء قانون حماية المستهلك وقمع الغش، مرجع سابق، ص140.

² إيمان بن طوس، الحماية الجنائية للمستهلك من الغش وفقا للقانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش وقانون العقوبات، أطروحة دكتوراه، قانون خاص، كلية الحقوق، جامعة الجزائر 1، الجزائر، 2017-2018، ص290.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

-عدم احترام إلزامية سلامة المواد الغذائية

-عدم احترام إلزامية النظافة والنظافة الصحية.

-عدم احترام إلزامية أمن المنتج.

-عدم احترام إلزامية مطابقة المنتوجات.

-عدم احترام إلزامية وسم المنتج.

هذه الجرائم والمخالفات الماسة بسلامة المستهلك تقوم لمجرد أنها تشكل خطرا على المستهلك حتى وإن لم تحدث له ضررا ويوقع على المتدخل المخالف الجزاء المناسب، أمام إذا أحدثت هذه التجاوزات في حق المستهلك ضررا بصحته الجسدية فإن العقوبة تكون أكثر ردها وشدة، لذا فإن المشرع ومن خلال التشريعات المتعلقة بحماية المستهلكة قرر تدابيرا وقائية، وتحفظية من باب الاحتياط، وكذلك تدابيرا ردية وقمعية في حال جسامه الانتهاك.

المطلب الثاني: التدابير الوقائية والتحفظية والردعية لإخلال المهني بالتزامات السلامة الغذائية ودورها في حماية المستهلك:

لقد ارتأى المشرع الجزائري وخاصة من خلال القانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش ادراج نوعين من التدابير القانونية في مجال مراقبة الأغذية إجراءات وقائية وتحفظية (كفرع اول) ويقوم بها أعوان الرقابة عند اثبات او الشك في صلاحية المنتج الغذائي وكذلك إجراءات ردية وقمعية (كفرع ثان) تقوم بها السلطات القضائية.

الفرع الأول: التدابير الوقائية والتحفظية

التدابير التحفظية التي أقرها المشرع هي إجراءات يتم اتخاذها عند الشك في مدى صلاحية وسلامة المنتوجات المعروضة للاستهلاك أو التي لم يتم عرضها في إطار مبدأ الاحتياط من وقوع اي شيء يمكن أن يؤدي إلى المساس بصحة المستهلك وسلامته¹.

¹ بدر الدين عزيزي، دور الأعوان المكلفون برقابة الجودة وقمع الغش في حماية المستهلك في ظل القانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، مذكرة ماستر، قانون إداري، جامعة محمد خيضر بسكرة، كلية الحقوق، الجزائر، 2015/2014، ص64.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

وهذه التدابير المذكورة في المواد من 53 إلى المادة 67 من القانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش بالإضافة إلى إجراء غرامة الصلح المستحدث وتمثل فيما يلي:

أولاً: رفض دخول المنتجات:

خول القانون للأعوان المكلفين بحماية المستهلك وقمع الغش الحق في رفض الدخول المؤقت أو النهائي للمنتوجات المستوردة عبر الحدود¹ ويتم تقرير هذا الأمر من طرف المُفتشّيات الحدودية لحماية المستهلك وقمع الغش.

يتم اللجوء لهذا التدبير وفق ما جاءت به المادة 54 من القانون 09-03 السالف الذكر حيث جاء فيها: "يصرح بالرفض المؤقت لدخول منتج مستورد عند الحدود في حالة الشك في عدم مطابقة المنتج المعني وهذا لغرض إجراء تحريات مدققة أو لضبط مطابقته. ويصرح بالرفض النهائي لدخول منتج مستورد عند الحدود في حالة إثبات عدم مطابقته، بالمعاينة المباشرة، أو بعد إجراء التحريات المدققة".

ثانياً: إيداع المنتوجات:

يأتي هذا الإجراء وفق المادة 55 من نفس القانون 09-03 حيث: "يتمثل الإيداع في وقف منتج معروض للاستهلاك ثبت بعد المعاينة المباشرة، أنه غير مطابق، وذلك بقرار من الإدارة المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش.

ويتقرر الإيداع قصد ضبط مطابقة المنتج المشتبه فيه من طرف الإدارة المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش بعد معاينة ضبط مطابقة المنتج".

ثالثاً: جعل المنتج مطابقاً:

تتمثل عملية جعل المنتج مطابقاً في إنذار المخالف المعني والحائز للمنتوج بأن يزيل سبب عدم المطابقة، حيث جاء في المادة 56 من القانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع

¹ أنظر المادة 53 من القانون 09-03 المؤرخ في 25 فيفري 2009 يتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، ج. ر عدد 15، صادرة في 08 مارس 2009.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

الغش ما يلي: "يعذر المخالف المعني في حالة عدم مطابقة المنتج باتخاذ التدابير الملائمة من أجل إزالة سبب عدم المطابقة أو إزالة ما يتعلق بعدم احترام القواعد والأعراف المعمول بها في عملية العرض للاستهلاك".

-كما تتم عملية جعل المنتج مطابقا وذلك بإدخال تعديلات عليه أو بتغيير فئة تصنيفه ليوحد المشرع في المرسوم التنفيذي رقم 05-467 المتعلق بتحديد شروط مراقبة مطابقة المنتوجات المستوردة عبر الحدود وكيفيات ذلك، الحالات التي يتخذ فيها تدابير ضبط المطابقة والمتمثلة في عدم احترام التشريع المتعلق بالوسم²، والجودة الذاتية للمنتوج³.

كما يمكن أن تخضع المنتوجات المحلية لعملية ضبط المطابقة إذا تبين للأعوان المكلفين بحماية المستهلك وقمع الغش من أن المنتج غير مطابق لما هو مطلوب قانونا وهذا ما جاء في المادة 25 من المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المتعلق برقابة الجودة وقمع الغش فالرقابة على جودة المنتوجات ومراقبة مطابقتها تلعب دورا مهما في حماية المستهلك من مختلف الأضرار التي قد تلحق صحته نتيجة اقتناء مواد غذائية فاسدة⁴.

رابعا: حجز المنتج:

يتقرر حجز المنتج طبقا لنص المادة 57 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش والتي جاء فيها: "إذا ثبت عدم إمكانية ضبط مطابقة المنتج، أو إذا رفض المتدخل المعني إجراء عملية ضبط مطابقة المنتج المشتبه فيه، يتم حجزه بغرض تغيير اتجاهه، أو

¹أنظر المادة 25 من المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المؤرخ في 30 جانفي 1990 يتعلق برقابة الجودة وقمع الغش، ج. ر عدد 5 صادرة في 31 جانفي 1990.

² أنظر المادة 188 من المرسوم التنفيذي رقم 05-467 مؤرخ في 10 ديسمبر 2005، يحدد شروط مراقبة مطابقة المنتوجات المستوردة عبر الحدود وكيفيات ذلك، ج. ر عدد 80 صادرة في 11 ديسمبر 2005.

³ أنظر المادة 19 من المرسوم التنفيذي 05-467، المذكور سابقا.

⁴ منال بوروح ، ضمانات حماية المستهلك في ظل قانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، مرجع سابق،

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

إعادة توجيهه، أو إتلافه دون الإخلال بالمتابعة الجزائية المنصوص عليها في أحكام هذا القانون".

وعرّف القانون الحجز على أنه سحب المنتج المعترف بعدم مطابقته من حائزة.

ويقوم بالحجز الأعوان المكلفون بحماية المستهلك وقمع الغش بعد الحصول على إذن قضائي، غير أنه يجوز لهم تنفيذ الحجز دون حصولهم على الإذن طبقاً للحالات المذكورة في المادة 3/27 من المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المتعلق برقابة الجودة وقمع الغش.

وهي: "...

- التزوير.

- المنتجات المحجوزة، بدون سبب شرعي التي تمثل في حد ذاتها تزويراً.

- المنتجات المعترف بعدم صلاحيتها للاستهلاك ما عدا المنتجات التي لا يستطيع العون أن يقرر عدم صلاحيتها للاستهلاك دون تحاليل لاحقة.

- المنتجات المعترف بعدم مطابقتها للمقاييس المعتمدة والمواصفات القانونية والتنظيمية وتمثل خطراً على صحة المستهلك وأمنه.

- استحالة العمل لجعل المنتج أو الخدمة مطابقين للمطلوب أو استحالة تغيير المقصد.

- رفض حائز المنتج أن يجعله مطابقاً أو أن يغير مقصده".

وفي حال الحجز العيني يكلف مرتكب المخالفة بحراسة المواد المحجوزة عندما ما يمتلك محلات للتخزين فتمشع المواد المحجوزة بالشمع الأحمر من طرف الأعوان المؤهلين قانوناً، أما في حالة عدم امتلاك مرتكب المخالفة محلات للتخزين يخول الموظفون والمؤهلون قانوناً حراسة الحجز إلى إدارة أملاك الدولة التي تقوم بتخزين المواد المحجوزة في المكان الذي تختاره¹، وإذا تعلق الأمر في حالة حجز مواد سريعة التلف أو لما تقتضى ذلك حالة السوق أو لظروف خاصة

¹ أنظر المادة 41 من القانون رقم 04-02 المؤرخ في 23 جوان 2004، يحدد القواعد المطبقة على الممارسات التجارية، ج ر عدد 41، صادرة في 27 جوان 2004.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

يمكن للوالي المختص إقليميا بناء على اقتراح من المدير الولائي للتجارة أن يقرر البيع الفوري من طرف محافظ البيع بالمزايدة لهذه المواد أو تحويلها مجانا إلى الهيئات والمؤسسات ذات الطابع الاجتماعي والإنساني، وفي حالة البيع يتم إيداع المبلغ الناتج عن بيع السلعة لدى أمين خزينة الولاية¹.

-وبحسب المادة 57 من القانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش والتي أشرنا إليها سابقا فإن الهدف من حجز المنتج إما تغيير اتجاه هذا الأخير أو إعادة توجيهه أو إتلافه، وتتم هذه الإجراءات من طرف الأعوان المخولون قانونا بذلك مع تحرير محضر متضمن البيانات المحددة في المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المتعلق برقابة الجودة وقمع الغش، مع الوصف التفصيلي للتدابير المتخذة وترك مراجع المحضر لحائز المنتج².

خامسا: سحب المنتج من التداول:

يقصد بالسحب منع حائز المنتج من التصرف فيه، أي نزعه من مسار وضع المنتج حيز الاستهلاك، ويكون الغرض من السحب لتحقيق المطابقة³، وقد يكون سحبا مؤقتا أو سحبا نهائيا:

1/السحب المؤقت:

تنص على هذا الإجراء المادة 1/59 من القانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش حيث جاء فيها "يتمثل السحب المؤقت في منع وضع كل منتج للاستهلاك أينما وجد، عند الاشتباه في عدم مطابقته وذلك في انتظار نتائج التحريات المعمقة لاسيما نتائج التحاليل أو الاختبارات أو التجارب".

¹أنظر المادة 43 من القانون 04-02 السالف الذكر .

²أنظر المادتين 06 و30 من الأمرسوم التنفيذي رقم 90-39 المؤرخ في 30جانفي 1990، يتعلق برقابة الجودة وقمع الغش، ج. ر عدد5، صادرة في 31جانفي 1990

³ منال بوروح، ضمانات حماية المستهلك في ظل قانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، مرجع سابق،

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

وحددت نفس المادة في الفقرة (02) مدة إجراء التحاليل المعقمة بأجل قدرة (07) أيام عمل وفي الحالة التي لم يثبت فيها عدم مطابقة المنتج، يرفع فوراً إجراء السحب المؤقت، وجاء في الفقرة (03) من نفس المادة أنه "إذا ثبت عدم مطابقة المنتج يعلن عن حجزه، ويعلم فوراً وكيل الجمهورية.

وفي نفس الحالة أي عدم مطابقة المنتج، تسدد المصاريف الناتجة عن الرقابة أو التحاليل من طرف المتدخل المقصر، وإذا لم يثبت عدم المطابقة تعوض قيمة العينة على أساس القيمة المسجلة في محضر الاقتطاع¹.

ويترتب على السحب المؤقت طبقاً للمادة 61 من القانون 09-03 تحرير محاضر مع تشميع المنتوجات المشتبه فيها وتوضع تحت حراسة المتدخل، فالملاحظ أن المنتج لا يسحب تماماً من المتدخل، بل يبقى حائزاً له، ولكن يمنع عليه التصرف فيه قانوناً مثل بيعه مثلاً².

2/ السحب النهائي:

حسب نص المادة 62 من القانون رقم 09-03 يقوم بهذا الإجراء الأعوان المكلفون بالرقابة فيتم السحب النهائي للمنتوجات دون اشتراط حصولهم على رخصة مسبقة من طرف السلطة القضائية في الحالات التالية:

-المنتوجات التي ثبت أنها مزورة أو مغشوشة أو سامة أو التي انتهت مدة صلاحيتها.

-المنتوجات التي ثبت عدم صلاحيتها للاستهلاك.

-حيازة المنتوجات دون سبب شرعي والتي يمكن استعمالها في التزوير.

-المنتوجات المقلدة.

-الأشياء أو الأجهزة التي تستعمل للقيام بالتزوير.

¹أنظر المادة 60 من القانون 09-03 المؤرخ في 25 فيفري 2009 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، ج. ر عدد 15 صادرة في 08 مارس 2009.

² منال بوروح، ضمانات حماية المستهلك في ظل قانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، مرجع سابق، ص164.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

يتحمل المتدخل المخالف مصاريف وتكاليف استرجاع المنتج المشتبه فيه أينما وجد في حالة سحبه نهائيا، ويمكن إعادة توجيه المنتجات محل السحب النهائي مجانا متى كانت قابلة للاستهلاك إلى وجهة ذات منفعة عامة¹.

وتقوم المصالح المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش بإعلام المستهلكين بكل الوسائل، عن الأخطار التي يشكلها المنتج المسحوب من عملية العرض للاستهلاك².

سادسا: إعادة توجيه المنتج:

تنص عليه المادة 58 من القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش فإذا كان المنتج غير مطابق وصالح للاستهلاك يغير اتجاهه بإرساله إلى هيئة ذات منفعة عامة لاستعماله في غرض مباشر وشرعي، وإما إعادة توجيهه بإرساله إلى هيئة لاستعماله في غرض شرعي بعد تحويله.

وحسب المادة 26 من المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المتعلق برقابة الجودة وقمع الغش يتم إجراء إعادة توجيه المنتج كذلك برد المنتجات المسحوبة على نفقة المتدخل المخالف، إلى الهيئة المسؤولة عن توضيها أو إنتاجها أو استيرادها³.

سابعا: إتلاف المنتج:

ويقصد به القيام بتدمير هذا المنتج بكافة الوسائل إذا أثبت بأنه غير صالح للاستهلاك، وتطرق لهذا الإجراء المادة 63 من القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، كما أشارت المادة 64 من نفس القانون إلى أن الإتلاف يتم بقرار من طرف الإدارة المكلفة

¹ أنظر المادة 63 من القانون 03-09 المؤرخ في 25 فيفري 2009 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، ج. ر عدد 15 صادرة في 08 مارس 2009.

² أنظر المادة 67 من القانون 03-09 المؤرخ في 25 فيفري 2009 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، ج. ر عدد 15 صادرة في 08 مارس 2009

³ أنظر إلى المادة 26 من المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المؤرخ في 30 جانفي 1990، يتعلق برقابة الجودة وقمع الغش، ج. ر عدد 5، صادرة في 31 جانفي 1990.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

بحماية المستهلك وقمع الغش أو الجهة القضائية المختصة، ويتم هذا الإجراء بحضور أعوان الرقابة والمتدخل المخالف، ويمكن كذلك أن يكون الإلتلاف بتشويه طبيعة المنتج.

ويتم تحرير محضر الإلتلاف من طرف الأعوان ويوقعون عليه مع المتدخل المخالف¹.

ونلاحظ كذلك أن المشرع وكتدبير تحفظي قد ألزم المتدخل المقصر بتحمل المصاريف الناتجة عن تطبيق الأحكام المتعلقة بالإيداع وإعادة المطابقة والسحب المؤقت وتغيير الاتجاه وإعادة التوجيه والحجز والإلتلاف وذلك حسب المادة 66 من القانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش

ثامنا: التوقيف المؤقت لنشاط المؤسسات:

بالإضافة إلى اتخاذ إحدى التدابير التحفظية المذكورة سالفا، فإن المشرع من خلال المادة 65 من القانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك قمع الغش باتخاذ قرار التوقيف المؤقت لنشاط المؤسسات التي تثبت عدم مراعاتها للقواعد المحددة في قانون حماية المستهلك إلى غاية إزالة كل الأسباب التي أدت إلى هذا الإجراء.²

تاسعا: غرامة الصلح:

يعتبر إجراء فرض غرامة الصلح من التدابير التحفظية المستحدثة التي جاء بها القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش ونصت عليه المادة 86 من هذا القانون وذلك بإمكانية فرض هذه الغرامة من طرف الأعوان المكلفين بالرقابة على كل متدخل يرتكب واحدة من المخالفات المنصوص عليها في القانون 09-03، وإذا لم تسدد الغرامة في الأجل المحدد بثلاثين يوما، يرسل المحضر إلى الجهة القضائية المختصة.

¹ أنظر إلى نصي المادتين 63 و64 من القانون 09-03 المؤرخ في 25 فيفري 2009 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، ج. ر عدد 15 صادرة في 08 مارس 2009.

² أنظر نص المادة 65 من القانون 09-03 المؤرخ في 25 فيفري 2009 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، ج. ر عدد 15 صادرة في 08 مارس 2009.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

يمكن فرض غرامة الصلح في كل المخالفات ما عدا في الحالات التي استثنتها المادة 87 من القانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش وهي:

-إذا كانت المخالفة تعرض صاحبها، إما إلى عقوبة أخرى غير العقوبة المالية، (كعقوبة الحبس)، وإما تتعلق بتعويض ضرر للأشخاص أو الأملاك.

في حالة تعدد المخالفات التي لا يطبق في إحداها على الأقل إجراء غرامة الصلح.

-في حالة العود

وحدد القانون مبلغ غرامة الصلح حسب كل مخالفة، وذلك في المادة 88 من القانون 09-03 وبالنسبة للمخالفات المتعلقة بالتزامات السلامة الغذائية جاءت كالتالي:

-انعدام سلامة المواد الغذائية المعاقب عليها بموجب المادة 71 من هذا القانون، خمسمائة ألف دينار (500.000 دج).

-انعدام النظافة والنظافة الصحية المعاقب عليها بموجب المادة 72 من هذا القانون، ثلاثمائة ألف دينار (300.000 دج).

-انعدام أمن المنتجات المعاقب عليه بموجب المادة 73 من هذا القانون، أربعمائة ألف دينار (400.000 دج).

انعدام رقابة المطابقة المسبقة المعاقب عليه بموجب المادة 74 من هذا القانون، أربعمائة ألف دينار (400.000 دج).

-عدم وسم المنتج المعاقب عليها بموجب المادة 78 من هذا القانون، أربعمائة ألف دينار (400.000 دج)¹.

ومن خلال التفصيلات الموجودة في المواد 89، 90، 91، 92، و 93 من القانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش الخاصة بإجراء غرامة الصلح نجد أن هذا الإجراء جاء

¹ أنظر نص المادة 88 من القانون 09-03 المؤرخ في 25 فيفري 2009 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، ج. ر عدد 15 صادرة في 08 مارس 2009.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

لتحقيق التوازن بين مصلحة المستهلك ومصلحة المتدخل المخالف، وهذا لأن هذا الإجراء إذا ما تم يعفي المتدخل من إحالة ملفه إلى الجهات القضائية وما تتسبب فيه من تعطيل للنشاط، ومن جهة أخرى معاقبة كل من يمس بسلامة المستهلك¹.

كما أن إجراءات فرض غرامة الصلح بسيطة ولا تتطلب وقتا بالمقارنة بالمتابعة القضائية. رغم أن التدابير التحفظية التي جاء بها القانون 03-09 لا تمس بالمخالف في حد ذاته إلا ان لها أثرا ردعيا ضد المتدخلين المخالفين لأن المساس بالذمة المالية للمتدخل وهي في هذه الحالة قيمة السلع والمنتجات التي ترد عليها هذه التدابير تجعله لا يقدم على ارتكاب هذه المخالفات مجددا خصوصا إذا كان الأمر يتعلق بخسارة مالية كبيرة. بالإضافة إلى ان هذه التدابير تعتبر حاجزا أوليا يمنع وصول المنتجات الغير مطابقة والمغشوشة إلى المستهلك مما يضمن له حماية ضد أخطارها.

الفرع الثاني: التدابير الردعية والقمعية:

بالإضافة إلى التدابير التحفظية التي أقرها المشرع وكضمان أكبر لحماية المستهلك في جميع المجالات وخاصة مجال السلامة الغذائية فقد أقر أيضا تدابير ردعية تصدرها الجهات القضائية بعد إحالة محاضر المخالفات إليها من طرف الإدارة المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش وهذه التدابير عبارة عن عقوبات سالبة للحرية وعقوبات مالية ينص عليها كل من قانون حماية المستهلك وقمع الغش وقانون العقوبات.

ونفرق بين هذه العقوبات من حيث قوة الشدة والردع من خلال ما أحدثته الجرائم والمخالفات المرتكبة من ضرر جسدي للمستهلك او لم تحدث ضررا، فنكون لصدد:

¹ نوال (حنين) شعباني، التزام المتدخل بضمان سلامة المستهلك في ضوء قانون حماية المستهلك وقمع الغش، مرجع سابق، ص126.

1/ التدابير المقررة للجرائم والمخالفات التي لم تحدث ضرراً:

1-1/ جنحة الخداع:

نصت على العقوبة المادة 68 من القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش وذلك بالإحالة إلى المادة 429 من قانون العقوبات¹، وهي الحبس من شهرين إلى ثلاث سنوات و غرامة من 2000 دج إلى 20000 دج أو بإحدى هاتين العقوبتين²، على مرتكب جريمة الخداع الذي لم يخلف ضرراً.

وإذا تم الخداع باستعمال إحدى الوسائل المشار إليها في المادة 69 من القانون 03-09 السالف الذكر، ترفع العقوبة إلى 5 سنوات حبس و غرامة (500.000 دج) خمسمائة ألف دينار³.

1-2/ جنحة الغش:

نصت على هذه العقوبة المادة 70 من القانون 03-09 والتي تحيل إلى تطبيق العقوبات المقررة بالمادة 431 من قانون العقوبات⁴ وهي الحبس من سنتين إلى خمس سنوات و بغرامة من 10.000 إلى 50.000 دج⁵.

1-3/ جنحة مخالفة التدابير الإدارية المفروضة على المتدخل:

وردت عقوبة هذه الجريمة في المادة 79 من القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش مع بيان لطبيعة هذه الجريمة حيث جاء في هذه المادة: "دون الاخلال بالأحكام المنصوص عليها في المادة 155 من قانون العقوبات، يعاقب بالحبس من ستة (6) أشهر إلى ثلاث (3) سنوات و بغرامة من خمسمائة ألف دينار (500.000 دج) إلى مليوني

¹ أنظر المادة 68 من القانون 03-09 المؤرخ في 25 فيفري 2009 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، السالف الذكر.

² أنظر المادة 429 من قانون العقوبات، الأمر رقم 66-156 المؤرخ في 8 جوان 1966 والمتضمن قانون العقوبات، المعدل والمتمم.

³ أنظر المادة 69 من القانون 03-09 المؤرخ في 25 فيفري 2009 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، السالف الذكر.

⁴ أنظر المادة 70 من القانون 03-09 المؤرخ في 25 فيفري 2009 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، السالف الذكر.

⁵ أنظر المادة 431 من قانون العقوبات، الأمر رقم 66-156 المؤرخ في 8 جوان 1966 والمتضمن قانون العقوبات، المعدل والمتمم

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

دينار (2.000.000 دج) أو بإحدى هاتين العقوبتين، كل من يبيع منتوجا مشمعا أو مودعا لضبط مطابقة أو سحبه مؤقتا من عملية عرضه للاستهلاك أو يخالف إجراء التوقيف المؤقت للنشاط".

وتجدر الإشارة إلى أن خرق التدابير الإدارية المفروضة على المتدخل من شأنها المساس بالضمان العام للسلامة الغذائية للمستهلك.

1-4/جذحة عرقلة مهمة الرقابة:

يعد القيام بعرقلة عمل أعوان الرقابة جريمة ولها تأثيرها على ضمان السلامة الغذائية حيث قد يؤدي هذا العمل إلى إخفاء مواد غذائية مضرّة لصحة المستهلك وغير مطابقة ومن ثم تسويقها. وقد نصت على هذه الجريمة المادة 84 من القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وجاء فيها: "يعاقب بالعقوبات المنصوص عليها في المادة 435 من قانون العقوبات، كل من يعرقل أو يقوم بكل فعل آخر من شأنه أن يعيق إتمام مهام الرقابة التي يجريها الأعوان المنصوص عليهم في المادة 25 من هذا القانون".

وبالإحالة إلى المادة 435 من قانون العقوبات العقوبة المقررة لهذه الجريمة هي: الحبس من شهرين إلى سنتين وبغرامة من (2.000 دج) إلى عشرين ألف دينار (20.000 دج)¹.

1-5/مخالفة الالتزام بسلامة المواد الغذائية:

وتعاقب عليها المادة 71 من القانون 03-09 بغرامة من مائتي ألف دينار (200.000 دج) إلى خمسمائة ألف دينار (500.000 دج) وهي مخالفة بموجب المادتين 4 و 5 من القانون 03-09.

1-6/مخالفة الزامية النظافة والنظافة الصحية:

وتعاقب عليها المادة 72 من القانون 03-09 بغرامة من خمسين ألف دينار (50.000) إلى مليون دينار (1.000.000) وهي مخالفة بموجب المادتين 6 و 7 من القانون 03-09.

¹ أنظر المادة 435 من قانون العقوبات، الأمر رقم 66-156 المؤرخ في 8 جوان 1966 والمتضمن قانون العقوبات، المعدل والمتمم.

1-7/ مخالفة إلزامية أمن المنتج:

تعاقب عليها المادة 73 من القانون 09-03 بغرامة من مائتي ألف دينار (200.000 دج) إلى خمسمائة ألف دينار (500.000 دج) وهي مخالفة بمقتضى المادة 10 من القانون 09-03.

1-8/ مخالفة إلزامية رقابة المطابقة المسبقة:

عقوبتها منصوص عليها بموجب المادة 74 من القانون 09-03 وهي الغرامة من خمسين ألف دينار (50.000 دج) إلى خمسمائة ألف دينار (500.000 دج)، وهي مخالفة منصوص عليها في المادة 12 من القانون 09-03.

1-9/ مخالفة إلزامية وسم المنتج:

تعاقب عليها المادة 78 من القانون 09-03 بغرامة من مائة ألف دينار (100.000 دج) إلى مليون دينار (1.000.000 دج) وهي مخالفة منصوص عليها في المادتين 17 و18 من القانون 09-03.

بالإضافة إلى هذه التدابير القانونية الردعية المقررة لمواجهة المتدخلين المرتكبين لهذه المخالفات المذكورة سابقا فإن المشرع أضاف إلى ذلك: في المادة 82 من القانون 09-03 ما يلي: "إضافة إلى العقوبات المنصوص عليها في المواد 68 و69 و70 و71 و73 و78 أعلاه، تصدر المنتوجات والأدوات وكل وسيلة أخرى استعملت لارتكاب المخالفات المنصوص عليها في هذا القانون".

كما جاء كذلك في المادة 85 من القانون 09-03 ما يلي: "طبقا لأحكام المادة 36 من قانون العقوبات، تضم الغرامات المنصوص عليها في أحكام هذا القانون. وفي حالة العود، تضاعف الغرامات ويمكن للجهة القضائية المختصة إعلان شطب السجل التجاري للمخالف".

2/ التدابير المقررة للجرائم المحدثة للضرر الجسدي:

إذ ألحقت المادة الغذائية المغشوشة أو الفاسدة أو السامة أو التي لا تستجيب لإلزامية الأمن المنصوص عليه في المادة 10 من قانون حماية المستهلك ضررا جسديا للمستهلك فإن العقوبة المقررة لذلك تتفاوت بحسب جسامة الضرر لأننا نكون بصدد جناية¹، وتكون العقوبة تبعا

¹ مصطفى بوديسة، حماية المستهلك من أخطار المنتوجات الغذائية، مرجع سابق، ص 86.

الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية

لدرجة الضرر حسب الحالات الآتية المذكورة في المادة 83 من القانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش.

-جناية إحداث المرض أو العجز عن العمل: وعقوبتها تحال إلى تطبيق المادة 432 من قانون العقوبات وهي السجن من 5 سنوات إلى 10 سنوات وبغرامة من 500.000 دج إلى 1.000.000 دج¹

-جناية التسبب في مرض غير قابل للشفاء أو فقدان استعمال عضو أو بالإصابة بعاهة مستديمة، وعقوبتها السجن المؤقت من عشر (10) سنوات إلى عشرين (20) سنة وبغرامة من مليون دينار (1.000.000 دج) إلى مليوني دينار (2.000.000 دج)².

-جناية إحداث وفاة وعقوبتها السجن المؤبد³.

تعتبر التدابير الردعية التي نص عليها قانون العقوبات وقانون حماية المستهلك وقمع الغش من الوسائل الفعالة لقمع المتدخلين المخالفين خصوصا إذا طبقت العقوبة في حدودها القصوى، وهذا يؤكد حرص المشرع على تغليب مصلحة المستهلك وتوفير الحماية له باعتباره الطرف الضعيف في مواجهة المتدخل.

¹ أنظر المادة 432 من قانون العقوبات، المعدل والمتمم السالف الذكر.

² أنظر المادة 83 من القانون 09-03 المؤرخ في 25 فيفري 2009 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، السالف الذكر.

³ أنظر المادة 83 من القانون 09-03 المؤرخ في 25 فيفري 2009 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، السالف الذكر.

الغائمة

ونخلص في نهاية الموضوع إلى أن تحدي توفير غذاء آمن صحي وسليم للمستهلك هو تحد كبير للغاية، نظرا لما تشكله الأغذية الملوثة من خطر جسيم على صحة المستهلك سواء من خلال التسممات الغذائية أو التسبب في امراض مزمنة، أو حتى الوفاة، وأن العمل الرقابي ورغم كثافته لا يكفي كليا لدرء جميع المخاطر المتعلقة بالأغذية وكذلك ورغم التشريعات الكثيرة في هذا المجال والتي أسست لمبدأ الالتزام بضمان سلامة المستهلك في المقام الأول وأسست كذلك لمبدأ اتخاذ جميع التدابير القانونية التحفظية والردعية الممكنة لمعاقبة المدلسين والغشاشين في مجال الأغذية يبقى غير كاف بشكل كامل للقضاء على جميع الممارسات التي من شأنها المماس بصحة المستهلك.

لذا يجب الرهان كذلك على:

- تطور التشريعات بشكل يواكب التطور التكنولوجي والعلمي في مجال صناعة الأغذية.
- العمل على تطوير عمل أعوان الرقابة وذلك بضمان التكوين المستمر وتوفير جميع الوسائل اللوجستية والتقنية لسير العمل الرقابي.
- انشاء مزيد من المخابر المتخصصة في مجال تحاليل الأغذية ومراقبة مطابقتها وهذا للزيادة في الاعتماد على الرقابة التحليلية لكونها رقابة فعالة ودقيقة.
- الرهان على رفع الوعي لدى المستهلك وذلك بنشر ثقافة استهلاك سليمة.
- تشجيع ودعم عمل جمعيات حماية المستهلك باعتبارها شريك فعال في هذا المجال.

قائمة المصادر والمراجع

قائمة المراجع

المراجع باللغة العربية

أولاً: القوانين والأوامر

- 1) قانون رقم 10/05: المؤرخ في 20 جوان 2005 معدل و متمم للأمر 58/75 المتضمن قانون المدني الجزائري، الجريدة الرسمية عدد 41، الصادرة في 20 جوان 2005.
- 2) الأمر رقم 66-155 المؤرخ في 8 جوان 1966، يتعلق بقانون الإجراءات الجزائية معدل و متمم.
- 3) الأمر رقم 66-156 المؤرخ في 8 جوان 1966، يتعلق بقانون العقوبات معدل و متمم.
- 4) قانون رقم 09-03 المؤرخ في 25 فيفري 2009 يتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش الجريدة الرسمية رقم 15 الصادرة بتاريخ 08 مارس 2009.
- 5) القانون رقم 04-04 المؤرخ في 23 جوان 2004 ويتعلق بالتقييس، الجريدة الرسمية عدد 41، الصادرة 27 جوان 2004.
- 6) القانون رقم 04-02 المؤرخ في 23 جوان 2004، يحدد القواعد المطبقة على الممارسات التجارية، الجريدة الرسمية عدد 41، الصادرة 27 جوان 2004.

ثانياً: النصوص التنظيمية

- 7) المرسوم التنفيذي رقم، 90-39 المؤرخ في 30 جانفي 1990 يتعلق برقابة الجودة وقمع الغش، الجريدة الرسمية عدد 5، الصادرة في 31 جانفي 1990.
- 8) المرسوم التنفيذي رقم 93-47 المؤرخ في 06 فيفري 1993 يعدل ويتمم المرسوم التنفيذي رقم 92-65 المؤرخ في 12 فيفري 1992 والمتعلق بمراقبة مطابقة المواد المنتجة محليا او مستوردة.

- (9) المرسوم التنفيذي رقم 04-210 المؤرخ في 28 جويلية 2004 يحدد كفايات ضبط المواصفات التقنية للمغلفات المخصصة لاحتواء مواد غذائية مباشرة أو أشياء مخصصة للأطفال، الجريدة الرسمية، العدد 47، الصادرة في 28 جويلية 2004.
- (10) المرسوم التنفيذي رقم 05-467 المؤرخ في 10 ديسمبر 2005 يحدد شروط مراقبة مطابقة المنتوجات المستوردة عبر الحدود وكفايات ذلك، الجريدة الرسمية، العدد 80، الصادرة في 11 ديسمبر 2005.
- (11) الملحق الخاص بالمرسوم التنفيذي رقم 05-464 المؤرخ في 6 ديسمبر 2005 يتعلق بتنظيم التقييس وسيره، الجريدة الرسمية، العدد 80 الصادرة في 11 ديسمبر 2005.
- (12) مرسوم تنفيذي رقم 09-415 المؤرخ في 16 ديسمبر 2009، يتضمن القانون الأساسي الخاص المطبق على الموظفين المنتمين للأسلاك الخاصة بالإدارة المكلفة بالتجارة، ج ر عدد 75، الصادرة في 20 ديسمبر 2009.
- (13) المرسوم التنفيذي رقم 12-203 المؤرخ في 06 ماي 2012 يتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتوجات، الجريدة الرسمية، العدد 28 الصادرة في 9 ماي 2012.
- (14) المرسوم التنفيذي رقم 12-214 المؤرخ في 15 ماي 2012 الذي يحدد شروط وكفايات استعمال الإضافات الغذائية في المواد الغذائية، الجريدة الرسمية العدد 30 الصادرة في 16 ماي 2012.
- (15) المرسوم التنفيذي رقم: 13-378 المؤرخ في 9 نوفمبر 2013، يحدد الشروط والكفايات المتعلقة بإعلام المستهلك، الجريدة الرسمية، العدد 58، الصادرة في 18 نوفمبر 2013.
- (16) المرسوم التنفيذي رقم 14-366 المؤرخ في 15 ديسمبر 2014، يحدد الشروط والكفايات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية، الجريدة الرسمية، العدد 74 الصادرة في 2014/12/25.

- 17) المرسوم التنفيذي رقم: 15-172 المؤرخ في 25 جوان 2015 يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية، الجريدة الرسمية، العدد 37 الصادرة في 8 جويلية 2015.
- 18) المرسوم التنفيذي رقم: 16-299 المؤرخ في 23 نوفمبر 2016، يحدد الشروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم، الجريدة الرسمية، العدد 69، الصادر في 6 ديسمبر 2016.
- 19) المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المؤرخ في 11 أبريل 2017، يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، الجريدة الرسمية، العدد 24 الصادرة في 16 أبريل 2017.
- 20) قرار وزاري مشترك المؤرخ في 04 أكتوبر 2016، يحدد المعايير الميكروبيولوجية للمواد الغذائية، الجريدة الرسمية، العدد 39 الصادرة في 28 جويلية 2017.

ثالثا: الكتب

- 21) أحمد عبد الوهاب، تلوث المواد الغذائية، الدار العربية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى، القاهرة، جمهورية مصر العربية، 1995.
- 22) عبد الله سليمان، شرح قانون العقوبات الجزائري، القسم العام، الجزء الأول، "الجريمة"، ديوان المطبوعات الجامعية، الجزائر، 1995.
- 23) فهد محمد الجساس، مبادئ سلامة الأغذية، مطابع الملك عبد العزيز للعلوم والتقنية، الرياض، المملكة العربية السعودية، 2011.
- 24) فهد محمد الجساس، صلاح الدين عبد الله أمين، المواد المضافة للأغذية، مدينة الملك عبد العزيز للعلوم والتقنية، المملكة العربية السعودية، 2008.
- 25) كرار عبادي، مطر زياد عنيزان وآخرون، دراسة نظم الرقابة على الأغذية، جامعة الدول العربية، الخرطوم، جمهورية السودان، 2000.

26) ميكروبيولوجيا الأغذية، دروس لطلبة الكلية التقنية، المؤسسة العامة للتدريس التقني والمهني، المملكة العربية السعودية، 2008.

رابعاً: الأطروحات والرسائل

أ- أطروحات الدكتوراه

27) إيمان بن طاوس، الحماية الجنائية للمستهلك من الغش وفقاً للقانون رقم 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقع الغش وقانون العقوبات، أطروحة دكتوراه، قانون خاص، كلية الحقوق، قانون خاص، كلية الحقوق، جامعة الجزائر 1، الجزائر، 2017-2018.

28) علي حساني، الإطار القانوني للالتزام بالضمان في المنتوجات، دراسة مقارنة، رسالة دكتوراه، جامعة أبي بكر بلقايد، تلمسان، الجزائر، السنة 2011/2012.

ب- الرسائل

29) أمال أوثن، ضمان السلامة والأمن في المواد الغذائية، مذكرة ماجستير، جامعة مولود معمري، تيزي وزو، الجزائر، 2016.

30) مريم يوسف خوجة، أمن ونظافة المنتوجات الغذائية في قانون حماية المستهلك وقمع الغش، مذكرة ماجستير في الحقوق، جامعة الجزائر 1، كلية الحقوق 2016-2017.

31) مصطفى بوديسة، حماية المستهلك من أخطار المنتوجات الغذائية، مذكرة ماجستير كلية الحقوق، جامعة الجزائر 1، 2015.

32) منال بوروح، ضمانات حماية المستهلك في ظل قانون 03-09 بحماية المستهلك وقع الغش، مذكرة ماجستير، كلية الحقوق، جامعة الجزائر 1، الجزائر، 2014-2015.

33) نوال شعباني (حنين)، التزام المتدخل بضمان سلامة المستهلك في ضوء قانون حماية المستهلك وقمع الغش، مذكرة ماجستير، فرع مسؤولية مهنية، كلية حقوق مولود معمري، تيزي وزو، الجزائر، 2012.

- 34) سهام خامر، آليات حماية المستهلك في التشريع الجزائري، رسالة ماجستير في الحقوق، فرع قانون الأعمال، كلية الحقوق، جامعة الجزائر 1، 2013/2012.
- 35) بدر الدين عزيزي، دور الأعوان المكلفون برقابة الجودة وقمع الغش في حماية المستهلك في ظل القانون 09-03-المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، مذكرة ماستر، قانون إداري، جامعة محمد خيضر، بسكرة، كلية الحقوق، الجزائر، 2015/2014.

المراجع باللغة الفرنسية:

- 36) Jean Louis, Microbiologie Alimentaire contrôle Microbiologique des aliments , université, Mont R édition 2, France.
- 37) ABDELLI Maroua, DENIDNI Zinab, suivi des paramètres microbiologiques et physico- chimique du jus d'orange au cours du stockage, mémoire master, sciences biologique, université Mohamed BOUDIAF, M'sila, Algérie, 2019.

الملاحق



مخبر الجنوب لتحاليل الجودة والمطابقة

Laboratoire d'Analyse de la Qualité et de la Conformité "LAB-SU

Autorisation du ministère du commerce N° 001/2013

م. ق. ق. ق. ق.
2019

BULLETIN D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

N° d'enregistrement au laboratoire : 623/19

Client :

Nom : EURL MOULINS

Adresse : Bennacer benchohra - LAGHOAT

Echantillon :

Nature : Farine de blé tendre

Prélevé par : Le laboratoire

Date de réception : 30/06/2019

Date de production : 26/06/2019

Date de prélèvement : 30/06/2019

Date de lancement : 01/07/2019

RESULTATS ANALYTIQUES :

DETERMINATIONS	UNITES					NORMES (m)	METHODES
	U 1	U 2	U 3	U 4	U 5		
<i>Escherichia coli</i>	<10	<10	<10	<10	<10	10 (c=2)	ISO 4831
Staphylocoques à coagulase +	<10	<10	<10	<10	<10	10 ² (c=2)	ISO 6888-1
<i>Bacillus cereus</i>	/	/	/	/	/	10 ³ (c=2)	ISO 7932
Moisissures	7.10 ²	7.10 ²	1.10 ³	6.10 ²	3.10 ²	10 ⁴ (c=2)	ISO 7954
Anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C	<10	<10	<10	<10	<10	10 ² (c=2)	ISO 7937

CONCLUSION : Produit de qualité bactériologique SATISFAISANTE

Fait à Guerrara le : 07/07/2019

Le Directeur
Kacem BENAUMEUR



N.B. Les résultats ne se rapportent qu'au produit soumis à l'analyse.

Boulevard Emir A-Elkader (INORAR) GUERRARA - GHARDAIA

Tél./Fax : 029 26 13 34 Mob.: 0662 04 00 56 / 0554 55 91 27 E-mail: labsud.cq@gmail.com



مخبر الجنوب لتحاليل الجودة والمطابقة

Laboratoire d'Analyse de la Qualité et de la Conformité "LAB-SU

Autorisation du ministère du commerce N° 001/2013

BULLETIN D'ANALYSES PHYSICOCHIMIQUES

N° d'enregistrement au laboratoire : 623/19

Client :

Nom : EURL MOULINS

Adresse : Bennacer benchohra - LAGHOUAT

Echantillon :

Nature : Farine de blé tendre

Prélevé par : Le laboratoire

Date de réception : 30/06/2019

Date de production : 26/06/2019

Date de prélèvement : 30/06/2019

Date de lancement : 01/07/2019

RESULTATS ANALYTIQUES :

DETERMINATIONS	RESULTATS	UNITES	NORMES	METHODES
Humidité	10,78	%	15,5	Gravimétrie
Cendres	0,54	% sur sec	0,70 %	Gravimétrie

CONCLUSION : Pour les paramètres analysés, le produit est Conforme.

Fait à Guerrara le : 03/07/2019

Le Directeur
Maceem BENAOLMEUR



N.B. Les résultats ne se rapportent qu'au produit soumis à l'analyse.

Boulevard Emir A-Elkader (INORAR) GUERRARA - GHARDAIA

Tél./Fax : 029 26 13 34 Mob.: 0662 04 00 56 / 0554 55 91 27 E-mail: labsud.oq@gmail.com



N° Dossier : 017

INSTITUT NATIONAL DE LA MEDECINE VETERINAIRE
Laboratoire Vétérinaire Régional de Laghouat

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier: 917

Date de réception: 08/06/2020

Référence :

Date de l'échantillonnage: 07/06/2020

Demandeur

Nom: DIRECTION DE COMMERCE

Prénom:

AVN: /

Fonction: /

Tel/Fax: /

Adresse: LAGHOUAT

Propriétaire/Importateur/exportateur

Nom:

Prénom:

Raison Sociale: MINILAITERIE

N° Agrément:

Tel/Fax:

Adresse: LAGHOUAT

Fournisseur

Fournisseur:

Code Usine :

Adresse :

Prélèvement et échantillon

Nombre d'échantillons : 1

Origine : Contrôle local

Date de départ :

Date d'arrivée :

Pays :

Wilaya : LAGHOUAT

Commune : LAGHOUAT

Destination:

Liste des échantillons

N°	Libellé	Produit	Marque	Conditionnement	Date Fabrication	Date Péréemption	Date Congélation	Condition Conservation
37/2020	/	Lait pasteurisé	/	SACHET 01 L				Réfrigéré

RESULTAT D'ANALYSE

Le résultat du bulletin d'analyse ne concerne que les échantillons soumis à l'analyse Norme EN 17025

Microbiologie Alimentaire

N°Echantillon: 37/2020; Libellé: /; Famille: Laits et produits laitiers; Produit: Lait pasteurisé

Germe/Paramètre	Norme Mln	Résultat1	Résultat2	Résultat3	Résultat4	Résultat5	Interprétation
Germe aérobies à 30°C (ufc/ml)	10000	225	120	120	225	50	Qualité satisfaisante
Entérobacteriaceae (ufc/ml)	10	20	40	20	0	0	Qualité non satisfaisante
Salmonella (ufc/25ml)	0	0	0	0	0	0	Qualité satisfaisante



P/ Chef de Sec. H. Alimentaire

Ce document ne peut être utilisé, reproduit ou communiqué sans autorisation du laboratoire. ROUTE EL HOUITA
@Mail: lrvlaghouat@gmail.com N°Téléphone: 029.18.25.00 N°Fax: 029.18.25.00

1/1

14/06/2020

محضر رسمي

رقم تسجيل المصلحة الإدارية

رقم:

محضر مؤرخ في:

محرر ضد:

بمنا:

.....

.....

تحت رقم:

(1) فكرة نوع النشاط

عند قيامنا بمراقبة نشاط (1):

(2) حدد العنوان

الكائن (2):

المستغل من طرف السيد:

المولود في:

بسن:

حامل سجل تجاري رقم:

المعلم من طرف:

حيث كنا و تكلمنا مع السيد (3):

(3) حدد هوية الشخص

المسروح

لأحظنا ما يلي:

.....

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

نموذج م من م

وزارة التجارة
المديرية الولائية للتجارة بالأغواط
مصلحة

محضر سحب المواد من مسار الإستهلاك

(قانون رقم 09-03 المؤرخ في 25/02/2009)

المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش

(المواد من 23 إلى 30 من المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المؤرخ في 30/01/1990)

رقم تسجيل المصلحة الإدارية في عام ألفين و..... وفي يوم

رقم :

محرر ضد:.....

.....

.....

تحت رقم:.....

(1) الاسم، اللقب، التمثل، المسكن أو إقامة الشخص الطبيعي أو المعنوي الذي تم عنده السحب، إذا تم هذا الأخير أثناء الطريق أكرر المكان أو إذا اقتضى الأمر أسماء وعناوين الأشخاص المذكورين على وثائق الشحن كمرسل ومرسل إليه.

(2) حدد هوية الشخص المسموع.

(3) حدد طبيعة الإجراءات المتخذة.

(4) قبل أو رفض.

السيد..... صرح لنا بما يلي خاصة فيما يخص طبيعة وتركيب ومصدر المنتج.....

.....

بعد قراءة هذا المحضر للسيد.....

صرح لنا بأنه لا يضيف ولا يحذف أي شيء مما سبق وقد (4) الشخص المعني بالإجراء.....

..... الإمضاء معنا.

ملاحظة:

في حالة الحجز أو التتمير فإن مرجع

هذا المحضر يجب أن يترك لدى

الشخص المعني بالإجراء.

الأعوان المحررون

المعني

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التجارة

المديرية الجهوية للتجارة بورقلة

مديرية التجارة لولاية الأغواط

مصلحة:

رقم:

محضر إتلاف

و في يوم: من شهر: وعلى الساعة: و بناء

على (مرجعية) الإتلاف:

إنتقلنا نحن أعوان الرقابة المقيمين إداريا ب:

المرفوقين بالسادة:

1 - المتعامل الاقتصادي صاحب المنتج

2 - ممثل:

3 - ممثل:

4 - ممثل:

إلى المكان المسمى:

فمسد القيام بعملية إتلاف المواد التالية:

المواد	الكمية	سبب الإتلاف

حيث قمنا بإتلاف المواد المبالغ ذكرها بالوسائل التالية:

.....

و لاحظنا التدمير الكامل بعد مضي ساعة من الزمان.

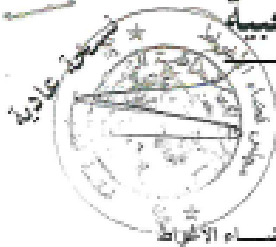
المتعامل الاقتصادي:

الملاحظون:

إمضاء الأعوان:

130/11

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية



باسم الشعب الجزائري

قرار جزائي

وزارة العدل

مجلس قضاء الأحياء

الغرفة الجزائرية

رقم الملف: 11/0194

رقم القهرين: 11/0225

تاريخ القرار: 11/12/12

بالمجلسة العلنية المنعقدة بمقر مجلس قضاء الأحياء بتاريخ الثاني عشر من شهر ديسمبر سنة ألفين و إحدى عشر

في مقر في قضاء الجزائر الجناح والساعات

رئاسة السيد (٥)
وعضوية السيد (٦)
وعضوية السيد (٧)
والمحضر السيد (٨)
وبمساعدة السيد (٩)

رئيسا
مستشارا مقرا
مستشارا
نائب عام
أمين الضبط

صدر القرار الجزائي الاتي بيانه
المسند اليه نائب العام - مدعيا باسم الحق العام
من جهة

النيابة ضد

بالتهم

طبيعة الجرم

عدم احترام الزامية سلامة
المنتوج م 13-75 من قانون
حماية المستهلك 03/09

ضد /
1.
مقرض سنة: /
ب: الأحياء /
صاحب محل تجارة مواد غذائية
السكن: /
حي العصور الأحياء

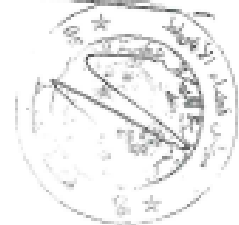
متهم مشتاق
غير موقوف
حاضر

من جهة اخرى

** بيان وقائع الدعوى **

حيث ان نيابة محكمة الأحياء تابعت المتهم المدعى في على أساس ارتكابه خلال سنة 2011 وهذا منذ زمن لم يمضى عليه التظلم بدائرة اختصاص المحكمة المذكورة ومجلسها القضائي بجثة عدم احترام الزامية سلامة المنتج القفل المنصوص والمعاقب عليه بالمادة 13 و 75 من قانون حماية المستهلك 03/09 .

مضافة من الرسم



حيث أن المتهم أحيل على المحكمة عن طريق إجراء الاستدعاء المباشر .
حيث يستخلص من أوراق الملف أنه بتاريخ 2011/04/12 حورت مصالح مديرية التجارة بالأحياء محضر ضد المدعى في التفت فيه عدم احترام الزامية المنتج المعتمل في عرض لأجل البيع مواد غذائية منتهية الصلاحية .

حيث بتاريخ 2011/06/08 أصدرت المحكمة حكما علنيا ابتدائيا حضوريا اعتباريا بإدانة المتهم ومعايقته ب 200 الف دينار جزائري غرامة نافذة .

وتحصيل المدان بالمصاريف القضائية وتحديد مدة الإكراه البدني بعدها الأكمس .

حيث بتاريخ 2011/07/04 أستأنف الحكم المذكور أعلاه من قبل المتهم .

وارسل الملف الي كتابة ضبط المجلس وجدولت القضية بالغرفة الجزائرية تحت رقم 194 وكلف السيد النائب العام الاطراف لحضور الجلسة في 2011/10/24 وبعد التأجيل صدر

القرار التالي:

حيث تم جدولت القضية امام الغرفة الجزائرية للنظر فيها طبقا للقانون .

** وعليه فإن المجلس **

من حيث الشكل :

حيث أن الإستئناف المرفوع بتاريخ 2011/07/04 من قبل المتهم ضد الحكم الصادر

بتاريخ 2011/06/08 قد جاء ضمن الأجل والشكل المحددين قانونيا مما يتعين قبولها .
من حيث الموضوع :
حيث أن المتهم متابع على أساس ارتكابه جنحة عدم احترام الزامية سلامة المنتج
المتصوص والمعاقب عليها بنص المادة 13 و75 من قانون حماية المستهلك 03/09 .
حيث أن المتهم حضر الجلسة واعترف بالوقائع وصرح بأن المواد غير معروضة للبيع .
حيث أن ممثل النيابة إلتص تطبيق القانون .
حيث أن الكلمة الاخيرة كانت للمتهم
حيث أن المجلس بإطلاع على مجموع أوراق الملف ولا سيما الحكم المستأنف أن التهمة
المنسوبة إلى المتهم ثابتة في حقه وذلك من خلال المحضر الرسمي المحرر من قبل مديرية
التجارة بالأغواط .
حيث ان قاضي الدرجة الاولى قد اصاب فيما قضى به ممرأى المجلس القضاء بتأييد الحكم
المستأنف وتعديلا له خفض مبلغ الغرامة المحكوم بها الى 100 ألف دج .
حيث أنه يتعين تحميل المتهم المدان بالمصاريف القضائية وتحديد مدة الإكراه البدني بحدها
الاقصى.

** فـهـذه الأـمـسـاب **

قرر المجلس الغرفة الجزائية علنيا حضوريا لهائيا :
في الشكل : قبول إستئناف المتهم .
في الموضوع بتأييد الحكم المستأنف مبدئيا و تعديلا له خفض مبلغ الغرامة المحكوم بها على
المتهم الى 100 ألف دينار غرامة نافذة مع تحميل المتهم المدان بالمصاريف القضائية المقررة بـ
1000 دج و تحديد مدة الإكراه البدني بحدها الاقصى .

يذا صدر هذا القرار وأقصح به جهارا في الجلسة العلنية المتعددة في التاريخ المذكور أعلاه
وتسم إضاء هذا القرار من طرف الرئيس والمستشار المقرر وأمين الضبط .

الرئيس (ع)



مفضاة من الرسوم

الفهرس

الصفحة	العنوان
01	مقدمة
الفصل الأول: الأخطار الغذائية على المستهلك وآليات الرقابة عليها	
05	المبحث الأول: الأخطار الغذائية التي تهدد أمن صحة وسلامة المستهلك
05	المطلب الأول: الأخطار البيولوجية والفيزيائية
14	المطلب الثاني: الأخطار الكيميائية والإشعاعية
23	المبحث الثاني: أجهزة الرقابة على الأغذية والآليات المتبعة في هذا المجال
23	المطلب الأول: الأعوان المكلفون بحماية المستهلك وقمع الغش
27	المطلب الثاني: الآليات المتبعة في الرقابة للوقاية من الأخطار الغذائية
الفصل الثاني: الأساس القانوني للسلامة الغذائية وحماية المستهلك وقمع الغش في الأغذية.	
34	المبحث الأول: الأساس القانوني لضمان السلامة الغذائية وحماية المستهلك
34	المطلب الأول: الالتزامات القانونية للمهني بضمان السلامة الغذائية وحماية المستهلك.
54	المطلب الثاني: المراقبة الذاتية للمتدخل في إنتاج وتداول الأغذية
59	المبحث الثاني: معاينة الجرائم والمخالفات في مجال السلامة الغذائية والتدابير الوقائية والردعية المتخذة لمكافحتها
59	المطلب الأول: أنواع الجرائم والمخالفات الماسة بالسلامة الغذائية للمستهلك
63	المطلب الثاني: التدابير الوقائية والتحفظية والردعية لإخلال المهني بالتزامات السلامة الغذائية ودورها في حماية المستهلك
78	الخاتمة
	قائمة المصادر والمراجع
	الملاحق
	فهرس الموضوعات