معارف
ISSN 1112-7007
EISSN 6804 -2600
المجلد 18/ العدد 2 (ديسمبر2023): ص.ص: 01-18

الالتزام بضمان السلامة الخاصة في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك

Nommitment to ensuring the specific safety of food items intended for consumation

د. جمال حملاجي*

جامعة البويرة، مخبر الدولة والاجرام المنظم: مقاربة قانونية وحقوقية بأبعاد اقتصادية واجتماعية، الجزائر. d.hamladji@univ-bouira.dz

تاريخ الاستلام: 2023/11/25؛ تاريخ القبول: 2023/12/27؛ تاريخ النشر: 2023/12/31

ملخص:

لا يزال موضوع الالتزام بضمان السلامة في عقود الاستهلاك يطرح نقاشات واشكالات عدّة خصوصا تقريره إلى جانب الالتزامات المقرّرة في القواعد العامة التي كان لها وقع كبير توسّعت من خلاله دائرة أنواع المنتوجات التي تهدّد صحة وسلامة المستهلك خصوصا الغذائية منها.

فتقرير الالتزام بضمان سلامة خاصة بالمواد الغذائية كان امتدادا لتقريره كالتزام عام في عقود الاستهلاك ونتيجة لعجز هذه الأخيرة في حماية المستهلك من مخاطر الأغذية المغشوشة والفاسدة، كان ضروريا تسليط الضوء عن تأصيل الالتزام بضمان السّلامة الخاصة في المواد الغذائية وتقريره التشريعي كالتزام مع إبراز خصوصية مظاهره في مجال المواد الغذائية.

الكلمات المفتاحية: الالتزام؛ ضمان السلامة؛ السلامة الخاصة؛ المستهلك؛ المتدخل؛ المواد الغذائية؛ النظافة الصحية.

Abstract:

The subject of obligation to ensure safety in consumer contracts still raises many dibates and problems, especially his repport in

* المؤلف المرسل.

addition to the obligations stipulated in the general rules, which had a great impact, through which the range of types of products that threaten the health and safety of the consumer, especialy food products, expanded.

The report on the commitment to ensure the specific safety of foodstuffs was an extention of its report as a general obligation in consumer contracts and a result of the letter's inability to protect the consumer from the dangers of adulterated and spoiled food. Therefore, it was necessary to shed light on the consolidation of commitment to ensure the specific safety of food products and its legislative report as a obligation while apparited in the feild of food stuffs.

Key words: obligation; commitment; rensuring safety; food stuffs; consumer; intervention; health.

مقدمة:

ممّا لا جدال فيه، ترجع نشأة الالتزام بضمان السلامة في بعض العقود إلى القضاء الفرنسي، فرضه كالتزام تبعي إلى جانب الالتزامات المقرّرة في القواعد العامة، ويقع على عاتق أحد المتعاقدين.

تقرّر الالتزام بضمان السلامة في القانون الجزائري بموجب قانون حماية المستهلك وقمع الغش[1] إلى جانب الالتزامات المقرّرة في القواعد العامة وسّع من خلاله دائرة أنواع المنتوجات التي تهدّد صحة وسلامة المستهلك، خصوصا تلك التي تلحق بهم أضرارا بفعل استهلاكهم لمواد غذائية ضارة أو خطيرة، تمّ من خلاله إلزام المتدخل في العملية الاستهلاكية بضمان النّظافة والنّظافة الصحية للمواد الغذائية وسلامتها.

على الرغم من تعدّد الدّراسات المهتمة بموضوع الالتزام بضمان السلامة، إلا أنّه لا يزال يطرح نقاشات وإشكالات، وتتمحور تلك التي اخترناها في البحث عن: **-مدى تقرير للالتزام بضمان سلامة خاصة في مجال الأغذية الموجّهة للاستهلاك في التشريع الجزائري؟**

(1) قانون رقم 09-03 مؤرخ في 25 فبراير 2009، المتعلّق بحماية المستهلك وقمع الغش، ج ر عدد 15 صادر في 08 مارس 2009، معدّل ومتمّم.

للإحاطة والإجابة عن مختلف جوانب الإشكالية المطروحة، استندنا على المنهج الوصفي التحليلي، وذلك وفق تقسيم الدراسة إلى محورين، يتعلق أحدهما في البحث عن التبرير للالتزام بضمان سلامة خاصّة بالمواد الغذائية (المبحث الأول)، بيمنا يكمن الأخر في مظاهر الالتزام بضمان السلامة الخاصة على المواد الغذائية (المبحث الثاني).

المبحث الأول: التبرير للالتزام بضمان سلامة خاصة بالمواد الغذائية

إنّ التبرير للالتزام بضمان سلامة خاصّة بالمواد الغذائية، جاء نتيجة عجز الالتزام بضمان السلامة العامة في حماية المستهلك من مخاطر الأغذية المغشوشة والفاسدة، تمّ فرضه كالالتزام على عاتق المتدخلين في المجال الغذائي، وألزمهم أن يضعوا في السّوق مواد غذائية وأن يتأكّدوا من سلامتها (المطلب الأول).

وباعتباره التزاما حديث وقائما بذاته مستقلا عن الالتزامات الأخرى، فإنّ مسألة خصوصية تقريره على المواد الغذائية من مقتضيات السلامة الخاصة وذات الأولوية تهدف إلى حماية صحة وسلامة الأشخاص يفرض الإحاطة بمفهومه (المطلب الثاني).

المطلب الأول: قصور الالتزام بضمان السلامة العامة في الحماية من مخاطر الأغذية

يعدّ الغذاء من أخطر أنواع المنتوجات التي يقتنيها المستهلك ولا يمكن أن يستغني عنها، عمل المشرّع منذ البداية على إخضاعه للقواعد العامة المطبّقة على المنتوجات، بموجبها فرض على المتدخل عدّة التزامات منها الالتزام بضمان السلامة العامة[1] (الفرع الأول)، لكن سرعان ما تبيّن عجز هذا الالتزام في تحقيق حماية كافية للمستهلكين من مخاطر المواد الغذائية (الفرع الثاني).

(1) ترجع بوادر نشأة الالتزام بضمان السلامة عامة إلى القضاء الفرنسي الذي اعتمده كحل في عقود النقل من خلال الحكم الذي أصدرته محكمة Pau في 02 فيفري 1910، وقرارها الصادر بتاريخ 21 نوفمبر 1911، ثم امتد العمل به إلى غير عقود النقل، ليصل في نهاية القرن العشرين إلى عقود الاستهلاك، راجع في ذلك: عبد السلام عيشور، يونس بدر الدين، "الالتزام بضمان السلامة في مجال النقل البحري للمسافرين"، مجلة العلوم الإنسانية، جامعة قسنطينة 1، الجزائر، المجلد 32، العدد 2، جوان 2021، ص 486- 487؛ بطيمي حسين، غزالي نصيرة، "طبيعة وأساس الالتزام بضمان السلامة"، مجلة الحقوق والعلوم السياسية، جامعة الأغواط، الجزائر، العدد 13، مارس 2017، ص 65. ليصل في نهاية القرن العشرين إلى عقود الاستهلاك، راجع في ذلك: أوشن أمال، ضمان السلامة والأمن في المواد الغذائية، مذكرة ماجستير في القانون الخاص، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة تيزي وزو، 2016، ص 05.

الفرع الأول: خضوع الأغذية للالتزام بضمان السلامة العامة المطبّق على المنتوجات

يفهم من الالتزام بضمان السلامة عامة، ذلك الالتزام الذي يقع على عاتق المتدخل، يلتزم بموجبه في عدم إلحاق ضرر بالأشخاص والأموال، أو بتسليم منتوجات مصنّعة لا تتوفر فيها شروط الأمان، وتكون مصدر خطر بالنسبة للأشخاص أو الأموال[1].

امتد العمل بالتزام ضمان السلامة العامة في مجال عقود الاستهلاك، بعدما توصّل القضاء الفرنسي إلى فرضه كالتزام بمناسبة عقد البيع[2]، فرضه القضاء الفرنسي لأول مرّة واعتمده كالتزام مستقل عن الالتزام بضمان العيوب الخفية من خلال حكم الدائرة المدنية الأولى الصادر في 20 مارس 1989، وفي نفس السياق فرضت محكمة النقض الفرنسية في حكمها الصادر بتاريخ 22 جانفي 1991 التزام المتدخل بالتعويض عن كافة الأضرار الناجمة عن الإخلال بالتزام ضمان السلامة، وبعد ذلك تلاه الحكم الصادر 11 جوان 1991 الذي جاء فيه: "يلتزم البائع المهني بضمان تسليم منتوجات خالية من أي عيب أو خلل في التصنيع يكون مصدر خطر للأشخاص والأموال"[3].

وفي هذا المقام، فإنّ القضاء الجزائري لم يعرف كثيرا قضايا من هذا النوع، غير أنّ ذلك ليس معناه عدم وجود حوادث سببها مواد غذائية تمسّ بالمستهلكين كقضية الكاشير الفاسد التي صدر على إثرها حكما عن محكمة الجنايات لسطيف بتاريخ 27 أكتوبر 1999 ألزم فيه المسؤول مدنيا بتعويض الأضرار الناتجة عن تلك المادة الغذائية[4].

الفرع الثاني: عجز الالتزام بضمان السلامة العامة في الحماية من مخاطر الأغذية

أثبت الواقع عجز تطبيق الالتزام بضمان السلامة في إطار قواعد القانون المدني في

(1) علاق عبد القادر، "مبدأ الالتزام بالسلامة الغذائية لحماية المستهلك، دراسة تحليلية في الفقه والتشريع الجزائري"، الأكاديمية للدّراسات الاجتماعية والإنسانية، قسم العلوم الاقتصادية والقانونية، جامعة الشلف، العدد 17، جانفي 2017، ص 122.

(2) المر سهام، التزام المنتج بالسلامة: راسة مقارنة، مذكرة ماجستير في القانون الخاص، كلية الحقوق، جامعة تلمسان، 2009، ص40.

(3)- Civ. 1er, 22 janv. 1991 (Bull. civ. I, n°30, RTD civ. 1991, p.539); Civ. 1er, 11 juin. 1991 (Bull. civ. I, n°201, JCP 1992.1.3572, p.158).

(4) ڤونان كهينة، الالتزام بالسلامة من أضرار المنتجات الخطيرة: دراسة مقارنة، أطروحة دكتوراه في العلوم، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة تيزي وزو، 2017، ص ص18-19.

الكثير من حالات التنازع بين البائع والمشتري فيما يخص طلب التعويض طبقا لأحكام المسؤولية العقدية، إلا أنّه بسبب العجز في إثبات العلاقة التعاقدية محلها شراء مادة غذائية، وأمام قصور أحكام المسؤولية العقدية لتبرير الالتزام بضمان السلامة الخاصة بالمواد الغذائية أفلت العديد من المتدخلين من المسؤولية بفعل ما تسببوا فيه من

مشاكل صحية للمستهلكين نتيجة تناولهم مواد غذائية غير صالحة[1].

تبعا لتعديل القانون المدني في 2005، تغيّر أساس تبرير الالتزام بضمان السّلامة العامة فيما يخص المواد الغذائية، فأصبح يقوم على أساس أحكام المسؤولية التقصيرية، التي تثار على المنتج عن الأضرار الناجمة عن عيوب منتوجاته حتى ولو لم تكن هناك علاقة تعاقدية.

أمام عجز الالتزام بضمان السلامة العامة في القانون المدني نظرا لما عرفته المنتوجات الغذائية خصوصا المصنّعة منها من التطوّر العلمي والتكنولوجي، وما استعمال المضافات فيها إلا نتيجة حتمية لهذا الأمر، ما جعل القواعد العامة الواردة في القانون المدني غير كافية، مما يستدعي تأسيس الالتزام بضمان السلامة الخاصة بالمواد الغذائية[2].

أمام العجز المذكور، أضحى الغذاء أداة خطر، مما فرض ضرورة إعادة النظر بشأن هذا الالتزام، عملت مختلف التشريعات عامة والمشرع الجزائري خصوصا على تكريسه ضمن قانون يعالج هذه المسألة وينظمها بالتفصيل حيث قرّر التزام ضمان سلامة خاصة بالأغذية، تكرّس في أول قانون لحماية المستهلك في التشريع الجزائري لسنة 1989 الذي تمّ إلغاؤه بموجب القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم، فرض من خلاله على المتدخل إلزامية النظافة والنظافة الصحية للمواد الغذائية[3].

(1) سعيود محمد الطاهر، "الالتزام بضمان السلامة الغذائية في قانون حماية المستهلك"، مجلة العلوم القانونية والاجتماعية، جامعة الجلفة، المجلد الخامس، العدد الثالث، سبتمبر 2020، ص143.

(2) محمودي سماح، "المضافات الغذائية بين حماية المستهلك والضرورات العلمية: دراسة في التشريع الجزائري، مجلة الباحث للدراسات الأكاديمية، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة باتنة 1، المجلد 07، عدد 02، 2020، ص600.

(3) لخداري عبد الحق، زغلامي حسيبة، "حماية المستهلك من خلال الالتزام بضمان السلامة الغذائية"، مجلة الحقوق والحريات، قسم الحقوق، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة بسكرة، العدد الرابع، أفريل 2017، ص 407؛ انظر أيضا: المادة 04 من القانون رقم 09-03، سالف الذكر.

المطلب الثاني: مفهوم التزام بضمان السلامة الخاصّة بالمواد الغذائية

يكتسي الالتزام بضمان السلامة الخاصّة بالمواد الغذائية في القانون الذي يهتم بحماية المستهلك أهمية بالنظر إلى حداثة قواعده القانونية وانفتاح السّوق الوطنية التي تعرض فيها للاستهلاك العديد من المواد الغذائية المعيبة والمغشوشة، فأمام تزايد فرص الإصابة بالأمراض بفعل تناول الأغذية المذكورة، عرفت السلامة الخاصة بالمواد الغذائية قفزة نوعية في الحماية من مختلف المخاطر المترتبة عن استهلاكها (الفرع الأول)، ثم تسليط الضوء على تعريفه كالتزام مفروض على عاتق المتدخل الذي يقع عليه أن يضع في السّوق مواد غذائية سليمة خالية من أيّة مخاطر تترتّب عليها بفعل استعمالها أو استهلاكها (الفرع الثاني).

الفرع الأول: المقصود بالسلامة الخاصة بالمادة الغذائية

يقصد بالسلامة الخاصة بالمواد الغذائية خلو الغذاء من جميع عوامل التلوّث الميكروبيولوجي أو البيئي الذي يحوّله إلى غذاء ضار بصحة المستهلك، ويتضمن ذلك عوامل التلف والانحلال الذاتي، وكذلك هي تأكيد على عدم إصابة المستهلك بأي ضرر عند إعداد الغذاء أو تناوله، فمن الضروري أن تتوفر جميع الظروف خلال مراحل وضع الغذاء للاستهلاك، وتخضع للشروط الصحية حتى لا تترتب عنها مخاطر على صحة الإنسان[1].

لكن ما نلاحظه من خلال نص المادة 03 فقرة 06 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، المعدل والمتمم، لم يقم المشرّع الجزائري بوضع تعريف للسلامة الخاصة بالمادة الغذائية بل اعتبرها تخضع لنفس السلامة التي تخضع لها المنتوجات عامة التي بإمكانها الإضرار بصحة المستهلك.

الفرع الثاني: تعريف الالتزام بضمان السلامة الخاصة بالمادة الغذائية

يخلوا التشريع الفرنسي من تعريف الالتزام بضمان السلامة الخاصة بالمواد الغذائية، لكن نجده نص على الالتزام بضمان السّلامة العامة على المنتوجات عموما في تقنين الإستهلاك الفرنسي الساري المفعول ابتداء من 2016، فرض بموجبه على المتدخل التزام

(1) لخداري عبد الحق، زغلامي حسيبة، المرجع السابق، ص ص407-408.

عام بسلامة المنتوجات والخدمات الموجّهة للتسويق، واشترط فيها أن تتضمن في ظروف استعمالها العادية أو الأخرى احتياطات السّلامة التي لا يترتب عنها المساس بسلامة الأشخاص وصحتهم[1].

يجد الالتزام بالسلامة الخاصة بالمواد الغذائية في التشريع الجزائري أساسه في نص المادة 04 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، المعدّل والمتمّم، ألزم بموجبها أن يضع المتدخل في السّوق مواد غذائية سليمة وخالية من كل ما من شأنها أن تضر بصحة وسلامة المستهلك.

وتضيف المادة 09 من نفس القانون المذكور، أنّ المنتوجات الموضوعة للاستهلاك يجب أن تكون مضمونة وتتوفر على الأمن بالنظر إلى الاستعمال المشروع المنتظر منها، وألاّ تلحق ضررا بصحة المستهلك وأمنه ومصالحه.

المبحث الثاني: مظاهر الالتزام بضمان السلامة الخاصة بالمواد الغذائية

على كل متدخل أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك، الالتزام بضمان سلامتها كي لا تضرّ بصحة وسلامة المستهلكين، والمشرّع الجزائري قرّره في قانون حماية المستهلك وقمع الغش وخصّصه على المواد الغذائية تحت عنوان الزامية النظافة والنظافة الصحية للمواد الغذائية وسلامتها.

ويكون المنتوج الغذائي سليما، متى التزم المتدخل بمختلف مظاهر السّلامة الخاصّة بالمواد الغذائية، سواء المرتبطة بتكوين المادة الغذائية عند عملية تكوينها وتجهيزها من أجل عرضها للاستهلاك (المطلب الأول)، وتلك المتعلقة باحترام ضوابط النظافة والنظافة الصحية للمواد الغذائية (المطلب الثاني).

المطلب الأول: الالتزام بضمان السّلامة الخاصّة بتكوين وتجهز المادة الغذائية

أصبحت المادة الغذائية تهدّد صحة المستهلك بسبب التغييرات التي تطرأ عليها بفعل المواد الداخلة في تكوينها خصوصا الكيميائية منها التي ازداد استعمالها نتيجة التقدم

(1) L'art. L421-3 créé par l'ordonnance n° 2016-301 du 14 mars 2016 portant code de la consommation, version en vigueur au 12 septembre 2023,
Voir : www.légifrance.gouv.fr (Consulté le 19-06-2023)

وتطوّر طرق تصنيعها (الفرع الأول).

أضف إلى ذلك، أصبحت غالبية المواد الغذائية تحتوي على مضافات وملوثات لغرض الحفظ وتحسين مظهرها تلعب دور في جذب المستهلك لها (الفرع الثاني).

الفرع الأول: الالتزام باحترام خصائص ومكونات المواد الغذائية

يلتزم كل متدخل في انتاج الأغذية احترام خصائصها التقنية المرتبطة بتصنيعها وتكوينها (أولا)، بالإضافة إلى ضرورة احترام خصائصها الميكروبيولوجية (ب).

أولا: احترام الخصائص التقنية للمادة الغذائية

يفرض التزام احترام الخصائص التقنية للمادة الغذائية، ضرورة الحفاظ على العناصر الأساسية للمنتوج الغذائي وقيمتها الغذائية[1].

تكمن أهمية احترام الخصائص التقنية للمواد الغذائية[2] إلى كون التغييرات التي تجرى على الغذاء خلال عمليات التصنيع والتحويل والمعالجة قد تؤثر على عناصره الأساسية، وهو ما من شأنه أن يؤدي إلى تفاعلات مع المكوّنات الأساسية للمادة الغذائية، وفي نفس الوقت يمكن أن تؤدي تلك العمليات إلى المساس بالعناصر الأساسية للمادة الغذائية مما يؤثر على قيمتها الغذائية، أو إنتاج مادة غذائية غير آمنة تهدّد بصحة وأمن المستهلكين[3].

(1) بن خالد فاتح، الالتزام بأمن المنتوجات الغذائية في قانون حماية المستهلك: دراسة مقارنة، أطروحة دكتوراه في العلوم، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة باتنة 1، 2022، ص131.

(2) تعرّض المشرّع الجزائري للخصائص التقنية في قوانين التقييس المتعاقبة آخرها القانون رقم 04-04 المعدل والمتمم بموجب القانون رقم 16-04؛ حيث تناول فيه مختلف الموصفات، فإلى جانب المواصفات الجزائرية وثيقة أخرى تسمى بالخصائص التقنية التي تعدّ طبقا للمادة 02 فقرة 02 منه على أنّها: "...الوثيقة التي تحدد الخصائص المطلوبة لمنتوج ما مثل مستوى الجودة أو المهارة أو الأمن والأبعاد طرق الاختبار والتغليف ونظام العلامات أو البطاقات..."، ما يجدر الإشارة إليه أنّ ترجمة مصطلح الخصائص التقنية بالمواصفات التقنية خاطئة، فالخصائص التقنية ترجمتها الصحيحة باللغة الفرنسية spécifications وليست المواصفات التي تعتبر الترجمة الصحيحة لها باللغة الفرنسية normes، للمزيد من التفصيل، انظر: بن لحرش نوال، "دور الخصائص التقنية في ضمان أمن وسلامة المنتجات الغذائية"، مجلة البحوث في العقود وقانون الأعمال، مخبر العقود وقانون الأعمال، كلية الحقوق، جامعة قسنطينة 1، الجزائر، المجلد 05، العدد 1، 2020، ص ص20-23.

(3) بن خالد فاتح، المرجع السابق، ص128.

لم يرد ذكر مسألة احترام الخصائص التقنية للمواد الغذائية إلا في تعديل قانون حماية المستهلك وقمع الغش لسنة 2018[1] أحال بموجبه للتنظيم، وبالرجوع إلى هذا الأخير فإنّ المشرّع احتفظ بالنصوص التنظيمية في إطار القوانين السابقة[2]، واستحداث نصوص أخرى جديدة[3] تحدّد الخصائص التقنية الخاصّة بالعديد من المنتوجات الغذائية لضمان سلامتها.

ثانيا: احترام الخصائص الميكروبيولوجية للمنتوجات الغذائية

يفهم من الالتزام باحترام الخصائص الميكروبيولوجية للمادة الغذائية احترام الحد الأقصى المقبول للكائنات الحية الدقيقة أو سمومها في مادة غذائية ما[4].

أحال المشرّع الجزائري بموجب المادة 04 فقرة 02 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، المعدل والمتمم، فيما يخص الخصائص الميكروبيولوجية المذكورة إلى التنظيم، ويعرفها في نص المادة 03 فقرة 02 من المرسوم التنفيذي رقم 15-172 المؤرخ في 25 جوان 2015، المحدد للشروط والكيفيات المطبّقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية[5] على أنّها: *"معايير تطبق على المواد الغذائية من أجل احترام النظافة وسلامة هذه الأغذية أثناء عملية وضعها للاستهلاك"*، وقد تم تحديد هذه المعايير بموجب القرار الوزاري المشترك الصادر في 2016 لبعض المواد الغذائية كالحليب ومشتقاته، واللحوم الحمراء أو البيضاء...الخ[6].

(1) انظر: المادة 11 من القانون رقم 18-09 المتضمن تعديل قانون حماية المستهلك، السالف ذكره.

(2) نذكر على سبيل المثال: قرار وزاري مشترك مؤرخ في 24 أوت 1997، يتعلق بالخصائص التقنية لمصبّرات عصيدة الطماطم، ج ر عدد 77 صادر في 26 نوفمبر 1997؛ قرار وزاري مشترك مؤرخ في 25 نوفمبر 1997، يتعلق بالخصائص التقنية للخل وشروط وضعه رهن الاستهلاك، ج ر عدد 18 صادر في 1998؛ قرار وزاري مشترك مؤرخ في 07 أكتوبر 1998، يتعلق بالخصائص التقنية الياهورت، ج ر عدد 76 صادر في 10 أكتوبر 1998.

(3) يمكن الإشارة مثلا إلى: قرار وزاري مشترك مؤرخ في 08 أكتوبر 2018، يتضمن النظام التقني المتعلق بخصائص الملح ذو النوعية الغذائية، ج ر عدد 01 صادر في 06 جانفي 2019.

(4) بن خالد فاتح، المرجع السابق، ص 131.

(5) ج ر عدد 37، صادر في 08 جويلية 2015.

(6) انظر: المادتين 03 و04 من القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 04 أكتوبر 2016، يحدد المعايير الميكروبيولوجية للمواد الغذائية، ج ر عدد 39 صادر في 02 يوليو 2017.

وقصد الوقاية من الأخطار الميكروبية للمواد الغذائية، يفرض على المتدخل القيام بالرقابة والتحقق من النوعية الميكروبيولوجية، وبالتالي فأي استخدام لتقنية النانو[1] مثلا في صناعة المواد الغذائية المعروضة للاستهلاك البشري يكون في إطار احترام الخصائص الميكروبيولوجية[2].

الفرع الثاني: الالتزام باحترام المضافات والملوّثات المسموح بها في المواد الغذائية

ينطبق هذا الالتزام على المواد الغذائية التي يجب فيها مراعاة الحدود المسموح بها لضمان جودة الغذاء وتحسينه أو حفظه، حيث يتم استعمالها للزيادة من القيمة الغذائية للمادة الغذائية وتتمثل في المضافات الغذائية(أولا) والملوّثات (ثانيا).

أولا: بالنسبة للمضافات الغذائية

أدمج المشرّع الجزائري المضافات الغذائية وبيّن الحدود المسموح بها في المواد الغذائية المعدّة للاستهلاك البشري، لما لها من دورا في التأثير على سلوك وذوق المستهلك[3]، كما استبعد المضافات الغذائية التي تدمج في المواد الغذائية المعدّة للاستهلاك الحيواني من نطاق تطبيق المادة 03 من المرسوم التنفيذي رقم 12-214 المتعلق بشروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، لذلك فالمشرّع الجزائري أولى اهتمام كبير بالمضافات الغذائية التي تدمج بالمواد الغذائية المعدّة للاستهلاك البشري للمحافظة على صحة وأمن المستهلك، ولم يصل بعد إلى الاهتمام بصحة الحيوان الذي هو جزء لا يتجزأ من حياتنا وعنصر من غذائنا[4].

---

(1) تشمل تقنية النانو في تصنيع الغذاء كل العمليات الكيميائية والفيزيائية والبيولوجية الرامية إلى تحسين جودة الغذاء وحفض محتواه الضار والتحكم في بنية وتركيبة مكوناته الأساسية وذلك على المستوى الجزيئي، للمزيد من التفصيل، انظر: محمد بكار، سفيان سوالم، "الالتزام بضمان سلامة المواد الغذائية المصنعة بتقنية النانو"، مجلة السياسة والقانون، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة ورقلة، المجلد 14، العدد 01، 2022، ص57.

(2) محمد بكار، سفيان سوالم، المرجع السابق، ص ص51 -52.

(3) لخداري عبد الحق، زغلامي حسيبة، المرجع السابق، ص 418؛ تجدر الإشارة أنّ المادة 13 من المرسوم التنفيذي رقم 13-214 المتعلق بشروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية الموجّهة للاستهلاك البشري أحالت فيما يخص المضافات الغذائية المرخّص بها إلى الملحق الأول المرفق بالمرسوم التنفيذي المذكور، فيرمز للملوّنات بالرمز E100- 199، ويرمز للمواد الحافظة بالرمز E200-199، ويرمز للمواد المانعة أو المؤخرة للأكسدة بالرمز E300-399.

(4) أمال بوهنتالة، دنيا الوناس، "الضوابط القانونية لاستخدام المضافات الغذائية: ضمانة لحماية المستهلك"، =

ثانيا: بالنسبة للملوّثات المسموح بها في المواد الغذائية

يحدث التلوّث بفعل ممارسات خاطئة لاستخدام مواد حافظة، أو بسبب التلوّث البيئي أو الميكروبي، وكما ينتج التلوّث بسبب تفاعل الغذاء مع مكوّنات العبوة، أو انتقال مواد التعبئة والتغليف، أو أن تكون متبقيات أو مضادّات حيوية...الخ[1].

يمنع على المتدخل بموجب المادة 05 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، المعدل والمتمم، وضع مواد غذائية للاستهلاك البشري أو الحيواني تخالف الملوّثات المسموح بها بالخصوص ما يتعلق بجانبها السّام[2].

وتشترط المادة 06 من المرسوم التنفيذي رقم 14-366 المحدد للشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية على حدود قصوى لبقايا الملوّثات المسموح بها في المواد الغذائية، ومن أجل ذلك صدرت العديد من القرارات الوزارية فرضت على المتدخلين ضرورة الالتزام بنسب الملوّثات المسموح بها قانونا في المواد الغذائية حتى لا تؤدي إلى الإضرار بصحة المستهلك[3].

المطلب الثاني: الالتزام باحترام الضوابط الخاصة بنظافة المواد الغذائية

ونقوم النظافة الغذائية على ثلاثة مقوّمات تتمثل في التنظيف، والتطهير، والحفظ[4]، تناولها المشرّع الجزائري بموجب أحكام الالتزام بالنظافة والنظافة الصحية

=

مجلة الحقوق والعلوم الإنسانية، جامعة بسكرة، المجلد 15، العدد 2، 2022، ص481.

(1) رقية جري، هشام كلو، "شروط وضع الأغذية للاستهلاك البشري طبقا للمرسوم التنفيذي 17-140 المؤرخ في 11 أفريل 2017"، مجلة العلوم الإنسانية، جامعة أم البواقي، المجلد 32، العدد 2، جزان 2021، ص 133.

(2) مرسوم التنفيذي رقم 14-366 المؤرخ في 15 ديسمبر 2014، المحدد للشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية، ج ر عدد 74 الصادر في 25 ديسمبر 2014.

(3) يمكن الإشارة في هذا الإطار مثلا: قرار وزاري المؤرخ في 20 جوان 2016، المحدد للقوائم وكذا الحدود القصوى لبقايا الأدوية والمواد الصيدلانية النشيطة المسموح بها في المواد الغذائية، ج ر عدد 68 الصادر في 25 ديسمبر 2016؛ قرار وزاري مشترك مؤرخ في 04 أكتوبر 2016، سالف الذكر.

(4) Anne-Marie REVOL, l'hygiène alimentaire, compte rendu bibliographique, université de lorraine, ensaia, 2015-2016, p11.

كما تجدر الإشارة إلى أنّ المشرع الأوروبي وضع قواعد خاصّة للّحوم الطازجة، والرخويات الصدفية والحليب ومشتقاته، كما فرض مباشرة مسؤولية نظافة المواد الغذائية على المتدخلين خلال مراحل السلسلة الغذائية عبر =

للمواد الغذائية، فالنوع الأول منها مرتبطة بنظافة المواد الغذائية ذاتها (الفرع الأول)، والنوع الثاني مرتبطة بنظافة التجهيزات والمنشآت والمستخدمين (الفرع الثاني).

الفرع الأول: ضوابط مرتبطة بنظافة المواد الغذائية ذاتها

يشترط المشرّع الجزائري في المواد الغذائية أن تكون محمية من كل مصدر للتلويث أو الإتلاف القابل أن يجعلها غير صالحة للاستهلاك البشري، سواء خلال عملية الإنتاج الأولي خصوصا المادة الأولية المكوّنة لها[1] التي يجب أن تخزّن وتحفظ بصفة تضمن سلامتها لكي لا تكون غير صالحة للاستهلاك البشري[2].

أما فيما يخص تخزينها وحفظها، يجب أن تخزّن وتحفظ في درجات حرارة مناسبة خلال عملية التحضير والنقل والتخزين والعرض قصد البيع بشرط ألاّ تؤدي هذه العملية إلى مخاطر على الصحة[3]، بالإضافة إلى مراعاة التدابير الخاصة بإزالة التجميد بطريقة ملائمة لا تشكل خطر على الصحة البشرية[4].

أمّا بالنسبة للمواد الغذائية النهائية، يستلزم فيها أن تكون محمية من مختلف أنواع

=

وسيلة نظام الرقابة الذاتية القائم على مناهج تحليل المخاطر وسبل المواجهة للتحكم فيها كموضوع الرقابة الرسمية الذي تباشره السلطات المختصة.

وبموجب التشريع الجديد صادق المشرّع الأوروبي منذ أفريل 2004 على شعار "من المزرعة إلى المائدة" المعروف تحت تسمية "نظافة" المتعلق بنظافة المواد الغذائية. راجع في ذلك على التوالي:

- Règlement (CE) N° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (J O U E) du 30-04-204, L139/1, eu-Lex.europa.eu/legal-content/fr/TXT/ ?uri=CELEX: 32004R0852. (consulté le 09-08-2023).
- Christian KURRER, Nicolita LIPCANEANU, sécurité des aliments, fiches techniques sur l'union européenne, 2023.Voir: www.europarl.europa.eu/erpl-app-public/factsheets/pdf/fr/FTU_2.2.6.pdf (Consulté le 09-08-2023).

(1) انظر: المادة 07 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المؤرخ في 11 أفريل2017، المحدد لشروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، ج ر عدد 24 صادر في 16 أفريل 2017.

(2) انظر: المادة 43 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140.

(3) انظر: المواد 44 و45 و46 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، السالف ذكره. كما يمكن الإشارة أيضا إلى: المادة 09 من القرار الوزاري المؤرخ في 26-07-2000، المتعلق بمواصفات مياه الشرب الموضبة مسبقا وكيفيات ذلك، ج ر عدد 51 الصادر في 20-08-2000؛ والمادة 04 من القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 24 أوت 1997 المتعلق بالخصائص التقنية لعصيدة الطماطم، السالف ذكره.

(4) انظر: المادة 47 من المرسوم التنفيذي رقم 17-14.

التلوّث عند بيعها بواسطة غلاف يكفل لها كل الضمان الصحي، كما يمنع أيضا عرضها خارج المحلات والمنشآت بحيث يجب أن تكون مغلقة ومعزولة عن لمس الزبائن، مع فصل المحوّلة منها عن الخامة[1].

الفرع الثاني: الالتزام بالنظافة المرتبطة بالمنشآت والتجهيزات والمستخدمين

تقتضي ضوابط النظافة مراعاة المتدخل لنظافة المنشآت وتجهيزات تصنيع المواد الغذائية (أولا)، بالإضافة إلى ضوابط خاصة بنظافة المستخدمين (ثانيا).

أولا: نظافة المنشآت وتجهيزات تصنيع المواد الغذائية

فرض المشرع الجزائري عدّة ضوابط مطبّقة على نظافة المنشآت وتجهيزات تصنيع المواد الغذائية وتحويلها وتخزينها وتوزيعها كموقع المنشآت التي اشترط ألاّ يتم إنجازها في المناطق الملوّثة أو التي يمكن أن تكون مصدرا لتلويث المواد الغذائية، ويشترط فيها أيضا، الفصل بينها وبين أماكن تخزين المواد الأولية المحوّلة، وعدم اتصالها المباشر بأماكن حفظ الملابس وبالمراحيض ودورات المياه[2].

ويستوجب كذلك تهيئتها بشكل تضمن نظافة المواد الغذائية، إلى جانب تجهيزها بمغاسل مزوّدة بالماء الساخن والبارد، وحجرات لحفظ الملابس ومراحيض مزوّدة بالماء والإنارة والتهوية، هذا بالإضافة إلى الاشتراط في نوافذها وأبوابها ومنافذها أن تكون دائما في حالة نظيفة[3].

ثانيا: نظافة المستخدمين:

ترتبط نظافة المواد الغذائية بنظافة المستخدمين، لذا يفرض على المتدخل تطبيق الضوابط المتعلقة بنظافة العمّال والمهنيين كلّ في قطاعه وخلال جميع مراحل وضع المادة الغذائية للاستهلاك، لذلك فهم مدعوون للعناية بنظافة ثيابهم وأبدانهم، وذلك بارتداء ملابس خاصّة وتغطية الرأس، مع اتخاذ تدابير خاصّة كمنع البصق وتناول كل أشكال التبغ في أماكن تداول الأغذية، مع الخضوع لفحوص دورية والتطعيم

(1) انظر: المواد 49 و50 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، السالف ذكره.

(2) انظر: المواد 12 و13 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، السالف ذكره.

(3) انظر: المواد من 15 إلى 20 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، السالف ذكره.

ضد الأمراض والإصابات الملوّثة للأغذية[1].

خاتمة:

يتجلى مما سبق دراسته، أنّ تقرير الالتزام بضمان السلامة الخاصة في مجال المواد الغذائية من مقتضيات السلامة الخاصة، لم تتوضح معالمه في التشريع الجزائري إلا بصدور قانون حماية المستهلك وقمع الغش الساري المفعول، نظرا لما يكتسيه الغذاء من أهمية، خصوصا أمام تزايد مخاطر تناول الأغذية الفاسدة أو المغشوشة.

فتبني فكرة السلامة الخاصة بالمادة الغذائية، تفرض التزام خلو الغذاء من كل ما من شأنه أن تضر صحة المستهلك، تكرّس في القانون الجزائري من خلال فرض التزامات على المتدخل لضمان مختلف مظاهر السلامة الخاصة بالمواد الغذائية الموجّهة للاستهلاك سواء تلك المتعلقة بتكوين المادة الغذائية ذاتها أو من خلال تلك المتعلقة باحترام ضوابط النظافة والنظافة الصحية للمواد الغذائية.

لذلك توصّلنا إلى نتيجتين أساسيتين:

1- جاء تقرير الالتزام بضمان السلامة الخاصة بالمواد الغذائية الموجهة للاستهلاك نتيجة لعجز الالتزام بضمان السلامة العامة في حل العديد من النزاعات أفلت خلالها العديد من المتدخلين من المسؤولية بفعل تناول المستهلكين لأغذية غير صالحة.
2- تخصيص التزام بضمان سلامة خاصة بالمواد الغذائية جاء نتيجة لمخاطر الأغذية التي تهدّد صحة المستهلك سواء مرتبطة بتكوينها ونظافتها.

في الأخير، وعلى ضوء النتائج المذكورة، يمكننا اقتراح ما يلي:

- ضرورة التقرير التشريعي الصريح للالتزام بضمان سلامة خاصة بالمواد الغذائية، نظرا لما للغذاء من مخاطر نتيجة تصنيعه وتعديله وراثيا.

- تجميع مختلف النصوص التشريعية والتنظيمية التي تهدف إلى ضبط العمليات المختلفة التي تكون محلها مواد غذائية تمهيدا لوضع مدوّنة غذائية، يتم من خلالها ضبط مكونات المواد الغذائية وضوابط النظافة الواجب الالتزام بها بدأ من مرحلة انتاجها إلى

(1) علاق عبد القادر، المرجع السابق، ص ص125 و126.

غاية وضعها للاستهلاك.

قائمة المراجع

أولا: باللغة العربية:

1-الكتب:

- **علي فتاك**، حماية المستهلك وتأثير المنافسة على سلامة المنتج، دار الفكر الجامعي، الإسكندرية، 2012.

2-الرسائل والمذكرات:

أ)الأطروحات:

- **بن خالد فاتح**، الالتزام بأمن المنتوجات الغذائية في قانون حماية المستهلك –دراسة مقارنة-، أطروحة مقدمة لنيل شهادة دكتوراه في العلوم، تخصص قانون الأعمال، قسم الحقوق، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة الحاج لخضر، باتنة 1، 2022.
- **قونان كهينة**، الالتزام بالسلامة من أضرار المنتجات الخطيرة (دراسة مقارنة)، أطروحة لنيل درجة دكتوراه في العلوم القانونية، تخصص القانون، جامعة مولود معمري، كلية الحقوق والعلوم السياسية، قسم الحقوق، 2017.

ب)رسائل الماجستير:

- **أوشن أمال**، ضمان السلامة والأمن في المواد الغذائية، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في القانون الخاص، فرع العقود، مدرسة الدكتوراه للقانون والعلوم السياسية، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة مولود معمري، تيزي وزو، 2016.
- **المرسهام**، التزام المنتج بالسلامة: راسة مقارنة، مذكرة ماجستير في القانون الخاص، كلية الحقوق، جامعة تلمسان، 2009.

3-المقالات:

- **أمال بوهنتالة، دنيا الوناس**، "الضوابط القانونية لاستخدام المضافات الغذائية: ضمانة لحماية المستهلك"، مجلة الحقوق والعلوم الإنسانية، جامعة بسكرة، المجلد 15، العدد 2، 2022.
- **بطيمي حسين، غزالي نصيرة**، "طبيعة وأساس الالتزام بضمان السلامة"، مجلة الحقوق والعلوم السياسية، جامعة الأغواط، الجزائر، العدد 13، مارس 2017.

- **بن لحرش نوال**، "دور الخصائص التقنية في ضمان أمن وسلامة المنتجات الغذائية"، مجلة البحوث في العقود وقانون الأعمال، مخبر العقود وقانون الأعمال، جامعة قسنطينة1، الجزائر، المجلد 05، العدد 1، 2020.

- **رقية جري، هشام كلو**، "شروط وضع الأغذية للاستهلاك البشري طبقا للمرسوم التنفيذي 17-140 المؤرخ في 11 أفريل 2017"، مجلة العلوم الإنسانية، جامعة أم البواقي، المجلد 32، العدد 2، جزان 2021.

- **علاق عبد القادر**، "مبدأ الالتزام بالسلامة الغذائية لحماية المستهلك، دراسة تحليلية في الفقه والتشريع الجزائري"، الأكاديمية للدّراسات الاجتماعية والإنسانية، قسم العلوم الاقتصادية والقانونية، جامعة الشلف، العدد 17، جانفي 2017.

- **عبد السلام عيشور، يونس بدرالدين**، "الالتزام بضمان السلامة في مجال النقل البحري للمسافرين"، مجلة العلوم الإنسانية، جامعة قسنطينة 1، الجزائر، المجلد 32، العدد 2، جوان 2021.

- **سعيود محمد الطاهر**، "الالتزام بضمان السلامة الغذائية في قانون حماية المستهلك"، مجلة العلوم القانونية والاجتماعية، جامعة الجلفة، المجلد الخامس، العدد الثالث، سبتمبر 2020.

- **لخداري عبد الحق، زغلامي حسيبة**، "حماية المستهلك من خلال الالتزام بضمان السلامة الغذائية"، مجلة الحقوق والحريات، جامعة بسكرة، العدد الرابع، أفريل 2017.

- **محمد بكار، سفيان سوالم**، "الالتزام بضمان سلامة المواد الغذائية المصنعة بتقنية النانو"، مجلة السياسة والقانون، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة مرباح، ورقلة، المجلد 14، العدد 01، 2022.

- **محمودي سماح**، "المضافات الغذائية بين حماية المستهلك والضرورات العلمية: دراسة في التشريع الجزائري، مجلة الباحث للدراسات الأكاديمية، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة باتنة 1، المجلد 07، عدد 02، 2020.

4-النصوص القانونية:

أ) القو انين والأوامر:

- قانون رقم 09-03 مؤرخ في 25 فبراير 2009، المتعلّق بحماية المستهلك وقمع الغش، ج ر عدد 15 صادر في 08 مارس 2009، معدّل ومتمّم بموجب القانون رقم 18-09 مؤرخ في 10 يونيو 2018، ج ر عدد 35 صادر في 13 جوان 2018.

- قانون رقم 18-11 مؤرخ في 02 جويلية 2018، المتضمّن قانون الصّحة، ج ر عدد 46 الصادر في 29 جويلية 2018.

ب) النصوص التنظيمية

ب-1) المراسيم التنفيذية

- مرسوم التنفيذي رقم 04-319 المؤرخ في 07-10-2004، المحدد لمبادئ إعداد الصحة والصحة النباتية اعتمادها وتنفيذها، ج ر عدد 64 الصادر في 10-10-2004.

- مرسوم التنفيذي رقم 14-366 المؤرخ في 15 ديسمبر 2014، المحدد للشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية، ج ر عدد 74 الصادر في 25 ديسمبر 2014.

- مرسوم التنفيذي رقم 15-172 المؤرخ في 25 جوان 2015، المحدد للشروط المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية في المواد الغذائية، ج ر عدد 74 الصادر في 08 جويلية 2015.

- مرسوم التنفيذي رقم 17-140 المؤرخ في 11 أفريل2017، المحدد لشروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، ج ر عدد 24 صادر في 16 أفريل 2017.

ب-2) القرارات:

- قرار وزاري مشترك مؤرخ في 24 أوت 1997، يتعلق بالخصائص التقنية لمصبّرات عصيدة الطماطم، ج ر عدد 77 صادر في 26 نوفمبر 1997.

- قرار وزاري مشترك مؤرخ في 25 نوفمبر 1997، يتعلق بالخصائص التقنية للخل وشروط وضعه رهن الاستهلاك، ج ر عدد 18 صادر في 1998.

- قرار وزاري مشترك مؤرخ في 07 أكتوبر 1998، المتعلق بالخصائص التقنية الياهورت، ج ر عدد 76 صادر في 10 أكتوبر 1998.

- قرار وزاري مؤرخ في 26-07-2000، المتعلق بمواصفات مياه الشرب الموضبة مسبقا وكيفيات ذلك، ج ر عدد 51 الصادر في 20-08-2000.

- قرار وزاري المؤرخ في 20 جوان 2016، المحدد للقوائم وكذا الحدود القصوى لبقايا الأدوية والمواد الصيدلانية النشيطة المسموح بها في المواد الغذائية، ج ر عدد 68 الصادر في 25 ديسمبر 2016.

- قرار وزاري مشترك مؤرخ في 04 أكتوبر 2016، يحدد المعايير الميكروبيولوجية للمواد الغذائية، ج ر عدد 39 الصادر في 02 يوليو 2017.

- قرار وزاري مشترك مؤرخ في 08 أكتوبر 2018، يتضمن النظام التقني المتعلق بخصائص الملح ذو النوعية الغذائية، ج ر عدد 01 صادر في 06 جانفي 2019.

ثانيا: باللغة الفرنسية:

1- Comptes rendus : Anne-Marie REVOL, l'hygiène alimentaire, compte rendu bibliographique, université de lorraine, ensaia, 2015-2016.

2- sources internet :

- Christian KURRER, Nicolita LIPCANEANU, sécurité des aliments, fiches techniques sur l'union européenne, 2023, www.europarl.europa.eu/erpl-app-public/factsheets/pdf/fr/FTU_2.2.6.pdf

- www.légifrance.gouv.fr

- eu-Lex.europa.eu/legal-content/fr