

نظام الهاسب HACCP كآلية لضمان سلامة المادة الغذائية – دراسة تحليلية على ضوء المرسوم التنفيذي رقم 17-140–

The HACCP system as a mechanism to ensure the safety
an analytical– study in light of executive decree n 17-140–



ط. د/ إيمان جلال^{1*}،

¹مخبر العولمة والقانون الوطني، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة مولود معمري تيزي وزو (الجزائر)

Imane DJELLAL^{1*}،

¹Laboratory of Globalization and National Law, Faculty of Law and Political Science,
Mouloud Mammeri University of Tizi-Ouzou (Algeria)

د/ كهينة قونان²،

²كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة مولود معمري، تيزي وزو (الجزائر)

kahina GOUNANE²،

²Faculty of Law and Political Science, Mouloud Mammeri University of Tizi-Ouzou (Algeria)

تاريخ الاستلام: 2024/03/08 تاريخ القبول للنشر: 2024/06/01 تاريخ النشر: 2024/06/30.



ملخص: عرفت صناعة الغذاء تطورا كبيرا، لذلك كان لا بد من البحث عن طرق وآليات وقائية تضمن سلامته من الأخطار التي قد يسببها، من خلال مراقبة المنتج الغذائي والتنبؤ بأي خطر ينطوي عليه بعد طرحه في التداول، ما أسفر عن ظهور نظام جديد، يطلق عليه: نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، له مجال يتحدد به سواء من حيث الأشخاص المخاطبين به، أم من حيث موضوعه. كما يتجسد من خلال اتباع مجموعة من الإجراءات يترتب عن الإخلال بها جزء قانوني. وبالنظر لأهمية هذا النظام تظهر أهمية التعاون بين الجهات ذات الصلة بالسلامة الغذائية، والتركيز على التقنيات الحديثة والمبتكرة في هذا المجال، إضافة إلى توسيع نطاق تطبيقه ليشمل كل المنتوجات التي قد تشكل خطر على السلامة.

الكلمات المفتاحية: نظام هاسب، المخاطر، المستهلك، المنتج، المادة الغذائية.

Abstract: The food industry has witnessed great development, so it was necessary to search for preventive methods and mechanisms that guarantee its safety from the dangers that it may cause, by monitoring the food product and predicting any danger it entails after it is put into circulation, which resulted in the emergence of a new system, called: “ The Hazard Analysis and Critical Control Points system has a scope that is defined both in terms of the people it is addressed to and its subject matter, as



it is embodied by following a set of procedures that result in a legal penalty if breached.

In view of the importance of this system, the importance of cooperation between authorities related to food safety, and focusing on modern and innovative technologies in this field, in addition to expanding the scope of its application to include all products that may pose a safety risk.

Keywords: Haccp system, risks, consumer, the product, foodstuff.

مقدمة:

أدى التطور السريع في مجال تصنيع وحفظ الأغذية على مستوى العالم إلى الاهتمام بتحقيق أقصى وقاية للمستهلكين ومحاولة تقليل الأخطار التي قد تترتب عنها بأكفأ طريقة، بالتركيز على إتباع مبدأ الوقاية طوال سلسلة الإنتاج والتجهيز والتسويق. ولبلوغ هذا الهدف تم تبني نظام لمراقبة سلامتها وجودتها، في جميع مراحل السلسلة الغذائية، بدءاً من المواد الخام الواردة إلى المنشأة التي تتولى عمليات التصنيع، مروراً بالتداول والإعداد والتجهيز حتى وصول المنتج الغذائي للمستهلك، يعمل على تحديد مختلف المخاطر التي تهدد المنتج الغذائي، سواء كانت ميكروبية أو كيميائية أو طبيعية ومن ثم تحديد النقاط الحرجة التي يلزم السيطرة عليها يتمثل في نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، أو ما يسمى باختصار: نظام هاسب "HACCP"¹.

كرّس المشرع الجزائري نظام هاسب لأول مرة في المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المتعلق بالنظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري²، وما يلاحظ أنّه قد جاء بمناسبة تحقيق النظافة الصحية للمواد الغذائية من التلوث الذي يعتبر هو الأخير من المخاطر التي تهدد صحة وسلامة المستهلك يوميا، بمعنى آخر ضمان أمن غذائي حيث لم يشير إليه في ظل القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش³، ولتوضيح شروط وكيفيات تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة صدر قراراً وزارياً مشتركاً يحدد شروط وكيفيات تطبيقه⁴.

وانطلاقاً مما سبق يمكن طرح الإشكالية التالية: ما مدى فعالية نظام هاسب في مراقبة معايير الصحة والسلامة المتخذة عبر الجهات المختلفة والمؤثرة على معدلات سلامة الغذاء المقدمة عبرها؟ ولبلوغ أهداف البحث ووصولاً إلى حل الإشكالية أعلاه، تم اتباع المنهج التحليلي من خلال تفكيك وتحليل مختلف النصوص القانونية النازمة للموضوع، إضافة إلى المنهج الوصفي، الذي يقوم على ادراج بعض المفاهيم والخوض في بعض التعاريف كلما اقتضت الحاجة إلى ذلك، كما تم اعتماد خطة مقسمة إلى مبحثين يتناول المبحث الأول ماهية نظام هاسب، بينما يخص المبحث الثاني لدراسة مجال تطبيقه.

¹ - Hazard analysis and critical control points.

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

³ - قانون رقم 09-03، مؤرخ في 25 فيفري 2009، يتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، ج ر عدد 15، صادر بتاريخ 08 فيفري 2009، معدل ومتمم بالقانون رقم 18-09، مؤرخ في 10 جوان 2018، ج ر عدد 35، صادر بتاريخ 13 جوان 2018.

⁴ - قرار وزاري مشترك، مؤرخ في 01 ديسمبر 2020، يحدد شروط وكيفيات تطبيق نظام تحليل الأخطار ونقاط المراقبة الحرجة للتحكم فيها (Hacpp)، ج ر عدد 07، صادر بتاريخ 31 جانفي 2021.

المبحث الأول

ماهية نظام هاسب

يعتبر نظام هاسب من الآليات الوقائية المستحدثة لضمان سلامة المادة الغذائية، في مواجهة ما قد تسببها من أمراض وانتقال مواد سامة وخطرة إلى المستهلك، فهو يهدف إلى مراقبة جميع مراحل تصنيع وتوزيع المنتج الغذائي، بهدف تحليل المخاطر والتنبؤ بها، وهو ما يشكل مضمون هذا النظام (المطلب الأول) والذي يستدعي تطبيقه توفر جملة من الشروط (المطلب الثاني).

المطلب الأول: مضمون نظام هاسب

بالنظر إلى الساحة الدولية حول تحقيق سلامة وجودة الأغذية وتحسين أنظمتها ومحاولة درء المخاطر التي تهددها وبأي شكل من الأشكال، فإنه يعد الآن هاسب نظاماً عالمياً معترفاً به لإدارة سلامة الغذاء، هذا ما يتطلب دراسة مضمونه بالتطرق بداية إلى تعريفه (الفرع الأول) ثم إظهار كيف نشأ (الفرع الثاني).

الفرع الأول: تعريف نظام هاسب: يرجع تعريف نظام هاسب إلى بحث الإنسان المعاصر عن طرق فعالة لحماية الغذاء، وسبل تجنب كل الملوثات ومسببات اللا أمن غذائي من حيث السلامة والصحة، جاء نظام هاسب باعتباره من المسائل الهامة التي على أساسها يمكن فهم محتواه، لذلك حاول الفقه إعطاء تعريفاً له (أولاً) كما للقانون موقف من المسألة (ثانياً).

أولاً: التعريف الاصطلاحي لنظام هاسب: تعدّ كلمة هاسب (Haccp) اختصاراً إنجليزي لعبارة: (Hazard Analysis Critical Control Point)، والتي تعني باللغة العربية تحليل الأخطار ونقاط المراقبة الحرجة¹، وهو إجراء يهدف إلى تحليل وتقييم الأخطار التي تهدد سلامة المواد الغذائية معتمداً في ذلك على أسس علمية ثابتة². بمعنى أن هذا الأسلوب الحديث في المجال الغذائي ما هو إلا أداة أو وسيلة أو إجراء يقوم على تحليل المخاطر قصد التحكم فيها حاضراً ومستقبلاً، ووضع حدا لها بغية تحقيق الوقاية للغذاء وضمان سلامته، أو على الأقل ضمان الحد الأدنى الذي لا يسبب أي خطر أو تهديد على صحة المستهلكين. ويلاحظ أن نظام هاسب كلمة مركبة من مصطلحين، أولهما تحليل الأخطار (1) وثانيهما نقاط المراقبة الحرجة (2).

¹ - خيارى لطفي، مقراني جمال، "دور نظام الهاسب Systeme Haccp في تحقيق النوعية والجودة المرتبطين بالإنتاج الغذائي في الجزائر"، المجلة الجزائرية للدراسات السياسية، مجلد 08، عدد 02، 2021، ص 305. أنظر على: <https://www.asjp.cerist.dz/en/article/170943>

² - IZITI Khadidja, "L'application du système Haccp- ISO 22000 pour assurer la qualité/ sécurité au niveau de l'industrie de boissons (jus de fruits) (SPA- NCA Rouiba)", Revue d'économie et de développement humain, Vol 11, n°2, 2020, P 35. voir sur : <https://www.asjp.cerist.dz/en/article/140811>

1- تحليل الأخطار (Hazard analysis): يتجسد مصطلح تحليل الأخطار، في قيام الهيئة المكلفة بتطبيق نظام الهاسب بجمع المعطيات والقياسات الوقائية المتعلقة بكل خطر، معتمدا في ذلك على شتى العوامل الطبيعية، الكيميائية أو أي عوامل أخرى يمكن من خلالها التحكم في الخطر.

يعد الخطر مفهوم حديث النشأة ظهر على يد العالم هنري انشتاين (Henri Enstiene) عام 1957 ثم انتقل إلى اللغة العربية واللاتينية¹. ويقصد بالخطر في مجال الاستهلاك كل مادة قد تساهم في تلوث الغذاء بصورة تؤثر على صحة وسلامة المستهلك، وقد تكون هذه المادة بيولوجية أو كيميائية أو طبيعية. وقد عرّفت المادة الرابعة من قانون حماية المستهلك وقمع الغش المخاطر على أنها كل ما يدل على وجود احتمال يضر بصحة المستهلك لوجود خطر في مادة غذائية.

يستخلص من خلال هذه التعاريف أن الخطر هو مفرد مخاطر فلا اختلاف بينهما، فكلاهما يرميان إلى احتمال وجود تأثير يضر بصحة وسلامة المستهلك، وأن هذا الأخير قد يتخذ أي شكل كان، لا سيما في ظل التطور الرهيب وتزايد الثورة الاقتصادية وتصادد راية التقدم وتداعيات الأمن الغذائي بين الخطر والسلامة في ظل ارتفاع مسببات هذا الخطر، بالأخص التلوث بأنواعه، مما يزيد فرص تواجد الخطر واللا أمن في المادة الغذائية.

2 - نقاط المراقبة الحرجة (Critical control points): يقصد بمصطلح نقاط المراقبة الحرجة، قيام الفري ق المكلف بتطبيق نظام الهاسب بتحديد مختلف المراحل التصنيعية التي يمكن التوقف عندها للسيطرة على المخاطر التي تم تحديدها، بهدف منعها أو للتخلص منها نهائيا أو التقليل منها إلى مستوى مقبول².
ثانياً: التعريف القانوني لنظام هاسب: عرّف المشرع الجزائري نظام هاسب على أنه جملة من الأعمال والإجراءات المكتوبة التي تضعها المؤسسات الصناعية لتقييم الأخطار وتحديد النقاط الحرجة التي تهدد النظافة الصحية وأمن المواد الغذائية بغرض التحكم فيها.

يتبين من هذا التعريف أنّ نظام هاسب هو عبارة عن نظام وقائي في مجال الاهتمام بالسلامة الصحية للمستهلك، قد أولى المشرع الجزائري أهمية كبرى له من خلال تحديد تعريفه وجعله يتمثل في جملة من الأعمال والإجراءات ذات الطابع المدون _ غير عرفية _ التي تضعها المنشآت الصناعية بهدف تقييم الأخطار، أي ربطه بجميع مؤسسات التصنيع في المجال الغذائي _ المصانع المختصة في الأغذية المعلبة على سبيل المثال

¹ - دهریب إلهام، "الالتزام بتطبيق نظام هاسب كآلية لضمان السلامة الغذائية"، مداخلة أقيمت في الملتقى الدولي حول: حماية المستهلك في الوسط المادي والافتراضي بين تجليات الواقع ورهانات المستقبل، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة مولود معمري، تيزي وزو، 28 جوان 2021، ص 242، (غير منشورة).

² - داني الكبير نصيرة، "الحاجة إلى تطبيق نظام الـ HACCP و ISO22000 في الصناعات الغذائية الجزائرية"، مجلة العلوم الاقتصادية، مجلد 08، عدد 08، 2013، ص 103. أنظر على: <https://www.asjp.cerist.dz/en/article/87464>

_ وتحديد النقاط الحرجة التي قد تقف كعائق في وجه السلامة الغذائية ومدى تحققها بغية التحكم فيها، قصد تحقيق غذاء آمن للمستهلك خال من المخاطر البيولوجية والكيميائية وحتى الفيزيائية. وجدير بالذكر أن نظام هاسب هو إجراء تابع للالتزام بتتبع مسار المنتج¹، هذا الأخير الذي يشكل مظهراً من مظاهر مبدأ الحيطة الذي تبنته مختلف التشريعات الحديثة المعاصرة في إطار مواجهة مخاطر التطور العلمي والتقني، وبالأخص التي لها صلة بالمنتج بوجه عام، كظهور الأغذية المعلبة والمعدلة وراثياً وتدايعات الذكاء الاصطناعي اتجاه تطوير الغذاء والمنتجات عامة، وما قد يصاحبه من تدايعات تؤثر على سلامة المستهلك.

الفرع الثاني: نشأة نظام هاسب: ظهر نظام تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة لأول مرة سنة 1960 وذلك من طرف وكالة الفضاء الأمريكية ناسا (NASA) عندما قامت بتكليف شركة بيلسبري الأمريكية للصناعات الغذائية، باستحداث نظام يمنع تلوث الغذاء المقدم لرواد الفضاء في ظروف انعدام الجاذبية، وأن يكون خالي من البكتيريا والفيروسات والسموم ومختلف المخاطر الكيميائية والطبيعية وبنسب تصل إلى 100% والتي تعرض رواد الفضاء لمشاكل صحية².

تعتبر شركة بيلسبري أول شركة في مجال صناعة المواد الغذائية تطبق هذا النظام في المصانع الغذائية، وفي عام 1973 وبعد أن عرضت هذه الأخيرة مفهومها لنظام تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة على أخصائيي الصناعات الغذائية، وافقت إدارة الغذاء والدواء (Food and Drugs Administration) على تطبيق هذا النظام في كافة مصانع تعليب المأكولات قليلة الحموضة. وفي عام 1993 بدأت لجنة دستور الأغذية (Codex Alimentarius commision) بتعميم نظام تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة لضمان سلامة المواد الغذائية، ومنذ ذلك الحين تم إنجاز العديد من البحوث والدراسات على المستوى العالمي تناولت تطبيق نظام هاسب في الصناعات الغذائية³.

¹- نص عليه المشرع الجزائري في المادة 05 من المرسوم التنفيذي رقم 12-203، المؤرخ في 06 ماي 2012، المتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتجات، ج ر عدد 28، صادر بتاريخ 08 ماي 2012.

²- ربيع واصل درويش، عون تركماني، "دراسة لتطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة بمسلك حماه البلدي"، مجلة أسبوط للدراسات البيئية، مجلد 58، عدد 135، 2012، ص 144. أنظر على: <https://search.emarefa.net/ar/detail/BIM-589758->

³- سليم بني المرجة، فؤاد ابش، ميثم جليس، "تصميم خطة هاسب لخطة تصنيع الراحة بالفسق الحلبي"، المجلة السورية للبحوث الزراعية، مجلد 04، عدد 01، 2017، ص ص 59-60. أنظر على: <https://www.scribd.com/document/6201>

المطلب الثاني: شروط تطبيق نظام هاسب

حتى يحقق نظام هاسب فعاليته وجدارته في الواقع العملي لدرء المخاطر التي تهدد الأغذية والحفاظ على سلامتها وقدرته على التحكم في هذه التهديدات، لا بد أن يركز على ضوابط، إذ يشترط لتطبيق نظام هاسب توفر شرطين أساسيين، يتمثل الأول في وجود منشأة لصناعة المواد الغذائية (الفرع الأول)، أما الشرط الثاني فيمكن في وجوب تطبيق هذا النظام على النظافة الصحية وأمن المواد الغذائية (الفرع الثاني).

الفرع الأول: وجود منشأة لصناعة المادة الغذائية: تستدعي دراسة شرط وجود منشأة لصناعة المادة الغذائية، للتطرق إلى تحديد مفهوم كل من المنشأة (أولاً) والمادة الغذائية (ثانياً).

أولاً: المنشأة: عرفت المنشأة على أنها كل مبنى أو منطقة يتم فيها تداول الأغذية وما يحيط من مساحات تدخل تحت سيطرة نفس الإدارة. وقد عرفها المشرع الجزائري في المادة 03 بند 10 من المرسوم التنفيذي رقم 140-17 على أنها كل وحدة أو كل منطقة يتم فيها التعامل مع المادة الغذائية وكذا محيطها التابع لنفس المتدخل. يستخلص من خلال هذين التعريفين أن المنشأة عبارة عن محلات وملحقاتها تكون تابعة لمتدخل واحد قصد إنتاج مواد غذائية، فالمشرع في هذه الحالة كان واضحاً بخصوص الملتمزم بتطبيق نظام هاسب، إذ حصره في المتدخل المنتج للأغذية فقط.

ثانياً: المادة الغذائية: يقصد بالمادة الغذائية كل مادة يأكلها الإنسان، فتضمن لجسمه ما يلزمه من عناصر أساسية للقيام بمختلف وظائفه الحيوية، فالغذاء هو الذي يوفر للجسم الطاقة وتجديد الخلايا والنمو ويضمن نوعاً من الوقاية من الأمراض¹.

أما المشرع الجزائري فاعتبر مادة غذائية، كل مادة معالجة أو معالجة جزئياً أو خام، والتي توجه لتغذية الإنسان أو الحيوان، والذي لم يعرفها مباشرة بل جعلها في أمثلة على سبيل المثال لا الحصر لعدم التضييق من نطاق المادة الغذائية، خاصة في ظل التطور التكنولوجي وظهور الأغذية المعلبة والمعدلة وراثياً _ كالمشروبات وعلك المضغ، كما يشمل التعريف كل المواد المستعملة في تصنيع الأغذية وتحضيرها ومعالجتها مستثنياً فقط الموارد المستخدمة في شكل أدوية أو موارد التجميل ومواد التبغ.

الفرع الثاني: وجوب تطبيق نظام هاسب على النظافة الصحية وأمن المواد الغذائية: حصر المشرع الجزائري تطبيق نظام هاسب على النظافة الصحية للمواد الغذائية (أولاً) وأمن المواد الغذائية (ثانياً).

أولاً: النظافة الصحية للمواد الغذائية: نظم المشرع الجزائري التزام المتدخل بالنظافة الصحية في الفصل الأول من الباب الثاني المتعلق بحماية المستهلك، وعرفه في المادة الثالثة من المرسوم التنفيذي رقم 140-17 بأنه التزام كل متدخل بضمان جودة المادة الغذائية الموضوعة للاستهلاك طبقاً للاستخدام الموجهة له.

¹ - عثمانى حمزة، "إشكالات الحماية القانونية من أضرار المواد الغذائية المؤينة في التشريع الجزائري"، مجلة الفكر القانوني والسياسي، مجلد 05، عدد 01، 2021، ص 83. أنظر على: <https://www.asjp.cerist.dz/en/article/151932>

يفهم من خلال ما سبق، أن المشرع الجزائري قد ربط مفهوم النظافة الصحية بالجودة، هذه الأخيرة التي تتمثل في مجموعة من الخصائص المميزة لمنتج أو نظام أو طريقة إنتاج معينة ترضي المتطلبات المشروعة للزبون والأطراف المعنية بالأمر¹. ومن هذا المنطلق يتجسد لنا أنه يتوجب على جميع المنشآت والأفراد المشتركين في سلسلة التوريد الغذائي الالتزام التام والصارم بالنظافة الصحية للمواد الغذائية وفقاً للقوانين والتشريعات المعمول بها والسارية المفعول، والتي يجب أن تتضمن إجراءات النظافة الصحية _ لاسيما ما يتعلق بالغذاء والأمن الصحي للمستهلك _ ولعل أهمها التقيد بالتجميد والتخزين الصحي للأغذية وفق الظروف التي تسمح بالحفاظ على سلامتها وجودتها، ضف إليه أنه يجب على المنشآت بالدرجة الأولى استخدام المعدات والتقنيات والأدوات الصحية الملائمة للتعامل مع جميع المواد الغذائية، وكذا تنظيفها وتعقيمها بانتظام للحفاظ على النظافة الصحية، وهذا في ظل برامج وخطط مراقبة دورية وتدقيقات للتأكد من الامتثال الصارم والحقيقي لمتطلبات النظافة الصحية. ذلك لأن الالتزام بمثل هذه الإجراءات يعتبر كدافع لتحقيق النظافة الصحية في سلسلة التوريد الغذائي وخطوة لضمان سلامة المواد الغذائية وحماية صحة المستهلكين.

ثانياً: أمن المواد الغذائية: فرض المشرع الجزائري على المتدخل الالتزام بأمن المنتج بموجب المادة الثالثة من القانون رقم 09-03، والذي يقصد به التزام كل متدخل بضمان أمن وسلامة المواد الغذائية الموضوعة للاستهلاك، بأن تكون بلا خطر على المستهلك سواءً عند إعدادها و/أو استهلاكها طبقاً للاستخدام الموجهة له. وجدير بالذكر أنّ التزام المتدخل بضمان أمن منتوجه لا يتوقف فقط عند إنتاجه، بل يلتزم أيضاً بضمان المخاطر التي يسببها التطور العلمي والتقني، والتي استحال على المنتج اكتشافها وقت طرح المنتج في التداول، ذلك لأن أمن المواد الغذائية مصطلح يشير إلى حتمية الحفاظ على سلامة وجودة المواد الغذائية طوال سلسلة التوريد الغذائي، وهذا ابتداءً من إنتاج المواد الأولية إلى غاية صدور الغذاء في شكله النهائي ثم توزيعه واستهلاكه، إذ يهدف أمن المواد الغذائية من باب أول إلى تقديم غذاء صحي وسليم خالٍ من المخاطر للمستهلكين. وهذا ما يهدف إليه نظام هاسب إلى جانب ضمان عدم حدوث تلوث ولو بشكل جزئي أو تدهور في الجودة الغذائية أو تراجع قيمتها، والتي قد تؤدي إلى مشاكل صحية وخطرة تهدد أمن واستقرار صحة المستهلكين.

¹ - بن عديدة نبيل، الالتزام بالإعلام وتوابعه في مجال قانون الاستهلاك، رسالة دكتوراه، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة وهران 2، 2018، ص 156.

المبحث الثاني

أحكام تطبيق نظام هاسب

يعتبر نظام هاسب من الآليات المستحدثة لضمان جودة وسلامة المادة الغذائية، نظرا لما تتعرض له هذه الأخيرة من تحديات وتهديدات ومخاطر مترامية الأبعاد على صحة الإنسان، بالأخص مع التغيرات الحديثة للعديد من الأنظمة التي تؤثر على السلامة الغذائية، لذا فإن أحكام تطبيق نظام هاسب تتحدد من خلال التطرق إلى مجال تطبيقه (المطلب الأول) والإجراءات التي يقوم من خلالها مع التطرق إلى فكرة جزاء الإخلال به (المطلب الثاني).

المطلب الأول: مجال تطبيق نظام الهاسب

يتحدد مجال تطبيق نظام الهاسب من خلال تحديد الأشخاص المخاطبين به (الفرع الأول) والمنشآت الخاضعة له (الفرع الثاني).

الفرع الأول: مجال تطبيق نظام هاسب من حيث الأشخاص: يتحدد النطاق الشخصي لنظام هاسب من خلال تحديد المدين الملزم بتطبيقه (أولا) والمستفيد منه (ثانيا).

أولا: المدين بتطبيق نظام هاسب: يقع الالتزام بتطبيق نظام هاسب طبقا لأحكام المادة 02 من القرار الوزاري المشترك على المتدخل المنتج للأغذية فقط، ويتمثل المتدخل حسب المادة الثالثة من قانون حماية المستهلك وقمع الغش في الشخص الطبيعي أو المعنوي الذي يتدخل في عملية عرض المنتجات للاستهلاك. أما المنتج، فالمشرع الجزائري قد اكتفى بالإشارة إليه، دون أن يعرفه في قانون حماية المستهلك وقمع الغش، شأنه في ذلك شأن القانون المدني، إنما اكتفى بتعريف الإنتاج في المادة 03 من ذات القانون. وعليه، فإن نظام هاسب يلتزم به منتج المواد الغذائية فقط دون غيره، ويتكفل بتطبيقه فريق يتم تشكيله من طرف المنشأة المنتجة من المستخدمين المؤهلين، وإذا لم يكن لدى المنشأة مستخدمون مؤهلون، يتم اللجوء إلى مختصين و/ أو هيئات مستقلة متخصصة في هذا المجال.

ثانيا: المستفيد من نظام هاسب: يستفيد من نظام هاسب كل مستهلك شخصا طبيعيا كان أو معنويا يقتني بمقابل أو مجانا سلعة أو خدمة موجهة للاستعمال النهائي من أجل إشباع حاجاته الشخصية أو حاجة شخص آخر أو حيوان متكفل به.

وفي هذا الصدد تجدر بنا الإشارة إلى أن المشرع الجزائري يأخذ بالمفهوم الضيق للمستهلك، حيث قصره على المقتني فقط لمنتوج أو خدمة، وبالمقابل استبعد مستعمل المنتوج من الحماية، وإن كان هناك من يرى عكس ذلك على أساس أن المشرع قصد من المقتني، المستهلك والمستعمل للمنتوج الذين يعتبرون من الغير بالنسبة للعقد المبرم بين المقتني والمتدخل.

إلا أن البعض الآخر نفى هذا الرأي، استناداً إلى بعض النصوص التي لها علاقة بالموضوع والتي ميز فيها المشرع بين المصطلحين، مثلاً المادة 168 من الأمر رقم 95-07، المتعلق بالتأمينات¹.

كما انصرفت إرادة المشرع إلى حماية الأشخاص غير المهنيين فقط، أين استبعد من دائرة الحماية المستهلك المهني حتى ولو تعامل خارج مجال تخصصه. ومع ذلك تجدر بنا الإشارة إلى أنّ نظام هاسب يستفيد منه كل المستهلكين على حد سواء، مهما كانت صفتهم سواءً كان مستهلك عادي أو مهني، حيث أنّ هذا الأخير وجد أساساً لحماية جميع المستهلكين بصورة غير مباشرة من خلال توفير له غذاء آمن وسليم بعيد عن مخاطر انتشار الأوبئة والأمراض التي تفتك بالسلامة الغذائية، وفي نفس الوقت تهدد الأمن القومي واقتصاد البلد ذلك لأن المنتج الغذائي ذو الجودة العالية يساهم بدرجة كبيرة في نشاط وفاعلية العجلة الاقتصادية في الدولة، ومن جهة أخرى أن تعميم الاستعادة لنظام الهاسب على جميع المستهلكين يوفر حماية أكثر للأشخاص عن طريق توفير الأمن والسلامة الغذائية.

الفرع الثاني: مجال تطبيق نظام هاسب من حيث الموضوع: بعد تحديد مجال تطبيق نظام الهاسب بالنظر من زاوية نطاق الأشخاص، سيتم الآن تحديد مجاله من منظور الموضوع بالتطرق أولاً إلى تحديد المنشآت الخاضعة لهذا النظام (أولاً) ثم المنشآت المستبعدة من مجال تطبيقه (ثانياً).

أولاً: المنشآت الخاضعة لنظام هاسب: تطبيقاً لأحكام المادة الثانية من القرار الوزاري المشترك المحدد لشروط وكيفيات تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة، فإنّ هذا الأخير يطبق على المنشآت الصناعية التي يكون موضوعها إنتاج مواد غذائية، بحيث ألزم القرار السابق الذكر المنشأة في تطبيقها لنظام الهاسب بإعداد وتطبيق نظام تتبع المسار الذي يسمح لها بتحديد حصص المنتوجات وعلاقتها بحصص المواد الأولية وكذا التسجيلات المتعلقة بالإنتاج والتسليم، وتحديد الموردين المباشرين للمدخلات والعملاء المباشرين للمنتوجات النهائية وتسهيل الرقابة وسحب المواد الغذائية غير المطابقة وإعلام المستهلك بذلك.

ومع ذلك تجدر بنا الإشارة إلى أنّ المشرع الجزائري قد حصر مجال تطبيق نظام الهاسب في الصناعات الغذائية فقط دون أن يحدد طبيعة هذه الأخيرة، مما يعني أنه يطبق على كل المواد الغذائية دون استثناء، خاصة لما يشهده مجال الصناعة الغذائية من تحولات جذرية في عملية الإنتاج الغذائي والأنظمة التي يقوم عليها في ظل التطور التكنولوجي، كظهور الزراعة الذكية كنموذج لتطوير الإنتاج الغذائي ذو المصدر النباتي، وظهور نظام المحرمات الزراعية والبيوت البلاستيكية لترقية ومضاعفة الزراعة، وبالتالي النهوض بالصناعات الغذائية من هذا الباب.

¹ - أمر رقم 95-07، مؤرخ في 25 جانفي 1995، يتعلق بالتأمينات، ج ر عدد 13، صادر بتاريخ 25 جانفي 1995، معدل ومتمم.

ثانيا: المنشآت المستبعدة من مجال تطبيق نظام هاسب: استبعد المشرع الجزائري من خلال تعريفه للمادة الغذائية في المادة الثالثة من قانون حماية المستهلك وقمع الغش، من مجال تطبيق نظام هاسب مجموعة من المنشآت الصناعية، رغم ما لها من أهمية في حياة المستهلك، منها منشآت صناعة مواد التجميل، ومنشآت صناعة مواد التبغ، ومنشآت صناعة الأدوية، كما استبعد أيضًا المنشآت الصناعية التي يرتبط نشاطها بالحيوانات والمنتجات الحيوانية وذات المصدر الحيواني.

وقد تستبعد بعض المنشآت في التشريع الجزائري من نظام الهاسب لمجموعة من الأسباب والعوامل والتي يمكن أن تتمحور حول حجم المنشأة التي قد تكون صغيرة وتنشط في صناعة الأغذية ذات المخاطر المنخفضة غير قادرة على توفير الموارد اللازمة، والتي لا يمكن لها أن تنفذ جميع متطلبات الهاسب بالشكل الواجب اتباعها لضمان الجودة والسلامة في الأغذية.

ضف إليه قد تكون المنشأة غير قادرة على توفير التدريب اللازم لضمان جودة وسلامة الأغذية، بحيث قد يتم الاعتماد على معايير بديلة في بعض الصناعات أو المنشآت لضمان هذه السلامة. وعليه، إذا كانت المنشأة غير قادرة على الامتثال لهذه المعايير البديلة وتوفير نفس مستوى الحماية الصحية، فقد يتم استبعادها من دائرة نظام الهاسب، مع العلم أنه يجب أن تلتزم جميع المنشآت الغذائية بالمعايير الصحية المعمول بها لضمان سلامة وجودة وصحة المنتجات الغذائية وحماية سلامة المستهلكين من جميع المخاطر المحتملة.

المطلب الثاني: إجراءات تطبيق نظام هاسب وجزاء الإخلال به

لم يكتفي المشرع الجزائري بتكريس نظام الهاسب كألية لضمان سلامة المادة الغذائية، إنما جسده عن طريق وضع مجموعة من الإجراءات الخاصة بتطبيقه والتي تلتزم بها المنشآت الصناعية (الفرع الأول) يترتب عن الإخلال بها جزاء قانوني (الفرع الثاني).

الفرع الأول: إجراءات تطبيق نظام هاسب: يخضع تطبيق نظام هاسب طبقا للقرار الوزاري المشترك المحدد لشروط وكيفية تطبيقه، إلى جملة من الإجراءات والخطوات التي تلتزم بها المنشآت لتحقيق التطبيق السليم والفعال لهذا النظام، وتتجلى هذه الإجراءات فيما يلي:

أولا: تشكيل فريق الهاسب: يطبق نظام الهاسب من طرف فريق يسمى بفريق الهاسب، الذي يتم تشكيله من طرف المنشأة المنتجة من المستخدمين المؤهلين، وإذا لم يكن لدى المنشأة مستخدمون مؤهلون، يتم اللجوء إلى مختصين و/ أو هيئات مستقلة متخصصة في هذا المجال، ويتكون فريق الهاسب من رئيس التسجيل ومختص التسجيل، وأفراد الفريق ويختلف عددهم باختلاف العملية التصنيعية ومصادر الخطر المحتملة.

ثانيا: وصف المنتج النهائي: يلتزم فريق هاسب بوصف المنتج النهائي وصفا كاملا من حيث تحديد مكونات المنتج، التركيب وطريقة التصنيع والتجهيز والإعداد ونظام التعبئة والتغليف وشروط وطريقة التوزيع، تاريخ الصلاحية وشروط التخزين والنقل، أي أن وصف المنتج في شكله النهائي هو عبارة عن عملية توضيح

المظهر الخارجي للمنتوج ووصفه بتحديد الخصائص والملامح الرئيسية وسماته بطريقة تحليلية شاملة ودقيقة تقوم على أساس إيضاح مركبات والمكونات التي بُني عليها مع تحديد المظهر الخارجي له من حيث الشكل والحجم مثلا، وطرق الاستخدام والتطبيقات الممكنة له مع الإشارة إلى أهمية التعارف ووضع معلومات إضافية كتاريخ الإنتاج وتاريخ نهاية الصلاحية.

ثالثا: تحديد استخدام المنتج النهائي: يقصد به قيام الفريق المكلف بتطبيق نظام هاسب بتحديد فئة المستهلكين المعنيين بالمنتوج وطريقة استهلاكه مثل طريقة الطهي والاعداد ودرجة الحرارة ومدة المعاملة الحرارية وتعليمات استهلاك الغذاء¹، أي يتم تحديد استخدام المنتج النهائي من خلال فهم طبيعته ومجالات وكيفية استخدامه وطرق طرحه للتداول بشكل فعال، وهذا من خلال دراسة حالة السوق والاستهلاك في تلك الفترة _ مع الأخذ بعين الاعتبار قانون العرض والطلب _ ومدى نشاطها والتنبؤ بمدى نجاحه مع تحديد النسبة المحتملة لذلك، وهذا لا يكون إلا من خلال إقامة جسر من العلاقات والتواصل مع العملاء في المجال، والبحث والتطوير والاستفادة من التجارب وتقادي الأخطاء مع التركيز على السلامة والجودة والفاعلية في الإنتاج. وبالتالي تحديد نسب احتياجات المستهلكين لهذا المنتج والفائدة التي قد يحققها.

رابعا: وضع مخطط تسلسل خطوات العملية التصنيعية: هو عبارة عن رسم توضيحي يبين خطوات عمليات التصنيع لمنتج غذائي محدد، ويشمل هذا الأخير جميع المراحل التصنيعية المطبقة لمنتوج معين من استلام المواد الأولية إلى غاية إرسال المنتج النهائي، وإذا تعددت المنتجات تلتزم المنشأة بوضع مخطط مستقل لكل منتج على حدة، فهذا المخطط هو الذي سيرتكز عليه عند تطبيق نظام هاسب.

وعليه، يتم وضع مخطط تسلسل خطوات العملية التصنيعية من خلال ضرورة الالتزام بمخطط و/ أو خطة استراتيجية تقوم على تحليل العملية التصنيعية بدقة وتفصيل شامل لأجزائها ودراستها من كل الجوانب. وأن يتضمن ذلك تحديد الخطوات الأساسية وترتيبها بشكل منطقي وتسلسل زمني ومنطقي متتابع حسب مراحل الحصول على المنتج، ودراسة العلاقات والتأثيرات المحتملة له وتحديد الموارد اللازمة لكل خطوة بالأخذ بعين الاعتبار جميع الاحتمالات المرتبطة بالمخاطر بالقدر الذي يمكن معه تحقيق تنظيم أفضل وربح الوقت والحصول على منتج ذو كفاءة وجودة في التصنيع.

خامسا: تحديد الأخطار وتقييمها: لتحديد الأخطار المتعلقة بالمنتجات مهما كان نوعها وطبيعتها، فإن الأمر يتطلب تقييم شامل للمنتج وتحليل المخاطر المحتملة التي قد تنشأ أثناء استخدامه أو تصنيعه، وهذا من خلال اتباع الخطوات التالية لتحديد الأخطار وتقييمها:

¹ - كتيب إرشادي عن تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (نقاط هاسب) لمتداولي الغذاء بالمنشآت الغذائية، وزارة الشؤون البلدية والقروية، إدارة المواد الغذائية، الرياض، 2009، ص 14.

1- تحليل الأخطار: يهدف هذا الإجراء إلى تحديد مختلف الأخطار المحتمل حدوثها وبنسب معقولة، ويتم ذلك من خلال فحص كل خطوة من خطوات العملية التصنيعية بداية من استلام المواد الأولية إلى غاية إرسال المنتج النهائي إلى المستهلك.

2- تحديد نقاط التحكم الحرجة: يقصد بمصطلح نقاط المراقبة الحرجة قيام الفريق المكلف بتطبيق نظام الهاسب بتحديد مختلف المراحل التصنيعية التي يمكن التوقف عندها للسيطرة على المخاطر التي تم تحديدها، بهدف منعها أو للتخلص منها نهائياً أو التقليل منها إلى مستوى مقبول¹.

3- تحديد الحدود الحرجة: بعد تحديد نقاط التحكم الحرجة من قبل فريق الهاسب، يلتزم هذا الأخير بالتأكد من أن هذه النقاط تحت السيطرة، ويتم ذلك بتحديد نقطة الأمان، معتمداً في ذلك على مجمل المواصفات والمعايير التشريعية ونتائج الدراسات والأبحاث المتعلقة بهذه الحدود².

4- وضع خطة عمل تصحيحية: يقصد بها مجمل الإجراءات التي يتخذها فريق الهاسب عندما تشير نتائج الرصد الممارس على نقاط الحدود الحرجة أنها خارج السيطرة أو أنها خارج الحدود الحرجة لها³. وتتمثل هذه الإجراءات إما في إعادة تصنيع المنتج الغذائي أو السماح باستهلاكه أو إتلافه.

5- استحداث نظام التحقق: هو عبارة عن إجراءات قياسية تستخدم من قبل فريق هاسب يمكن من خلالها متابعة نظام الهاسب المطبق داخل المنشأة الغذائية وإثبات أنه ذو تأثير ومتوافق مع خطة هاسب الموضوعة ويتم على فترات زمنية محددة للتحقق من فاعلية إجراءات هاسب تجاه المخاطر التي تهدد سلامة المنتج الغذائي⁴، والتأكد من صحة ودقة طرق الرصد والقياس المتبعة للحفاظ على سلامة الغذاء.

وقد اشترط المشرع في إجراء التحقق أن يتم من قبل شخص غير الشخص المكلف بإجراء الرصد والإجراءات التصحيحية، ويمكن أن يكون هذا الشخص من المنشأة نفسها كما يمكن أن تستعين بشخص آخر مؤهل غير تابع لها إذا تعذر عليها القيام ببعض أنشطة التحقق داخل المنشأة.

6- استحداث نظام للتوثيق: عبارة عن ملفات وسجلات تضعها المنشأة الصناعية لإثبات التطبيق الفعال لنظام الهاسب، وقد اشترط المشرع في هذه السجلات أن تكون بسيطة لسهولة استغلالها. وترجع أهمية التوثيق إلى إثبات أنّ نظام هاسب يعمل بكفاءة حسب الخطة الموضوعة له، وضمان أن المنشأة تعمل وفق المعايير والمواصفات التشريعية المتعلقة بسلامة الغذاء⁵.

وأن تحديد الأخطار المتعلقة بالمنتج يعتبر عنصر أساسي في عملية التصنيع وتوفير مدى إمكانية الحصول على منتج آمن وسليم ذو جودة عالية، وهذا عن طريق تتبع الخطوات أعلاه وتقييم المخاطر

¹ - دهریب إلهام، مرجع سابق، ص 242.

² - خياری لطفی، مقرانی جمال، مرجع سابق، ص 312.

³ - IZITI Khadidja, op.cit, p30.

⁴ - داني الكبير نصيرة، مرجع سابق، ص 103.

⁵ - خياری لطفی، مقرانی جمال، مرجع سابق، ص 312.

وتصنيفها ووضع إجراءات السيطرة المناسبة عليها ووضع حد لها والقضاء عليه باتخاذ قرارات صائبة بشأن إصدار المنتج وتحسين عملية التصنيع التي يمر بها بدءاً من المادة الأولية التي يقوم عليها، وهذا بطبيعة الحال مع التركيز على مستجدات التكنولوجيا الحديثة وتغير الظروف التي تؤثر على استمرارية الجودة والأمان في صناعة المنتجات.

الفرع الثاني: جزاء الإخلال بنظام هاسب: إن مسألة الالتزام بنظام معين تفترض ضرورة التقيد بضوابط النزاهة والمسؤولية الأخلاقية قبل الخوف من المسؤولية القانونية، خاصة ما تعلق بالإنتاج الغذائي، لأنه يرتبط بشكل مباشر بسلامة وصحة وثقة المستهلكين، وفي سبيل تحقيق هذه القيم يتم فرض عقوبات على المخالفين، إذ يترتب عن الإخلال بأحكام نظام هاسب تعرض المتدخل المخل به لجزاءات قانونية، قد تكون إدارية (أولاً) أو مدنية (ثانياً) أو جنائية (ثالثاً).

أولاً: الجزاءات الإدارية: نصت عليها المادة 53 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش، وتتمثل هذه الجزاءات في سحب المنتج الغذائي من التداول (1) أو حجزه (2) أو توقيف نشاط المؤسسة مؤقتاً (3).

1- سحب المنتج: يقصد بهذا الإجراء إيداع المنتج الذي ثبت تداوله دون احترام ضوابط نظام هاسب وعدم مطابقته للمعايير والمواصفات التي ينص عليها القانون، وذلك قصد ضبط مطابقة المنتج من طرف المتدخل ومتى تمت المطابقة يرفع الإيداع من طرف الإدارة المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش ويتم السحب إما مؤقتاً أو نهائياً¹.

2- حجز المنتج: نصت عليه المادة 53 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش، ويتم حجز المنتج بعد الحصول على إذن قضائي وبعد ثبوت عدم إمكانية ضبط المطابقة أو رفض المتدخل إجراء عملية ضبطه، والحجز يتم إما لإتلاف المنتجات المحجوزة أو لإعادة توجيهها إذا كانت قابلة للاستهلاك.

3- التوقيف المؤقت للمؤسسة: يقصد بهذا الإجراء توقيف نشاط المنشأة الصناعية لفترة مؤقتة نتيجة عدم احترامها لشروط وقواعد نظام هاسب، ويعود قرار توقيف المؤسسة للإدارة المكلفة بحماية المستهلك التي لها سلطة تقديرية، فبعد تكوين ملف المخالفة يقوم المدير الولائي للتجارة بتحويله للوالي الذي له سلطة إصدار قرار إداري بالتوقيف المؤقت لنشاط المؤسسة إلى حين فصل السلطات القضائية فيه.

ثانياً: الجزاءات المدنية: تتمثل الجزاءات المدنية في التعويض المدني، حيث أنه إذا ترتب عن الإخلال بتطبيق نظام هاسب أضراراً بالمستهلك بتسليمه منتج معيب، يلتزم المتدخل في هذه الحالة بتعويض المستهلك

¹ - راجع في ذلك: المادتين 27 و59 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش.

بغض النظر عن العلاقة التي تربطهما تعاقدية كانت أم غير تعاقدية، وذلك طبقاً للمادة 140 مكرر من القانون المدني التي تقضي بمسؤولية المنتج عن الأضرار التي تسببها منتجاته المعيبة¹.

ثالثاً: الجزاءات الجنائية: يترتب عن مخالفة أحكام نظام هاسب نوعين من المخالفات في قانون حماية المستهلك، وهما مخالفة الالتزام بالنظافة والنظافة الصحية للمواد الغذائية (1) ومخالفة الالتزام بالسلامة (2).

1- مخالفة الالتزام بالنظافة والنظافة الصحية للمواد الغذائية: تتجلى أركان قيام مخالفة الالتزام بالنظافة والنظافة الصحية للمادة الغذائية في ثلاثة أركان، حيث يمثل الركن الأول في الركن الشرعي وهو نص المادة 72 من القانون رقم 03-09، أما الثاني فهو الركن المادي ويتمثل هنا في عدم احترام شروط النظافة الصحية، أما الثالث فهو الركن المعنوي، ويتمثل في القصد الجنائي. وتتمثل العقوبة في هذه الحالة في غرامة مالية تتراوح بين 50.000 دج إلى 1.000.000 دج طبقاً للمادة المذكورة أعلاه.

2- مخالفة الالتزام بالسلامة: تقوم مخالفة الالتزام بالسلامة كغيرها من المخالفات على ثلاثة أركان، حيث يمثل الركن الأول في الركن الشرعي وهو نص المادة 71 من القانون رقم 03-09، أما الثاني فهو الركن المادي الذي يقوم عند مخالفة قواعد السلامة الخاصة بنظام هاسب، أما الثالث فهو الركن الجنائي أي أن هذه الجريمة عمدية، وتتمثل العقوبة في هذه الحالة بغرامة مالية تتراوح بين 50.000 دج إلى 1.000.000 دج. لكن حسب رأينا نرى أنه من المستحسن لو أحالنا المشرع مباشرة إلى قواعد وأحكام قانون العقوبات التي تتعلق بعقاب الشخص المعنوي باعتبار المنشأة شخص معنوي وليست شخص طبيعي، والتي فصل فيها من حيث العقوبات الأصلية والتكميلية مع التنويع فيها.

¹ - أمر 58-75، مؤرخ في 26 سبتمبر 1975، يتضمن القانون المدني، ج ر عدد 78، صادر بتاريخ 30 سبتمبر 1975، معدل ومتمم.

خاتمة:

توصلنا من خلال دراستنا لموضوع نظام الهاسب كآلية لضمان سلامة المادة الغذائية، إلى أن هذا الأخير يعتبر من الآليات الحديثة التي وُجدت في سبيل مواجهة مختلف المخاطر البيولوجية والكيميائية التي يمكن أن ينطوي عليها المنتج الغذائي في مرحلة لاحقة لطرحة في التداول، خاصة بعدما أبرز التطور الصناعي قصور الطرق التقليدية القائمة على إجراء اختبار على المنتج النهائي، في تحقيق رقابة فعّالة على المنتجات.

ويتمثل نظام هاسب في مجموعة من الأعمال والإجراءات المكتوبة التي تضعها المؤسسات الصناعية في سبيل تحقيق غذاء آمن خال من أي خطر يضر بسلامة وصحة المستهلك، والذي يتم تنفيذه من طرف فريق يتم تشكيله من المستخدمين المؤهلين في المنشأة.

وقد حصر المشرع الجزائري مجال تطبيق نظام هاسب في الصناعات الغذائية فقط، دون أن يحدد طبيعة هذه الأخيرة، مما فتح المجال أمام جميع الصناعات الغذائية مهما كان نوعها، وبالمقابل استبعد مواد أخرى كالأدوية رغم ما لها من أهمية في حياة المستهلك.

لكن رغم ذلك يلاحظ قصور المشرع الجزائري في تنظيمه لهذا النظام، حيث أن الأحكام التي جاء بها القرار الوزاري والمرسوم التنفيذي رقم 17-140 غير كافية، وبناء على ذلك نقترح مجموعة من التوصيات التي عسى أن تؤخذ بعين الاعتبار مستقبلا وهي:

- ضرورة إعادة النظر في النصوص المنظمة لنظام الهاسب من خلال التوسيع من أحكامه بإصدار نصوص تنظيمية تفصل أكثر في مجال وكيفية تطبيق هذا النظام.
- العمل على توسيع نطاق تطبيق نظام الهاسب في قطاعات غير الغذاء أيضًا، ومحاولة تعميمه على كل المنتجات الذي تدخل قيد الاستهلاك، مثل الصناعات الدوائية والكيميائية، لضمان سلامتها وتوفير بيئة وقائية له.
- التزام الهيئات المكلفة بالصناعة وحماية المستهلك بتحسيس المنشآت الصناعية بأهمية هذا النظام، من خلال وضع أدلة علمية إجرائية تبين طرق وكيفية تطبيقه، وتنظيم أيام دراسية وندوات لفائدة هذه المنشآت.
- ضرورة تحقيق التعاون المشترك من خلال التواصل بين الجهات المختلفة التي تولي أهمية كبيرة للسلامة الغذائية، بما في ذلك الحكومة والمنظمات الدولية، ومختلف المنتجين قصد تبادل المعلومات الحديثة ومستجدات أساليب الحفاظ على سلامة المنتج، وكذا الخبرات في المجال التطبيقي بغية تحسين الممارسات القادمة.
- العمل على استغلال التقنيات الحديثة والمبتكرة في مجال رصد ومراقبة سلامة المواد الغذائية ومدى تعرضها للمخاطر بالأخص حالات التلوث، مثل تقنيات الكشف الحيوي وتحليل البيانات، باستخدام



الذكاء الاصطناعي لتحسين قدرة الكشف عن المخاطر بسهولة وتحليل بياناتها في أسرع وقت، قصد تسريع إجراءات التدخل وبشكل فعال.
- فرض عقوبات جزائية صارمة على كل متدخل يخل بمبادئ نظام الهاسب.

قائمة المراجع والمصادر:

أولاً: باللغة العربية.

أ- الكتاب:

- كتيب إرشادي عن تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (نقاط هاسب) لمتداولي الغذاء بالمنشآت الغذائية، وزارة الشؤون البلدية والقروية، إدارة المواد الغذائية، الرياض، 2009.

ب- الرسالة الجامعية:

- بن عديدة نبيل، الالتزام بالإعلام وتوابعه في مجال قانون الاستهلاك، رسالة دكتوراه، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة وهران 2، 2018.

ج- المقالات:

1- خيارى لطفي، مقراني جمال، "دور نظام الهاسب système Haccp في تحقيق النوعية والجودة المرتبطين بالإنتاج الغذائي في الجزائر"، المجلة الجزائرية للدراسات السياسية، مجلد 08، عدد 02، 2021، ص ص 300-315. أنظر على الرابط التالي: <https://www.asjp.cerist.dz/en/article170943>

2- داني الكبير نصيرة، "الحاجة إلى تطبيق نظام الـ HACCP و ISO 22000 في الصناعات الغذائية الجزائرية"، مجلة العلوم الاقتصادية، مجلد 08، عدد 08، 2013، ص ص 96-110. أنظر على: <https://www.asjp.cerist.dz/en/article/87464>

3- ربيع واصل درويش، عون تركماني، "دراسة لتطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة بمسلخ حماه البلدي"، مجلة أسبوط للدراسات البيئية، مجلد 58، عدد 135، 2012، ص ص 143-148. أنظر على: <https://search.emarefa.net/ar/detail/BIM-589758->

4- سليم بني المرجة، فؤاد ابش، ميثم جليس، "تصميم خطة هاسب لخط تصنيع الراحة بالفستق الحلبي"، المجلة السورية للبحوث الزراعية، مجلد 04، عدد 01، 2017، ص ص 59-70. أنظر على: <https://www.scribd.com/document/620148891/94>

5- عماني حمزة، "إشكالات الحماية القانونية من أضرار المواد الغذائية المؤينة في التشريع الجزائري"، مجلة الفكر القانوني والسياسي، مجلد 05، عدد 01، 2021، ص ص 80-91. أنظر على: <https://www.asjp.cerist.dz/en/article/151932>

د- المداخلة:

- دهريب إلهام، "الالتزام بتطبيق نظام هاسب كآلية لضمان السلامة الغذائية"، مداخلة أقيمت في الملتقى الدولي حول: حماية المستهلك في الوسط المادي والافتراضي بين تجليات الواقع ورهانات المستقبل، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة مولود معمري، تيزي وزو، 28 جوان 2021، (غير منشورة).

هـ- النصوص القانونية:

• النصوص التشريعية:

- 1- أمر 75-58، مؤرخ في 26 سبتمبر 1975، يتضمن القانون المدني، ج ر عدد 78، صادر بتاريخ 30 سبتمبر 1975، معدل ومتمم.
- 2- أمر رقم 95-07، مؤرخ في 25 جانفي 1995، يتعلق بالتأمينات، ج ر عدد 13، صادر بتاريخ 25 جانفي 1995، معدل ومتمم.
- 3- قانون رقم 09-03، مؤرخ في 25 فيفري 2009، يتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، ج ر عدد 15، صادر بتاريخ 08 مارس 2009، معدل ومتمم بالقانون رقم 18-09، مؤرخ في 10 جوان 2018، ج ر عدد 35، صادر بتاريخ 13 جوان 2018.

• النصوص التنظيمية:

أ- المراسيم التنفيذية:

- 1- مرسوم تنفيذي رقم 12-203، مؤرخ في 06 ماي 2012، يتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتوجات، ج ر عدد 28، صادر بتاريخ 08 ماي 2012.
- 2- مرسوم تنفيذي رقم 17-140، مؤرخ في 11 أفريل 2017، يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، ج ر عدد 24، صادر بتاريخ 16 أفريل 2017.

ب-القرارات الوزارية:

- قرار وزاري مشترك مؤرخ في 01 ديسمبر 2020، يحدد شروط وكيفيات تطبيق نظام تحليل الأخطار ونقاط المراقبة الحرجة للتحكم فيها، ج ر عدد 07، صادر بتاريخ 31 جانفي 2021.

ثانياً: باللغة الفرنسية.

- IZITI Khadidja, "L'application du système Haccp-Iso 22000 pour assurer la qualité/ sécurité au niveau de l'industrie de boissons (jus de fruits) (SPA- NCA- Rouiba)", Revue d'économie et de développement humain, Vol 11, N°2, 2020, P P 33-48. voir sur : <https://www.asjp.cerist.dz/en/article/140811>