

حق المستهلك في غذاء نظيف: قراءة تحليلية على ضوء المرسوم التنفيذي رقم 17-140 Consumer's Right to Clean Food: An Analytical Reading in light of Executive Decree No. 17-140

علواش مهدي*

جامعة الأخوة منتوري قسنطينة¹ (الجزائر)، mehdiallouache25@gmail.com

تاريخ النشر: 2020 /06/01

تاريخ القبول: 2020 /03/01

تاريخ الاستلام: 2020/01/30

ملخص:

نظرا لأهمية الغذاء في حياة المستهلك، و أمام تطور و تعدد طرق التصنيع الغذائي و المخاطر المجرة عنها، حرص المشرع الجزائري على وقاية المستهلك من أخطار الأغذية الملوثة، حيث أُلزم من جهة كل متدخل بنظافة المواد الغذائية التي يطرحها للاستهلاك بموجب القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش، و ترك من جهة أخرى مهمة تحديد شروط نظافتها الصحية للمرسوم التنفيذي رقم 17-140، و ذلك ضمنا لحق المستهلك في غذاء نظيف .

الكلمات المفتاحية:

صحة المستهلك؛ الغذاء؛ النظافة؛ التلوث؛ المتدخل.

Abstract:

Given the importance of food in the lives of consumers, the diversity of food processing methods and the risks in the galaxy, Algerian legislators are eager to protect consumers from the risk of contaminated food because of the obligations of each intervener According to the consumer protection and prevention of Fraud Act No. 09-03, consumer food hygiene conditions and Implementation Regulations No. 17-140 are stipulated and their safety is guaranteed. Consumers' rights to clean food.

Keywords: Consumer health, food, hygiene, pollution, intervention.

* المؤلف المرسل.

مقدمة:

يعد فرع الصناعات الغذائية من أهم فروع الإنتاج الصناعي في الجزائر، ويساهم بأكثر من 50% من الناتج المحلي الخام الصناعي وبحوالي 45-50% من القيمة المضافة الصناعية، إضافة إلى توفيره لأكثر من 145000 منصب شغل تمثل حوالي 40% من اليد العاملة في القطاع الصناعي. ومع ذلك تظل مساهمة ودور الفرع في تغطية الاحتياجات الغذائية لأكثر من 38 مليون مستهلك جزائري جد محدودة. ولعل أهم ما يؤكد ذلك هو والتزايد المستمر لفاتورة استيراد الغذاء في الجزائر ما جعلها تعد أول دولة على المستوى الإفريقي في استيراد الحليب¹.

و يلعب الغذاء دورا بارزا في حياة المستهلك، ذلك أن كلما تطورت و تعددت طرق التصنيع كلما كان المستهلك عرضة لمخاطر من شأنها أن تجعله ضحية أغذية ملوثة² أو فاسدة، قد تفضي به إلى الوفاة، خاصة إذا لم يتقيد المنتجون في تصنيعها بضرورة احترام ما يقتضيه القانون من متطلبات النظافة في الأغذية.

و حرصا من المشرع الجزائري على وقاية المستهلك من أخطار الأغذية الملوثة، و محاولة منه في تكريس حق المستهلك في غذاء سليم، فقد فرض على عاتق كل متدخل أن يلتزم بنظافة المواد الغذائية التي يطرحها للاستهلاك بموجب القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش³، و ذلك عندما نص في الفقرة 1 من المادة 06 منه على أنه: " يجب على كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك أن يسهر على احترام شروط النظافة و النظافة الصحية للمستخدمين، و لأماكن و محلات التصنيع أو المعالجة أو التحويل أو التخزين، و كذا وسائل نقل هذه المواد و ضمان عدم تعرضها للإتلاف بواسطة عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية".

إذا كانت هذه المادة قد ركزت على إلزامية مراعاة ضوابط النظافة المرتبطة بظروف تصنيع المواد الغذائية و نقلها، فإن المرسوم التنفيذي رقم 17-140 - الذي صدر تطبيقا لهذه المادة⁴ - قد فرض على عاتق المتدخل - إضافة إلى ذلك - ضرورة مراعاة ضوابط أخرى للنظافة ترتبط بعملية التصنيع في حد ذاتها⁵، بما يكفل حق المستهلك في نظافة المواد الغذائية و هذا ما يقودنا للتساؤل حول مدى إحاطة المشرع الجزائري بكافة الجوانب التي تكفل

للمستهلك حقه في غذاء نظيف؟

إن ضمان حق المستهلك في مادة غذائية نظيفة يتوقف على التزام المتدخل باحترام كل ضوابط و شروط وضع المواد الغذائية للاستهلاك⁶، و تتوزع ضوابط النظافة في هذا الإطار بين ضوابط متعلقة بعملية التصنيع الأولي للمواد الغذائية، و ضوابط مرتبطة بظروف تصنيعها، و أخرى متصلة بعملية نقلها.

و عليه للإجابة عن الإشكالية المطروحة، سوف يتم التطرق للنقاط التالية:

أولا: ضوابط النظافة المرتبطة بعملية التصنيع الأولي للمواد الغذائية

ثانيا: ضوابط النظافة المرتبطة بظروف تصنيع المواد الغذائية

ثالثا: ضوابط النظافة المطبقة عند نقل المواد الغذائية

أولا: ضوابط النظافة المرتبطة بعملية تصنيع المواد الغذائية

حرصا من المشرع الجزائري على ضمان حق المستهلك في مادة غذائية نظيفة، فقد عمل على إلزام المتدخل بضرورة مراعاة جملة من الضوابط التي تقتضيها عملية تصنيع الأغذية، حيث يتوجب على المتدخل في هذا الإطار أن يلتزم بنظافة المواد الأولية، وكذا نظافة التجهيزات و المعدات المرتبطة بها(1)، إلى جانب ضرورة نظافة المواد الغذائية و أغلفتها و مراعاة الشروط الصحية الخاصة بالمواد الملامسة للمواد الغذائية و مستحضرات تنظيفها(2).

1- ضرورة نظافة المواد الأولية و التجهيزات و المعدات المرتبطة بها

سوف نبين في هذا الإطار بداية ضرورة نظافة المواد الأولية(أ)، على أن نتطرق بعدها إلى واجب نظافة التجهيزات و المعدات المرتبطة بالمواد الأولية(ب).

أ- ضرورة نظافة المواد الأولية

عملا بأحكام المرسوم التنفيذي رقم 17-140، و لاسيما المادتين 7 و 8 منه، فإن نظافة المواد الأولية تقتضي أن تكون هذا الأخيرة محمية من كل تلوث لاسيما إذا خضعت لعمليات تحويل لاحقة⁷. و في هذا الإطار، ينبغي على المتدخلين في مرحلة الإنتاج الأولي أن يسهروا على احترام الأحكام التشريعية و التنظيمية المعمول بها و المتعلقة بالوقاية من الأخطار التي قد تشكل خطرا على صحة المستهلك و أمنه، و اتخاذ كل التدابير اللازمة لتجنب كل تلوث قادم من الهواء و التربة و الماء و الحشرات و القوارض و أغذية الحيوانات و الأسمدة و الأدوية البيطرية و مواد الصحة النباتية و المبيدات و كذا التخزين و معاملة النفايات و التخلص منها⁸.

كما تشمل نظافة المواد الأولية ضرورة مراعاة التدابير المتعلقة بالصحة و كذا المحافظة على النباتات التي يمكن أن تتسبب في تأثيرات على الصحة البشرية بما في ذلك برامج رصد و مراقبة الأمراض الحيوانية و مصادر هذه الأمراض، إلى جانب التدابير المتخذة قصد تجنب كل تلوث برازي، بالإضافة إلى التدابير المتخذة لمعالجة النفايات و تخزين المواد الصارة بطريقة ملائمة⁹.

و مهما يكن، فإن المادتين 43، 44، من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، قد أوجبتا على كل متدخل عدم قبول أي مكون أو مادة أولية ملوثة من شأنهما أن يجعل المنتج النهائي غير صالح للاستهلاك البشري¹⁰.

كما وجب عليهم في هذا الإطار، أن يلتزموا بتخزين و حفظ المواد الأولية و المكونات في ظروف ملائمة تسمح بتجنب تلفها و تضمن حمايتها من كل تلوث¹¹.

ب- ضرورة نظافة التجهيزات و المعدات المرتبطة بالمواد الأولية

لم يكتف المشرع الجزائري بالحرص على ضمان نظافة المواد الأولية، إنما امتد اهتمامه لينصب على نظافة التجهيزات و المعدات المرتبطة بالمواد الأولية، و في هذا الإطار أوجبت المادة 9 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، أن تكون التجهيزات و المعدات و المحلات اللازمة لعمليات جمع المواد الأولية و إنتاجها أو تحضيرها أو معالجتها أو توبيخها أو نقلها أو تخزينها مهيأة و مستعملة بطريقة ملائمة و بصفة تجنب كل شكل لبؤرة تلويث¹².

كما أوجبت أن تكون مكونة أو مغلقة بمواد مانعة للتسرب و ملساء و مضادة للتغفن و مقاومة للصدمات و التآكل، فضلا عن وجوب إخضاعها لتنظيف شامل و صيانة سهلة و مرضية¹³.

2- ضرورة نظافة المواد الغذائية و أغلفتها و مراعاة الشروط الصحية الخاصة بالمواد الملامسة

للمواد الغذائية و مستحضرات تنظيفها

إلى جانب ضرورة نظافة المواد الأولية و التجهيزات و المعدات المرتبطة به، تقتضي عملية تصنيع الأغذية ضرورة نظافة المواد الغذائية و أغلفتها(أ) و مراعاة الشروط الصحية الخاصة بالمواد الملامسة للمواد الغذائية و مستحضرات تنظيفها (ب).

أ- ضرورة نظافة المواد الغذائية و أغلفتها

تشمل ضوابط النظافة الغذائية، ضرورة احترام نسب الملوثات المسموح بها في المادة الغذائية مثلما أشارت إليه المادة 5 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش التي جاء فيها: " يمنع وضع مواد غذائية للاستهلاك تحتوي على ملوث¹⁴ بكمية غير مقبولة، بالنظر إلى الصحة البشرية و الحيوانية و خاصة فيما يتعلق بالجانب السام له"، و في هذا الإطار أوجب القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 18 أوت 1993¹⁵ ألا يتعدى عدد البكتيريا الإجمالي في الحليب المليونان¹⁶.

كما تشمل أيضا ضوابط نظافة الغذاء مراعاة شروط تغليف المواد الغذائية، و في هذا الإطار حددت المادتين 51 و 52 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، مختلف الضوابط المطبقة على توبيخ و تغليف المواد الغذائية، حيث أوجبت ألا تكون المواد المكونة لتغليف المواد الغذائية مصدرا للتلويث¹⁷.

كما أوجبت ضرورة استجابة مكونات التغليفات المعدة لكي تلامس المواد الغذائية للمتطلبات المحددة في التنظيم المعمول به و المتعلق بالمواد المعدة لكي تلامس المواد الغذائية¹⁸.

و مهما يكن، فإنه من الواجب أن تتم عمليات التوضيب و التغليف بطريقة تسمح بتجنب كل تلويث للمواد الغذائية، لاسيما في حالة استعمال علب حديدية و أوعية زجاجية، كما وجب ضمان سلامة الأوعية و نظافتها¹⁹.

و مهما يكن، يجب أن يتم تخزين التغليفات بطريقة تسمح بعدم تعرضها لمخاطر التلويث و التلف، إلى جانب وجوب كون التغليفات الموجهة لإعادة استعمالها لتوضيب المواد الغذائية سهلة التنظيف و عند الاقتضاء سهلة التطهير²⁰.

ب- مراعاة الشروط الصحية الخاصة بالمواد الملامسة للمواد الغذائية و مستحضرات تنظيفها

في هذا الإطار نصت المادة 7 من القانون 09-03 على ضرورة عدم احتواء التجهيزات واللوازم والعتاد والتغليف وغيرها من المواد المخصصة للامسة المواد الغذائية، إلا على اللوازم التي لا تؤدي إلى إفسادها. بينما نص المرسوم التنفيذي رقم 16-299²¹ - الذي يحدد شروط و كفيات استعمال الأشياء و اللوازم و كذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم²²، على إلزامية صناعة هذه الأشياء و اللوازم إلا من مركبات لا تشكل أي خطر على صحة المستهلكين و أمنهم مثلما أشارت إليه المادة 6 منه. و قد نصت الفقرة 1 من المادة 4 من المرسوم التنفيذي 16-299، سالف الذكر على: " يقصد في أحكام هذا المرسوم بما يأتي:

-**شيء ولوازم:** كل تجهيز و عتاد و معدات و تغليف و كلالة أخرى، مهما كانت المادة، موجهة في استعمالها العادي للامسة المواد الغذائية". غير أن المادة 3 من نفس المرسوم قد استثنت من مجال تطبيقه- و بالتالي من مفهوم هذه الأشياء و اللوازم- ما يلي:

-الأشياء و اللوازم المقدمة كمنتجات عتيقة،

- أشياء و لوازم التلبيس و الطلاء كلوازم تلبيس قشرات الأجبان و المنتوجات اللحمية النيئة أو المطهية أو الفواكه، التي تشكل جزءا من المواد الغذائية و القابلة للاستهلاك مع هذه المواد،
- المنشآت الموجودة حاليا، العمومية أو الخاصة، الموجهة لتوزيع الماء الصالح للشرب.

كما أوجب هذا المرسوم بموجب المادة 7 منه ضرورة صناعة الأشياء و اللوازم طبقا للطرق الحسنة حتى لا تنقل إلى المواد الغذائية- ضمن الشروط العادية للاستعمال أو المتوقعة لاستعمالها- مركبات بكمية قابلة أن تشكل خطرا أو مخاطرة على صحة المستهلك، أو أن تحدث تغييرا غيرا مقبول في تركيبها، أو أن تفسد مميزاتا العضوية الذوقية.

و مهما يكن فإن الخصائص الدقيقة للأشياء و اللوازم الموجهة للامسة الأغذية، تحدد بموجب قرارات

مشتركة بين الوزراء المكلفين بحماية المستهلك و بالصناعة و بالصحة و بالفلاحة و بالموارد المائية و بالبيئة، مثلما أشارت إليه الفقرة الأولى من المادة 9 من هذا المرسوم.

و قد صدرت في هذا الإطار العديد من القرارات الوزارية كالقرار الوزاري المشترك المؤرخ في 16 جانفي 2019، الذي يحدد الخصائص المتعلقة بالأشياء واللوازم المصنعة من الخزف الموجهة للملامسة المواد الغذائية²³.

هذا، و عندما يتعلق الأمر بالأشياء و اللوازم المصنعة أو المستوردة الموجهة للملامسة الحصرية لبعض المواد الغذائية²⁴ بسبب تركيبها أو عطائها، فيجب أن تكون مرفقة بفواتير و/أو وثائق تحمل بيان " للملامسة الحصرية مع... متبوعا باسم جنس هذه المواد، مثلما أكدت عليه المادة 14 من نفس المرسوم، و كذلك الشأن بالنسبة للأشياء و اللوازم التي تبدو أنها موجهة بطبيعتها للملامسة المواد الغذائية و لكنها لا تستجيب للشروط المحددة في المادة 6 سالف الذكر، فقد ألزمت المادة 16 من نفس المرسوم ضرورة احتوائها على بيان " لا يمكن أن تلامس المواد الغذائية" محر بطريقة مرئية ومقرووة و متعذر محوها. أما فيما يتعلق بمستحضرات تنظيف²⁵ تلك الأشياء و اللوازم، فيجب ألا تحتوي على مركبات تشكل خطرا أو مخاطرة على صحة المستهلكين و أمنهم، كما يجب أن تستعمل حسب توافيقها مع الاستعمال الموجهة إليه²⁶، و كذا طبقا للتعليمات المسجلة على الوسم من أجل تفادي كل أخطار تلوث المواد الغذائية²⁷، كما يجب أن يتم تخزين هذه المستحضرات في أماكن ملائمة و موجهة لهذا الغرض²⁸.

ثانيا: ضوابط النظافة المرتبطة بظروف تصنيع المواد الغذائية

إلى جانب ضوابط النظافة المفروضة على المتدخل و المرتبطة بعملية تصنيع المواد الغذائية، سعى المشرع إلى وضع ضوابط أخرى للنظافة تتصل بظروف تصنيع الأغذية، و ذلك من خلال إلزام المتدخل بضرورة نظافة المنشآت و أوجب أن تكون هذه الأخيرة ملائمة لغرض التصنيع (1)، إلى جانب إلزامه بالحرص على نظافة المستخدمين، و على كفاءتهم في مجال التصنيع الغذائي (2).

1- ضرورة نظافة المنشآت و ملاءمتها لغرض التصنيع

لقد تضمن القسم الثاني من المرسوم التنفيذي رقم 17-140 مختلف الضوابط المتعلقة بالمنشآت التي يتم فيها تصنيع المواد الغذائية، و في هذا الإطار ينبغي أن يتم تصميم تلك المنشآت و تهيئتها بطريقة تسمح بتطبيق الطرق الحسنة للنظافة و الوقاية من تلويث المواد الغذائية²⁹.

كما وجب أن تكون المحلات و ملحقاتها التي يتم فيها التعامل مع المواد الغذائية ذات أبعاد كافية بالنظر إلى طبيعة استعمالها و المستخدمين اللازمين و التجهيزات و المعدات المستخدمة، كما وجب أن تحتوي على فضاءات منفصلة لتخزين المواد الأولية و المواد الحولة، و كذا على التهيئات اللازمة التي تضمن عدم استقرار الحشرات و

القوارض و الحيوانات و الملوثات الخارجية لاسيما التي تتسبب فيها الاضطرابات الجوية و الفيضانات و دخول الغبار، إلى جانب ضرورة انصافها عن أماكن حفظ الملابس و عن المراحيض أو دورات المياه³⁰.

هذا و يجب أن تكون المحلات و ملحقاتها بكيفية تسمح بالفصل بين مناطق و أقسام استلام المواد الأولية و تقسيمها و تخزينها و مناطق تحضير المنتج و توضيحه، و بين مناطق صنع المنتجات القابلة للاستهلاك و تخزينها و المناطق المستعملة للمنتجات غير القابلة للاستهلاك³¹.

إلى جانب ذلك، و يجب أن تكون أغلفة الأرضية و أسطح الجدران مصانة جيدا و سهلة التنظيف و التطهير و مصنوعة من مواد مانعة للتسرب و غير قابلة للامتصاص و قابلة للغسل و غير سامة³²، و كذلك الشأن بالنسبة لأسطح التجهيزات في المناطق التي يتم فيها التعامل مع المواد الغذائية³³.

هذا و يجب أن تكون الأسقف و أشباه الأسقف و كذا التجهيزات الأخرى المعلقة مصممة و مصنعة بطريقة تسمح بإبقائها في حالة نظافة بصفة دائمة و بمنع القاذورات و بتقليل تراكم و ظهور التعفنات غير المرغوب فيها و كذا سقوط الجزيئات على المواد الغذائية أو على الأسطح التي يمكن أن تلامس المواد الغذائية³⁴.

كما يجب أن تكون النوافذ و المنافذ الأخرى التي تسمح بالاتصال بالمحيط الخارجي مجهزة بستائر واقية من الحشرات و سهلة النزاع من أجل تنظيفها³⁵.

كما و يجب أن تكون الأبواب مغلقة بمواد ملساء و غير قابلة للامتصاص و سهلة التنظيف و عند الحاجة سهلة التطهير، و ينبغي أن تبقى دوما في حالة نظيفة³⁶.

و مهما يكن، فقد أوجب القسم الأول من نفس المرسوم ضرورة عدم إقامة مواقع المنشآت في المناطق الملوثة و ذات النشاطات الصناعية المولدة لمصادر محتملة للتلوث و التي تشكل خطرا على الأمن و النظافة الصحية للمواد الغذائية، أو في المناطق المعرضة للفيضانات، أو تلك القابلة لأن تكون معرضة للآفات و القوارض و الحيوانات الأخرى الضارة³⁷.

2- ضرورة نظافة المستخدمين و كفاءتهم في مجال التصنيع الغذائي

يعتبر المستخدم في مجال التصنيع الغذائي من أكبر الأسباب المؤدية إلى تلوث و فساد المواد الغذائية نتيجة لاحتكاكه المباشر بها و ملامسته لها³⁸، و من ثم فإن ضمان حق المستهلك في غذاء نظيف لا يتوقف فقط على نظافة منشآت التصنيع، بل ينبغي أن يلتزم المتدخل بضوابط النظافة الخاصة بالأشخاص القائمين على تصنيع الأغذية، مثلما أشارت إليه المادة 6 من القانون رقم 09-03 سالف الذكر.

و بالرجوع إلى الفصل الرابع عشر من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، يتضح أنه من الواجب على كل متدخل أن يسهر على ملاءمة بدل المستخدمين الذين يعملون في منطقة التعامل والتداول مع المواد الغذائية، وأن يكونوا

على مستوى عال من النظافة الجسدية والهندام، وألا يرتدوا أو يدخلوا أشياء شخصية مثل الحلي و الساعات و الدبابيس، وغيرها من الأشياء المشابهة³⁹، كما ينبغي عليه أن يجمع الأشخاص المصابين أو الحاملين لمرض متقل عن طريق المواد الغذائية، أو يعانون من جروح متعفنة أو طفح جلدي أو إسهال أو التهابات من التعامل مع المواد الغذائية والدخول إلى أماكن التعامل معها⁴⁰.

هذا، ويجب على المستخدمون المنوط بهم التعامل مع الأغذية أن يخضعوا لفحوصات طبية دورية، و لفحوصات تكميلية كل ستة (6) أشهر على الأقل، وعمليات التطعيم المنصوص عليها في التشريع و التنظيم المعمول بهما⁴¹.

كما يجب على كل متدخل القيام بفرض تدابير وقواعد النظافة على المستخدمين قصد تجنب كل تصرف من شأنه أن يؤدي إلى تلويث المواد الغذائية، كالأكل والمضغ واستهلاك المواد التبغية، والبصق، و كل تصرف غير صحي في مناطق التعامل مع المواد الغذائية⁴².

كما يجب أن يكون غسل الأيدي وعند الحاجة تطهيرها فعالا ومنتظما قبل التعامل مع المواد الغذائية، لاسيما بعد استعمال المراحيض وذلك عن طريق وضع لافتات وإعلانات وتوصيات للمستخدمين في الأماكن المناسبة⁴³.

إلى جانب ذلك، أُلزم المشرع كل متدخل بتنظيم دخول الأشخاص الأجانب عن المنشآت (زوار مرتبصون) إلى الأماكن المخصصة للمواد الغذائية، وتحديد إجراءات النظافة المطبقة لاسيما في مجال النظافة الجسدية ونظافة الهندام⁴⁴.

و لم يكتف المشرع بإلزام المتدخل بضرورة السهر على نظافة المستخدمين، إنما فرض عليه كذلك أن يلتزم بالسهر على ضرورة أن يكون المستخدمون مؤظرين و متحصلين على تكوينات و /أو تعليمات في مجال النظافة الغذائية تتلاءم مع العمليات المكلفين بالقيام بها⁴⁵.

ثالثا: ضوابط النظافة المطبقة عند نقل المواد الغذائية

بعد تنفيذ المتدخل لالتزامه باحترام ضوابط النظافة التي تقتضيها عملية التصنيع الأولي للمواد الغذائية، و كذا مراعاته للضوابط المرتبطة بعملية التصنيع، و جب عليه أن يراعي ضوابط النظافة المتصلة بعملية نقل المادة الغذائية، حتى يضمن حصول المستهلك على غذاء نظيف ليس من شأنه الإضرار بصحته، و يتعلق الأمر في هذا الإطار بضرورة نظافة العتاد المخصص لنقل المواد الغذائية(1)، و كذا ضرورة تهيئته بشكل مانع للتلوث(2).

1- ضرورة نظافة العتاد المخصص لنقل المواد الغذائية

و في هذا الإطار فرض المرسوم التنفيذي رقم 17-140، ضرورة أن يكون العتاد الموجه لنقل المواد الغذائية مخصصا بصفة حصرية لهذا الاستعمال⁴⁶، وأن يكون نظيفا وفي حالة صيانة جيدة تسمح بحمايته من كل تلوث⁴⁷.

هذا، و عندما يتعلق الأمر بالمواد الغذائية غير المعبأة، سواء كانت في شكل حبيبات أو سائلة أو مسحوقة أو، يجب نقلها في حاويات مخصصة لهذا الغرض و ملائمة لها تحمل بيانا واضحا ومرئيا وغير قابل للمحو يوضح بأنها مخصصة حصريا لنقل المواد الغذائية، أو تحمل بيان: " للمواد الغذائية فقط"، ويجب أن يُكتب هذا البيان باللغة العربية أو بلغات أخرى سهلة الفهم⁴⁸.

2- ضرورة تهيئة العتاد المخصص لنقل المواد الغذائية بشكل مانع للتلوث

وأن يتم تزويده بالتجهيزات والضرورية التي تضمن الحفظ الجيد للمواد الغذائية المنقولة وتحول دون وقوع أي تلف لها⁴⁹. كما يجب أن يكون هذا العتاد مصمما و مصنعا بطريقة تسمح بتنظيفه و /أو تطهيره بصفة لائقة⁵⁰، و أن يكون مهينا بطريقة تسمح بتنظيفه بصفة لائقة، كما يجب أن يضمن بقاء المواد الغذائية في شروط الحرارة والرطوبة الملائمة والشروط الأخرى الضرورية لحمايتها من تكاثر الجراثيم المرضية أو من كل تلف قد يجعلها غير صالحة للاستهلاك⁵¹.

و مهما يكن، و عندما يسمح العتاد أو وسيلة النقل بنقل مواد غذائية مختلفة في نفس الوقت، فإنه يجب أن يتم فصلها بما فيه الكفاية بطريقة تسمح بتفادي أي تلوث متقاطع⁵².

خاتمة:

من خلال ما تقدم يتضح أن المشرع الجزائري قد أولى اهتماما بالغا للمواد الغذائية بالنظر للأهمية الكبيرة للغذاء في حياة المستهلك الذي كثيرا ما يتعرض لتسممات غذائية تنجم عن إهمال المتدخلين لمتطلبات النظافة الغذائية، و هو الأمر الذي دفع بالمشرع الجزائري إلى السعي نحو إلزامهم بضرورة نظافة المواد الغذائية بمقتضى المادة 6 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش.

و حرصا من المشرع على ضمان حق المستهلك في غذاء نظيف، و وقايته من أخطار الأغذية الملوثة، أصدر المرسوم التنفيذي رقم 17-140، ليحدد من خلاله شروط النظافة و النظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك، حيث تضمن هذا المرسوم العديد من النصوص التي ساهمت إلى درجة كبيرة في تأطير مسألة نظافة الغذاء التي تتوقف - بمقتضاه - على التزام المتدخل باحترام كل ضوابط نظافة الأغذية، سواء ما تعلق منها بعملية تصنيعها الأولى أو ما تعلق بظروف تصنيعها، أو بعملية نقلها.

و على الرغم من تعدد هذه النصوص الآمرة التي تلزم المتدخل بضرورة احترام ضوابط النظافة في تصنيع الغذاء و تسويقه، إلا أن الواقع لا يزال يثبت الكثير من التجاوزات، و انتشار للعديد من المواد الغذائية المفتقرة لأدنى شروط النظافة، التي أصابت المستهلك في صحته و سلامته.

و على ضوء ما تقدم نقترح:

- ضرورة تشديد و تكثيف الرقابة الدورية و المستمرة على المصانع التي يتم فيها تصنيع مختلف المواد الغذائية و التعامل بصرامة مع إهمال المستخدمين القائمين على التصنيع لواجب النظافة، كما وجب أن يمتد نطاق هذه الرقابة إلى توقيف مركبات نقل الأغذية من أجل فحصها و التأكد من مدى نظافتها و تهيئتها على نحو يضمن حفظ المواد الغذائية من التلوث.

- ضرورة تعديل نص المادة 6 من القانون رقم 09-03 و إدراج إلزامية مراعاة المتدخل لضوابط النظافة المتصلة بعملية تصنيع الأولي للمواد الغذائية، إلى جانب ضوابط نظافة المستخدمين و أماكن التصنيع، و ذلك حتى تتماشى و مقتضيات المرسوم التنفيذي 17-140، مما يعزز من ضمان حق المستهلك في غذاء نظيف.

قائمة المصادر و المراجع:

أولاً: قائمة المصادر:

- 1- القانون رقم 09-03 المؤرخ في 25 فبراير 2009، يتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش، ج ر، العدد 15، الصادرة في 8 مارس 2009، المعدل و المتمم.
- 1- المرسوم التنفيذي رقم 14-366 - المؤرخ في 15 ديسمبر 2014، المتعلق بتحديد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية، ج ر، العدد 74، الصادرة في 25 ديسمبر 2014.
- 2- المرسوم التنفيذي رقم 16-299 المؤرخ في 23 نوفمبر 2016، يحدد شروط و كيفيات استعمال الأشياء و اللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية، و كذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم، ج ر، العدد 69، الصادرة في 6 ديسمبر 2016.
- 3- المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المؤرخ في 11 أبريل 2017، يحدد شروط النظافة و النظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، ج ر، العدد 24، الصادرة في 16 أبريل 2017.
- 4- القرار وزارى مشترك، مؤرخ في 18 غشت 1993، يتعلق بمواصفات بعض أنواع الحليب المعد للاستهلاك وعرضه، ج ر، العدد 69، الصادرة في 23 أكتوبر 1993.
- 5- القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 16 جانفي 2019، الذي يحدد الخصائص المتعلقة بالأشياء واللوازم المصنعة من الخبز الموجهة لملامسة المواد الغذائية، ج ر، العدد 36، الصادرة في 6 يونيو 2019.

ثانيا: قائمة المراجع:

- 1- إسماعيل نامق حسين، المسؤولية المدنية عن التلوث الغذائي، دراسة تحليلية مقارنة، مجلة المفكر، المجلد 9، العدد 11، جامعة محمد خيضر بسكرة، 2014، ص 14.
- 2- ذهبية لطرش، واقع الصناعات الزراعية الغذائية في الجزائر و مدى مساهمتها في تحقيق الأمن الغذائي، مجلة العلوم الاقتصادية و علوم التسيير، العدد 15، 2015.
- 3- عبد الحق لخضاري و حسيبة زغلامي، حماية المستهلك من خلال الالتزام بضمان السلامة الغذائية، مجلة الحقوق و الحريات، المجلد 3، العدد 4، جامعة محمد خيضر بسكرة، 2017.

التهميش:

- ¹ ذهبية لطرش، واقع الصناعات الزراعية الغذائية في الجزائر و مدى مساهمتها في تحقيق الأمن الغذائي، مجلة العلوم الاقتصادية و علوم التسيير، العدد 15، 2015، ص 195.
- ² يقصد بالتلوث الغذائي : وصول الكائنات الحية الدقيقة أو أي أجسام غريبة غير مرغوب بوجودها في المادة الغذائية، و يعتبر الغذاء ملوثا متى احتوى على جراثيم ممرضة أو مواد مشعة أو اختلط بمواد كيميائية سامة. نقلا عن: إسماعيل نامق حسين، المسؤولية المدنية عن التلوث الغذائي، دراسة تحليلية مقارنة، مجلة المفكر، المجلد 9، العدد 11، جامعة محمد خيضر بسكرة، 2014، ص 14.
- ³ القانون رقم 09-03 المؤرخ في 25 فبراير 2009، يتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش، ج ر، العدد 15، الصادرة في 8 مارس 2009، المعدل و المتمم.
- ⁴ أنظر المادة 1 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المؤرخ في 11 أبريل 2017، يحدد شروط النظافة و النظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، ج ر، العدد 24، الصادرة في 16 أبريل 2017.
- ⁵ إن إقرار المرسوم التنفيذي 17-140 ضرورة مراعاة ضوابط النظافة المتصلة بعملية تصنيع الأولي للمواد الغذائية يعزز من ضمان حق المستهلك في غذاء نظيف، على اعتبار أن هذه الضوابط مرتبطة بمرحلة أولية، و قد أغفل المشرع النص على هذه الضوابط في المادة 6 من القانون رقم 09-03 مكتفيا فقط بالإشارة إلى إلزامية نظافة أماكن و محلات تصنيع المواد الغذائية أو معالجتها أو تحويلها أو تخزينها، أو وسائل نقلها، و هذا ما يفتح مجالا للاستفهام حول استبعاد المشرع بموجب القانون رقم 09-03، للضوابط المتعلقة بمرحلة التصنيع الأولي، على الرغم من أن نظافة الغذاء تقتضي التقيد بها من باب أولى.
- ⁶ يقصد بشروط وضع المواد الغذائية للاستهلاك عملا بالفقرة 1 من المادة 3 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140: " القواعد العامة الواجب احترامها في مجال النظافة و النظافة الصحية خلال عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك".

- ⁷ مضمون المادة 7 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، سالف الذكر.
- ⁸ مضمون الفقرتين 1 و 2 من المادة 8 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، سالف الذكر.
- ⁹ مضمون الفقرات 3، 4، و 5 من المادة 8 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، سالف الذكر.
- ¹⁰ مضمون المادة 43 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، سالف الذكر.
- ¹¹ مضمون المادة 44 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، سالف الذكر.
- ¹² مضمون الفقرة 1 من المادة 9 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، سالف الذكر.
- ¹³ مضمون الفقرتين 2 و 3 من المادة 9 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، سالف الذكر.
- ¹⁴ عرفت الفقرة 1 من المادة 3 من المرسوم التنفيذي رقم 14-366 - المؤرخ في 15 ديسمبر 2014، المتعلق بتحديد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية، ج ر، العدد 74، الصادرة في 25 ديسمبر 2014 - الملوث بأنه: " 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 وفي التحويل وفي الحضير 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".
- ¹⁵ قرار وزاري مشترك، مؤرخ في 18 غشت 1993، يتعلق بمواصفات بعض أنواع الحليب المعد للاستهلاك وعرضه، ج ر، العدد 69، الصادرة في 23 أكتوبر 1993
- ¹⁶ الفقرة 1 من المادة 8 من القرار الوزاري المشترك، مؤرخ في 18 غشت 1993.
- ¹⁷ مضمون الفقرة 1 من المادة 51 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، سالف الذكر.
- ¹⁸ مضمون الفقرة 2 من المادة 51 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، سالف الذكر.
- ¹⁹ مضمون الفقرة 1 من المادة 52 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، سالف الذكر.
- ²⁰ مضمون الفقرتين 2 و 3 من المادة 52 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، سالف الذكر.
- ²¹ المرسوم التنفيذي رقم 16-299 المؤرخ في 23 نوفمبر 2016، يحدد شروط و كيفيات استعمال الأشياء و اللوازم الموجهة لملاسة المواد الغذائية، وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم، ج ر، العدد 69، الصادرة في 6 ديسمبر 2016.
- ²² نصت المادة 2 من المرسوم التنفيذي 91-04، سالف الذكر على: " يوصف بالمواد المعدة لكي تلامس الأغذية كل تجهيز أو عتاد أو أداة أو غير ذلك من المواد أو المنتجات التامة الصنع مهما تكن مادتها الأصلية المعدة بحكم استعمالها المألوف لكي تلامس الأغذية. و تمتد هذه الصفة لتشمل العمارات أو أجزاء العمارات التي من شأنها أن تكون ملاسة للأغذية".
- ²³ القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 16 جانفي 2019، الذي يحدد الخصائص المتعلقة بالأشياء واللوازم المصنعة من الخزف الموجهة لملاسة المواد الغذائية، ج ر، العدد 36، الصادرة في 6 يونيو 2019.

²⁴ باستثناء الأواني و الأوعية المستعملة في الطبخ التي تكون بطبيعتها موجهة لملامسة المواد الغذائية مثلما أشارت إليه المادة 15 من نفس المرسوم.

²⁵ يقصد بـ**مستحضر التنظيف** حسب الفقرة 2 من المادة 4 من المرسوم التنفيذي رقم 16-299: " كل منتج يملك خصائص التنظيف أو التطهير يستعمل وحده أو مركبا مع منتج أو منتجات أخرى قصد زيادة فعاليته، بما في ذلك المنتجات الموجهة لتحسين الغسل بعد استعمال منتجات التنظيف أو التطهير". وتمتد هذه الصفة لتشمل المواد المعدة لتحسين الغسل عقب استعمال مواد التنظيف أو التطهير".

²⁶ مضمون المادة 22 من المرسوم التنفيذي رقم 16-299، سالف الذكر.

وتمتد هذه الصفة لتشمل المواد المعدة لتحسين الغسل عقب استعمال مواد التنظيف أو التطهير".

²⁷ مضمون المادة 23 من المرسوم التنفيذي رقم 16-299، سالف الذكر.

²⁸ مضمون المادة 24 من المرسوم التنفيذي رقم 16-299، سالف الذكر.

²⁹ مضمون المادة 12 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، سالف الذكر.

³⁰ مضمون المادة 13 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، سالف الذكر.

³¹ مضمون الفقرتين 1 و 2 من المادة 14 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، سالف الذكر.

³² مضمون الفقرة 1 من المادة 15 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، سالف الذكر.

³³ مضمون المادة 16 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، سالف الذكر.

³⁴ مضمون المادة 17 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، سالف الذكر.

³⁵ أنظر المادة 18 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، سالف الذكر.

³⁶ مضمون المادة 19 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، سالف الذكر.

³⁷ مضمون المادة 11 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، سالف الذكر.

³⁸ عبد الحق لخضاري و حسبية زغلامي، حماية المستهلك من خلال الالتزام بضمان السلامة الغذائية، مجلة الحقوق و الحريات،

المجلد 3، العدد 4، جامعة محمد خيضر بسكرة، 2017، ص 415.

³⁹ مضمون الفقرة 1 من المادة 55 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، سالف الذكر.

⁴⁰ مضمون الفقرة 2 من المادة 55 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، سالف الذكر

⁴¹ مضمون الفقرة 3 من المادة 55 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، سالف الذكر

⁴² مضمون الفقرة 4 من المادة 55 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، سالف الذكر

⁴³ مضمون الفقرة 5 من المادة 55 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، سالف الذكر

⁴⁴ مضمون الفقرة الأخيرة من المادة 55 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، سالف الذكر

⁴⁵ مضمون الفقرة 1 من المادة 56 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، سالف الذكر

⁴⁶ مضمون الفقرة 1 من المادة 34 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140.

⁴⁷ مضمون الفقرة 2 من المادة 36 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140.

⁴⁸ مضمون المادة 38 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140.

⁴⁹ مضمون الفقرتين 1 و2 من المادة 34 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140.

⁵⁰ مضمون الفقرة 1 من المادة 36 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140.

⁵¹ مضمون الفقرة الأخيرة من المادة 36 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140.

⁵² مضمون المادة 37 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140، المرجع السابق.