

آليات ضمان سلامة المواد الغذائية

Law guarantees of food safety

بن لحرش نوال*

جامعة الإخوة منتوري قسنطينة 1 (الجزائر)، benlahreche.nawel@gmail.com

مخبر البحوث في العقود وقانون الأعمال

تاريخ النشر: 2024/06/20

تاريخ القبول: 2024/04/16

تاريخ الاستلام: 2024/02/20

ملخص:

في ظل الأخطار التي أصبحت تهدد حياة الإنسان نتيجة للتطور الحاصل في مجال الأغذية والصناعة الغذائية اهتمت الدول بمجال سلامة الأغذية، حيث تم وضع مجموع الآليات الدولية التي تكفل سلامة هذه المواد وبالتالي عدم تشكيلها خطرا على صحة المستهلك لعل أهمها هيئة الدستور الغذائي باعتبارها الجهة المختصة بإعداد المواصفات الدولية في مجال الأمن الصحي للغذاء. كذلك الأمر بالنسبة للجزائر، فقصود مواكبة الاتجاه الدولي في هذا المجال وبالإضافة إلى القانون الإطار لحماية المستهلك وهو القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم تم وضع العديد من النصوص التنظيمية التي تكفل سلامة المواد الغذائية في كل مراحل وضعها للاستهلاك.

لكن وبالرغم من ذلك لايزال المستهلك الجزائري يعاني من الأضرار الناتجة عن المنتجات الغذائية الغير سليمة وذلك يعود إلى عدة أسباب أهمها الغش في هذه المنتجات.

كلمات مفتاحية: الغذاء، غذاء سليم، ضمان السلامة الغذائية.

Abstract:

In light of the dangers that have become a threat to human life as a result of the development taking place in the field of food and the food industry, countries have paid attention to the field of food safety, as a number of international mechanisms have been put in place to ensure the safety of these materials and thus that they do not constitute a threat to the health of the consumer. Perhaps the most important of them is the Codex Alimentarius Commission, as it is the authority responsible for preparing standards. International in the field of food health security.

The same applies to Algeria. In order to keep pace with the international trend in this field, and in addition to the framework law for consumer protection, which is Law No. 09-03 relating to consumer protection and the suppression of adulteration, as amended and supplemented, many regulatory texts have been put in place that guarantee the safety of foodstuffs at all stages of their preparation for consumption.

However, despite this, the Algerian consumer still suffers from harm resulting from unsound food products, due to several reasons, the most important of which is fraud in these products.

Keywords: food; healthy food; ensuring food safety.

* المؤلف المرسل.

مقدمة:

للغذاء أهمية كبيرة خاصة إذا تعلق الأمر بغذاء الانسان. حيث أصبح هذا الموضوع يحتل مكانة كبيرة في نفوس الناس على اختلاف درجاتهم ومستواهم وذلك لارتباطه بحياتهم وشدة حاجتهم اليه لإشباع رغبتهم الضرورية التي لا تستقيم حياتهم بدونها. فبالنظر إلى هذه الأهمية عقدت معظم دول العالم أول مؤتمر عالمي للغذاء سنة 1943. وباعتباره أحد أهم حقوق الانسان التي يكتسبها بمجرد ولادته، جاءت الدساتير الحديثة للدول لتعرف وتبين عدة حقوق انسانية هامة تعرف بالحقوق الاجتماعية والاقتصادية التي يدخل فيها حق الفرد والأسرة في الرعاية الصحية، والذي يتفرع عنه حقهم في غذاء سليم.

وقصد ضمان هذا الحق وبغية مواجهة الأخطار الماسة بسلامة الانسان التي اتسعت في الآونة الأخيرة، حيث تفاقمت الأضرار الناتجة عن استهلاك العديد من المواد الغذائية خاصة بعد ظهور وسائل جديدة عدة للزراعة وتربية الحيوانات والصناعة والحفظ والتعليب، اعتنت غالبية الدول خاصة المتقدمة منها بحق سلامة الغذاء واعتمدت حمايته مجموعة من الأطر القانونية الدولية التي تعنى بضمنان هذا الحق، وهذا قصد تطبيق هذه الضمانات واحتضانها على المستوى الداخلي للدول.

لذا فالإشكالية التي يطرحها هذا المقال تتمثل في: ما مدى ضمان سلامة المواد الغذائية؟

حيث يتفرع عن هذه الإشكالية إشكاليات فرعية تتمثل فيما يلي:

✓ ما هي الضمانات القانونية الدولية لضمان سلامة المواد الغذائية

✓ ما هو موقف المشرع الجزائري من ذلك

✓ ما مدى ضمان سلامة المواد الغذائية في الجزائر

للإجابة عن هذه الاشكالية والإشكاليات الفرعية إذا سنقوم من خلال هذا المقال بتحديد أولا الضمانات القانونية الدولية لسلامة المواد الغذائية، ثم موقف المشرع الجزائري من ضرورة ضمان سلامة هذه المواد، وذلك من خلال محورين كما ما يلي:

المحور الأول: الآليات الدولية لضمان سلامة المواد الغذائية

يعتبر الحق في سلامة الغذاء من الحقوق التي تم الاعتراف بها وكفالتها من خلال الهيئات والمواثيق الدولية التي تعنى بهذا المجال. فقد جاء في المادتان الأولى والثانية من افتتاحية دستور منظمة الأغذية والزراعة FAO⁽¹⁾ أنها تطالب كل البلدان الأعضاء في المنظمة بضرورة قيامها بنشاطات على المستوى الداخلي بصفة منفردة أو بالاشتراك مع بعضها البعض تسعى من خلالها إلى تحسين مستوى التغذية والارتقاء بمستوى المعيشة، ويتعلق الأمر بمجموع النصوص القانونية التي تهدف إلى تعزيز فاعلية عمليات الانتاج وتوزيع المنتجات الغذائية ذات المصدر الزراعي، الأمر الذي لا يمكن أن يأتي إلا من خلال اعادة النظر في أحوال سكان الأرياف وتهيئة الظروف المواتية لأعمالهم من انتاج زراعي وغيرها⁽²⁾.

فيما يخص الأمن الغذائي فقد عرفته منظمة الأغذية و الزراعة على أنه مجموع المقاييس الواجب احترامها خلال عمليات انتاج الغذاء مروراً بجميع مراحلها قصد ضمان أمنه وسلامته وقابليته للاستهلاك⁽³⁾.
أما اعلان مؤتمر الغذاء العالمي الذي تم عقده سنة 1974 فقد أكد هو الآخر على هذا الحق - الحق في سلامة الغذاء - وذلك من خلال قوله أن الغذاء يعتبر من الاحتياجات الأساسية والضرورية للإنسان، حيث يجب أن يتوفر فيه مجموعة من الشروط يمكن تلخيصها فيما يلي:

✓ أن يكون مقبولاً، كافياً، امناً ومتوازياً

✓ أن يتمكن الانسان من الوصول إليه دون المساس بكرامته

كما جاء التأكيد على الحق في غذاء سليم وامن بموجب المادة الحادية عشر من الميثاق الدولي للحقوق الاقتصادية والاجتماعية، ومن بين ما نصت عليه هذه المادة حث الدول المعنية وحدها أو من خلال تعاونها مع الدول الأطراف الأخرى وقصد الحصول على غذاء قابل للاستهلاك بالاهتمام بتقنيات الإنتاج، الحفظ والتوزيع⁽⁴⁾.
هذا ومن أهم الآليات الدولية التي تهدف إلى ضمان أمن وسلامة المواد الغذائية مالي:

أولاً: الاتفاق حول تطبيق تدابير الصحة والصحة النباتية SPS

وهو عبارة عن معاهدة دولية خاصة بالمنظمة العالمية للتجارة، حيث دخل هذا الاتفاق حيز التنفيذ مع إنشاء هذه المنظمة وذلك سنة 1995⁽⁵⁾. اما عن أهدافه وبحسب ما نصت عليه الديباجة الخاصة به فتتمثل في: العمل على الحفاظ على صحة الإنسان والحيوان والنبات، العمل على اعداد إطار خاص يضم مجموع القواعد التي ترمي إلى حماية صحة الإنسان والنبات ووضعه للتنفيذ قصد الحد من تأثيرها السلبي على التجارة، تعزيز الاستخدام الموحد بين الدول المعنية من خلال مواصفات وتوصيات للتدابير الرامية إلى الحفاظ على صحة الإنسان والنبات ومد يد العون للدول النامية في هذا المجال⁽⁶⁾.

فهذا الاتفاق إذا يهدف إلى تحديد الشروط التي يمكن من خلالها أن تتبنى الدول الأعضاء في المنظمة العالمية للتجارة وضع للتطبيق تدابير صحة الحيوان والأمن الصحي للأغذية، والصحة النباتية التي لها تأثير بطريقة أو بأخرى على التجارة الدولية⁽⁷⁾، فهو إذا يعمل على تشجيع هذه الدول على تأسيس التعليمات الوطنية الخاصة بأمن المواد أو المنتجات الغذائية والصحة الحيوانية أو النباتية على مجموع المقاييس والتوصيات المعنية ذات الطابع الدولي إن وجدت.

كما يشجع هذا الاتفاق أيضا الدول الأعضاء في OMC على تطبيق عملية تقييم المخاطر (l'évaluation des risques)، والمقصود من هذه العملية أنه في حالة ما إذا كانت دولة ما تريد تحقيق الأمن الغذائي والارتقاء إذا بجودة منتجاتها الغذائية من خلال تحقيق مستوى معين من الأمن الصحي من الضروري تأسيس أعمالها في المجال المعني على تقييم المخاطر، وذلك قصد حماية صحة الإنسان من جهة، والحفاظ على الصحة الحيوانية والنباتية من جهة أخرى. غير أن هذا الأمر لا يمكن أن يتم قبل الأخذ بعين الاعتبار رأي التنظيمات الدولية الأخرى المختصة في هذا المجال والمتمثلة في:

✓ هيئة الدستور الغذائي بالنسبة للأمن الغذائي

✓ المنظمة الدولية للصحة الحيوانية فيما يخص صحة الحيوان

- ✓ الاتفاقية الدولية لحماية النباتات فيما يتعلق بالصحة النباتية⁽⁸⁾.
- هذا ومن أهم بنود الاتفاق حول تطبيق تدابير الصحة والصحة النباتية والمبادئ التي يستند عليها حسب ما تم تحديده من قبل المنظمة العربية للتنمية الزراعية ما يلي⁽⁹⁾:
- ✓ تشجيع الدول على ملائمة اجراءاتها مع تلك الصادرة عن الهيئات الدولية ذات الاختصاص في المجال المعني
- ✓ قبول المواصفات أو المقاييس الدولية الصادرة عن المؤسسات الثلاث المذكورة أعلاه – هيئة الدستور الغذائي، المنظمة الدولية للصحة الحيوانية والاتفاقية الدولية لحماية النباتات-، وقبول أيضا التدابير الصادرة عن الدول الأخرى في حال مطابقتها للتدابير الدولية.
- ✓ تشجيع الدول على الاعتراف المتبادل بصحة الاجراءات المطبقة في الدول الأعضاء وبالتالي الاعتراف المتبادل بشهادات المطابقة الصادرة عن ذلك.
- أما فيما يخص أهم الشروط التي يفرضها هذا الاتفاق على الدول الأعضاء فتتمثل في ما يلي:
- ✓ الاستناد في تدابير الصحة والصحة النباتية على الآليات الدولية
- ✓ تمكين الدول الأخرى بإبداء رأيها فيما يخص التدابير التي تصدرها خاصة في حال عدم اعتمادها للمعايير الدولية.
- ✓ قبول التدابير الصادرة عن الدول الأخرى واعتبارها مساوية للإجراءات الدولية في حال تحقيقها مستوى الحماية المطلوب.
- ✓ الأخذ بعين الاعتبار الظروف الاقتصادية وتكاليف المراقبة في البلد المستورد، إضافة إلى ما تكلفه أيضا إجراءات التقليل أو الحد من الأخطار.

ثانيا: هيئة الدستور الغذائي

- بالإضافة إلى الاتفاق حول تطبيق تدابير الصحة والصحة النباتية تعتبر هيئة الدستور الغذائي السابق الإشارة إليها أعلاه أيضا من الآليات أو الأجهزة الدولية المعنية بضمن سلامة المواد الغذائية.
- حيث أنشأت هذه الهيئة بالاتفاق بين منظمة الأمم المتحدة للغذاء والزراعة من جهة والمنظمة العالمية للصحة من جهة أخرى، وكان ذلك سنة 1962.
- فعلى اعتبار أنه لا وجود لصحة جيدة بدون تغذية صحية، وأن إنتاج الغذاء في ظروف صحية يؤثر بطريقة إيجابية على الصحة تم الاتحاد بين الإنتاج الغذائي الزراعي والصحة بهدف انشاء الدستور الغذائي⁽¹⁰⁾.
- ومن الأسباب الرئيسية التي دفعت كل من منظمة الأمم المتحدة للغذاء والزراعة والمنظمة العالمية للصحة إلى انشاء هيئة الدستور الغذائي ووضع الدستور الغذائي لاكتشاف المتقدم للأخطار التي يمكن أن يشكلها الغذاء ذا المظهر الصحي والتقنيات الحديثة والمعقدة لإنتاج الأغذية وزيادة التبادل التجاري الدولي، إضافة إلى الرغبة والسعي إلى تحقيق حماية أفضل للمستهلك حماية المستهلك⁽¹¹⁾.

هذا وتعتبر هذه الهيئة - هيئة الدستور الغذائي - أنها الجهة المختصة بإعداد المواصفات أو المقاييس الدولية في مجال الأمن الصحي للغذاء، تشجيع التجارة المشروعة في مجال الغذاء وتنسيق أعمال المنظمات الدولية في المجال المعني، حيث تجتمع هذه المقاييس في ما يسمى بالدستور الغذائي الذي يتضمن وإلى جانب هذه المواصفات الخطوط التوجيهية les directives ومدونات الممارسات الدولية codes de bonnes pratiques المتعلقة بالأغذية، وغيرها من المواصفات العامة المتضمنة لمختلف الشروط الخاصة بالأغذية وشروط صحتها⁽¹²⁾.

فالمواصفات الدولية في مجال سلامة وصحة الأغذية تركز على ثلاث أهداف تتمثل في ما يلي⁽¹³⁾:

✓ تسهيل عمليات التبادل التجاري

✓ تدعيم التجارة الدولية وذلك من خلال محاولة توحيد المواصفات على المستوى الدولي

✓ زيادة التعاون الدولي في مجال التوحيد القياسي.

أما عن أهداف هيئة الدستور الغذائي فنذكر منها على الخصوص ما يلي: ⁽¹⁴⁾

✓ تعزيز إطار صحي للتقييم

✓ الترويج لأوسع نطاق لتطبيق المبادئ العلمية وتحليل المخاطر

✓ زيادة التكامل بين الدستور الغذائي وغيره من وسائل التقييم المتعددة الأطراف

✓ رفع القدرة على الإجابة بطريقة فعالة على المشاكل الجديدة ان وجدت، الناتجة عن التطور الحاصل في مجال

الغذاء والانتاج الغذائي

✓ تعزيز المشاركة لأكبر عدد ممكن للدول في العالم

✓ تعزيز تطبيق مواصفات الدستور الغذائي.

وفي إطار ممارسة دورها تتكون هيئة الدستور الغذائي من مجموعة من اللجان المختصة في مجالات الغذاء أو المواد الغذائية حيث تعمل هذه اللجان كل حسب مجال اختصاصها على وضع المواصفات الدولية و/أو مدونات الممارسات أو الخطوط التوجيهية الخاصة بالمادة الغذائية المعنية. حيث تكفل هذه المواصفات سلامة التجارة الدولية بالأغذية والحفاظ على نوعيتها وجودتها، وبالتالي وثوق مجموع المستهلكين بسلامة المنتجات الغذائية المطابقة لهذه المواصفات.

وحق وان كانت هذه المواصفات اختيارية التطبيق، فهي تشكل وفي الكثير من الحالات أساسا للتشريعات الوطنية⁽¹⁵⁾، وهو الحال بالنسبة للمشرع الجزائري الذي اعتمد وفي كثير من النصوص القانونية التي تهدف إلى ضمان سلامة الغذاء على هذا المواصفات الدولية الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي، خاصة وأن الجزائر تعتبر عضوا لدى هذه الهيئة ممثلة باللجنة الوطنية للمدونة الغذائية (CNCA) le comité national du Codex Alimentarius التي تم انشاءها بموجب المرسوم التنفيذي رقم 05-67 المؤرخ في 30 جانفي 2005 المتضمن إنشاء هذه اللجنة وتحديد مهامها وتنظيمها⁽¹⁶⁾.

ففي إطار مهامها وبالنظر إلى عضويتها في هيئة الدستور الغذائي، تكلف هذه اللجنة بإبداء رأيها حول اقتراحات هيئة الدستور الغذائي وأيضا في مدى انعكاس هذه المقترحات على صحة المستهلك وسلامته وعلى حماية البيئة⁽¹⁷⁾.

المحور الثاني: المواد الغذائية وضمن سلامتها في التشريع الجزائري

بما أنه من غير الممكن التكلم عن كيفية ضمان سلامة المواد الغذائية في التشريع الجزائري دون التعرّيج على مفهوم المادة الغذائية وفقا لهذا للقانون المعني، سنقوم ومن خلال هذا المحور بتحديد أولا تعريف المادة الغذائية ثم ضمان سلامة هذه المادة في التشريع الجزائري.

أولا: تعريف المادة الغذائية

الغذاء في اللغة هو ما يتغذى به من الطعام والشراب، يقال غدت الصبي باللبن أي ربه⁽¹⁸⁾.

وجمع غداء هو غذية، وقد ورد في القرآن الكريم بلفظ الطعام وهو اسم جامع لكل ما يأكل وجمعه أطعمة⁽¹⁹⁾.

هذا ويقصد بالمنتجات الغذائية تلك المنتجات الموجهة للغذاء سواء في شكلها الخام أو عن طريق معالجتها جزئيا أو كليا وتوضيها، وذلك مهما كان مصدرها سواء كان نباتي أو حيواني. كما تعرف الصناعة الغذائية على أنها كل المنتجات الغذائية المتأتية من طريق صناعي مباشرة أو أدخل عليها فعل صناعي⁽²⁰⁾.

أما المشرع فقد عرف المادة الغذائية من خلال الفقرة الثانية من المادة الثالثة من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم على أنها: "... كل مادة معالجة أو معالجة جزئيا أو خام موجهة لتغذية الإنسان أو الحيوان، بما في ذلك المشروبات وعلك المضغ، وكل المواد المستعملة في تصنيع الأغذية وتحضيرها ومعالجتها، باستثناء المواد المستخدمة فقط في شكل أدوية أو مواد التجميل أو مواد التبيغ...".

والملاحظ من خلال هذا التعريف أن المشرع قد اعتبر المادة الغذائية أنها تلك المواد الموجهة لتغذية الإنسان والحيوان على حد سواء وذلك بعد ما كان يقتصر تعريفه لهذه المادة على المواد الخاصة بتغذية الإنسان فقط بمقتضى المرسوم التنفيذي رقم 90-367 المتعلق بوسم السلع الغذائية وعرضها⁽²¹⁾ خاصة وأن إنتاج الغذاء الموجه للحيوان باستخدام التكنولوجيا الحديثة في انتشار كبير مع تراجع استخدام العلف والغذاء الطبيعي له.

ثانيا: ضمان سلامة المواد الغذائية في التشريع الجزائري:

عرف المشرع مصطلح منتج سليم من خلال الفقرة 11 من المادة الثالثة من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش على أنه كل منتج خال من أي نقص أو عيب يخفى يضمن عدم الإضرار بصحة المستهلك أو مصالحه المادية والمعنوية.

وفيما يخص سلامة المنتجات الغذائية فقد عرفها على أنها: غياب كلي أو وجود في مستويات مقبولة وبدون خطر في مادة غذائية للملوثات أو مواد مغشوشة أو سموم طبيعية أو أية مادة أخرى بإمكانها جعل المنتج مضرًا بالصحة بصورة حادة أو مزمنة⁽²²⁾.

فمن خلال هذان التعريفان يرى البعض أن مبدأ سلامة المنتجات الغذائية في التشريع الجزائري يقصد منه كل منتج يجب أن يحتوي على ضمانات ضد كل المخاطر التي من شأنها أن تمس بصحة المستهلك أو أمنه، أو تضر بمصالحه المادية، وهو التزام يقع على عاتق كل متدخل يضع المنتج في السوق⁽²³⁾.

هذا وقصد تحديده لكيفية أو اليات ضمان سلامة المواد الغذائية، نص المشرع ومن خلال الفصل الأول من الباب الثاني من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش على إلزامية النظافة والنظافة الصحية للمواد الغذائية وسلامتها وذلك ضمن المواد من 04 إلى 08.

فقد جاء في المادة 04 أنه يجب على كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك أن يأخذ بعين الاعتبار إلزامية سلامة هذه المواد، وبالتالي الزاينة عدم مساسها بالسلامة الصحية للمستهلك.

كما نص ومن خلال المادتان السادسة والسابعة من نفس القانون على إلزامية احترام المتدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك اجراءات وشروط نظافة الأشخاص العاملين في الأماكن المعنية وكذلك نظافة أماكن الإنتاج بما تتضمنه هذه العملية من معالجة، تحويل، التخزين والنقل، وضمان عدم تعرضها للإتلاف وإلزامية عدم احتواء التجهيزات واللوازم والعتاد والتغليف وغيرها من الآلات المخصصة للملازمة للمواد الغذائية إلا على اللوازم التي لا تؤدي إلى اضرارها.

وتطبيقا لأحكام المواد الخاصة بإلزامية النظافة والنظافة الصحية للمواد الغذائية، وضع المشرع مجموعة من النصوص التنظيمية المتضمنة لمحمل الشروط والقواعد الواجب احترامها بهدف ضمان سلامة هذه المواد، حيث اعتمد وفي كثير من الحالات عند وضع هذه النصوص على المواصفات والمقاييس الدولية الخاصة بمجال المواد أو المنتجات الغذائية. ومن هذه النصوص التنظيمية نذكر على الخصوص:

- المرسوم التنفيذي رقم 15-172 المحدد للشروط والكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية⁽²⁴⁾ الذي جاء في المادة الخامسة منه أنه يجب أن لا تحتوي المواد الغذائية على كائنات حية دقيقة أو سمومها أو نواتج الأيض بكميات تشكل خطرا غير مقبول على صحة المستهلك...".

- المرسوم التنفيذي رقم 14-366 المؤرخ في 15 ديسمبر سنة 2014 المحدد للشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية⁽²⁵⁾، حيث نص المشرع ومن خلال هذا النص التنظيمي على تحديد القائمة المتضمنة للحد الأقصى المسموح به لبقايا الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية حسب الحالة المعنية بموجب قرار من وزير التجارة والوزير المعني⁽²⁶⁾.

كما نص في الفقرة الأولى من المادة السادسة من نفس المرسوم على إلزامية عدم وضع المنتجات الغذائية التي تتجاوز الحدود القصوى فيما يتعلق ببقايا الملوثات في السوق قصد استهلاكها.

- المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المؤرخ في 11 أبريل سنة 2017 المحدد لشروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري⁽²⁷⁾، حيث جاء هذا النص تطبيقا لأحكام المادة السادسة من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم، فقد عرف المشرع من خلال هذا

النص التنظيمي أمن المواد الغذائية بأنه ضمان أن لا تشكل المنتجات الغذائية خطرا على سلامة المستهلك وذلك سواء عند إعدادها و/أو عند استهلاكها.

هذا ومن الشروط والقواعد المتعلقة بنظافة المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري المحددة بموجب هذا النص التنظيمي نذكر ما يلي:

✓ الشروط المتعلقة بالمنتجات الأولية:

حدد المشرع من خلال المادة التاسعة من الفصل الرابع من نفس المرسوم التنفيذي الشروط المتعلقة بعملية الإنتاج الأولي. ومن أهم هذه الشروط أن تكون المحلات والأجهزة المعدة لجني المواد الأولية أو تلك المخصصة للعمليات التي تلي عملية الجني كالمعالجة، التوضيب، النقل والتخزين مهيأة بطريقة ملائمة لتجنب التلوث، كما يجب أن تكون مكونة من مواد مانعة للتسرب وملساء ومضادة للتعفن ومقاومة للتآكل، وأن تخضع بصفة مستمرة للتنظيف والصيانة.

✓ الشروط الخاصة بالمنشآت والأجهزة المعدة لإنتاج المواد الغذائية:

ومن أهم هذه الشروط نذكر:

- يجب أن لا تقام مواقع المنشآت في المناطق الملوثة أو المناطق ذات النشاطات الصناعية التي تترتب عنها فضلات والتي تشكل خطر على الأمن والنظافة الصحية للمواد الغذائية.

- يجب أن لا تقام أيضا المنشآت المنتجة للمواد الغذائية في المناطق المعرضة للآفات والقوارض وحيث تخزن النفايات.

- ضرورة احتواء خاصة بتخزين المواد أو المنتجات الأولية منفصلة تماما عن تلك المخصصة لتخزين المواد الغذائية المحولة.

- الصيانة الجيدة والمستمرة لأغلفة الأرضية وأسطح الجدران، وأن تكون هذه الأخيرة معدة بطريقة يسهل من خلالها عملية تنظيفها وتطهيرها.

- أن تكون التجهيزات والمعدات والأواني التي من شأنها ملامسة المواد الغذائية ذات مظهر وشكل ملائمين وأن تتركب على نحو يسهل معه صيانتها وتنظيفها وتطهيرها، كما يجب أن تكون أيضا مصنوعة بمواد ليس لها أي أثر سام على المنتجات الغذائية.

- أن تكون التجهيزات ومعدات التبريد المستعملة في المنشآت الخاصة بالمواد الغذائية القابلة للتلف، المبردة أو المجمدة أو المجمدة تجميذا مكثفا مصنوعة من مواد غير قابلة للتسرب وغير قابلة للتعفن وأن تكون مقاومة للصدمات، وأن لا تفسد المواد الغذائية التي تلامسها وأن تكون سهلة التنظيف والتطهير.

كما يجب أن تكون تسمح هذه التجهيزات بمرور الهواء بداخلها وبالتوزيع المتساوي لدرجة حرارة المحيط بين مختلف عناصر المواد الغذائية المخزنة، والزامية تزويدها بنظام تسجيل درجة الحرارة يوضع بصفة تسمح بالاطلاع عليه بسهولة.

هذا وفيما يخص الشروط المتعلقة بالعتاد أو وسائل نقل المواد الغذائية فقد حددها المشرع بموجب المواد من 34 إلى 38 من المرسوم التنفيذي المعني. ومن أهمها:

- أن تكون الوسيلة الموجهة لنقل المواد أو المنتجات الغذائية مصممة بطريقة تسمح بتنظيفها و/أو تطهيرها.
- أن تكون وسيلة نقل المواد الغذائية مصنعة بطريقة تسمح بالإبقاء على المواد الغذائية في شروط الحرارة والرطوبة الملائمة والشروط الأخرى الضرورية لحمايتها من تكاثر للجراثيم، أو من كل تلف من شأنه أن يجعلها غير صالحة للاستهلاك.

أما فيما يخص الشروط المتعلقة بالمستخدمين في المنشآت الخاصة بإنتاج المواد الغذائية فقد حددها المشرع من خلال دائم النص التنظيمي المعني بموجب المواد 55 و56 نذكر منها:

- أن يلبس المستخدمون الذين يعملون في منطقة التعامل والتداول مع المواد الغذائية بدلة ملائمة، وأن يكونوا على مستوى عال من النظافة الجسدية والهندام كما يجب أن لا يرتدوا أشياء شخصية كالحلي والساعات والدبابيس وأشياء أخرى مشابهة، كما يجب عدم قيامهم بأي تصرف من شأنه أن يؤدي إلى تلويث المواد الغذائية كالأكل والمضغ واستهلاك المواد التبغية والبصق، وكل تعامل غير صحي لمناطق التعامل مع الأغذية.

- المرسوم التنفيذي رقم 12-214 المؤرخ في 15 ماي سنة 2012 المحدد لشروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري⁽²⁸⁾.
وتعرف المضافات الغذائية حسب هذا النص التنظيمي على أنها كل مادة:⁽²⁹⁾

- ✓ لا تستهلك عادة كمادة غذائية في حد ذاتها ولا تستعمل كمكون خاص بالمادة الغذائية
 - ✓ تحتوي أو لا على قيمة غذائية
 - ✓ تؤذي إضافتها قصدا إلى المادة الغذائية لغرض تكنولوجي أو ذوقي عضوي في أي مرحلة من مراحل الصناعة أو التحويل أو التحضير أو المعالجة أو التوضيب أو التغليف أو النقل أو التخزين لهذه المادة، إلى التأثير على خصائصها وتصبح هي أو أحد مشتقاتها بطريقة مباشرة أو غير مباشرة مكونا لهذه المادة الغذائية.
- ومن أهم ما يتضمن هذا النص التنظيمي نجد:

■ الشروط الواجب احترامها عند استعمال المضافات الغذائية:

تم تحديد هذه الشروط بموجب المادة الخامسة (05) من المرسوم التنفيذي المذكور أعلاه. ومنها:

- الحفاظ على القيمة الغذائية في المادة الغذائية
 - تحسين حفظ أو تثبيت المادة الغذائية أو خصائصها الذوقية العضوية، بشرط أن لا تغير من طبيعة المادة أو نوعيتها بصورة من شأنها تغيث المستهلك
- الشروط المتعلقة بتحويل المضافات الغذائية في المادة الغذائية نتيجة لوجودها في المكونات وفي المواد الأولية التي تدخل في تركيب المادة الغذائية:

حيث جاء في نص المادة 10 من المرسوم التنفيذي رقم 12-214 المحدد للشروط وكيفية استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستعمال البشري أنه وزيادة على حالات الإضافة المباشرة، فإن وجود المضاف الغذائي يمكن أن يكون نتيجة تحويله من المادة الأولية أو المكونات الأخرى المستعملة في إنتاج الأغذية في حالة:

- استعمال المضاف الغذائي المرخص به بموجب أحكام هذا المرسوم في المواد الأولية أو المكونات الأخرى
- عدم تجاوز كمية المضاف الغذائي الموجود في المواد الأولية أو المكونات الأخرى التركيز الأقصى المحدد في نفس المرسوم
- عدم احتواء الغذاء الذي حول إليه المضاف الغذائي على كمية من هذا الأخير تفوق الكمية التي أدمجت عن طريق استعمال المواد الأولية أو المكونات الأخرى ضمن الشروط التكنولوجية الملائمة أو بمراعاة الطرق الحسنة للصنع وذلك طبقاً لأحكام هذا المرسوم.

■ **المواد الغذائية التي لا يرخص بتحويل المضافات الغذائية إليها عن طريق المواد الأولية أو المكونات الأخرى:**

وتتمثل أصناف هذه المواد الغذائية والتي تم تحديدها بموجب المادة 11 من نفس المرسوم التنفيذي في: مستحضرات الرضع ومستحضرات الأطفال صغار السن والمستحضرات الموجهة للاستعمالات الطبية الخاصة، الأغذية المكملة للرضع والأطفال صغار السن.

خاتمة:

إن للحق في سلامة المواد الغذائية كما سبق وأن رأينا في هذا المقال أهمية ودور حيوي في حياة الإنسان الذي ما شرعت الحقوق إلا لمصلحته ولا سنت القوانين إلا لحمايته.

فقد تم الاتفاق على أهمية هذا الحق المكتسب شرعاً وذلك من خلال الجهود الدولية التي تهدف إلى خلق الآليات اللازمة لضمان احترامه على المستوى الدولي، غير أن الطابع الغير الزامي للوثائق الصادرة عن الهيئات الدولية في هذا المجال يجعل من الحماية الدولية للغذاء وضمان سلامة المواد أو المنتجات الغذائية أمراً نسبياً يتوقف على إرادة الدول في تبنيها وتطبيقها بموجب النصوص الداخلية الخاصة بتحديد آليات ضمان سلامة المنتجات الغذائية.

هذا وبالرغم من ذلك سعت الجزائر إلى تكريس الحق في سلامة المنتجات الغذائية وذلك من خلال استحداث النصوص القانونية والآليات اللازمة التي تضمن احترامه وتطبيقه.

فقد عمل المشرع وكما رأينا من خلال هذا المقال على وضع مختلف النصوص القانونية التي تهدف إلى ضمان أمن وسلامة المواد الغذائية على اختلافها، حيث تعتبر هذه الأخيرة أو على الأقل جزءاً كبيراً منها تطبيقاً للنصوص الغير ملزمة الصادرة عن هيئة الدستور الغذائي كما سبق وأن رأينا من خلال المحور الثاني من هذا المقال.

لكن وبالرغم من مساندة المشرع الوكب فيما يتعلق بهذا المجال - سلامة المواد الغذائية- يبقى هذا الأخير صعب الاحتواء وذلك يعود إلى عدة أسباب لعل أهمها:

- التقدم التقني والتكنولوجي في مجال الأغذية الذي أدى إلى السماح بإضافة بعض المواد الكيميائية إلى المواد الغذائية لأغراض مختلفة، فهذه المواد تشكل بطريقة أو بأخرى خطراً على صحة وسلامة الإنسان خاصة على المدى البعيد. والدليل على ذلك مختلف الأمراض التي أصبحت تهدد حياة الإنسان والتي لم تكن موجودة في السابق.

- الغش الغذائي، حيث يعتبر هذا الأخير من أخطر الأفعال التي تحول دون ضمان سلامة المواد الغذائية. فهذه الظاهرة لا تزال موجودة بالرغم من تشديد العقوبات المترتبة عن ارتكابها خاصة في بعض المناسبات أين يكثر استهلاك الأغذية، كشهر رمضان المبارك الذي يشهد كل سنة تسجيل العديد من المخالفات التي تمس بسلامة الغذاء.

(1) - أنشأت منظمة الأمم المتحدة للغذاء والزراعة FAO في أكتوبر سنة 1945. وهي عبارة عن وكالة متخصصة تابعة للأمم المتحدة تهتم بالأعمال والنشاطات الدولية قصد القضاء على الجوع. حيث تهدف هذه الهيئة إلى تحقيق الأمن الغذائي وبالتالي حصول الإنسان على متطلباته من الغذاء قصد التمتع بصحة جيدة.

الموقع الإلكتروني الخاص بمنظمة الأمم المتحدة للغذاء والزراعة FAO www.fao.org

(2) - رضوان حسين العبيدي، التلوث الغذائي والأضرار الناتجة عنه، دار الفكر الجامعي، الاسكندرية، مصر، سنة 2014، ص26.

(3) - قردانيز وافية، جهود منظمة الأغذية والزراعة لتحقيق الأمن الغذائي المستدام، مجلة دائرة البحوث والدراسات القانونية، المجلد 6، العدد 2، 11-7-2022، ص362.

(4) - رضوان حسين العبيدي، التلوث الغذائي والأضرار الناتجة عنه، مرجع سابق ذكره، ص 27.

(5) - الموقع الإلكتروني الخاص بمنظمة التجارة العالمية: <https://www.wto.org>

(6) - محيي أحلام، "نشأة وتطور اتفاقية الزراعة في ظل أحكام منظمة التجارة العالمية"، مجلة دراسات اقتصادية، العدد 04، المجلد 2- جوان 2017، ص ص 622-623.

(7) - Oualid HAMZA « La sécurité sanitaire des aliments, commerce et développement : Approche d'économie industrielle », thèse de doctorat en sciences économiques, université Panthéon-ASSA. Soutenue le 5 juin 2012, p23.

(8) - TERFAYA Nassima, Démarche qualité dans l'entreprise et analyse des risques, édition houma, Alger, ALGERIE, 2013, p125.

(9) - الموقع الإلكتروني الخاص بالمنظمة العربية للتنمية الزراعية: <https://www.aoad.org>

- (10) – Abdallah SEDDIKI, Le management de la qualité en production alimentaire (T.Q.C, hygiènes, codex alimentarius, normes ISO série 9000 et ISO 22000 système HACCP), Hiber édition, Alger, Algérie, 2008, p165.
- (11) – Abdallah SEDDIKI, op.cit, p168.
- (12) – الموقع الإلكتروني الخاص بمنظمة الأمم المتحدة للغذاء والزراعة: <https://www.wto.org>
- (13) – لطفي فهمي حمزوي، نظم الجودة الحديثة في مجال التصنيع، دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى، مصر، سنة 2003، ص125.
- (14) – TERFAYA Nassima, op.cit, p99.
- (15) – الموقع الإلكتروني الخاص بالدستور الغذائي: www.fao.org/fao-who-codexalimentarius
- (16) – ج ر عدد 10 الصادرة بتاريخ 6 فيفري سنة 2005.
- (17) – الفقرة الأولى من المادة الثالثة من المرسوم التنفيذي رقم 05-67 المتضمن انشاء اللجنة الوطنية للمدونة الغذائية وتحديد مهامها وتنظيمها المذكور أعلاه.
- (18) – علي بن هادية، بلحسن البليش، قاموس الجديد للطلاب – معجم عربي مدرسي ألقبائي – المؤسسة الوطنية للكتاب، الجزائر، ط 7، سنة 1991.
- (19) – المستشار البشري الثرويحي، حق الغذاء السليم وحمائته في الشريعة والقانون، بحث مقدم إلى المؤتمر السنوي للجمعية المصرية للطب والقانون بالاسكندرية سنة 1996، ص 337 من وثائق المؤتمر.
- مؤخوذ عن رضوان حسين العبيدي، ص 31.
- (20) – علي فتاك، تأثير المنافسة على الالتزام بضمن سلامة المنتج، دار الفكر الجامعي، الإسكندرية مصر، سنة 2008، ص406.
- (21) – أنظر المادة 1/2 من المرسوم التنفيذي رقم 90-367 المؤرخ في 10 نوفمبر سنة 1990 المتعلق بوسم السلع الغذائية وعرضها، ج ر عدد 50 الصادرة بتاريخ 21 نوفمبر سنة 1990، المعدلة بموجب المادة الثالثة من المرسوم التنفيذي رقم 05-484 المؤرخ في 22 ديسمبر سنة 2005، ج ر عدد 83 الصادرة بتاريخ 25 ديسمبر سنة 2005.
- (22) – أنظر المادة 7/3 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم، السابق ذكره.
- (23) – أوثن امال، ضمان، ضمان سلامة والأمن في المواد الغذائية، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في القانون الخاص فرع: قانون العقود، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة مولود معمري تيزي وزو، سنة 2016، ص11.
- (24) – أنظر المرسوم التنفيذي رقم 15-172 المؤرخ في 25 جوان سنة 2015 يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية، ج ر عدد 37 الصادرة بتاريخ 8 جويلية سنة 2015.
- (25) – أنظر المرسوم التنفيذي رقم 14-366 المؤرخ في 15 ديسمبر سنة 2014 يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية، ج ر عدد 74 الصادرة بتاريخ 25 ديسمبر سنة 2014.
- (26) – أنظر المادة 2/6 من نفس المرسوم التنفيذي.

- (27) - أنظر المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المؤرخ في 11 أبريل سنة 2017 المحدد لشروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، ج ر عدد 24 الصادرة بتاريخ 16 أبريل سنة 2017.
- (28) - أنظر ج ر عدد 30 الصادرة بتاريخ 16 ماي سنة 2012.
- (29) - أنظر المادة 1/3 من المرسوم التنفيذي رقم 12-214 المحدد لشروط وكيفيات استعمال الإضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، السابق ذكره.