

السوق الموازية مجال لخرق قواعد سلامة المواد الغذائية

The parallel market is a field for violating food safety rules



الدكتورة/ لطيفة أمازوز

جامعة مولود معمري تيزي وزو، الجزائر

amazouzlatifa@gmail.com

تاريخ القبول للنشر: 2019/02/24

تاريخ الاستلام: 2019/02/11



ملخص:

تشكل بعض المنتجات المتداولة في السوق الموازية خطرا على صحة وسلامة المستهلك، خاصة لما يتعلق الأمر بمنتجات لا يمكن الاستغناء عنه، كالمواد الغذائية التي يتم فيها انتهاك القواعد القانونية التي تضمن سلامتها سواء في مرحلة إنتاجها أم في مرحلة تسويقها.

الكلمات المفتاحية: السوق الموازية؛ المادة الغذائية؛ المستهلك؛ الالتزام بالسلامة؛ الإنتاج؛

التسويق.

Abstract:

Some of the products traded in the parallel market pose a danger to the health and safety of the consumer, especially when it comes to an indispensable product, such as foodstuffs that violate the legal rules that guarantee their safety both in the production stage and in the marketing stage.

Keys words: Parallel market; food, consumer; commitment to safety; production; marketing.

مقدمة:

تعتبر السوق الموازية مناخا خصبا لخرق القواعد والضوابط القانونية⁽¹⁾، حيث أن آثارها السلبية خطيرة ومتعددة الأبعاد، فهي لم تترك مجالا اجتماعيا ولا قطاعا اقتصاديا إلا استهدفته؛ لكن أخطر أثر هو ذلك الذي يمس صحة وسلامة المستهلك⁽²⁾، خاصة لما يتعلق الأمر بمادة جد مهمة لا يمكن الاستغناء عنها ولها تأثير مباشر على صحته، مثل المواد الغذائية⁽³⁾. فمع ظهور الثورة الصناعية، تغير غذاء الإنسان من مواد طبيعية إلى مواد مُحَوَّلة ومحفوطة ومعالجة، تشكل خطرا على صحة وسلامة المستهلك كنتيجة عدم التقيد بضوابط الإنتاج والتسويق⁽⁴⁾، إذ يعمد الكثير من المتعاملين في السوق الموازية، إلى تقديم مواد غذائية تغيب عنها الجودة وقواعد السلامة. وتعتبر الجزائر من الدول التي تشهد اكتساحا لأنواع مختلفة من المواد الغذائية المجهولة الهوية أو المقلدة، يتم تداولها دون احترام القواعد المنظمة لسلامتها، لتشكل خرق النص المادة 04 فقرة 01 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، والتي تنص

على أنه: «يجب على كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك احترام إلزامية سلامة هذه المواد، والسهر على أن لا تضر بصحة المستهلك...»، كما تخرق الكثير من الضوابط التي تضمن أمن وسلامة المواد الغذائية في كل مرحلة من مراحل عرضها للتداول، ما يمثل أيضا خرقا لأحكام المرسوم التنفيذي رقم 17-140 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري⁽⁵⁾، والذي سد بعض ثغرات المرسوم التنفيذي رقم 91-53 المتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك⁽⁶⁾ الذي يهدف من خلاله إلى حماية أمن وسلامة المواد الغذائية⁽⁷⁾. وبناءً على ما سبق فإن موضوع البحث يطرح الإشكالية التالية: أين يظهر خرق قواعد سلامة المواد الغذائية في السوق الموازية؟

للإجابة على الإشكالية أعلاه، يتطلب تبين كيف أصبحت السوق الموازية منفذا لخرق قواعد سلامة المواد الغذائية، من خلال الإخلال بالقواعد المنظمة لمجال إنتاجها (المبحث الأول)، إضافة إلى تلك المتعلقة بمجال تسويقها (المبحث الثاني).

المبحث الأول

الإخلال بقواعد السلامة الخاصة بإنتاج المادة الغذائية

تعتبر مرحلة إنتاج المادة الغذائية أهم مرحلة تجب فيها حماية المستهلك، لذلك لا بد من اتخاذ احتياطات تلاءم طبيعتها الخاصة، التي يتم تجاهلها من قبل المتعاملين في السوق الموازية، حيث يتم خرق القواعد المتعلقة بظروف الإنتاج (المطلب الأول) زيادة على تجاهل ضوابط تكوين المادة الغذائية (المطلب الثاني).

المطلب الأول: الإخلال بالقواعد المتعلقة بظروف الإنتاج

يعد المحيط الذي تنتج فيه المادة الغذائية أول حلقة لضمان سلامتها، وأهم شرط لتحقيق هذه الغاية هو احترام الضوابط القانونية المتعلقة بظروف الإنتاج، التي تكاد تنعدم في السوق الموازية. سواء أتعلق الأمر بمكان الإنتاج (الفرع الأول) أم بالمستخدمين (الفرع الثاني).

الفرع الأول: خرق ضوابط السلامة في أماكن الإنتاج

تتميز عملية إنتاج المواد الغذائية المتداولة في السوق الموازية غالبا، بعدم تقيدها بالشروط القانونية اللازمة توافرها في المكان الذي تتم فيه، كإعدام النظافة، ما يشكل خرقا لنص المادة 06 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، التي أوجبت على كل متدخل⁽⁸⁾ في عملية عرض الأغذية للاستهلاك، الالتزام بنظافة محلات التصنيع والمعالجة والتحويل والتخزين⁽⁹⁾. أكدت على ما سبق النصوص التنظيمية كالمرسوم التنفيذي رقم 12-203⁽¹⁰⁾ الذي ألزم فيه بالتقيد بنظافة مكان الإنتاج⁽¹¹⁾، إضافة إلى المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المحدد لشروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، الذي تناول بالتفصيل في القسم الأول والثاني منه القواعد المتعلقة بما سماه بالمنشآت⁽¹²⁾.

إذ ألزم المرسوم أعلاه (المرسوم التنفيذي رقم 17-140) المستخدم بالخضوع لضوابط وشروط تُطبق خصيصاً على أماكن تحويل وتخزين وتكييف المواد الغذائية، فالتصنيع الغذائي يتطلب المرور بعدة مراحل: كعمليات تحويلية أو معالجة كيميائية وتخزين المواد الغذائية وذلك بداية بالمواد الأولية المستعملة في التصنيع الغذائي عبر السلسلة الغذائية التي تشمل على الخصوص، جمع المحصول والذبح والحلب وتربية الحيوانات والصيد البحري والبري، وهو ما أطلق عليه المشرع ما يسمى بالإنتاج الأولي⁽¹³⁾، لذلك اشترط في المادة 13 أن تكون المحال وملحقاتها واسعة وذات أبعاد كافية، بالنظر إلى طبيعة استعمالها والمستخدمين اللازمين والتجهيزات والمعدات المستخدمة.

ومن جهة أخرى، يجب أن تكون هذه المحال والأماكن وملحقاتها، مهيأة على نحو يسمح بالفصل بين عدة مناطق أو أقسام؛ يخصص بعضها لاستلام المواد وتخزينها، ومناطق تحضير المنتج النهائي وتوضيبه، وأخرى لصنع المنتوجات القابلة للاستهلاك وتخزينها والمناطق المستعملة للمنتوجات غير قابلة للاستهلاك، وآخر لتداول الأغذية الساخنة بالنسبة لنظيرتها الباردة، عملاً بنص المادة 14 من المرسوم نفسه.

كما تناول في المواد من 15 إلى 19 من المرسوم أعلاه مواصفات تصميم المنشأة، من حيث أغلفة الأرضية والجدران والأسقف والنوافذ والأبواب، من حيث المواد المصنوعة منها والتجهيزات المزودة بها والتي تسمح بصيانتها وتنظيفها وتفادي تلوثها.

أكد أيضاً على في المادة 20 من المرسوم نفسه على وجوب توافر هذه المحال على مرافق صحية كافية، بالإضافة إلى تزويدها بمغاسل وحجرات لحفظ الملابس ومراحيض مزودة بالماء، لها إنارة وتهوية جيدة مع التركيز على نظافتها، إضافة إلى أنه حدّد الضوابط المطبقة على الصيانة والتنظيف والتطهير في المواد من 36 إلى 42.

كما أنه تناول في المواد من 32 و33 الضوابط المطبقة على صرف النفايات سواء من حيث اشتراط توفر أجهزة و/أو هياكل ملائمة لأجل التخزين والتخلص بطرق حسنة للنظافة من النفايات الغذائية غير القابلة للاستهلاك أو من خلال شروط تصميم وتسيير الفضاءات المخصصة لتخزينها، وطريقة التخلص منها.

تنتهك الضوابط السابقة في إطار السوق الموازية، إذ يتم تصنيع مواد مقلدة ومغشوشة داخل الأماكن المهجورة والبنيات الفاخرة والمزارع المنتجة والمستودعات المغلقة ومساكن العمالة المخالفة والهاربة في الأحياء العشوائية القديمة⁽¹⁴⁾، مثل ما يحدث بالنسبة لتحضير منتج العصير⁽¹⁵⁾.

كما انتشرت في الآونة الأخيرة إعلانات للصناعات الغذائية التي يتم العمل بها وتصنيعها في المنازل والشقق والبيوت السكنية وبيعها داخل البيوت، دون احترام شروط السلامة، بعيداً عن أعين الرقابة، ما قد يشكل خطراً على سلامة المستهلكين⁽¹⁶⁾.

الفرع الثاني: الإخلال بالضوابط الخاصة بالمستخدمين

يتطلب إنتاج المواد الغذائية اختيار فريق الإنتاج من العناصر البشرية ذات الكفاءة المهنية، ويختص هذا الفريق بمهام تتضمّن عملاً لمراجعات الصناعية ومتابعتها باستمرار⁽¹⁷⁾، غير أن أهم شرط في هذا الفريق لضمان سلامة المادة الغذائية يكمن في ضرورة نظافته البدنية؛ إذ أن المواد الغذائية لا تكون نظيفة إلا بنظافة المستخدم⁽¹⁸⁾.

يلتزم لذلك المستخدمون المكلفون بإنتاج أو معالجة أو تحويل أو تخزين المواد الغذائية وبصفة عامة كل المكلفين بعرض هذه المنتجات للاستهلاك، بأن يعتنوا بعناية فائقة بنظافة ثيابهم وأبدانهم أثناء تداول المادة الغذائية وإخضاعهم لفحوص طبية دورية وعمليات تطعيم وهو ما ألح عليه المشرع⁽¹⁹⁾. غير أنه في إطار السوق الموازية، تنتهك الضوابط السابقة، أين يشهد عدم توافر الكفاءة المهنية في المستخدمين، فالقطاع غير الرسمي يعني الوحدات الإنتاجية المتّصفة بضعف مستوى التنظيم ووسائل إنتاج بدائية وغياب تقسيم بين العمل ورأس المال واعتمادها على يد عاملة قليلة وغير مؤهلة، مثل القضية التي تداولتها الصحف والمتعلقة بإنتاج مادة الشمة⁽²⁰⁾، زيادة على أن السوق الموازية قائمة بالأساس على العمالة الموسمية أو على الروابط العائلية أو الشخصية أو الاجتماعية، هذه الوحدات تنتمي إلى القطاع العائلي ولا تستطيع أن تشترك مع وحدات أخرى، فالقطاع غير الرسمي يتضمن مؤسسات بحسابات خاصة ومؤسسات للمستخدمين غير الرسميين⁽²¹⁾؛ كما يتم إهمال شروط النظافة، إذ يشهد القطاع عمالاً أغلبهم يتعاملون مع المواد الغذائية بطريقة عفنة.

المطلب الثاني: الإخلال بقواعد تكوين المادة الغذائية

يتضمن الالتزام بالسلامة الغذائية، إضافة إلى التقيّد بالضوابط والشروط الخاصة بنظافة المستخدمين، ضوابط وشروط أخرى لا تقل أهمية عنها، تتمثل في احترام قواعد تكوين المادة الغذائية وذلك يتأتى من خلال التقيّد بالخصائص والشروط التقنية الفنية في تصنيعها.

أكد في هذا الصدد القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، على وضع القواعد العامة لضمان سلامة المواد الغذائية بغرض ضمان سلامتها أثناء تكوينها، حيث ألح على ألا تعدّ المواد الغذائية إلاّ بمكونات لا تنطوي على أيّ خطر يهدّد بإصابة المستهلك في صحّته وسلامته⁽²²⁾، وأحال إلى التنظيم لكي يضطلع بمهمة تحديد تلك الشروط والكيفيات والآليات التي تطبق في مجال صناعة المواد الغذائية، بضبط ووضع الخصائص والمواصفات المتعلقة بها على أسس وتجارب علمية دقيقة⁽²³⁾.

تضاف إلى المواد الغذائية مواد من أجل تحسين مذاقها أو للاحتفاظ بها لمدة أطول إضافة إلى دوافع أخرى⁽²⁴⁾. وبغض النظر عن قيمتها الغذائية، فإن إضافتها إلى المنتج يشكل فائدة تكنولوجية عالية، سواء أكان في التصنيع أم الإعداد أم المعالجة أم التعبئة⁽²⁵⁾، غير أن الإشكال يكمن في الكمية المطلوبة، أين لا بد من احترام الجرعات اللازمة. ففي حالة زيادة الكمية عن الحدود المسموح بها، فإنها قد تؤدي إلى مضاعفات خطيرة. وأكثر المواد المضافة خطورة، هي المواد الحافظة، التي تزيد من عمر المنتج

ومدة حياته، والخطورة تكمن في أن البعض يضاعفون من الكمية، بهدف كسب صلاحية استهلاك أكبر للمنتج⁽²⁶⁾.

أصدر لذلك المشرع الجزائري، نصوصاً تحدّد الضوابط المتعلقة بتكوين المادة الغذائية، من خلال احترام الخصائص التقنية المتعلقة بها والتي تتغير من مادة إلى أخرى، حسب طبيعة كل واحدة منها، إذ نظّم استخدام المواد المضافة إلى المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري أو الحيواني⁽²⁷⁾ وتلك التي تنظّم الشروط والكيفيات المحددة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية⁽²⁸⁾ والشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات⁽²⁹⁾.

تخرق القواعد السابقة في السوق الموازية، التي تشهد تداول مواد غذائية غير قانونية بسبب عدم استجابة هذه المواد إلى تلك المقاييس والمواصفات، ليشكّل استهلاكها خطورة على السلامة للمشروبات تقليدية الصنع، مثل زيت الزيتون والحليب التي تمتاز براءة الجودة والتوعية، نظراً لعدم مطابقتها للمواصفات، التي تعد آخر اهتمامات التجار، رغم أنّ الأضرار التي تلحق بمستهلميها لا يمكن الاستهانة بها، من الحساسية والأمراض الجلدية التي قد تصل إلى حد الإصابة بالسرطان.

يظهر الإخلال خاصة في استعمال الإضافات الغذائية، أين يتم استخدام مواد بهدف خداع المستهلك أو تغطية عيب في المادة الغذائية، كأن تضاف نكهة لإخفاء فسادها كما يتم تجاوز الكميات المحددة أو الحدّ المعمول به أو اللجوء إلى استخدام مواد خطيرة ومحظورة، بعضها يدخل في صناعة بعض المواد والبعض الآخر تتم إضافته، على غرار مسحوق الحليب الذي تضاف إليه بعض المحسّنات الغذائية ممّا يساهم في تلف هذه المادة وبشكل سريع، إضافة إلى بعض الطرق الملتوية التي يلجأ إليها البعض لتجهز المادة الغذائية بشكل أسرع⁽³⁰⁾.

ينطبق الوضع أيضاً على صناعات الحلويات الذين لا يحترمون الكمية أو الوزن المحدد عند استعمال الملوثات، حيث نجدهم يركّزون فقط على درجة اللون التي يريدونها سواء أكانت ذات لون فاتح أو فاقع، في الوقت الذي تمّ الكشف عن أنّ هذه المواد الكيميائية تدخل ضمن قائمة المواد المسرطنة وإذا لم يتم التقيد بالكميات المحددة، قد تسبّب مضاعفات خطيرة على الجسم البشري⁽³¹⁾.

وما يزيد الطين بلة، أنّ غالبية الملوثات الغذائية المتواجدة على مستوى الأسواق الجزائرية ليست طبيعية، لأن هذه الأخيرة مكلفة جداً وهو ما يجعل التجار يستبدلونها بالمصنّعة⁽³²⁾.

يضاف إلى ذلك، عرض مواد غذائية مجهولة المكونات أو تعرّضت لعمليات الغش التي لم تترك مادة غذائية إلا وطلتها، مثل: مادة الكاشير والباتي، إلى مختلف العصائر والمشروبات⁽³³⁾ والتوابل والشمة⁽³⁴⁾، ناهيك عن المواد السريعة التلف التي انتهت مدّة صلاحيتها، ويتمّ بيعها على أساس أنّها صالحة⁽³⁵⁾، والأخطر من هذا أنه يستعمل مكونات محظورة بغية التخفيف من التكاليف، تنطوي على خطر على صحة وسلامة المستهلك⁽³⁶⁾.

المبحث الثاني

الإخلال بضوابط إعداد المادة الغذائية للتسويق

تتعدى الضوابط المتعلقة بسلامة المواد الغذائية مرحلة الإنتاج، باعتبار أنّ الخطر قد ينشأ في مرحلة أخرى، هي مرحلة تسويقها. هذه الأخيرة تعرف فوضى في إطار السوق غير الرسمية، يظهر ذلك من خلال خرق قواعد تجهيز المادة الغذائية (مطلب أول)، إضافة إلى تجاهل ضوابط تسويقها (مطلب ثاني).

المطلب الأول: الإخلال باحتياجات تجهيز المادة الغذائية وسلامة المواد الملامسة لها

تعتبر وظيفة حفظ وحماية المنتج بشكل عام، من أولى الوظائف التي ينبغي تحقيقها من خلال تجهيزها، حيث أنّه قبل القيام بعملية تغليف أو تعبئة أيّ منتج، لابدّ أولاً من معرفة خصائصه الفيزيائية لتسهيل عملية اختيار المادة المناسبة لتغليف هذا المنتج وهو ما ينطبق على المادة الغذائية، التي يجب تجهيزها بتعبئتها وتغليفها بشكل يضمن عدم تعريض صحة المستهلك لأيّ خطر، كما يركّز على سلامة المواد المعدّة لملامستها.

تناول المشرّع المسألة أعلاه في المادة 7 من القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، التي أكّدت على ضرورة عدم احتواء التجهيزات واللوازم والعتاد والتغليف وغيرها من الآلات المخصّصة لملامسة المواد الغذائية، إلا على اللوازم التي لا تؤدي إلى فسادها⁽³⁷⁾، حيث يجب أن تكون محميّة من جميع أنواع الملوثات عند بيعها، بغلاف يكفل لها الضمان الصحيّ وفق التّظيم في مجال المواد الملامسة للأغذية⁽³⁸⁾، وهو ما تناولته أيضا المادة 49 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140 الذي يحدّد شروط النظافة والنظافة الصحيّة أثناء عمليّة وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري.

كما أكّد على ضرورة التقيّد بقواعد سلامة المواد المعدّة لملامسة الأغذية، بالالتزام بنظافتها لتصبح جاهزة لتلامس الأغذية وهو ما نصّت عليه المادة 11 من المرسوم التنفيذي رقم 16-299 الذي يحدّد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم، سالف الذّكر، إضافة إلى المادة 23 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140 الذي يحدّد شروط النظافة والنظافة الصحيّة أثناء عمليّة وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، سالف الذّكر.

يجب في هذا الخصوص إعلام المستهلك بمميّزات ومكوّنات المنتج ومصدره بتحديد صاحب المنتج وكلّ البيانات التي تضمن له أحسن استفادة منه وتوضيح تاريخ إنتاجه وانتهاء صلاحيته، من خلال ما يسمّى بالوسم⁽³⁹⁾، وعادة ما يتمّ إلصاق ذلك الوسم على غلاف المنتج؛ ولهذا عمد المشرّع إلى إلزام أيّ متعامل اقتصادي، بضرورة التّقيّد بالشّروط اللاّزمة في وسم كلّ المنتجات التي يقوم بإنتاجها أو استيرادها أو بيعها وضمان أن يكون كاملا مفهوما بالتركيز على استعمال اللغة العربيّة، إضافة إلى اشتراط وضوحه وكذا التصاقه بالمادّة الغذائيّة⁽⁴⁰⁾.

نجد القواعد السابقة غائبة في السّوق الموازية، أين تشهد العمليّة سلوكات خطيرة على الصحة كإعادة تغليب المواد الفاسدة والمنتھية الصّلاحية، بغرض التأخير من التاريخ الأدنى أو الأقصى للاستهلاك أو الاستعمال أو الخداع في تاريخ الإنتاج أو تاريخ التوضيب⁽⁴¹⁾.

إضافة إلى عدم احترام مواصفات تغليف المواد الغذائية، إذ انتشر مثلا استعمال الجرائد لتغليف السمك وما ينتج عن ذلك من أخطار لاحتوائها على مادة الرصاص المُضرة بالصحة⁽⁴²⁾، إضافة إلى استعمال الأكياس البلاستيكية رغم الدعوة إلى مقاطعتها، نظرا لخطورتها بسبب احتوائها على مواد مضرّة وسامة، كما هو الشأن بالنسبة للمشروبات المعروفة باسم "الشربات" المصنوعة بطريقة تقليدية والتي تُسوّق عادة في أكياس بلاستيكية، قد لا تتوفر على معايير السلامة للمستهلك، بالنظر إلى المشاكل الصحية التي تنجرّ عن تناولها فضلا عن احتمال تسبّبها في التسمّات الغذائية⁽⁴³⁾.

كما تشهد عرض العديد من المواد الغذائية المنتجة محليا والمستوردة غير المطابقة للمواصفات القانونية، خصوصا في ما يتعلّق بوسم المنتجات وما يشكّله من تهديد لسلامة المستهلك، بالنظر إلى الخطورة التي قد يمثلها أيّ منتج مجهول الهوية، إذ انتشرت مؤخرا في الأسواق ظاهرة تسويق منتجات مجهولة أو ناقصة هوية في مختلف المواد المنتجة المحلية أو المستوردة، سجّلت بشأنها مخالفات في الوسم، كعدم ذكر تسمية المنتج أو هوية المنتج أو عدم استعمال اللغة العربية والأخطر من هذا كغياب تاريخ الإنتاج ونهاية الصلاحية⁽⁴⁴⁾.

المطلب الثاني: مخالفة ضوابط تسويق المادة الغذائية

تفرض سلامة المواد الغذائية اتّباع ضوابط في مرحلة التسويق، يتمّ إهمالها في إطار السوق الموازية عبر مختلف مراحلها، سواء أتعلّق الأمر بمرحلة تخزينها (فرع أول)، نقلها (فرع ثاني) أو عرضها وتسليمها (فرع ثالث).

الفرع الأول: مخالفة شروط التخزين السليم

يعتبر التخزين أحد حلقات تداول المواد الغذائية، الأمر الذي يدعو إلى وضع الأنظمة والقواعد الصحية التي تضمن سلامتها أثناء تخزينها. فعلى أساسها يتمّ الاحتفاظ بها لأطول مدّة، تمهيدا لعرضها ومن ثمّ بيعها، لكن أهمّ دور تلعبه تلك العملية، هو العمل على الحفاظ على جودتها من خلال إتباع شروط تخزين سليمة.

ينبغي لذلك أن تكون الأماكن المعوّل استخدامها لأغراض تخزين المواد الغذائية مطابقة لمعايير معينة، بداية بالمواد الأولية التي يجب أن تخزن وتحفظ في شروط ملائمة تسمح بتجنّب تلفها وتضمن حمايتها من كلّ تلويث، كما يتعيّن ألا تحفظ المواد الأولية والمكوّنات والمنتجات نصف النهائية والمنتجات النهائية التي من الممكن أن تسهّل تكاثر الكائنات الحيّة الدقيقة المسبّبة للأمراض أو إفراز السموم، في درجات الحرارة التي من الممكن أن تسبّب خطرا على الصحة، كما يشترط ألا تنقطع سلسلة التبريد إلا لفترات قصيرة من أجل التّداول العملي خلال التّحضير والنقل والتخزين والعرض قصد البيع، بشرط ألا تشكّل تلك العملية مخاطر على الصحة⁽⁴⁵⁾.

اشترط أيضا المشرّع عند حفظ أو تقديم المواد الغذائية في درجات حرارة منخفضة، أن يتمّ تبريدها بقدر الإمكان بعد مرحلة المعالجة الحرارية أو في غياب تلك المعالجة، بعد آخر مرحلة للإنتاج وفي درجة حرارة لا تؤدّي إلى مخاطر على الصحة كما أكّد على ضرورة التخلّص من كل سائل ناجم عن عملية

إزالة التجميد الذي من شأنه أن يشكّل خطراً على الصحة، بطريقة ملائمة والتعامل معها بشكل يسمح بالتقليص بقدر الإمكان من خطر تكاثر الكائنات الدقيقة الممرضة و/ أو إفراز السموم كما منع إعادة تجميد المواد الغذائية المزال عنها التجميد، إلا إذا تمّت العملية في مصانع تصنيع وتحويل المواد الغذائية ذات الأصل الحيواني، بشرط التقيّد بالمواصفات والاستخدامات الصحيّة المعمول بها كما يجب أن تخزن المواد الغذائية القابلة للتلف المبردة أو المجمدة تجميداً مكثفاً في غرف التبريد ملائمة⁽⁴⁶⁾.

كما يراعى تخزين المواد الغذائية القابلة للتلف المبردة أو المجمدة تجميداً مكثفاً في غرف تبريد مجهزة وفق ما نصّت عليه المادة 24 من المرسوم التنفيذي 17-140 سالف الذكر، وذلك تجنباً لحدوث أيّ تفاعل لعناصرها إذا تعرّضت لعوامل خارجيّة؛ خاصّة لما يتعلّق الأمر بالمواد المجمّدة⁽⁴⁷⁾ لاسيما اللحوم⁽⁴⁸⁾.

يشترط أيضاً أن تكون الأغذية غير المحميّة طبيعياً أو غير المباعة، مرزومة ومفصولة عن ملامس الزبائن بواسطة واقيات زجاجيّة أو حواجز مزوّدة بمشبك دقيق الثقوب أو بأية وسيلة فصل أخرى ذات فعالية⁽⁴⁹⁾.

غير أنّه كثيراً ما يتمّ تجاهل الضوابط السابقة في إطار السوق الموازية، أين لا يتمّ الاحتفاظ بالمواد الغذائية في ظروف صحية لائقة، كعدم احترام سلسلة التبريد، ما يؤدي إلى سرعة تلف بعض المواد الغذائية الحيوية، خاصة اللحوم التي بدّلاً أن تُتلف، يتمّ طرحها وعرضها على المستهلكين، دون الأخذ بعين الاعتبار ما يشكّله ذلك من خطر على صحّة المستهلك⁽⁵⁰⁾.

كما أنّ هناك مواد تُنتج وتُخزن في أماكن إنتاج وتخزين مواد كيماوية سامة يؤدي إلى تلوث غذائي تسبّب حوادث، قد تؤدي إلى وفاة العديد من مستهلكيها⁽⁵¹⁾.

الفرع الثاني: مخالفة احتياطات النقل

تقتضي طبيعة المواد الغذائية، اتخاذ احتياطات معيّنة أثناء نقلها بإتباع المقاييس والمواصفات القانونية في مجال النقل، إذ وضعت ضوابط قانونية، لتتلاءم وطبيعة تلك المنتجات، نظماً المشرّع في المرسوم التنفيذي رقم 17-140 الذي يحدّد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عمليّة وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري.

فمثلاً وسائل النقل المخصّصة لنقل المواد الغذائية، لا بدّ أن تكون مخصّصة حصرياً لهذا الاستعمال مع تزويدها بالتجهيزات الضرورية لضمان حفظ جيد، عن طريق نظام تبريد ملائم (مبردة)، وذلك بحسب ما إذا كانت هذه المواد الغذائية مجمّدة تجميداً مكثفاً أو مجمّدة أو مبردة أو على حالتها الطازجة، مع مراعاة تصميمها وتصنيعها بطريقة تسمح بتنظيفها وصيانتها، وإبقائها في شروط حرارة ورطوبة ملائمة، وكلّ ما من شأنه أن يحميها من تكاثر الجراثيم الممرضة أو غير المرغوب فيها أو من كل تلف من شأنه أن يجعلها غير صالحة للاستهلاك، وفي حالة ما إذا كانت وسيلة النقل تسمح بنقل مواد غذائية مختلفة في نفس الوقت، فإنه يجب فصل هذه الأخيرة بما يكفي لتفادي أي تلويث متقاطع، كما

يشترط نقل المواد الغذائية في الحالات غير المعبأة في حاويات مخصصة لهذا الغرض وملائمة للمواد المعنية مهما كانت طبيعتها⁽⁵²⁾.

يراعى زيادة على ما سبق، استخدام شبكات نقل متطورة وبكل أشكالها البرية والبحرية وحتى الجوية أحياناً، رغم أنّ التقلّ الجوي مكلفاً للمؤسسات، لكنّه ملائم في حالة المنتجات الغذائية سريعة التلف⁽⁵³⁾.

تخرق هذه القواعد بشكل كبير في إطار السوق الموازية، أين تشهد عدم احترام سلسلة التبريد، إذ كثيراً ما يلجأ المتعاملون فيها إلى إطفاء أجهزة التبريد للتقليل من فاتورة الكهرباء، ناهيك عن عدم مراعاة نظافة الوسائل المخصصة لنقلها خاصة لما يتعلّق الأمر بحفظ الحليب ومشتقاته.

الفرع الثالث: مخالفة احتياطات عرض وتسليم المادة الغذائية

يخضع عرض وتسليم المواد الغذائية لبعض الضوابط التي يتعيّن مراعاتها، بشكل يمنع حدوث أيّ ضرر للشخص الذي يتسلمها⁽⁵⁴⁾، لذلك تدخل المشرّع لضبط تلك العملية، لتكون وفق معايير صحية سليمة حتى تنعكس إيجاباً على سلامة الغذاء القابل للاستهلاك في آخر محطة له⁽⁵⁵⁾ من خلال عرضها بشكل يمنع أي تلف أو تلويث للمادة الغذائية⁽⁵⁶⁾، إذ منع مثلاً عرض المواد الغذائية خارج المحلات والمنشآت⁽⁵⁷⁾.

يتوجّب لذلك على كلّ من يتعامل في بيع المواد الغذائية، أن يعرض أصنافاً منها في أماكن بعيدة عن الشمس، كونها لا تتحمّل تبعات هذا العرض المؤذي والمضّر والجالب لمرض السرطان، بحسب الدراسات الطبية العالمية؛ كما أنّه لا يجوز وضع عبوات المياه البلاستيكية تحت أشعة الشمس أو يمكن أن تصل إليها، بسبب ضررها الكبير الناتج عن خطورة مكّونات مادة البلاستيك وتحللها مع الماء بفعل حرارة الشمس⁽⁵⁸⁾.

كما أنّه إذا كانت من المواد التي يمكن أن تنفجر بفعل الحرارة، على إثر تمدّد عناصرها⁽⁵⁹⁾، كان من الضروري أن يمتنع المنتج عن تسليمها في جوّ حار، وأن يخضعها لقدر من التبريد قبل تسليمها بشكل يكفل عدم تحقّق الخطر، إلى أن يتولى المستعمل حفظها بمعرفته، في درجة البرودة التي تلائمها⁽⁶⁰⁾.

يجب أيضاً أن تكون المنتجات الغذائية الجاهزة – باستثناء الأغذية المحفوظة طبيعياً بغلاف أو قشرة تنتزع قبل استهلاكها – محمية من جميع أنواع التلوثات عند بيعها، غلاف رزم يكفل لها الضمان الصحي وفق التنظيم في مجال المواد الملامسة للأغذية⁽⁶¹⁾.

كما يتعيّن أن تكون مغلفة ومعزولة عن ملامسة الزبائن، بواسطة واقيات زجاجية أو حواجز مزوّدة بمشبك دقيق الثقوب أو بأي وسيلة فصل أخرى ذات فعالية، إضافة إلى وجوب عرض المواد المحوّلة منفصلة عن تلك التي تكون في الحالة الخام⁽⁶²⁾.

لكن في السوق الموازية، كثيراً ما يتجاهل المتعاملون فيها الضوابط السابقة، ولا يباليون في ما يمكن أن يمسّ بصحة وسلامة المستهلك، إذ يتمّ بيع المواد الغذائية بشكل فوضوي على الأرصفة، باتباع حيل تجارية في شكل عروض خاصة وبأسعار مغرية، في غياب الرقابة على مثل هذه الممارسات، خاصة

المشروبات الغازية والعصائر التي تباع في مناطق تفتقر لأدنى شروط النظافة والسلامة الواجب توفرها، حيث يتم عرض هذه المنتجات تحت أشعة الشمس مباشرة والغبار المتصاعد، نتيجة اقتراب أماكن البيع من محطات الحافلات والشوارع الرئيسية، وهو ما يؤثر سلباً على جودة وصلاحية المنتج وبالتالي على صحة المستهلك⁽⁶³⁾.

كما أنّ المستوردين يستغلون الباعة الفوضويين عبر الأسواق الموازية، لتسويق أكبر قدر ممكن من سلعهم التي تشرف مدة صلاحيتها على الانتهاء أو تلك الفاسدة بأقل الأثمان وبيعها بدون فواتير في الوقت الذي تشهد فيها معظم المواد الاستهلاكية في الأسواق الرسمية ارتفاعاً في الأسعار، الأمر الذي دفع بالمستهلك إلى الاقتصاد واقتناء كل ما هو رخيص، حتى لو كان ذلك على حساب صحته.

الخاتمة:

تعاني السوق الرسمية من نقص في عرض بعض المواد الغذائية، التي يحترم في إنتاجها وتسويقها الضوابط القانونية، ما جعلها عاجزة عن تغطية الطلب عليها.

أدى ذلك ببعض، إلى التلاعب في إعداد هذه المادة الحيوية وإعادة بيعها بصورة غير قانونية في إطار سوق موازية للوفاء باحتياجات الطلب عليها، من خلال إتباع عمليات وسلوكات محظورة، تتم بصورة سرية عادة، على نحو مخالف للقيود والقوانين التي تفرضها الدولة على عمليات الإنتاج والتوزيع، تجعل سلامة وصحة المستهلك في خطر، يظهر من خلال إغراق الأسواق بالمواد الغذائية غير المطابقة للمقاييس والمواصفات، التي تفتقد إلى أدنى مقومات الجودة وتضر بالصحة وتسبب أمراضاً معدية، وحالات تسمم، قد يخسر معها الإنسان راحته، ثم حياته ولو بشكل تدريجي.

تبرز من هنا أهمية البحث عن حل لهذه الظاهرة التي استفحلت وذلك من خلال ما يلي:

- الإسراع في إتمام حملة تطهير الأماكن التي تُعدّ وتُسوّق فيها تلك المواد، وتكثيف حملات المداهمة نحو الأسواق الموازية، والتفتيش اليومي لأصحاب المحلات التجارية، بدلاً من غض النظر عن هؤلاء التجار.

- محاولة إدماج السوق الموازية مع السوق النظامية، بتشجيع المتعاملين فيها على العمل بالطرق الشرعية، إذ عادة ما يعزفون عن التعامل في إطار سوق رسمية، من خلال التعامل بالفواتير لأسباب عديدة، أبرزها التهرب من دفع الضرائب.

- إعادة صياغة القوانين والأنظمة، بإقرار إجراءات صارمة في حق المتعاملين في هذه السوق من أجل مواجهة زحف ظاهرة السوق الموازية.

يبقى أنّ أهم وسيلة لحماية سلامة وصحة المستهلك والقضاء على السوق الموازية، هي تثقيف المستهلك عن طريق تنمية الوعي الاستهلاكي لديه والحذر من ارتياد تلك الأسواق، خاصة المواد الغذائية التي تمس مباشرة صحته وسلامته، للحرص على حماية نفسه بنفسه والمبادرة إلى الاتصال بالهيئات الرقابية المعنية، سواء أكانت بوزارة الاقتصاد والتجارة أم بوزارة الصحة العامة، وإرشادها إلى الأماكن التي

تباع فيها بضاعة مقلّدة أو منتهية الصلاحية، لاتخاذ الإجراءات القانونية اللازمة ضدّ المخالفين وإحالتهم إلى القضاء.

الهوامش:

(1) السوق الموازية ظاهرة تدخل ضمن ما يسمى بالسوق أو الاقتصاد الخفي أو اقتصاد الظل. هذا الأخير الذي تتنوّع مجالات تعامله والتي تحدد التسمية المستعملة للتعبير عنه بحسب طبيعة ونوعية المعاملات التي تتم من خلاله في هذا المعنى أنظر: محمد بن عزوز، يونس دحماني، القطاع الرسمي وجدل إدماجه في النشاط الاقتصادي القانوني- حالة الجزائر- محمول من الموقع: ص 387. تم الاطلاع عليه بتاريخ: 2017/09/12.

File:///C:/Users/lm/Downloads/1bb2dd757c4f188e654bed3b051bc725.pdf.

CHAKOUR Saïd chaouki, PERRET Cécil, « Le commerce informelle en Algérie », Voir sur : <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00998706/document>, p 02. Consulté le : 12/09/2017.

فإذا تعلق الأمر بالتعامل بسلعة متنوعة الاستخدام كالأسلحة والمخدرات، سرقة الآثار، المتاجرة بالبشر... إلخ، أطلق عليه تسمية اقتصاد الجريمة، بينما إذا كان التعامل به ممنوعا واستخدام السلعة مسموحا، مثل السوق السوداء لبعض السلع أو إنتاج بعض السلع بمعامل غير مرخصة، فإننا نكون أمام ما يسمى بالسوق غير الرسمية والتي تسمى أيضا بالسوق الموازية، هذه الأخيرة التي تعتمد في تعاملاتها على السرية، بما أنّها تجارة تمارس بدون ترخيص قانوني وكذلك بيع سلع دون أن تكون مسندة إلى فاتورات وما يعنيه ذلك من تهريب جبائي وما يشكّله من أكل لجزء من المال العام بدون وجه حق، إذا كان مصدر السلع محليا؛ أما إذا كانت السلع من مصدر أجنبي عبر تصاريح مغلوطة ومدلسة، فذلك يمثل إضافة إلى ما سبق ذكره غطاء لاختراق أجنبي لفضاء الدولة التجاري والتحكم فيه. أنظر:

نجم الدين غربال، التجارة الموازية: الآثار والحلول، محمول من الموقع: تم الاطلاع عليه بتاريخ: ص 01. 2017/09/13.

<http://www.utica-sfax.org/documents/20140108150341-1Article-commerce-alternatif.pdf>.

(2) عرف القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، المستهلك في المادة 3 مطة 01 بأنه: " "

« كل شخص طبيعي أو معنوي يقتني، بمقابل أو مجانا، سلعة أو خدمة موجهة للاستعمال النهائي من أجل تلبية حاجته الشخصية أو تلبية حاجة شخص آخر أو حيوان متكفل به. » قانون رقم 03-09 يتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، مؤرخ في 2009/02/25، ج. ر عدد 15، صادر في 2009/03/08. معدل بموجب القانون رقم 18-09 مؤرخ في 2018/06/10، ج. ر، عدد 35، الصادر في 2018/06/13.

(3) عرفت المادة 3 مطة 2 من القانون أعلاه المادة الغذائية بأنها: " "

« 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 فيشكل أدوية أو مواد التجميل أو مواد التبغ. »

(4) تكمن خطورة المواد الغذائية خاصة في ما تسببه من تسمّات غذائية التي تعرف انتشارا وأخطرها وأشهر تسمم عرفته الجزائر هو ذلك الذي شهدته مدينة سطيف في سنة 1998، بسبب تناول مادة "الكاشير" التي كانت فاسدة، الأمر الذي أدى إلى تسجيل 42 حالة وفاة وإصابة 345 شخص، كما عادت مرة أخرى لتودي بحياة أشخاص آخرين بالشرق الجزائري في شهر ماي من سنة 2015.

(5) مرسوم تنفيذي رقم 17-140 مؤرخ في 2017/04/11، يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، ج. ر عدد 24، صادر في 2017/04/16.

(6) مرسوم تنفيذي رقم 91-53 مؤرخ في 1991/02/23، يتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك، ج. ر عدد 09، صادر في 1991/02/27.

(7) يعتمد المشرع على مصطلحين للدلالة على نفس الالتزام وهما السلامة والأمن؛ مع أن المصطلح الأكثر دقة هو الالتزام بالسلامة. وقد عرّف أمن المواد الغذائية في المادة 03 مطة 06 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري بأنه:

« ضمان أن تكون المواد الغذائية بلا خطر على المستهلك عند إعدادها و/ أو استهلاكها طبقا للاستخدام الموجه له. »

(8) عرفت المادة 3 مطة 7 من القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، سالف الذكر، المتدخل بأنه:

« كلّ شخص طبيعي أو معنوي يتدخل في عملية عرض المنتوجات للاستهلاك. »

(9) أدرج المشرع الجزائري لأول مرة أحكاما تتعلق بالنظافة والنظافة الصحية للمادة الغذائية في القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، حيث ألح على ضوابط وشروط النظافة والنظافة الصحية الخاصة بمحلات وأماكن عملية تصنيع المواد الغذائية، ليقر قاعدة أمره توجب على كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك السهر على ذلك. أنظر: عبد القادر علاق، "مبدأ الالتزام بالسلامة الغذائية لحماية المستهلك،

- دراسة تحليلية في الفقه والتشريع الجزائري"، الأكاديمية للدراسات الاجتماعية والإنسانية، أ/قسم العلوم الاقتصادية والقانونية، الشلف، عدد 17، 2017، ص 125.
- (10) مرسوم تنفيذي رقم 203-12، مؤرخ في 06 /05 /2012، يتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتجات، ج.ر عدد 28، صادر في 09 /05 /2012.
- (11) وهو ما تناولته المادة 05 من المرسوم التنفيذي رقم 12- 203.. أعلاه.
- (12) عرفت المادة 03 مطة 10 من المرسوم التنفيذي رقم 17- 140 يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، سالف الذكر، المنشآت (المحلات وملحقاتها) بأنها: "كل وحدة أو كل منطقة يتم فيها التعامل مع المواد الغذائية وكذا محيطها التابع لنفس المتدخل".
- (13) تناول المشرع الضوابط المطبقة على الإنتاج الأولي في المواد من 06 إلى 09 من المرسوم التنفيذي رقم 17- 140 يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، سالف الذكر.
- (14) عبدالعزيز حيد الزهراني، " الغش التجاري يؤرق الاقتصاد وطريق للجريمة"، محمول من الموقع: <https://www.albiladdaily.com/>، تاريخ الاطلاع: 2017/05/12.
- (15) مثلا تم ضبط أحد "المستثمرين المزيفين" وهو يقوم بتحضير منتج العصير داخل حوض استحمام ببيته خلال فصل الصيف والذي اتخذه كخزان للماء قارورات العصير، دون مراعاة أدنى شروط النظافة والمعايير القانونية المطلوبة في مجال إنتاج المشروبات. أحمد عليوة، " ضبط مستثمر ينتج العصير والمشروبات داخل حوض استحمام منتجي المشروبات". محمول من الموقع: <http://www.djazair.com/echorouk/29324>، تاريخ الاطلاع: 2017 /05 /14
- (16) وهو ما ينطبق مثلا على صناعة الحلويات.
- (17) عبد الناصر موسى، "الإدارة البيئية وآليات تفعيلها في المؤسسة الصناعية"، مجلة أبحاث اقتصادية وإدارية، بسكرة، عدد 04، 2008، ص 87.
- (18) عبد القادر علاق، مرجع سابق، ص 125.
- (19) يظهر حرص المشرع الجزائري على مسألة نظافة المستخدمين سواء في القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، سالف الذكر، في المادة 06 منه أو في المراسيم التنفيذية، كالمرسوم التنفيذي رقم 12- 203 المتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتجات، سالف الذكر وبالضبط في مادته 05، إضافة إلى المرسوم التنفيذي رقم 17- 140 يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، من خلال المادتين 55 و56 منه.
- (20) تلتخص وقائع القضية في ضبط جماعة مكونة من 5 أشخاص تقوم بتسيير معمل سري لصنع مادة « الشمة ». داخل مستودع بعين البنيان، دون أية خبرة أو مؤهلات تسمح لهم بذلك، بعد أن قاموا بتقليد ختم وعلامة تجارية خاصة بالمؤسسة الوطنية للتبغ والكبريت. ع. فايزة، " التماس 5 سنوات سجنا لخمسة أشخاص أنشأوا ورشة سرية لصنع الشمة بعين البنيان في العاصمة". محمول من الموقع: <http://www.ennaharonline.com/ar/latestnews/258970>، تم الاطلاع عليه بتاريخ: 2017/05/13.
- (21) محمد زعلاني، " شمولية ظاهرة الاقتصاد الموازي بالإشارة إلى الاقتصاد الجزائري (تأصيل المعنى- بحث في الأسباب والآثار)"، أبحاث اقتصادية وإدارية، بسكرة، عدد 10، 2011، ص 197.
- (22) الرجوع إلى المادة 05 من القانون رقم 09- 03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، سالف الذكر وكذا المادة 43 من المرسوم التنفيذي رقم 17- 140 يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، سالف الذكر.
- (23) عبد القادر علاق، مرجع سابق، ص 127.
- (24) يمكن تلخيص الدوافع لاستخدام الإضافات الغذائية في: رفع جودة الغذاء أو نوعيته وتحسين القيمة الغذائية له والمحافظة عليه من الفساد أو التلف وزيادة تقبل المستهلك للغذاء وتسهيل تحضيره، زيادة على توفيره بصورة أفضل وأسرع وتقليل الفاقد أو التالف منه بقدر الإمكان، إضافة إلى العامل الاقتصادي المتمثل في زيادة تصريف المنتج من المواد الغذائية وتحقيق زيادة في عائد تسويقه. انظر: نيفين عبد الغنى النسر، ناهد محمد وهبة، "مكسبات الطعم والألوان الصناعية التي تضاف للأغذية"، مجلة أسيوط للدراسات البيئية، أسيوط، عدد 36، 2012، ص 92.
- (25) عبد الله محمد جعفر، المواد الحافظة والمضافة في الصناعات الغذائية، الدار العربية للنشر والتوزيع، القاهرة، د. س. ن، ص 01.
- (26) يؤدي تجاوز الجرعة المسموح بها من المضافات الغذائية إلى احتمال ظهور تأثيرات سلبية قد تظهر في الوقت القصير أو بعد فترة من الزمن، بالإضافة إلى أضرار التلوث البيئي التي تلحقه صناعة الإضافات من مواد حافظة وملونات إلى البيئة في كافة مراحل تصنيعها والنفايات التي تنشأ من عمليات التصنيع الكيميائي لها. أنظر: سناء عبده الشامي، " مميزات وعيوب إضافات الأغذية"، مجلة أسيوط للدراسات البيئية، أسيوط، عدد 40، 2014، ص ص 06- 07.

(27) يقصد بالمضافات الغذائية طبقاً للمادة 03 من المرسوم التنفيذي المحدد لشروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية للمواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري: " كل مادة:

- لا تستهلك عادة كمادة غذائية في حد ذاتها ولا تستعمل كمكوّن خاص بالمادة الغذائية تحتوي أو لا على قيمة غذائية، تؤدي إضافتها قصداً 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 أو أحد مشتقاتها، بطريقة مباشرة أو غير مباشرة، مكوناً لهذه المادة الغذائية".

مرسوم لتنفيذي رقم 12-214 مؤرخ في 15/05/2012، يحدد شروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية للمواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، ج. ر عدد 30، صادر في 16/05/2012.

ألزم بذلك المشرع بالتقيّد بنسب المضافات الغذائية المحددة قانوناً وهي مواد لا تستهلك عادة كمادة غذائية في حد ذاتها وإنما تضاف إلى المادة الغذائية في أي مرحلة من مراحل الصناعة والإنتاج وقد سمحت المادة 08 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، سالف الذكر، بإدماج المضافات الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري أو الحيواني وهذا من أجل إعطاء الطعم أو اللون أو الكثافة التي تميزها، لكن يجب أن تستجيب المواد المضافة للمقاييس للجزائرية وتعتبر الملونات والمواد الحافظة من أشهر المضافات الغذائية وتشمل أيضاً الأحماض والمُحليّات والمثبتات.

(28) مرسوم تنفيذي رقم 15-172 المؤرخ في 25/06/2015، يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية، ج. ر عدد 37، صادر في 08/07/2015.

(29) مرسوم تنفيذي رقم 14-366 مؤرخ في 15/10/2014، يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية. ج ر عدد 74، صادر في 25/12/2014. وقد عرّفت المادة 3 مطة 1 منه 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 التحضير وفي المعالجة وفي التوضيب والتغليف وفي نقل هذا الغذاء وتوزيعه أو تخزينه أو بعد تلوث بيئي. ولا تطبق عبارة الملوث على بقايا الحشرات وشعر القوارض ومواد أخرى خارجية ».

(30) ما يحدث مثلاً بالنسبة لمادة الزيتون، أين يعتمد البعض إلى تصبير الزيتون الأسود باستخدام الزيتون الأخضر، بتخليله ثم إضافة صبغات ذات لون أسود، وصدوا كإوية، تساهم في تحويل اللون وبيع على أنه زيتون أسود ومصبر، ولكي يجهز بسرعة هناك من يقوم بالإكثار منها ما يؤدي إلى سرعة تعفّنه خاصة مع انعدام شروط التخزين، ليصبح بذلك مادة خطيرة على الصحة، بوترة سمير، زيتون "خطير" على موائد الجزائريين، " مواد وأحماض كيميائية مضرّة بالصحة"، محمول من الموقع:

<http://www.djazairiss.com/elkhabar/333259>.

(31) أشهر المواد الملونة الضارة: المادتان الملونتان للأغذية (FD & 8 orange C) اللتان تسببان تلف الأعضاء، وكذلك المادة الملونة (Red 1 C & FD)، المسببة لسرطان الكبد، ومادة (FD & 4 Red C) الملونة المحدثة لتلف الغشاء الكظري التي تسبب تلف، والمادة الملونة (C Red 32 & FD) التي تسبب تلف الأعضاء، والمادة الملونة (Sudan 1) المسرطنة، والمادة الملونة (C Yellow 1.2 & FD) (التي تحدث أضراراً معوية والمادة المنكهة (Safrole) التي تحدث سرطان الكبد. الرجوع إلى: نيفين عبد الغنى النسر، ناهد محمد وهبة، مرجع سابق، ص 95.

(32) تتكون المواد الملونة الطبيعية من العديد من المركبات العضوية التي تستخلص من مصادر نباتية أو حيوانية أو معدنية، يصعب الحصول عليها بانتظام طوال العام وبكميات كبيرة، لذلك تستخدم قليلاً في مجال الصناعات الغذائية. الرجوع إلى: عبد الله محمد جعفر، مرجع سابق، ص 87.

(33) يعتمد البعض في تصنيع العصائر إلى طرق خطيرة جداً في كثير من الحالات، أين يتم استعمال مواد كيميائية بطرق عشوائية، في الوقت الذي لا يمكن التمييز بين المهنيين العاملين بهذا القطاع والدخلاء الذين لا يعرفون شيئاً عن هذه المواد التي يستعملونها في صناعة أي عصير، الذي يمكن أن يشكل خطراً على صحته، قد تصل إلى حد الإصابة بمرض السرطان. فضيلة مختاري، 1467 مؤسسة لإنتاج المشروبات، نصفها يخالف ضوابط التصنيع، تسويق مشروبات مغشوشة تشكل خطورة على صحة المواطنين، محمول من الموقع:

<http://www.djazairiss.com/echorouk/23458>.

(34) مست ظاهرة الغش إنتاج مادة التوابل، حيث يعتمد البعض إلى مزجها بالدقيق حتى يتم الحصول على كميات كبيرة، ثم تضاف ملونات غير غذائية للحصول على الفلفل الأحمر مثلاً، ويعتمد آخرون إلى مزج بعض أنواع أوراق النباتات مع الجير أو الاسمنت أو الرمل مع إضافة زيت السيارات لصناعة الشمة ومثل هذه المواد تشكل خطورة كبيرة على صحة المستهلك. لمياء تاج، "احذروا سرطان الجلد في مستحضرات التجميل المغشوشة"، محمول من الموقع:

<http://www.djazairiss.com/alahrar/16856>

(35) يستغل الباعة الفوضويون قرب انتهاء صلاحية بعض المشروبات والعصائر ويقومون بتقديمها للزبائن بشكل مغرٍ، من خلال تخفيض أسعارها بشكل كبير.

(36) يتبع مثلا في صناعة المشروبات طرقا ملتوية لتقليل تكاليف الإنتاج، حيث تستبدل مادة السكر بمادة "السكرين" التي تعتبر من المواد المسببة للسرطان في حال الإكثار من تناولها وهو ما يحدث أيضا بالنسبة لمادة النقايق المعروفة باسم "المرفاز"، أين يتم اللجوء إلى استخدام ملح غير غذائي وخطير على صحة الإنسان، يستخدم في تحنيط جثث الموتى للمحافظة على لونه، رغم أنّ المادة الثانية من القرار الوزاري المشترك، المتعلق بشروط تحضير المرفاز وتسويقه، أكدت على أن "المرفاز" لا يمكن أن يكون مركبا من عناصر أخرى غير لحوم البقر والخروف وشحوم هذه الحيوانات، مضافة أو غير مضافة لها المعطرات والتوابل. قرار وزاري مشترك مؤرخ في 1997/02/26، والمتعلق بشروط تحضير المرفاز وتسويقه، ج. ر عدد 34، صادر في 1997/05/27.

(37) الرجوع إلى المادة 13 من القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 1994/01/08 المتعلق بنوعية الخضروالفاواكه والخضر الطازجة الموجهة للاستهلاك وعرضها، ج. ر عدد 14، صادر في 1994/03/15. وحددت كفاءات تنفيذ ذلك بموجب المرسوم التنفيذي رقم 16-299 مؤرخ في 2016/11/23، الذي يحدد شروط وكفاءات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة للملاسة المواد الغذائية وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم، ج. ر عدد 69، صادر في 2016/12/06.

(38) وهو ما تناولته المواد 49 و 51 و 52 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية \ أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري. وقد تم تنظيم تلك المغلفات بموجب المرسوم التنفيذي رقم 04-210، مؤرخ في 2004/07/28، الذي يحدد كفاءات ضبط المواصفات التقنية للمغلفات المخصصة لاحتواء مواد غذائية مباشرة أو أشياء المخصصة للأطفال، ج. ر عدد 47، صادر في 2004/07/28.

(39) عرفت المادة 3 مطة 4 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، الوسم بأنه: « كل البيانات أو الكتابات أو الإشارات أو العلامات أو المميزات أو الصور أو التماثيل أو الرموز المرتبطة بسلعة، تظهر على كل غلاف أو وثيقة أو لافتة أو سمة أو ملصقة أو بطاقة أو ختم أو معلقة مرفقة أو دالة على طبيعة منتج مهما كان شكلها أو سندها، بغض النظر عن طريقة وضعها ».

(40) الرجوع إلى المادة 17 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، سالف الذكر.

(41) نوال مجدوب، "حماية المستهلك جنائيا من جريمة الخداع في عملية تسويق المواد الغذائية"، دفاتر السياسة والقانون، ورقلة، عدد 15، 2016، ص 273.

(42) يلاحظ أن المشرع الجزائري لم ينص على منع استعمال ورق الجرائد مكان ورق الرزم، بموجب المرسوم التنفيذي رقم 17-140 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية \ أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، على خلاف المرسوم التنفيذي رقم 91-53 المتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك. الملغى بالمرسوم الأول والذي نص على هذه المسألة بموجب المادة 20 منه.

(43) سمح المشرع الجزائري باستعمال مادة البلاستيك كمادة ملاسة للمادة الغذائية، بالرغم من خطورتها على الصحة وهو ما يظهر من المادة 02 من المرسوم التنفيذي رقم 04-210 مؤرخ في 2004/07/28، الذي يحدد كفاءات ضبط المواصفات التقنية للمغلفات المخصصة لاحتواء مواد غذائية مباشرة أو أشياء مخصصة للعب الأطفال، ج. ر عدد 47، صادر في 2004/07/28. وكذا المادة 08 من المرسوم التنفيذي رقم 16-299، الذي يحدد شروط وكفاءات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة للملاسة المواد الغذائية وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم، سالف الذكر.

(44) تم الكشف مثلا عن وجود شبكة واسعة من ناقلي البضائع غير الشرعيين الذين يتعاملون مع مومنين يسعون إلى تسويق مواد منتهية الصلاحية، مثل اللحوم والبيض ومكونات الحلويات وحتى المشروبات والخبز، نسيمه زيداني، جمعية التجار تحذر من مواد فاسدة في السوق، بسبب انتشار الأسواق الموازية، محمول من الموقع: تم الاطلاع عليه بتاريخ: 2017/07/20.

<http://www.djazairiss.com/elmassa/136851>

(45) الرجوع إلى المادتين 44 و 45 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية \ أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، سالف الذكر.

(46) الرجوع إلى المواد من 45 إلى 48 من المرسوم التنفيذي نفسه.

(47) أصدر المشرع الجزائري قرارا بهذا الخصوص، يتمثل في القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 1999/11/21، يتعلق بدرجات الحرارة وأساليب الحفظ بواسطة التبريد والتجميد أو التجميد المكثف للمواد الغذائية، ج. ر عدد 87، صادر في 1999/12/08.

(48) حدد المشرع الجزائري درجات الحرارة المتطلبة لتخزين اللحوم، إذ أوجب أن تخزن اللحوم والأحشاء المبزدة الموجهة لتحضير المنتوجات اللحمية في غرفة التبريد، في درجة حرارة تتراوح بين 0° و 3° درجات مئوية إلى حين استعمالها، بينما اللحوم والأحشاء المجمدة الموجهة لتحضير المنتوجات اللحمية في غرفة التبريد، فتخزن في درجة حرارة أقل من اثنتي عشرة (-12°) درجة مئوية تحت الصفر. وذلك طبقا للمادة 7 و 8 من القرار المؤرخ في 2000/07/26 المتعلق بالقواعد المطبقة على تركيبية المنتوجات اللحمية المطبقة ووضعها رهن الاستهلاك، ج. ر عدد 54، صادر في 2000/08/30.

(49) الرجوع إلى المادة 50 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية \ أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، سالف الذكر.

- (50) تتجاوز خطورة اللحوم منتهية الصلاحية مجرد فقدان خواصها وانبعاث روائح كريهة منها، فالأخطر من ذلك هو إصابة تلك اللحوم منتهية الصلاحية أو التي أذيب الجليد عنها وبقيت عرضة للهواء والضوء ببكتيريا "السلامونيا" مما قد يؤدي لوفاة مستهلكها أو إصابته بأمراض مسرطنة. انظر: نوال مجدوب، مرجع سابق، ص 273.
- (51) كما حصل في قضية التسمم الجماعي لسكان منطقة بون سانت أسبريت الفرنسية (Pont Saint Esprit) التابعة لمدينة نيم (NIMES) في 1951 بسبب تناول سكان المنطقة منتجات الصمون الموزع عليهم في وقت واحد، إذ أثبتت الفحوصات المخبرية أنّ سبب هذه الكارثة يعود إلى تسرب مواد سامة إلى مخازن الطحين المستخدم في صناعة الصمون. انظر: سالم محمد رديعان العزاوي، مسؤولية المنتج في القوانين المدنية والاتفاقيات الدولية، دار الثقافة للنشر، بغداد، 2008، ص 15
- (52) الرجوع إلى المواد من 34 إلى 38 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، سالف الذكر.
- (53) عبد الحق بنتفات، « مساهمة الصناعات الغذائية في التنمية الاقتصادية في الجزائر»، مجلة الاجتهاد للدراسات القانونية والاقتصادية، معهد الحقوق والعلوم السياسية، المركز الجامعي، تمنراست، عدد 04، 2013، (ص ص 281-300)، ص 186.
- (54) Jean- François OVERSTAKE, « La responsabilité du fabricant de produits dangereux », R.T.D. Civ. T 72, 1972, p 48.
- عبد القادر علاق، مرجع سابق، ص 127.
- المادة 1/50 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية \ أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، سالف الذكر.
- المادة 2/50 من المرسوم التنفيذي نفسه.
- علي الموسوي، " التوعية الجنائية والملاحقة القضائية تخففان أضرار الأغذية المُقلّدة على الإنسان"، محمول من الموقع: <http://greenarea.me>، تم الاطلاع عليه بتاريخ: 2017/05/16.
- (59) كالمشروبات الغازية.
- (60) محمد شكري سرور، مسؤولية المنتج عن الأضرار التي تسببها منتجاته الخطرة، دار الفكر العربي، القاهرة، 1983، ص 36.
- (61) وهو ما تناولته المادة 46 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140 الذي يحدّد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، سالف الذكر.
- (62) وهو ما تناولته المادة 50 من المرسوم التنفيذي نفسه.
- (63) خاصة في فصل الصّيف، إذ غالبا ما يكون مصحوبا بأخبار التسمّات الغذائية والأمراض المتنقلة التي تقف وراءها ظاهرة العرض غير الصحي للمأكولات والمشروبات.

