

الوقاية من التلوث الغذائي في التشريع الجزائري

Prevention of food contamination in the Algerian legislation

د. سعيدة لعموري

قسم الحقوق، كلية الحقوق والعلوم السياسية؛ جامعة

الشيخ العربي التبسي تبسة- الجزائر

drsaida16@yahoo.com

تاريخ الإرسال: 2018/08/11 تاريخ القبول: 2020/06/17 تاريخ النشر: 2020/09/17

الملخص

نظرا للأهمية التي يكتسبها الغذاء بالنسبة للكائنات الحية عموما والإنسان خصوصا، ونظرا للمشاكل التي أصبحت تهدده لاسيما تلوثه وبالتالي عدم صلاحيته للاستهلاك ونظرا لما يترتب عنه من آثار سلبية تحوله من مصدر للطاقة ومقوم من مقومات عيش الإنسان إلى مصدر للأمراض فتاكة تقضي على صحته وقوامه وتهده في بقائه في كثير من الأحيان، خص هذه الدراسة مابين من خلالها الأحكام القانونية المتعلقة بهذه المشكلة أي التلوث الغذائي بدء بتعريفه، وبيان مصادره، والأضرار المترتبة عنه، ثم آليات الوقاية منه، مستخلصين من كل ذلك مدى فاعلية هذه الأخيرة لضمان حماية كلبية وفعالية لضمان سلامته في ظل المنظومة التشريعية الجزائرية.

الكلمات المفتاحية: الغذاء؛ التلوث؛ التلوث الغذائي؛ الوقاية من التلوث الغذائي.

Summary

In view of the importance that food acquires for living organisms in general and humans in particular, and in view of the problems that have become threatening to it, especially its contamination and thus its unfit for consumption, and due to the negative effects it entails, its transformation from a source of energy and a fixer of the human subsistence to a source of deadly diseases that destroy his health and strength and threaten his survival. Often times, he singled out this study indicating through it the legal provisions related to this problem, i.e. food pollution, starting with its definition, stating its sources, and the damages resulting from it, then the mechanisms of prevention from it, extracting from all this the extent of the

الوقاية من التلوث الغذائي في التشريع الجزائري

effectiveness of the latter to ensure total and effective protection to ensure its safety in light The Algerian legislative system.

Key Words: Food; pollution; Food contamination; Prevention of food contamination.

مقدمة:

لقد خلق الله سبحانه وتعالى الإنسان في أحسن تقويم وأسكنه الأرض مستخلفا إياه فيها وهيأها لتكون له وسطا طبيعيا مناسباً لاستمرار حياته، فسخر له الأرض التي يستقر عليها والهواء الذي يتنفسه والماء الذي يشربه والنبات والحيوان الذي يأكله وجميع مقومات عيشه، وكل ذلك بمقدار موزون، وزوده بالعقل مفضلاً إياه على من خلق تفضيلاً، وأتاه من العلم وإن كان قليلاً ليعتمد على نفسه بتقدير منه عز وجل ليطور أساليب حياته ويفي بمتطلبات عيشه وكل احتياجاته المتزايدة واللامتناهية، وفي سبيل ذلك انهمك في استقلال ما سخر له معتمداً على عقله مستعملاً علمه، فأخضع ما يمكن إخضاعه وكيف ما يمكن تكيفه واستغل ما يمكن استغلاله مغيراً في الكم والكيف لما خلق الله، مؤثراً بذلك على نواميس الطبيعة وعلى قدرتها التلقائية لإعادة توازنها ما انعكس سلباً على أمنه وأمن من يشاركونه العيش على هذه الأرض، وصحته وصحتهم. ذلك التغيير طال جميع عناصر البيئة المحيطة به بدرجات متفاوتة أثرت بطريقة أو بأخرى على تأمين مقومات عيشه لاسيما غذائه الذي يجد مصدره في النبات والحيوان، مسبباً لنفسه ومن يقاسمونه العيش على كوكب الأرض أزمة غذاء حادة احتلت مكان الصدارة في قائمة الموضوعات المطروحة للنقاش على المستويين العالمي والوطني لاسيما بعد الأزمة العالمية للغذاء التي اجتاحت مناطق عدة من العالم في أوائل السبعينات والتي ترتب عنها موت الملايين من الناس، ما دفع أصحاب الاختصاص من عقد مؤتمر عالمي رفيع المستوى سعى لإيجاد حلول تهدف إلى تحقيق الأمن الغذائي لكل فرد من أفراد المجتمع مما كان موقعه إذ يكفي أنه يتمتع بصفته الآدمية، احتضنته روما عاصمة إيطاليا سنة 1974.

ورغم توجه الأنظار إلى التفكير في إيجاد آليات تحقق الأمن الغذائي كونه الغذاء يكتسي أهمية بالغة بالنسبة للكائنات الحية عموماً والإنسان خصوصاً، كيف لا وهو عنصراً من عناصر الحياة الذي يمد الكائن الحي بالطاقة اللازمة ومقومات الصحة لاستمرار حياته، ظهر إلى الوجود تهديد آخر لا يقل خطورة على فقدان الغذاء وهو وجود هذا الأخير وتوفره لكن ليس بالتنوع المطلوبة بسبب تلوثه، وبذلك فإن التفكير لم يعد يقتصر على مجرد تأمين الغذاء الكافي لكل فرد، بل تطور ليشمل توفيره بالتنوع اللازمة، لأن التطور التكنولوجي الذي مس غالبية مناحي الحياة والأنشطة البشرية كانت له آثاره السلبية على نوعية المادة الغذائية المعروضة للاستهلاك البشري ما أثر سلباً على صحة الإنسان.

ولما ثبت علمياً أنه وإن كان لنقص الغذاء أو انعدامه آثاره الضارة، فإن عدم صلاحية الموجود منه للاستهلاك لا تقل خطورة بسبب ما يعرف بالتلوث الغذائي، ولخطورة هذا الأخير وانتشاره وتنوعه وتنوع مصادره وأضراره ذات الطبيعة الخاصة، التي يصعب في أحيان ويستحيل في أحيان كثيرة إعادة صحة الإنسان لما كانت عليه خص هذه الدراسة، لمعرفة ما مدى كفاية وفاعلية الآليات القانونية الوقائية لضمان حماية كفاية وفعالية للمادة

الغذائية في ظل المنظومة التشريعية الجزائرية، وللإجابة على الإشكالية المطروحة وفق المنهجين الوصفي والتحليلي، تتطلب الدراسة بيان مفهوم التلوث الغذائي (المبحث الأول)، ثم آليات الوقاية منه (المبحث الثاني)، وذلك فيما يلي.

المبحث الأول: مفهوم التلوث الغذائي

يصنف التلوث الغذائي ضمن التلوث البيئي الذي صنفه الباحثون إلى تلوث غير مادي يضم جملة من أنواع التلوث أهمها التلوث الضوئي والكهرومغناطيسي، إضافة للتلوثين الضوئي والبصري، وتلوث مادي يضم إلى جانب التلوث الجوي والمائي والأرضي التلوث الغذائي، ونظرا لخطورة هذا الأخير على صحة الإنسان ومن يقاسمونه العيش على الكرة الأرضية فقد حظي باهتمام الباحثين كل حسب تخصصه بما فيهم باحثي القانون بغية التوصل إلى آليات فعالة للوقاية منه، ولما كان من المتعذر الوقاية من خطر ما دون التعرف على مضمونه، لذلك وقبل التطرق إلى آليات الوقاية من خطر التلوث الغذائي في التشريع الجزائري من الضروري الإحاطة بمفهومه من خلال تعريفه (المطلب الأول)، وبيان مصادره (المطلب الثاني)، والأضرار المترتبة عنه (المطلب الثالث) فيما يلي.

المطلب الأول: تعريف التلوث الغذائي:

إن عملية تعريف بمصطلح التلوث الغذائي ومحاوله إزالة ما يكتنفه من غموض تكتسي أهمية بالغة، إذ تفيد في تحديد ملوثات الغذاء وربما الإشارة إلى آثاره الضارة قصد تفاديها، لذلك سيتم البحث عن مدلول هذا المصطلح في التشريع لاسيما الجزائري (الفرع الأول)، ثم ما قيل عنه اصطلاحا (الفرع الثاني)، وكل ذلك فيما يلي.

الفرع الأول: التعريف التشريعي للتلوث الغذائي

بالرغم من أهمية الغذاء بالنسبة للإنسان وخطر تلوثه على صحته وصحة الكائنات الحية الأخرى، فلم يهتم المشرع الجزائري بتقديم تعريف صريح لتلوثه على غرار ما فعل بالنسبة مع التلوث المائي والجوي مثلا الذين حضيا بتعريف تشريعي دقيق بموجب المادة الرابعة (4) الفقرتين التاسعة (9) والعاشر (10) من القانون رقم 10/03 المتعلق بحماية البيئة في إطار التنمية المستدامة⁽¹⁾ على التوالي⁽²⁾، وبالمقابل اهتم بوضع تعريف لمصطلح الأمن الغذائي وكان ذلك بموجب المادة 1/3 من القانون رقم 16/08 المتضمن التوجيه الفلاحي على

(1) - المؤرخ في 19 يوليو سنة 2003، (ج ر ع 43 الصادر في 19 يوليو سنة 2003).

(2) - عرّف التلوث المائي على أنه "إدخال أيّة مادة في الوسط المائي من شأنها أن تغيّر الخصائص الفيزيائية والكيميائية وأو البيولوجية للماء، وتسبب في مخاطر على صحّة الإنسان وتضرّ بالحوانات والنباتات البرية والمائية، وتتمسّ بجمال المواقع أو تعرقل أي استعمال طبيعي آخر للمياه"، وعرّف التلوث الجوي على أنه "إدخال أيّة مادة في الهواء أو الجو بسبب انبعاث غازات أو أبخرة أو أدخنة أو جزيئات سائلة أو صلبة من شأنها التسبب في أضرار وأخطار على الإطار المعيشي"، كما عرّفه أيضا بموجب المادة 44 من نفس القانون على أنه "يحدث التلوث الجوي... بإدخال بصفة مباشرة أو غير مباشرة في الجو والفضاءات المغلقة مواد من طبيعتها: تشكيل خطر على الصحّة البشريّة، التأثير على التغيرات المناخية أو إفقار طبقة الأوزون، الإضرار بالموارد البيولوجية والأنظمة البيئية، تهديد الأمن العمومي، إزعاج السكان، إفراز روائح كريهة شديدة، الأضرار بالإنتاج الزراعي والمنتجات الزراعية الغذائية، تشويه النباتات والمساحات بطابع المواقع، إتلاف الممتلكات المادّية".

الوقاية من التلوث الغذائي في التشريع الجزائري

أنه "حصول ووصول كل شخص بسهولة وبصفة منتظمة إلى غذاء سليم وكاف، ويسمح له بالتمتع بحياة نشيطة"⁽¹⁾.

ويشمل الغذاء محل التأمين ما اصطلح عليه المشرع الجزائري بالمواد الغذائية تارة ومأكولات وأغذية تارة أخرى، وبتلك المعاني تعدد في نظره "المواد الغذائية هي كل مادة خام أو معالجة في منتج نهائي أو نصف نهائي ومخصصة للاستهلاك البشري، وكل مادة أخرى تدخل في عملية صنع أو تحويل أو معالجة المادة الغذائية"⁽²⁾، و"تعد مأكولات أو أغذية كل مادة تامة المعالجة أو معالجة جزئياً أو خام موجهة لتغذية الإنسان وتشمل المشروبات وصمغ المضغ، وجميع المواد المستعملة في صنع المأكولات، وتحضيرها ومعالجتها باستثناء المواد المقصور استعمالها في شكل أدوية أو مواد تجميل"⁽³⁾.

والغذاء بذلك المعنى يجد مصدره من البيئة المحيطة بالإنسان، بحيث لا يخرج عن إحدى المصدرين إما نباتي أو حيواني وقد يكونان معاً، وقد يستخدم الإنسان هذين المصدرين بإضافة مصادر أخرى من اختراعه معتمداً على عناصر البيئة الأخرى لتصنيع أنواع أخرى من الغذاء أو ما يعرف بالغذاء الكيماوي، واستناداً على هذه المصادر فقد عرّف البعض غذاء الإنسان على أنه "مجموعة من المواد ذات الأصل النباتي أو الحيواني أو حتى الكيماوي التي يتناولها الإنسان"⁽⁴⁾، وتضمن له قيام جسمه بوظائفه الحيوية بشكل صحي وسليم، فهو بذلك يوقر لجسم الإنسان إمداداً مستمراً من الطاقة ويعمل على تجديد خلايا جسمه، كما يسهم في نموه ويضمن له قسطاً من الوقاية من الأمراض التي يمكن أن تصيبه"⁽⁵⁾.

ومما سبق ذكره يتبين بأن المشرع الجزائري قد اعتبر كل من عملية توفير الغذاء بالكمية الكافية والتنوعية المطلوبة لكل شخص على غرار ما قامت به منظمة الأغذية والزراعة الدولية (الفاو)⁽⁶⁾، ضماناً للأمن الغذائي، وبالتالي فمصطلح الأمن الغذائي في نظر المشرع الجزائري يتسع ليشمل ما اعتبرته بعض لتشريعات صحة الغذاء

(1) - المؤرخ في 3 غشت سنة 2008، (ج ر ع 46 الصادر في 10 غشت سنة 2008).

(2) - أنظر، المادة 1/2 من المرسوم الرئاسي رقم 118/05 المؤرخ في 11 أبريل سنة 2005، يتعلق بتأيين المواد الغذائية (ج ر ع 27 الصادر في 13 أبريل سنة 2005)، ص.30.

(3) - أنظر، المادة 2 من المرسوم التنفيذي رقم 53/91 المؤرخ في 23 فبراير سنة 1991، يتعلق بالشروط المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك (ج ر ع 9 الصادر في 27 فبراير سنة 1991)، ص. 336، 337.

(4) - راتب السعود، الإنسان والبيئة "دراسة في التربية البيئية"، دار الحامد للنشر والتوزيع، عمان، ط 2، 2007، ص.103.

(5) - المرجع نفسه، ص.103، ماجد راغب الحلوة، قانون حماية البيئة في ضوء الشريعة، دار الجامعة الجديدة، الأريطة، الإسكندرية، 2008، ص.267، على سعيديان، الحماية القانونية للبيئة من التلوث بالمواد الخطرة في التشريع الجزائري. أطروحة دكتوراه دولة في الحقوق، قسم القانون العام، كلية الحقوق، جامعة يوسف بن خدة الجزائر، 2007، ص.54.

(6) - الأمن الغذاء في نظر منظمة الأغذية والزراعة الدولية (الفاو) "يتمتع الأمن الغذائي عندما يتمتع جميع الناس في جميع الأوقات بفرص الحصول من الناحية المادية والاجتماعية والاقتصادية على أغذية كافية وسلجة ومغذية تلبي احتياجاتهم الغذائية، وتناسب أذواقهم لكي يعيشوا حياة موفورة بالنشاط والصحة"، للتفصيل أنظر، وحدة السياسة وتحليل المعلومات المشتركة (جابو) والمكتب الإعلامي في بعثة الأمم المتحدة لمساعدة العراق (يونامي)، الضرر البيئي ودوره في انعدام الأمن الغذائي في العراق. اليوم العالمي للبيئة، الأمم المتحدة، العراق، 2013، ص.1، ولزيد من التعريفات للأمن الغذائي أنظر، عيسى بن ناصر، مشكلة الغذاء في الجزائر "دراسة تحليلية وسياسات علاجها"، أطروحة لنيل شهادة دكتوراه في العلوم الاقتصادية، فرع الاقتصاد، كلية العلوم الاقتصادية، جامعة قسنطينة، ص.9، 12.

التي عزفها مشرّع دولة دبي على أنّها "جميع الشروط والإجراءات اللازمة للسيطرة على المخاطر وضمان سلامة الأغذية وصلاحيتها في جميع مراحل السلسلة الغذائية"⁽¹⁾ أي خلّو الغذاء من التلوّث الذي عزفه على أنّه "انتقال مسببات التلوّث للغذاء أو وجودها في الغذاء".

وبالتالي فإنّ المشرّع الجزائري لم يعرّف التلوّث الغذائي صراحة ولم يفعل ذلك ضمنا ولم يحاول ذلك، كما أنّه لم يعرف نقيضه وهو صحّة الغذاء على غرار ما قام به مشرّع دولة دبي مثلا واكتفى بالتعبير على صحّة الغذاء بمصطلح غذاء سليم، وبالتالي فلم يحدّد المشرّع الجزائري ملوّثات الغذاء ولا مصادره ولو على سبيل المثال.

الفرع الثاني: التعريف الاصطلاحي للتلوّث الغذائي

في غياب تعريف تشريعي جامع مانع للتلوّث الغذائي وجد بعض الباحثين والمهتمين المجال رحبا لوضع تعريفات للتلوّث الغذائي تباينت بتباين نظرة واضعيها، محاولين من خلالها بيان ملوّثاته وآثاره الضارة، يتمّ بيان البعض منها كالآتي.

عرّف التلوّث الغذائي اصطلاحا على أنّه "عملية تحوّل المادّة الغذائية من حالة نافعة إلى حالة ضارة بالإنسان، أي تحوّل المادّة الغذائية من حالة مادّة غذائية صالحة للاستهلاك البشري أو الحيواني وذات قيمة غذائية عالية، وفي حدودها الطبيعية إلى حالة مادّة غذائية غير صالحة للاستهلاك البشري كالغذاء الفاسد أو الغذاء السام، أو إلى مادّة غذائية صالحة للاستهلاك ولكنها فاقدة لكل أو بعض قيمتها الغذائية"⁽²⁾.

بتحليل هذا التعريف يتبيّن بأنّ واضعه قد أشار إلى أثر تحوّل المادّة الغذائية من مادّة غذائية نافعة إلى ضارة وقد شمل محلّ الضرر ليشمل كل من الإنسان والحيوان بعكس تعريف الغذاء الذي وضعته المشرّع الجزائري الذي اقتصره على غذاء الإنسان لا غير، كما أنّه قرن تلوّث الغذاء بالفساد والسّميّة وهو أمر طبيعي، دون الإشارة إلى مسببات فسادها أو مصادرها ولو على سبيل المثال، وبالتالي فلا يمكن التعويل على هذا التعريف من أجل اتخاذه كتعريف جامع للتلوّث الغذائي.

كما يقصد به "وصول الكائنات الحيّة الدقيقة أو أيّ أجسام غريبة غير مرغوب بوجودها في المادّة الغذائية، حيث يعتبر الغذاء ملوّثا إذا احتوى على جراثيم ممرضة أو تلوّث بالمواد المشعّة أو اختلط بمواد كيميائية سامّة، وتسبّب ما يسمى ذلك في حدوث ما يسمى التسمّم الغذائي"⁽³⁾.

بتحليل هذا التعريف يتبيّن بأنّ واضعه قد أشار لبعض ملوّثات الغذاء، دون الإشارة إلى أضراره، كما أنّه قد ضيق من مفهوم التلوّث الغذائي انطلاقا من العبارة الأخيرة التي جاء فيها "وتسبّب ما يسمى ذلك في حدوث ما يسمى التسمّم الغذائي"، حيث اعتبر أنّ تلوّث الغذاء يعني التسمّم الغذائي وبالتالي فالتلوّث في مثل هذه

(1) - نظام سلامة الغذاء لحكومة دبي، ص. 9.

(2) - راتب السعود، المرجع السابق، ص. 103.

(3) - إساعيل ناصق حسين، (المسؤولية المدنية الناجمة عن التلوّث الغذائي "دراسة تحليلية مقارنة"). مجلّة الفكر، العدد 11، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة بسكرة، ص. 14.

الوقاية من التلوث الغذائي في التشريع الجزائري

الحالة هو مرادفا للتسمم، في حين أنّ التسمم الغذائي يعتبر حالة من حالات التلوث الغذائي وإن كان أخطرها، لأنه في بعض الأحيان قد يكون هناك تلوث للغذاء لكنه لا يصل لحد التسمم.

وعرف التلوث الغذائي أيضا على أنه "احتواء الطعام أو الماء على ما يجعله غير صالح للاستهلاك الآدمي أو الحيواني، سواء كانت كائنات دقيقة ضارة أو مواد كيميائية سامة، أو غذاء ملوثا بالمواد المشعة القاتلة ويترتب عن تناول الغذاء في هذه الحال إصابة المستهلك بالأمراض التي من أشهرها أمراض التسمم الغذائي"⁽¹⁾.

بمقارنة هذا التعريف الأخير مع التعريفين الذين سبقاه وإضافة لما تضمنهما فقد أضاف إشارة لبعض الملوثات التي إذا ما تواجدت في الغذاء حولته من غذاء صالح إلى غذاء ينج عن استهلاكه أمراضا تؤثر على صحة مستهلكيه، ومنه يمكن استنتاج بعض ملوثات الغذاء، ممثلة في الكائنات الدقيقة (كالبكتيريا⁽²⁾) والفيروسات⁽³⁾ والفطريات⁽⁴⁾ والحشرات⁽⁵⁾، وهي ما تسبب ما يعرف بالتلوث البيولوجي للغذاء الذي أكثر أنواع التلوث الغذائي حدوثا، أو مواد كيميائية سامة (كالمبيدات الحشرية والأسمدة الكيميائية، والمعادن كالرصاص والزرنيق والكادميوم، والمواد الحافظة أو الملوّنة)، وهي ما تعرف بالتلوث الكيميائي للغذاء الذي أفرزه التقدم العلمي، بالإضافة للمواد المشعة التي تسبب ما يعرف بالتلوث الفيزيائي للغذاء، وهو ما سيتم تفصيله فيما يلي.

المطلب الثاني: مصادر التلوث الغذائي

تتنوع مصادر التلوث الغذائي بين المصادر غير المباشرة حيث يسهم الماء والهواء والترية في زيادة حدة مشكلة تلوث الغذاء، وذلك من خلال تأثير الملوثات البيئية على المحاصيل الزراعية والثروة الحيوانية والمائية والبرية، وقد يتلوث الغذاء مباشرة بسبب بعض العمليات التحولية على الغذاء وبعض العوامل التي تستهدفه مباشرة صنفها بعض الباحثين إلى ملوثات بيولوجية (الفرع

الأول)، وملوثات كيميائية (الفرع الثاني)، وأخرى فيزيائية (الفرع الثالث) يتم التفصيل فيها فيما يلي:

الفرع الأول: مصادر التلوث البيولوجي للغذاء

لما كان من أشهر مسببات التلوث البيولوجي للغذاء هي الكائنات الحية فإنها تنتقل إلى الغذاء وتؤثر على نوعيته عن طريق عدم الاهتمام بالنظافة الشخصية ونظافة الأدوات المستخدمة في أماكن تحضير الأطعمة، سوء تداول الغذاء وتخزينه في درجات حرارة غير مناسبة لفترات طويلة، طول مدة التخزين، وعدم استخدام

(1) -إدارة المواد الغذائية، الإدارة العامة لصحة البيئة، وكالة الوزارة للشؤون البلدية، وزارة الشؤون البلدية القروية، المملكة العربية السعودية، **تلوث**

الغذاء مشكلة تبحث عن حل، 2013، ص.8.

(2) -Bactérie est un nom général donné aux microbes unicellulaires de forme allongés (bacilles), sphériques (cocci) ,aux spiralés , sans membrane nucléaire et se nourrissant selon le monde végétale . voir, Petit Larousse en couleurs... , op , cit , p. 90.

(3) -Virus est un organisme de très petite taille, ne contenant qu'un seul acide nucléique, et ne pouvant se développer qu'à l'intérieur d'une cellule vivante... , ibid, p.1026.

(4) -Champignon est un végétal sans fleurs et sans chlorophylle, dont il existe environ 250000 espèces, et qui croit dans les lieux humides, riches en matière organique et peu éclairés, ibid, p. 183.

(5) - ففي كائنات حية تصنف مع المفصليات التي تقع مع الحيوانات الراقية اللاقارية، وتشمل مجموعة الذباب، البعوض، الجراد، العنكبوت، العنابر، والصراصير، وتعيش معظم الحشرات حياة حرة، فمنها ما يتغذى على الأعشاب، ومنها ما يتغذى على حيوانات أصغر منها، أو على بقايا المواد العضوية، والبعض الآخر يعيش حياة طفيلية، أنظر فتحي دردار، المرجع السابق، ص. 100.

د. سعيدة لعموري

العوبات المناسبة، عدم الطهي الجيد للغذاء، وتناول الأغذية من مصادر غير الموثوق بها⁽¹⁾، الطرق غير السليمة لعرضها للبيع وغيرها.

الفرع الثاني: مصادر التلوث الكيميائي للغذاء

ينتج التلوث الكيميائي للغذاء من استخدام المواد الكيميائية الحافظة في صناعة وتعليب المواد الغذائية، حيث أن من مزايا هذه المواد إطالة عمر الغذاء إذا ما استعملت بالكميات المحددة علمياً، وإذا ما تعدت الحد المسموح به تصبح سامة ومن هذه الإضافات يذكر ما يلي.

– استخدام هرمونات النمو حيث يلجأ البعض إلى إضافة بعض الأدوية إلى أغذية الدواجن، أو حقن المواشي بالهرمونات من أجل سرعة زيادة وزنها بأقل فترة.

– استخدام مكسبات الرائحة والألوان في المنتجات الغذائية.

– المضادات الحيوية التي تضيفها الدول المتقدمة إلى غذاء المواشي والدواجن بهدف معالجة الأمراض التي تعاني منها الحيوانات وتسميتها بمعدّل أسرع من معدّلها الطبيعي حيث تبقى هذه المضادات بصفة دائمة في لحوم الحيوانات.

كما ينتج تلوث الغذاء من التخلّص من بعض المعادن الثقيلة بإلقائها في التربة الزراعية، أو البحار كالزئبق والكادميوم فتتلوث الأسماك والأغذية بهذه المواد السامة، إضافة لتلوثها بالمبيدات إذا ما كان استخدامها دون أسس علمية مدروسة، إضافة إلى الاستعجال في قطف هذه المنتجات من قبل المزارعين وعدم تركها فترة زمنية كافية للتخلّص من بقايا هذه المبيدات وغيرها من الملوثات من مصادرها المختلفة⁽²⁾.

الفرع الثالث: مصادر التلوث الفيزيائي للغذاء

يتلوّث الغذاء فيزيائياً ببعض المواد المشعة الناتجة عن تساقط الغبار الذري على النباتات والتربة، أو نتيجة لتلوّث الماء والهواء بمخلفات التجارب النووية، حيث تدخل هذه المواد إلى جسم الإنسان عن طريق النباتات والحيوانات التي يتغذى عليها⁽³⁾.

المطلب الثالث: أضرار التلوث الغذائي:

لقد أثبتت الدراسات أنّ تلوث الغذاء يتسبّب بإصابة كل من الإنسان والحيوان بعدّة أمراض متفاوتة الخطورة والاستعصاء قد تشلّ واحداً أو أكثر من أعضائه عن أداء وظائفه لتصل إلى حد هلاك الكائن الحي، ونظراً لخطورتها سيتم تناولها بشيء من التفصيل من خلال بيان أضرار التلوث الغذائي على صحّة الإنسان (الفرع الأوّل)، ثم أضراره على صحّة الحيوان (الفرع الثاني) فيما يلي.

(1) – إدارة المواد الغذائية، الإدارة العامة لصحة البيئة، وكالة الوزارة للشؤون البلدية، وزارة الشؤون البلدية والقروية، المملكة العربية السعودية،

المصدر السابق، ص. 12، 13.

(2) – لمزيد من التفصيل أنظر، إسماعيل ناصح حسين، المرجع السابق، ص. 15.

(3) – وائل إبراهيم الفاعوري، محمد عطوة، المرجع السابق، ص. 162.

الوقاية من التلوث الغذائي في التشريع الجزائري

الفرع الأول: أضرار التلوث الغذائي على صحة الإنسان

لقد أثبتت الدراسات أنّ تلوث الغذاء يتسبب بإصابة الإنسان بمرض السرطان⁽¹⁾، تسبّب الدم كما يؤثر على كافة أعضاء الجسم كالقلب والكلى والنخاع العظمي، بالإضافة لأعراض الإصابة ببعض الأمراض المقلقة كالغثيان والتقيؤ، آلام في البطن والإسهال، الضعف العام، انحباس البول، ضعف وضور الجسم، تشنجات في الأطراف، انخفاض الضغط الدموي، تسارع النبض، ارتفاع درجة الحرارة، وقد يتطور الضرر ليصبح التهابا يصيب أحد أعضاء الجسم كالبنكرياس أو المرارة، المثانة والقولون⁽²⁾، كما يؤدي التلوث الإشعاعي للغذاء إلى تغييرات وطفرة جينية في كل ما هو حي في طريقها وتؤدي بالتالي إلى أمراض غير مألوفة وإلى تغييرات جذرية في الأنظمة الأساسية للتوازن البيئي والحاق أضرار بسلسلة الغذاء التي تشكل أحد أهم مقومات الحياة البشرية⁽³⁾.

الفرع الثاني: أضرار التلوث الغذائي على صحة الحيوان

لقد ثبت علما أنّ التلوث الغذائي كما سبق بيانه لا تتصرف آثاره الضارة على الإنسان بحسب، بل تصيب حتى الحيوان، حيث ثبت علميا أنه يؤثر على قدرة الحيوانات على إدراك الألبان وعلى درجة خصوبتها الإنجابية، وقد تصاب بالعقم وتعرض إلى الموت إذا ما زادت حدة تلوث هذه الأغذية⁽⁴⁾. وبالتالي فبدلا من أن يمد الغذاء الكائن الحي بالطاقة التي يحتاجها أصبح مصدر علة وأمراض له يصعب علاجها تارة ويستحيل تارات أخرى، وبالتالي فلا بد من إيجاد آليات فعالة وملزمة تحول دون تلوث هذه المادة الضرورية لحياة الكائن الحي التي لا تقل أهمية عن الهواء والماء يتم بيان البعض منها في التشريع الجزائري فيما يلي.

المبحث الثاني: آليات الوقاية من التلوث الغذائي

نظرا للنتائج الوخيمة المترتبة على تناول أغذية ملوثة بمختلف الملوثات من مصادرها المختلفة على صحة الإنسان ومن يقاسمونه العيش على كوكب الأرض، إذ تصيبه بأمراض خطيرة ومستعصية يصعب علاجها ويستحيل، أخذ المشرع الجزائري على عاتقه تنظيم الأنشطة المنسببة في هذا النوع من التلوث على غرار أغلب التشريعات العالمية، حيث أنه إضافة لحماية المياه والتربة والجو من التلوث الذي سينعكس إيجابا على الحماية غير المباشرة للغذاء، أقر بضرورة تدخل الهيئات المعنية في جميع مراحل إعداد المادة الغذائية بواسطة آليات وقائية لرقابة استغلال المنشآت المختصة بإعداد المواد الغذائية (المطلب الأول)، ورقابة مسيرتها (المطلب الثاني)، وطريقة عرضها للاستهلاك (المطلب الثالث)، وذلك حماية لحق الإنسان في الصحة ووقايتها من الأمراض يتم توضيحها فيما يلي.

(1) - نفس المرجع السابق، ص. 161.

(2) - فتحي دردار، المرجع السابق، ص. 151..

(3) - إدارة المواد الغذائية، الإدارة العامة لصحة البيئة، ... المملكة العربية السعودية، المرجع السابق، ص. 19.

(4) - وائل إبراهيم الفاعوري، محمد عطوة، المرجع السابق، ص. 161.

المطلب الأول: آليات رقابة استغلال المنشآت المختصة بإعداد المواد الغذائية

لبسط رقابة إدارية خاصة على المنشآت المختصة بإعداد المواد الغذائية، وضع المشرع الجزائري جملة من الأحكام واجبة الاحترام لاسيما ما تضمنه المادة 6 من القانون رقم 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم⁽¹⁾ ونصها التطبيقي الصادر بموجب المرسوم التنفيذي رقم 140/17 المحدد لشروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري⁽²⁾ الذي ألغيت بموجبه أحكام المرسوم التنفيذي رقم 53/91⁽³⁾ لتبقى نصوصه التطبيقية سارية المفعول⁽⁴⁾، ويتعلق الأمر بالزامية النظافة الصحية للمواد الغذائية وسلامتها (الفرع الأول)، وكذا تحديد نطاق إقامة المنشآت المختصة بالتعامل مع المواد الغذائية (الفرع الثاني)، يتم بيانها فيما يلي.

الفرع الأول: إلزامية النظافة الصحية للمواد الغذائية وسلامتها

عملا بأحكام المادة 6 أعلاه ونصوصها التطبيقية، وبعنوان إلزامية النظافة والنظافة الصحية للمواد الغذائية وسلامتها، يلزم كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك احترام سلامة هذه المواد والسهر على أن لا تعرّض بصحة المستهلك، كما يمنع وضع مواد غذائية تحتوي على ملوثات بكمية غير مقبولة بالنظر للصحة البشرية خاصة فيما يتعلق بالجانب السام له، حيث يجب ألا تتعدى الحدود المسموح بها، كما يجب على كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك أن يسهر على احترام شروط النظافة والنظافة الصحية للمستخدمين، ولأماكن ومحلات التصنيع أو المعالجة أو التحويل أو التخزين، وكذا وسائل نقل هذه المواد وضمان عدم تعرّضها للإتلاف بواسطة عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية.

الفرع الثاني: نطاق إقامة المنشآت المختصة بالتعامل مع المواد الغذائية وطريقة تصميمها

إضافة للشروط والتدابير المطبقة على المنشآت المصنفة وغير المصنفة، حدّد المشرع الجزائري نطاق إقامة المنشآت المختصة بالتعامل مع المواد الغذائية وطريقة تصميمها وتبنيها تحت طائلة رفض منح رخصة الاستغلال أو إلغائها، بحيث حظر المشرع أن تقام مثل هذه المنشآت في المناطق الملوثة وذات النشاطات الصناعية المولدة لمصادر محتملة للتلوث، والتي تشكل خطرا على الأمن والنظافة الصحية للمواد الغذائية، وفي المناطق المعرضة للفيضانات إلا إذا وضعت فيها أجهزة أمن كافية، وفي المناطق القابلة لأن تكون معرضة للآفات والقوارض والحيوانات الضارة الأخرى، والمناطق حيث تخزن النفايات ذلك ما أقرته المادة 11 من المرسوم التنفيذي رقم 140/17 المشار إليه أعلاه.

(1) - المؤرخ في 25 فبراير سنة 2009، (ج ر ع 15 الصادر في 8 مارس سنة 2009)، معدل ومتمم بموجب القانون رقم 09/18 المؤرخ في 10

يونيو سنة 2018 (ج ر ع 35 الصادر في 13 يونيو سنة 2018).

(2) - المؤرخ في 11 أبريل سنة 2017 (ج ر ع 24 الصادر في 16 أبريل 2017).

(3) - المتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك المؤرخ في 23 فبراير سنة 1991 (ج ر ع 9 الصادر في 27 فبراير

1991).

(4) - ذلك ما نصت عليه المادة 62 من المرسوم التنفيذي رقم 140/17، والتي جاء فيها: "تبقى أحكام المرسوم التنفيذي رقم 53/91 المؤرخ في...

23 فبراير سنة 1991، والمتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك، وتبقى نصوصه التطبيقية سارية المفعول حتى حلول النصوص المتخذة لتطبيق هذا المرسوم محلها".

الوقاية من التلوث الغذائي في التشريع الجزائري

ذلك فيما يتعلق بالنطاق المكاني، أما فيما يتعلق بالتصميم والتهيئة فقد أزم المشرع أن تصمّم تلك المنشآت وتبني بطريقة تسمح بتطبيق الطرق الحسنة للنظافة والوقاية من تلويث المواد الغذائية⁽¹⁾، حيث يلزم صاحب المنشأة أن تكون منشأته وملحقاتها ذات أبعاد كافية بالنظر إلى طبيعة استعمالها والمستخدمين والتجهيزات والمعدات المستخدمة، وأن تحتوي على فضاءات منفصلة لتخزين المواد الأولية والمحوّلة، وأن تحتوي على التهيئات اللازمة لتأمين ضمان كاف ضد استقرار الحشرات والقوارض والحيوانات الأخرى والملوثات الخارجية لاسيما التي تتسبّب فيها الاضطرابات الجوية والفيضانات، ودخول الغبار، وأن تكون منفصلة ولا تتصل مباشرة بأماكن حفظ الملابس وبالمراحيض، أو بدورات المياه، وأن تكون مهيأة بشكل يمنع ولوج الحيوانات إلى داخل المنشآت⁽²⁾.

كما يجب أن تكون أغلفة الأرضية وأسطح الجدران مصانة جيّدا وسهلة التنظيف، وعند الحاجة سهلة التطهير ومصنوعة من مواد مانعة للتسرّب وغير قابلة للامتصاص وقابلة للغسل وغير سامة، ويجب أن تكون مهيأة بطريقة تسمح بالتخلّص من السوائل المتدقّقة، وأن تتوقّر الجدران والفواصل على سطح أملس حتى علو ملائم⁽³⁾، وأن تكون الأسطح بما فيها أسطح التجهيزات مصانة جيّدا وسهلة التنظيف والتطهير، ويجب أن تكون مصنوعة من مواد ملساء قابلة للغسل ومقاومة للتآكل وغير سامة⁽⁴⁾، والأسقف وأشياء الأسقف يجب أن تصمّم وتصنّع بطريقة تسمح بإبقائها في حالة نظافة بصفة دائمة، وبمنع القاذورات وتقليل تراكم وظهور التعقّات غير المرغوب فيها، وكذا سقوط الجزيئات على المواد الغذائية أو على الأسطح التي يمكن أن تلامس المواد الغذائية⁽⁵⁾، كما يجب أن تكون النوافذ والمنافذ الأخرى التي تسمح بالاتصال بالمحيط الخارجي مجهزة بستائر واقية من الحشرات، وسهلة النزاع من أجل تنظيفها، وإذا كان فتح النوافذ يؤدي للتلويث فإنه يجب الإبقاء عليها مغلقة خلال تحضير المواد الغذائية⁽⁶⁾، كما يجب أن تكون الأبواب مغلقة ملساء وغير قابلة للامتصاص وسهلة التنظيف، وعند الحاجة سهلة التطهير ويجب أن تبقى دوما في حالة نظيفة⁽⁷⁾.

وقد خوّّل رئيس المجلس الشعبي البلدي (ر م ش ب) ومن أجل التأكّد من احترام قواعد النظافة المشار إليها أعلاه القيام بزيارات إلى عين المكان في المختزن والمستودعات التي تحتوي على منتوجات استهلاكية معدّة للبيع، وأن يخطر مصالح المراقبة التقنية المعنية قصد القيام بالمراقبة الصحية على المواد الاستهلاكية المعروضة للبيع ذلك ما خوّلته إياه صراحة المادة 11 من المرسوم رقم 267/81 المتعلّق بصلاحيات (ر م ش ب) فيما يخص الطرق والنقاوة والطمأنينة العمومية⁽⁸⁾.

(1) - أنظر، المادة 12، من المرسوم التنفيذي رقم 140/17، المرجع السابق، ص. 6.

(2) - أنظر، المادة 13، المرجع نفسه، ص. 6.

(3) - أنظر، المادة 15، المرجع نفسه، ص. 6.

(4) - أنظر، المادة 16، المرجع نفسه، ص. 6.

(5) - أنظر، المادة 17، المرجع نفسه، ص. 6.

(6) - أنظر، المادة 18، نفس المرجع السابق، ص. 6.

(7) - أنظر، المادة 19، المرجع نفسه، ص. 6.

(8) - المؤرخ في 10 أكتوبر سنة 1981 (ج ر ع 41 الصادر في 13 أكتوبر سنة 1981).

د. سعيده لعموري

ولمّا كان استخدام المواد الكيميائية الحافظة في صناعة وتعليب المواد الغذائية يطيل من عمر الغذاء إلا أنّها تصبح سامة إذا ما زادت عن الحد المطلوب، فإنّ المشرّع الجزائري ونظرا لضرورة إضافة هذه المواد في بعض الصناعات الغذائية في العصر- الحالي أجاز استعمالها بموجب المادة 8 من القانون رقم 03/09 المتعلّق بحماية المستهلك على أن تحترم جميع المقاييس المبيّنة في نصّها التطبيقي الذي تضمّنه المرسوم التنفيذي رقم 214/12⁽¹⁾. وحماية كذلك للغذاء من التلوّث الكيميائي تضمّن القانون رقم 19/01 المتعلّق بتسيير النفايات ومراقبتها وإزالتها⁽²⁾ وإزالتها⁽²⁾ بعض الأحكام لتحقيق هذا الغرض، وعملا بالمادّة 9 منه تحظر إعادة استعمال مغلفات المواد الكيميائية لاحتواء مواد غذائية مباشرة، ويشار لهذا الحظر إجباريا على مغلفات المواد الكيماوية بعلامات واضحة تحذّر من الأخطار المهدّدة لصحة الإنسان في حالة استعمال هذه المغلفات لتخزين مواد غذائية، وكل من يخالف هذه الأحكام يتعرّض للجزاء المنصوص عليه بموجب المادة 60 من نفس القانون.

وتضمّنت المادة 39 من القانون رغم 16/08 المتضمّن التوجيه الفلاحي ضمانة أخرى لتوفير الغذاء الصحي، حيث خوّلت كل من (ر م ش ب) والوالي المختصين اقليميا سلطة تقديرية تتراوح بين التقييد والحظر بإدخال إلى التراب الوطني المنتجات الخطيرة و/أو السامة والمنتجات الصيدلانية، وعرضها في السوق وحيازتها ووصفها ولو بغرض علاجي، وكذا الأغذية الموجهة للحيوانات المنتمية للأنواع الموجهة لحومها وسلوبها وموادّها للغذاء البشري المحدّدة قائمتها في التنظيم المعمول به⁽³⁾.

المطلب الثاني: آليات رقابة الأشخاص المكلفين بإعداد المواد الغذائية

لمّا كان عدم الاهتمام بالنظافة الشخصية ونظافة الأدوات المستخدمة في أماكن تحضير الأطعمة، سوء تداول الغذاء وتخزينه في درجات حرارة غير مناسبة لفترات طويلة، طول مدّة التخزين وعدم استخدام العبوات المناسبة، عدم الطهي الجيّد للغذاء وتناول الأغذية من مصادر غير الموثوق بها، والطرق غير السليمة لعرض الأغذية للبيع تعد من بين أسباب تلوّث الغذاء، حدّد المشرّع بموجب المادة 55 من المرسوم التنفيذي رقم 140/17 جملة من تدابير والضوابط الواجب تطبيقها على المستخدمين حماية للمستهلكين ووقايتهم من الأمراض التي يمكن أن يتسبّب فيها التعامل مع المادّة الغذائية، حيث يلزم كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك اتخاذ التدابير اللازمة منها، ما يتعلّق بواجبات المستخدمين (الفرع الأول)، وإثباتهم للياقة الصحية (الفرع الثاني)، يتمّ بيانها كالآتي.

(1) - المؤرّخ في 15 مايو سنة 2012، المحدّد لشروط وكميات استعمال الإضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري (ج ر ع 30 الصادر في 16 مايو 2012)، ص ص. 22، 18، ولزيد من التفصيل أنظر، علي حساني، (المضاف الغذائي وأمن المستهلك وفق أحكام قانون الاستهلاك الجزائري سيما المرسوم التنفيذي 214/12). مجلّة الفقه والقانون، ع 9، يوليو، 2014، ص ص. 46، 56. أنظر، المادة 15 من المرسوم التنفيذي رقم 140/17، المرجع السابق، ص 6.

(2) - المؤرّخ في 12 ديسمبر سنة 2001 (ج ر ع 77 الصادر في 15 ديسمبر سنة 2001).

(3) - أنظر، المادة 39 من القانون رقم 16/08، المرجع السابق، ص 10.

الوقاية من التلوث الغذائي في التشريع الجزائري

الفرع الأول: واجبات المستخدمين المتعاملين مع المواد الغذائية

لضمان السلامة الصحية للمواد الغذائية ووقايتها من الملوثات محتملة الانتقال إليها من المستخدمين، ألزم المشرع كل مستخدم يعمل في منطقة التعامل والتداول مع المواد الغذائية أن يرتدي بدلة ملائمة، وأن يكون على مستوى عالٍ من النظافة الجسدية والهندام، وألا يرتدي أو يدخل أشياء شخصية مثل الحلّي والساعات والدبايس وأشياء أخرى مشابهة، إضافة لإلزامية منع الأشخاص الممكن أن يكونوا مصابين أو حاملين لمرض متقل عن طريق المواد الغذائية، أو يعانون من جروح متعقنة أو طلع جلدي أو إسهال أو مصابين بالتهابات من التعامل مع المواد الغذائية، كما يُمنعون من الدخول إلى أماكن التعامل مع المواد الغذائية.

الفرع الثاني: إلزامية اثبات المتعامل مع المادّة الغذائية للياقة الصحيّة

إضافة للالتزامات السابق ذكرها التي تقع على عاتق كل متعامل مع المواد الغذائية تحت طائلة الجزاء، ألزم المشرع خضوع كل المستخدمون المنوط بهم التعامل مع تلك المواد لفحوصات طبية دورية، ولفحوصات تكميلية كل ستة (6) أشهر على الأقل، ولعمليات التطعيم المنصوص عليها في التشريع والتنظيم المعمول به، وفي ذلك ضمان لعدم انتقال العدوى عن طريق ملامسة الغذاء بأيّ طريقة من طرف مصاب الذي سيتم استبعاده في حال ما اذا بينت تلك الفحوصات اصابته بالأمراض التي تتنافى وممارسة مثل هذا النشاط.

المطلب الثالث: آليات حماية الأغذية من التلوث في مرحلة العرض للبيع

لمّا كانت نظافة المكان والأشخاص لا تؤمن نظافة أكيدة للمادّة الغذائية ومنعزلة على تدابير ما بعد التصنيع والتي تعتبر أهمّ مرحلة، باعتبارها مرحلة وصول المادّة الغذائية لمستهلكها، أحاط المشرع عمليات عرض الأغذية للاستهلاك بجملة من الأحكام تكون سنداً لتدخل الهيئات المختصة، بحيث تخوّل بمراقبة كل مادّة غذائية حسب خواصها الكيميائية والبيولوجية والفيزيائية وذلك بمراعاة شروط تخزين المواد الغذائية (الفرع الأول)، وكذا مراعاة شروط عرضها للبيع (الفرع الثاني).

الفرع الأول: مراعاة شروط تخزين المواد الغذائية

نظراً لخصوصية بعض المواد الغذائية من حيث العوامل البيولوجية خاصة ألزم المشرع الجزائري كل معني بيع مثل هذه المواد الغذائية لاسيما تلك القابلة للتلف المبردة أو المجمدة تجميذا مكتفياً أن يخزنها في غرف التبريد وفقاً للشروط المنصوص عليها أعلاه، وأن تعرض للبيع في واجهات زجاجية مبردة ومجهّزة بنفس طريقة غرف التبريد⁽¹⁾.

وباستثناء المواد الغذائية المحمية طبيعياً بغلاف أو قشرة تنزع قبل الاستهلاك يجب أن تكون المنتجات الغذائية النهائية محمية من جميع أنواع التلوثات عند بيعها بواسطة غلاف الرزم يكفل لهاكل الضمان الصحي

(1) - تحدد درجات الحرارة وطرق حفظ المواد الغذائية القابلة للتلف عن طريق التجميد أو التجميد المكثف أو التبريد، وكذا مدة حفظها بموجب قرار مشترك بين الوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش والوزراء المعنيين، مثال ذلك القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 19 سبتمبر سنة 1999 المحدد لقواعد تحضير اللحوم المفرومة عند الطلب ووضعها للاستهلاك (ج ر ع 76 الصادر في 31 أكتوبر سنة 1999).

د. سعيدة لعموري

وفقا للتنظيم المعمول به في مجال المواد المعدّة لكي تلامس المواد الغذائية، ويجب أن تحزّن المواد الغذائية الجاهزة و/أو تعرض للبيع حسب الشروط التي تمنع أي تلف أو تلويث.

الفرع الثاني: مراعاة شروط عرض المواد الغذائية للبيع

إضافة لشروط التخزين واجبة الاحترام وضع المشرّع الجزائري بعض الأحكام القانونية لمرحلة عرض المواد الغذائية للبيع بحيث يمنع عرضها خارج المحلات والمنشآت، ويجب أن تكون المواد غير المحمية طبيعيا أو غير المبيعة مغلفة معزولة عن ملامسة الزبائن بواسطة واقيات زجاجية أو حواجز مزودة بمشبك دقيق الثقوب أو بأي وسيلة فصل أخرى ذات فعالية.

وبعنوان الضوابط المطبقة على توضيب وتغليف المواد الغذائية ألزم المشرّع ألا تكون المواد المكونة لتغليف المواد الغذائية مصدرا للتلويث...، فمثلا ولما كان اللحم الطازج من بين الأغذية سريعة التلف لاسيما عند فرمه خصّه المشرّع الجزائري بأحكام قانونية تهدف إلى الحيلولة دون تلفه ووصوله خال من التلوث للمستهلك، فصلّت فيها أحكام القرار الوزاري المشترك مؤرّخ في 19 سبتمبر سنة 1999 المحدّد لقواعد تحضير اللحوم المفرومة عند الطلب ووضعا للاستهلاك⁽¹⁾ الذي سنّ تطبيقا لأحكام المادة 31 من المرسوم التنفيذي رقم 53/91⁽²⁾، حيث يلزم كل من يتولى بيع اللحم المفروم أن يخزّن اللحم الموجهة للفرم عند الطلب في غرفة التبريد تحت درجة حرارة تتراوح ما بين 0 إلى 3 درجة مئوية، وبمفهوم المخالفة يحظر إعدادهن وتقطيعها مسبقا إلى قطع صغيرة لغرض تحضيرها للفرم عند الطلب⁽³⁾، أي يجب أن يكون توضيب اللحوم المفرومة عند الطلب وتعبئتها على الخصوص في ورق سلوفان أو مشتمع⁽⁴⁾.

وبالتالي لضمان السلامة على كل مستهلك الامتناع طواعية عن شراء اللحم المفروم الذي يجده جاهزا، ولا يكتفي بذلك بل عليه التأكد من مصدر اللحم سواء فيما تعلق بالحيوان المأخوذ منه قطعة اللحم، إذ أقر المشرّع بأن لا يجوز تحضير اللحوم المفرومة عند الطلب إلا من لحوم البقر والغنم والماعز والإبل والخيل الطازجة والسليمة والخالية من الأحشاء والأنسجة الدهنية الاحتياطية، الأغشية العضلية وبقايا تنقية اللحوم وجروح النزف، الأجزاء ذات الألياف الوترية ولحم الرأس، أو فيما يتعلّق بطريقة الذبح بحيث يجب أن تكون اللحوم الموجهة لتحضير اللحوم المفرومة عند الطلب مستمّدة من لحوم حيوانات مذبوحة في مؤسسات الذبح المراقبة والمعتمدة طبقا للتنظيم الساري المفعول⁽⁵⁾، أو من حيث الأواني المستعملة بحيث يجب أن تكون الأجهزة والآلات وكل ماعون يستعمل في عملية فرم اللحوم مقاوما للتآكل ومحفوظا في حالة صيانة جيّدة، ويجب

(1) - ويقصد باللحوم المفرومة بمفهوم هذا القرار "اللحوم التي تخضع إلى عملية فرم إلى قطع أو إلى عبور في فترامه اللحم ذات لولب بدون نهاية

داخل محل التجزئة لغرض تسويقها مباشرة للمستهلك"، أنظر، المادة 2، نفس المرجع السابق.

(2) - أنظر المادة الأولى، المرجع نفسه، ص. 14.

(3) - أنظر، المادة 2، المرجع نفسه، ص. 14.

(4) - أنظر، المادة 8، المرجع نفسه، ص. 15.

(5) - أنظر، المادتين 5، 4، المرجع نفسه، ص. 14.

الوقاية من التلوث الغذائي في التشريع الجزائري

تنظيفها بصف دائمة وبعناية بماء ساخن (+82 درجة مئوية) وتطهيرها كلما تطلب الأمر ذلك ووجوبا عند نهاية العمل...⁽¹⁾

ومخالفة الأحكام أعلاه ودون الإخلال بالعقوبات المنصوص عليها في الأحكام التشريعية والتنظيمية السارية المفعول، تحوّل الهيئات المختصة التدخل لسحب اللحم المفروم عند الطلب من التسويق ويشوّه عندما لا يحضّر حسب الشروط المنصوص عليها⁽²⁾، وبالرغم من صرامة الأحكام أعلاه إلا أنها لا تعكس فعلا ما هو معمول به ولا يمكنها تحقيق حماية فعلية وكلية لمستهلكي اللحوم المفرومة، منها ما يعود لضعف الرقابة وتحاليل البائع إذ كثيرا ما يحضّرها مسبقا دون أن يعلم المستهلك بمصدرها، ويتم توضيها في أكراس بلاستيكية ملوثة أو شفافة، أو أن تحتفظ فزامة اللحم بقطع لحم يضاف إليها القطع الجديدة المراد فرمها أمام المستهلك وما يحدث فعلا أن القطع الأولى هي التي يتم فرمها ما يعني أنها فاسدة كونها كانت موجودة مسبقا داخل الفزامة دون علم المستهلك وبعيدا عن أنظاره في ظروف حفظ أقل ما يقال عنها أنها غير لائقة، وما يزيد استهلاك هذا اللحم خطورة على صحّة الإنسان هو طريقة التعامل مع هذه المادّة في فترة ما بعد البيع بجهل المستهلك بطريقة حفظها والآجال القصوى اللازم أن تستهلك خلالها تحت طائلة تلوّثها وما ينبج عنها من أضرار.

كما أنه ورغم وضوح النصوص أعلاه ومنذ صدور المرسوم التنفيذي رقم 53/91 المتعلق بالشروط الصحيّة المطلوب عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك⁽³⁾ الملغى بموجب المرسوم التنفيذي رقم 140/17 المشار إليه أعلاه وبالرغم من وجاهتها فإنّ الواقع يثبت عدم تطبيقها كما هو منصوص عليه، فمثلا وبالرغم من النص على طريقة عرض بعض المواد الغذائيّة والتي يمنع لمسها ويجب عرضها في أماكن مؤمّنة ضد التلوّث الخارجي، ويدخل ضمن هذه الطائفة غذاء واسع الاستهلاك مثل في الخبز كمثل، فهل فعلا تحترم القواعد أعلاه؟ بالطبع لا لأنّ مادّة الخبز غالبا ما يتم عرضها للبيع خارج المخازن مكشوفة على الأرضفة تكون عرضة للغبار والأدخنة لاسيما تلك المنطلقة من عوادم السيارات بالإضافة للمس الذي يعتبر آلية لاختيار الخبز اللين والجيد في نظر مشتره، والسؤال المطروح في مثل هذه الحالة كم من لمسة يد تتعرّض لها الخبزة الواحدة لتصل إلى من سيستهلكها فعلا، بالإضافة لذرات الغبار والدخان، وما هو عدد البكتيريا التي اتخذتها بيئة لها؟، وإن كانت قد احترمت شروط عرضها للبيع فهل تصل للمستهلكين الآخرين سالمة؟ لاسيما وأنّ أغلب المقتنين لها من مصدر عرضها للبيع هم أطفال الذين يتخذون من الخبز ألعابا حتى وصولهم.

بالإضافة للمواد الغذائيّة سريعة التلف والتي ألزم المشرّع أن تعرض للبيع في أماكن مجهزة لهذا الغرض كالثلاجات، فما هو التعليق على عرض اللحوم وأحشائها معلقة على أبواب القصابات، أو معروضة على طاولات داخل الأسواق عرضة للحشرات والغبار وعوادم السيارات، وماذا عن عرض مادّة البيض والحليب

(1) - أنظر، المادّة 9، المرجع السابق، ص.15.

(2) - أنظر، المادّة 7، المرجع نفسه، ص.14.

(3) - المؤرخ في 23 فبراير سنة 1991 (ج ر ع 9 الصادر في 27 فبراير سنة 1991).

د. سعيده لعموري

وغيرها في الهواء الطلق تحت أشعة الشمس على مرأى الجميع، وماذا عن الوجبات الخفيفة المعروضة في غير الأماكن المخصصة لذلك؟...

ذلك فيما يخص عرض المواد الغذائية للاستهلاك، فماذا عن الشروط والأحكام الواجب احترامها من طرف المستخدمين والمتعاملين مع المادة الغذائية؟، هل بالإمكان بسط الرقابة الدائمة عليهم من حيث النظافة الشخصية وغسل الأيدي والخلو من الأمراض؟، أو فرض استخدام أواني معينة في طبخ الغذاء أو حفظه وتجنب تلك التي تتفاعل مع الغذاء أو التي تحفظ فيها مما يؤدي إلى ارتفاع نسبة المعادن عن الحد المقرر التي قد تكون سامة فتضر بصحة الإنسان.

وبالرغم مما سبق بيانه حوّل المشرع الجزائري مصالح حماية المستهلك وقمع الغش طبقاً للتشريع المعمول به سلطة تقديرية وصلاحيات واسعة للتدخل تصل إلى التوقيف المؤقت لنشاط المؤسسات أو العلق الإداري للمحلات التجارية لمدة اقصاها خمسة عشر- (15) يوماً قابلة للتجديد اذا ثبت عدم مراعاتها للقواعد المحددة في هذا القانون إلى غاية ازالة كل الاسباب التي أدت إلى اتخاذ هذا التدبير دون الاخلال بالعقوبات الجزائية المنصوص عليها بموجب أحكام هذا القانون ذلك ما تضمنته المادة 4 من القانون رقم 09/18 المعدل والمتمم للقانون رقم 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش.

خاتمة

نظراً لأهمية الغذاء بالنسبة لكل كائن حي لاسيما الإنسان إذ يمده بمقومات الصحة والحياة، ونظراً لكون الغذاء قد طالته يد الإنسان إسرافاً وإفساداً، ولما كان الغرض من سن القوانين ووضعها موضع التنفيذ هو تنظيم شؤون الحياة وحماية الأشخاص والمحافظة على حقوقهم وحرياتهم، ولما كان من الحقوق ذات الأهمية وأساس كل الحقوق هو حق الإنسان وحقه في الصحة حضي غذاء الإنسان بحماية قانونية شملت معظم مراحل إعداد المادة الغذائية، تم تفعيلها بموجب عدة آليات منها الآليات الوقائية التي ثبت من خلال ما تم بيانه عدم فاعليتها لأسباب عدة يمكن حصرها في ثلاث أسباب رئيسية هي:

1- تقاعس الهيئات الإدارية المكلفة بتنفيذ آليات الرقابة التي تهدف إلى سلامة الأغذية عن أداء مهامها الرقابية بالرغم من وضوح النصوص القانونية.

2- تعلق آليات الرقابة واصطدامها بجرمة الحياة الخاصة للمستهلك إذ إذا أمكن بسط الرقابة على المواد الغذائية قبل وصولها للمستهلك فإنه يتعدّر ذلك بعد وصولها إليه.

3- وكل ذلك ينتج عن انعدام روح المسؤولية والوعي بمخاطر التلوث الغذائي والبيئي عامة. وللممكن من تفعيل تلك الآليات وبلوغ النتائج المرجوة حفاظاً على صحة الإنسان وقوام حياته من خلال المحافظة على غذائه، فلا بد من

1- نشر الوعي البيئي عامة نظراً للارتباط الوثيق بين عناصر البيئة.

2- التحسيس بمخاطر التلوث لدى الحكام والمحكومين كونهم أشخاص طبيعيين معرضين للخلل والزلل

بقصد وعن غير قصد.

الوقاية من التلوث الغذائي في التشريع الجزائري

- 3- فرض عقوبات إدارية وجزائية على كل من يتقاعس في أداء مهامه الرقابية.
- 4- الحرص على تنفيذ القوانين وتدابير وقاية وحماية الغذاء من التلوث طواعية داخل البيوت.

قائمة المصادر والمراجع

أولاً: قائمة المصادر

-Petit Larousse en couleurs, librairie Larousse, Paris.

ثانياً: قائمة المراجع

I - القوانين

- 1- قانون رقم 19/01 مؤرخ في 12 ديسمبر سنة 2001 يتعلّق بتسيير النفايات ومراقبتها وإزالتها(ج ر ع 77 الصادر في 15 ديسمبر سنة 2001).
- 2- قانون رقم 10/03 مؤرخ في 19 يوليو سنة 2003، يتعلّق بحماية البيئة في إطار التنمية المستدامة (ج ر ع 43 الصادر في 19 يوليو سنة 2003).
- 3- قانون رقم 16/08 المؤرخ في 3 غشت سنة 2008 يتضمّن التوجيه الفلاحي (ج ر ع 46 الصادر في 10 غشت سنة 2008).
- 4- قانون رقم 03/09 مؤرخ في 25 فبراير سنة 2009 يتعلّق بحماية المستهلك وقمع الغش (ج ر ع 15 الصادر في 8 مارس سنة 2009).
- 5- قانون رقم 09/18 مؤرخ في 10 يونيو سنة 2018 يعدّل ويتم القانون رقم 03/09 المؤرخ في 25 فبراير سنة 2009 والمتعلّق بحماية المستهلك وقمع الغش(ج ر ع 35 الصادر في 13 يونيو سنة 2018).

II. المراسم

- 1- مرسوم رقم 267/81 مؤرخ في 10 أكتوبر سنة 1981 يتعلّق بصلاحيات رئيس المجلس الشعبي البلدي فيما يخص الطرق والنقاوة والطمأنينة العمومية (ج ر ع 41 الصادر في 13 أكتوبر سنة 1981).
- 2- مرسوم رئاسي رقم 118/05 مؤرخ في 11 أبريل سنة 2005، يتعلّق بتأيين المواد الغذائية (ج ر ع 27 الصادر في 13 أبريل سنة 2005).
- 3- مرسوم تنفيذي رقم 53/91 مؤرخ في 23 فبراير سنة 1991، يتعلّق بالشروط المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك(ج ر ع 9 الصادر في 27 فبراير سنة 1991).
- 4- مرسوم التنفيذي رقم 214/12 مؤرخ في 15 مايو سنة 2012، يحدّد شروط وكيفيات استعمال الإضافات لغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري (ج ر ع 30 الصادر في 16 مايو 2012).
- 5- مرسوم تنفيذي رقم 140/17 مؤرخ في 11 أبريل سنة 2017 يحدّد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري (ج ر ع 24 الصادر في 16 أبريل 2017).

III. القرارات الوزارية

- 1- القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 19 سبتمبر سنة 1999 المحدّد لقواعد تحضير اللحوم المفرومة عند الطلب ووضعها للاستهلاك(ج ر ع 76 الصادر في 31 أكتوبر سنة 1999).

IV. القوانين المقارنة

- 1- نظام سلامة الغذاء لحكومة دبي.

V. التقارير

- 1- إدارة المواد الغذائية، الإدارة العامة لصحة البيئة، وكالة الوزارة للشؤون البلدية، وزارة الشؤون البلدية القروية، المملكة العربية السعودية، **تلوث الغذاء مشكلة تبحث عن حل**. 2013.
- 2- وحدة السياسة وتحليل المعلومات المشتركة (جابو) والمكتب الإعلامي في بعثة الأمم المتحدة لمساعدة العراق (يونامي)، **الضرر البيئي ودوره في انعدام الأمن الغذائي في العراق**، اليوم العالمي للبيئة، الأمم المتحدة، العراق، 2013

VI. المؤلفات

- 1- راتب السعود، **الإنسان والبيئة "دراسة في التربية البيئية"**، دار الحامد للنشر والتوزيع، عمان، ط 2، 2007.
- 2- فتحي دردار، **البيئة في مواجهة التلوث**، طبعة منقحة، نشر مشترك المؤلف ودار الأمل، د س ن.
- 3- وائل إبراهيم الفاعوري، محمد عطوة الهروط، **البيئة حمايتها و صيانتها**. دار المناهج للنشر و التوزيع، عمان، الأردن، 2009.
- 4- ماجد راغب الحلو، **قانون حماية البيئة في ضوء الشريعة الإسلامية**. دار الجامعة الجديدة، الأزاريطة، الإسكندرية، 2008.

I. أطروحات الدكتوراه

- 1- علي سعيدان، **الحماية القانونية للبيئة من التلوث بالمواد الخطرة في التشريع الجزائري**. أطروحة دكتوراه دولة في الحقوق، قسم القانون العام، كلية الحقوق، جامعة يوسف بن خدة الجزائر، 2007.
- 2- عيسى بن ناصر، **مشكلة الغذاء في الجزائر "دراسة تحليلية وسياسات علاجها"**، أطروحة لنيل شهادة دكتوراه في العلوم الاقتصادية، فرع الاقتصاد، كلية العلوم الاقتصادية، جامعة قسنطينة.

II. المقالات

- 1- علي حساني، **المضاف الغذائي وأمن المستهلك وفق أحكام قانون الاستهلاك الجزائري سما المرسوم التنفيذي (214/12)**. مجلة الفقه والقانون، ع 9، يوليو، 2014.
- 2- فتحي السيد الجزار، **(التلوث البكتيري للغذاء "طرق بحث الأوبئة وتقييم اقتصادي")**. مجلة أسبوط للدراسات البيئية، العدد 19، يوليو 2000.
- 3- إسمايل ناصق حسين، **(المسؤولية المدنية الناجمة عن التلوث الغذائي "دراسة تحليلية مقارنة")**. مجلة المفكر، العدد 11، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة بسكرة.
- 4- هناء نوي، **(دور المواصفات القياسية في ضمان سلامة وجودة المواد الغذائية"دراسة في المواصفات التنظيمية الجزائرية")**. مجلة المفكر، العدد 13، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة بسكرة.