

الضوابط القانونية لاستخدام المضافات الغذائية : ضمانة لحماية المستهلك

Legal Regulations to the Use of Food Additives: A guarantee for the Protection Consumer

آمال بوهنتالة¹، دنيا الوناس²

¹ جامعة باتنة 01 (الجزائر)، مخبر الأمن الانساني، amel.bouhental@univ-batna.dz

² جامعة سطيف 02 (الجزائر)، مخبر تطبيق التكنولوجيات الحديثة على القانون، do.lounnas@univ-setif2.dz

تاريخ النشر: 2022/06/15

تاريخ القبول: 2022/05/26

تاريخ الاستلام: 2022/05/12

ملخص: تصديا للإضرار بصحة المستهلك وحمايته من مختلف الآثار الخطيرة التي قد تنتج عن المضافات الغذائية وتكريس حقه في منتجات غذائية صحية سليمة، عمل المشرع الجزائري على تقرير جملة من الضوابط القانونية لاستخدام المضافات الغذائية للوقاية وردع أي تجاوزات من المتدخلين عند عرض المنتجات الغذائية للاستهلاك. **كلمات مفتاحية:** المضافات الغذائية، المتدخل، المنتجات الغذائية، السلامة.

Abstract:

In response to consumer health harm and to protect him from the various dangerous effects that may result from food additives and preserve his right to healthy and safe food products, the Algerian legislator worked on deciding a set of legal regulations for the use of food additives and deter any abuses from the intervenors when displaying food products for consumption

Keywords: Food additives, Interfering, Food Products, Safety.

في ظل العولمة والانفتاح الاقتصادي وما تبعه من تغيير كبير في أنماط وحجم الاستهلاك وما تبعه من توسع الأسواق وتوفر السلع والمنتجات، وما تترتب عليه من سلبيات خطيرة من خلال غزو الأسواق بمنتجات غذائية خطيرة على صحة وسلامة المستهلك حيث أصبح هذا الأخير عرضة إلى تجاوزات و التلاعب المتدخلين، وتكريسا من المشرع الجزائري لحق المستهلك في غذاء صحي وسليم أقر المشرع الالتزام بضمان سلامة المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك وذلك بموجب المواد 04، 05، 06، 07، 08 من القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش المعدل والمتمم، والذي يعد من أهم الالتزامات التي تقع على عاتق المتدخل ومفاده أنه يجب على كل متدخل في عملية وضع المنتج للاستهلاك احترام إلزامية سلامة هذه المواد وضمان عدم مساسها بصحة المستهلك .

وفي هذا الإطار يلتزم المتدخل بضمان سلامة المواد الغذائية أثناء إعدادها وقبل وضعها للاستهلاك من خلال مراعاة مجموعة من الشروط والضوابط أهمها التقيد بالمضافات الغذائية المسموح بها، فيمكن إدماج المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري أو الحيواني وهو ما أقرته المادة 08 من القانون 03-09 المشار إليه أعلاه، وتطبيقا لهذه المادة صدر المرسوم 12-214 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري..

وتعد المضافات الغذائية إحدى أهم الموضوعات القانونية إثارة للجدل في مجال الصناعات الغذائية بين ضرورتها من جهة وخطورتها من جهة أخرى لما قد تشكله من آثار وأضرار جسيمة على صحة وسلامة المستهلك.

ومن هذا المنطلق فإن الموضوع يطرح إشكالية محورية مفادها: ماهي الضوابط القانونية التي أقرها المشرع الجزائري لاستخدام المضافات الغذائية لحماية المستهلك من الآثار الخطيرة التي قد تنتج عنها؟

ولمعالجة هذه الإشكالية سيتم التطرق إلى الإطار العام للمضافات الغذائية، ثم إلى الضوابط الموضوعية لاستخدام المضافات الغذائية وأخيرا الضوابط الإجرائية لاستخدام المضافات الغذائية.

2. الإطار العام للمضافات الغذائية

تستخدم المواد المضافة منذ زمن بعيد في مجال الأطعمة ومع استمرار التقدم التكنولوجي في مجال التصنيع الغذائي زاد عدد المواد المضافة المصرح باستخدامها في الغذاء¹ والمشرع الجزائري بدوره أجاز إمكانية إدماج المضافات الغذائية إلى

¹ عبد الرحمن الجدلي عفاف ، محمد حميدة هناء ، المواد المضافة للأغذية الإيجابية والسلبيات، الطبعة الاولى، مجموعة النيل العربية، القاهرة، 2003 ، ص 9 .

المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك بموجب نص المادة 8 من القانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش،¹ ولدراصة الإطار العام للمضافات الغذائية يقتضي الأمر التطرق إلى تحديد المقصود بالمضافات الغذائية ثم التطرق إلى مجالات استخدام المضافات الغذائية، وأخيرا بيان الهدف من استخدام المضافات الغذائية .

1.2 تعريف المضافات الغذائية

ابتكر الانسان قديما عدة طرق من أجل حفظ غذاءه من التلوث والفساد والتلف، حيث استخدم الملح كمادة حافظة للأغذية كونه يعمل على تثبيط عملية نمو الكائنات الحية الدقيقة في الغذاء، مما يؤدي إلى إطالة مدة صلاحيته دون أن تتأثر قيمته الغذائية، بعدها استخدم طرق أخرى لحفظ الأغذية مثل التسخين والتبريد والتجميد، ومع تطور الصناعات الغذائية ابتكرت المواد المضافة من أجل إطالة مدة تخزين المادة الغذائية ونقلها لمسافات طويلة دون تلفها.²

وعرفت لجنة الدستور الغذائي الدولية المادة المضافة بأنها " أي مادة لا تستهلك بذاتها كغذاء ولا تعتبر مكون أساسي من مكونات الغذاء، وبصرف النظر عن قيمتها الغذائية أي سواء كانت لها قيمة غذائية من عدمه فإن إضافتها إلى المنتج لها فائدة تكنولوجية عالية في التصنيع والإعداد والتعبئة والتغليف والتخزين والنقل وأيضا في الخواص الحسية التي تشمل المظهر والطعم والرائحة والقوام"³.

وحسب ماورد في المواصفة العربية (1987/380) فإن المضافات الغذائية هي: " أية مادة لا تؤكل عادة كغذاء في حد ذاتها ولا تستعمل المادة كمكون تقليدي للأغذية سواء كانت لها قيمة غذائية أو لم تكن، وينتج عن إضافتها لغرض تقني- بما في ذلك الأغراض المذاقية - في الإنتاج أو التصنيع أو التجهيز أو المعالجة أو التعبئة أو التغليف أو النقل أو التخزين، ينتج عن ذلك أن تصبح هذه المادة أو نواتجها - مباشرة أو غير مباشرة - عنصرا مؤثرا على خصائص الغذاء بطريقة أو أخرى"⁴.

1 قانون 03/09 مؤرخ في 2009/02/25 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، الجريدة الرسمية العدد 15 الصادرة في 2009/03/08 المعدل والمتمم.

2 قداش سلوى، الالتزام بضمان المنتوجات في عقود الاستهلاك، اطروحة دكتوراه في الحقوق، تخصص قانون الأعمال، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة باتنة 01، 2019/2018، ص 62، 63.

3 عبد الله محمد جعفر، المواد الحافظة والمضافة في الصناعات الغذائية، الطبعة الاولى، الدار العربية للنشر والتوزيع، ص 8.

4 قرواش رضوان، الضمانات القانونية لحماية أمن وسلامة المستهلك أطروحة دكتوراه في الحقوق تخصص قانون الأعمال كلية الحقوق جامعة الجزائر 1 2013/2012، ص 69، 70.

والمرجع الجزائري بدوره عرف المضافات الغذائية بموجب نص المادة 03 من المرسوم التنفيذي رقم 12-214¹ والتي جاء فيها " - المضاف الغذائي: كل مادة:

- لا تستهلك عادة كمادة غذائية في حد ذاتها ولا تستعمل كمكون خاص بالمادة الغذائية
- تحتوي أو لا على قيمة غذائية.

- تؤدي 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."
يتضح لنا أن تعريف المشرع الجزائري للمواد المضافة يكاد يتطابق مع ما جاء به التعريف الدولي، فالمادة المضافة هي أي مادة يضيفها المتدخل إلى المنتجات الغذائية عند عملية وضع المنتج للاستهلاك سواء في مراحل الإنتاج أو التخزين أو النقل.... الخ، وهي لا تستهلك كمادة غذائية في حد ذاتها ولا تعتبر عنصر رئيسي في التكوين الخاص بالمادة الغذائية وتعمل على التأثير على المنتجات الغذائية.

والجدير بالملاحظة أن المشرع الجزائري استبعد من نطاق تطبيق نص المادة المذكورة المضافات الغذائية التي تدمج في المواد الغذائية المعدة للاستهلاك الحيواني، وعليه فإن المشرع الجزائري لا يزال اهتمامه منصبا على المحافظة على صحة وأمن المستهلك ولم يصل بعد إلى الاهتمام بصحة الحيوان الذي هو أيضا جزء لا يتجزأ من حياتنا وعنصر في غذائنا².

في هذا السياق نشير إلى أن المواد المضافة قد تضاف إلى المنتج الغذائي إما بطريقة مباشرة عن طريق إضافة مكون من مصدر أجنبي عن مكونات المادة الغذائية المركبة أو المصنعة، أو أن يتم إضافته بطريقة غير مباشرة كأن يتم تحويل المضاف الغذائي من مختلف مكونات المادة الغذائية المركبة أو من مشتقاتها، إلا أنه استثناء لم يرخص المشرع الجزائري بتحويل المضاف الغذائي عن طريق المواد الأولية أو مكون في المواد الغذائية التابعة للأصناف الآتية: المستحضرات الموجهة للرضع، مستحضرات الأطفال صغار السن³، المستحضرات الموجهة للاستعمالات الطبية الخاصة ، الأغذية المكملة للرضع والأطفال صغار السن⁴.

¹ المرسوم التنفيذي رقم 12/214، المؤرخ في 15/05/2012، يتعلق بتحديد شروط وكميات استعمال المضافات الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، الجريدة الرسمية، العدد 30، الصادرة بتاريخ 16/05/2012.

² حساني علي، المضاف الغذائي وأمن المستهلك وفق أحكام قانون الاستهلاك الجزائري سيما المرسوم التنفيذي 12/214، مجلة الفقه والقانون، العدد 9، يوليو 2013، ص 50.

³ حسب المادة 03 الفقتين 09 و10 من المرسوم 12-214 المشار إليه سابقا الرضع هم الذين يقل سنهم عن اثني عشر (12) شهرا، وصغار السن هم الذين يتجاوز سنهم إثني عشر (12) شهرا ويقل عن (03) سنوات

⁴ قداش سلوى، المرجع السابق، ص 64.

2.2 مجالات استخدام المضافات الغذائية

نظرا للأسماء العلمية الطويلة للمضافات الغذائية، واختلافها من دولة الى أخرى هذا من جهة، وصعوبة التعرف عليها من جهة أخرى، اتفق المختصون في الإتحاد الأوروبي على توحيد أسماء هذه المواد المضافة سواء كانت ذات مصدر حيواني أو نباتي أو معدني، وذلك بوضع حرف E¹ متبوعا برقم للدلالة على تلك المواد، والنظام الدولي للمضافات الغذائية والذي تعتمده الجزائر يقوم على الرقم الدولي **INS** وهو نفس الرقم الأوربي مع حذف حرف **E**².

وهذا ما جاء به نص المادة 13 من المرسوم التنفيذي رقم 12-214 السالف الذكر " تحدد قائمة المضافات الغذائية المرخص بها وتعريفاتها ووظائفها التكنولوجية وكذا أرقامها في النظام الدولي للترقيم في الملحق الأول المرفق بأصل هذا المرسوم."

وبالعودة إلى الملحق الأول المتضمن قائمة المضافات الغذائية المرخص بها في المواد الغذائية وكذا القرار الوزاري المشترك الصادر في 14 فيفري 2002 الذي يحدد قائمة المضافات الغذائية المرخص بها في المنتوجات الغذائية نجد أن المشرع الجزائري قد حدد مجالات استخدام المضافات الغذائية من عدة أوجه عديدة نذكر أبرزها:

أ-المواد الملونة: تعتبر من أهم المضافات الغذائية وهي عبارة عن ألوان إما تكون مصنعة كيميائيا وإما تكون طبيعية كالزعفران، وتضاف إلى الأغذية لإعطائها لونا معيناً ورونقا جذابا فيكون له أثر نفسي مهم³.
وعليه فالمواد الملونة لها دور هام في جذب المستهلك باعتبارها عامل رئيسي يدفع المستهلك إلى الإقدام على اقتناء المنتوجات الغذائية.

ب-المواد الحافظة: تعتبر من أبرز المضافات الغذائية ويقصد بها تلك المواد التي تضاف إلى المادة الغذائية قصد إطالة مدة الحفظ وثبات الطعم ومنع تأخير حدوث فساد ميكروبي أو كيميائي للمادة الغذائية، ونظرا لاستحداث العديد من المواد الحافظة يتم تحديدها وتبيان النسب القصوى لها حتى لا تؤدي لتغيرات ضارة على المادة الغذائية⁴.

¹ الحرف E يدل على إجازة المادة المضافة من طرف جميع دول الاتحاد الأوربي لسلامتها وإضافتها بالتركيز المنفق عليه حتى لا تحدث أي آثار سلبية، أما الرقم الذي يلي حرف E فيدل على نوع المادة المضافة (مواد حافظة، ملونات، مضادات الأكسدة...)، أنظر بقعة عبد الحفيظ، التنظيم القانوني للمضافات الغذائية والسلامة الصحية للمستهلك، مجلة الحقوق والحريات، العدد الرابع، افريل 2017، ص 454

² بقعة عبد الحفيظ، المرجع السابق، ص 453-454.

³ قرواش رضوان، المرجع السابق، ص 78.

⁴ بن خالد فاتح، القواعد الوقائية لتحقيق أمن المنتوجات الغذائية مجلة الآداب والعلوم الاجتماعية، العدد 01، المجلد 17، 2020 منشور

ج- المواد المنكهة: تضاف هذه المواد إلى المنتوجات الغذائية المصنعة لإعطائها نكهة خاصة بها مثل نكهة الليمون، ومن المواد المنكهة ما هو طبيعي مثل البهارات المختلفة ومنها ماهي اصطناعية، ويلجأ إليها المتدخلون عند عدم توفر النكهات الطبيعية كما أنها مكلفة في الإنتاج.¹

د- المواد المضادة للأكسدة: وتستخدم هذه المواد لحماية المنتوجات الغذائية من الفساد الناتج عن الأكسدة، من أجل منع أو تأخير علامات التعفن الناتجة عن تطور الرائحة الكريهة في المنتوجات الغذائية المحتوية على نسب عالية من الدهون والزيوت، حيث تعمل مضادات الأكسدة على منع تعفن الغذاء الذي يجعله مضرًا للصحة.²

من خلال المعطيات السابقة يتضح لنا أن المواد الملونة والمواد الحافظة والمواد المنكهة والمواد المضادة للأكسدة تعتبر من أهم المضافات الغذائية وأكثرها شيوعًا واستخدامًا من قبل المتدخلين في مجال الصناعات الغذائية، غير أن مجال استخدام المضافات الغذائية لا يقتصر على هذه المواد فقط بل هنالك أصناف أخرى أقرها المشرع الجزائري يتم إضافتها في تصنيع المنتوجات الغذائية على غرار المثبتات، المواد المعطرة، المحليات... الخ.

3.2 الهدف من استخدام المضافات الغذائية

في ظل مميزات المضافات الغذائية من جهة وضرورتها في عمليات وضع المنتج الغذائي للاستهلاك من خلال أن استخدام المواد المضافة لم يأتي من فراغ وإنما يرجع إلى أهداف معينة يتم إنجازها فيما يلي:³

أ- التحسين أو المحافظة على القيمة الغذائية، حيث يمكن الزيادة في القيمة الغذائية من خلال إضافة بعض الفيتامينات أو الأملاح المعدنية.

ب- تحسين النوعية وزيادة إقبال المستهلك عليها، ذلك أن بعض المضافات الغذائية كالملونات تمنح المنتج الغذائي مظهرًا جذابًا.

ج- تقليل التلف وتحسين نوعية الحفظ من خلال إضافة المواد الحافظة ومضادات الأكسدة إلى المنتوجات الغذائية.

د- تسهيل تحضير الغذاء من خلال مواد مثل بعض الأحماض أو القلويدات أو المحاليل المنظمة بهدف المحافظة على وسط حمضي أو قلوي مناسب، وكذلك عوامل الاستحلاب التي تعمل على مزج الدهون مع الماء كما في المستحلبات مثل المايونيز والمواد التي تساعد على تكوين الرغوة مثل الكريمة والمواد المثبتة والمغلطة للقيام التي تساعد في صنع الأيس كريم

¹ قرواش رضوان، المرجع السابق، ص 79.

² محمودي سماح، المضافات الغذائية بين حماية المستهلك والضرورات العملية -دراسة في التشريع الجزائري، مجلة الباحث للدراسات الأكاديمية، العدد 02، المجلد 07، 2020، ص 606

³ عبده الشامي سناء، مميزات وعيوب إضافات الغذائية، مجلة اسبوط للدراسات البيئية، العدد 40، 2014، ص 5.

بالإضافة الى أهداف أخرى كخفض سعر المواد الغذائية، وظهور بعض المنتجات المتنوعة حتى في غير موسمها كالخضروات والفواكه¹.

وعلى العموم فإن المشرع الجزائري سمح بإضافة المضافات الغذائية إلى المواد الغذائية، إما لأنها لازمة لحفظها كالمواد الحافظة التي تلعب دورا هاما في إطالة مدة حفظها وثبات طعمها وتأخير حدوث الفساد الميكروبي للمادة الغذائية، أو من أجل تحسين مظهرها وجاذبيتها عن طريق المواد الملونة باعتبار أن هذه الأخيرة تلعب دورا هاما في تأثير على السلوك الشرائي للمستهلك².

3. الضوابط الموضوعية لاستخدام المضافات الغذائية

إن استخدام المضافات الغذائية في مختلف المنتجات الغذائية والأطعمة أصبح ضرورة عملية غير أن الاستخدام غير المضبوط وغير القانوني لهذه المضافات قد يشكل خطرا على صحة وسلامة المستهلك الذي قد لا ينتبه الى مخاطر استهلاكها³ الأمر الذي دفع المشرع الجزائري إلزام المتدخل بمراعاة واحترام جملة من الاحتياطات من جهة مع ضرورة إخطار المستهلك بالمضافات الغذائية.

1.3 احتياطات المتدخل عند استخدام المضافات الغذائية

حتى يضمن المتدخل حماية للصحة وسلامة المستهلك من أي خطر في المواد المضافة للمنتوج الغذائي يستلزم مراعاة مجموعة من الاحتياطات التي تضمنها المرسوم التنفيذي رقم 12-214 السالف الذكر منها ما نصت عليه المادة 05 والتي جاء فيها " يجب أن يستوفي استعمال المضافات الغذائية الشروط الآتية:

- الحفاظ على القيمة الغذائية للمادة الغذائية.
- اعتبارها كمكون ضروري في أغذية الحمية.
- تحسين حفظ أو تثبيت المادة الغذائية أو خصائصها الذوقية العضوية بشرط أن لا تتغير من طبيعة المادة الغذائية أو نوعيتها بصورة من شأنها تغليب المستهلك.
- استعمالها كمادة مساعدة في مرحلة معينة من عملية وضع المنتج للاستهلاك بشرط أن لا يكون استعمال المضاف الغذائي للإخفاء مفعول استعمال المادة الأولية ذات نوعية رديئة أو مناهج تكنولوجية غير ملائمة."

¹ قرواش رضوان، المرجع السابق، ص73

² لخداري عبد الحق، زغلامي حسبية، حماية المستهلك من خلال الالتزام بضمان السلامة الغذائية، مجلة الحقوق والحريات العدد الرابع، أبريل 2017، ص 418

³ محمودي سماح، المرجع السابق، ص 607.

بالإضافة إلى الاحتياطات المنصوص عليها في المادة سالفه الذكر أعلاه ألزمت المادة 06 من نفس المرسوم المتدخل أن يضع للاستهلاك ويدمج في المواد الغذائية سواء بطريقة مباشرة أو غير مباشرة فقط المضافات الغذائية المدرجة في الملحق الأول وحسب شروط الاستعمال المحددة في الملحق الثالث المرفقين بأصل المرسوم.

وعليه فالمشروع الجزائري وفقا لمضمون المادة 6 لم يخصص باستعمال كل المضافات الغذائية المسموح باستعمالها على المستوى الدولي، وذلك مرده أن هنالك بعض المضافات الغذائية ليست حلالا، ومثال ذلك مادة الجيلاتين التي لم يذكرها المشروع الجزائري ضمن المواد المضافة المرخص باستخدامها في الأغذية لتفادي إجازة استهلاك مادة قد تكون محرمة في الشريعة الإسلامية¹.

وهذا ما أكدته المشروع الجزائري بموجب نص المادة 9 من المرسوم السالف الذكر والتي جاء فيها "لا يمكن أن تدمج في المواد الغذائية إلا المضافات الغذائية الحلال".

بالإضافة إلى الاحتياطات السابق ذكرها يلتزم المتدخل في نفس السياق باحترام نسب المضافات الغذائية المسموح بها، والتي يجب أن تكون مدروسة ومطابقة للتنظيم المعمول به من أجل تحسين نوعية المنتج الغذائي أو البقاء على تاريخ أطول للانتهاء صلاحيته، وقد تكفل المشروع الجزائري بتحديد نسب المضافات الواجب توفرها في كل منتج من خلال إدراجه لملاحق وجداول خاصة بمقادير الاستعمالات القصوى المرخص بها². وذلك بموجب الملحق الثالث المرفق بالمرسوم التنفيذي رقم 12-214 السالف الذكر.

2.3 إخطار المستهلك بالمضافات الغذائية في المنتوجات الغذائية عن طريق الوسم

إضافة إلى البيانات المنصوص عليها في التنظيم المتعلق بإعلام المستهلك كرس المشروع ضمانات هامة تتمثل في ضرورة إخطار المتدخل المستهلك بالمواد المضافة إلى المنتوجات الغذائية، وذلك بموجب المادة 12 من المرسوم التنفيذي رقم 12-214 السالف الذكر، والتي جاء في مضمونها أنه يجب أن تحوي المضافات الغذائية المدججة في المواد الغذائية والمواد الموجهة إلى البيع للمستهلك وبطريقة مقروءة وواضحة على أغلفتها بيانات الوسم الآتية:

- بالنسبة للمضافات الغذائية المدججة في المواد الغذائية، يجب أن يحتوي الوسم على مجموعة من البيانات أبرزها اسم كل مضاف غذائي و/أو رقمه في النظام الدولي للترقيم متبوعا بوظيفته التكنولوجية، عبارة "الأغراض الغذائية" أو أية إشارة أخرى، الكمية القصوى لكل مضاف غذائي أو مجموعة مضافات غذائية، عند وجود مضافين غذائيين أو أكثر في المادة الغذائية، يجب أن تبين أسماءها في قائمة مرقمة بالترتيب التنازلي حسب كتلتها بالمقارنة مع المحتوى الإجمالي للمادة الغذائية،

¹ قداش سلوى، المرجع السابق، ص 67-68.

² محمودي سماح، المرجع السابق، ص 610.

كتابة عبارة لا ينصح بتناوله من طرف الأطفال في حالة استعمال المحليات، وكتابة عبارة لا ينصح بتناوله من طرف الأشخاص ذوي الحساسية و/أو الحساسية المفرطة من المضافات الغذائية بالإضافة إلى بيانات أخرى منصوص عليها في المادة 12 المشار إليها أعلاه .

-بالنسبة للمضافات الغذائية المعبأة مسبقا التي تباع بالتجزئة، يجب أن يحتوي الوسم على مجموعة من البيانات نذكر منها اسم كل مضاف غذائي، يجب أن يكون خاصا وغير جنيس ويكون رقمه في النظام الدولي للترقيم متبوعا بوظيفته التكنولوجية، طبيعة المضاف الغذائي الكمية القصوى لكل مضاف غذائي، كتابة عبارة حلال... الخ.

- بالنسبة للمضافات الغذائية الموجهة للصناعات الغذائية يمكن أن تظهر البيانات "حلال" وطبيعة المضاف الغذائي على غلاف التوضيب أو في الوثائق المرفقة بالمنتج.

4. الضوابط الإجرائية للاستخدام المضافات الغذائية

تجسيدا للضوابط الموضوعية لاستخدام المضافات الغذائية أقر المشرع الجزائري مجموعة من الضوابط الإجرائية، والتي يهدف المشرع الجزائري من خلالها إلى توفير حماية أكبر للمستهلك من أي خطر محقق نتيجة استعمال المواد المضافة في المنتجات الغذائية، وذلك من خلال فرض الرقابة على المتدخلين من جهة وتقرير جزاءات من جهة أخرى.

1.4 فرض الرقابة على المتدخلين

في إطار حماية المستهلك وضع المشرع الجزائري أجهزة رقابية على نشاط المتدخل لمراقبة مدى احترامه للضوابط الموضوعية للاستخدام المضافات الغذائية، ومنح سلطة الرقابة إلى أجهزة متخصصة تتمثل في أعوان قمع الغش والمذكورين في المادة 25 من القانون رقم 03/09 والتي يجوز لها القيام بالبحث ومعاينة المخالفات والقيام بالرقابة القانونية اللازمة وتحرير المحاضر والقيام باقتطاع العينات والتحليل اللازمة والاختبارات والتجارب قصد حماية صحة وسلامة المستهلك وقمع أي غش، كما يجوز للأعوان المرخص لهم بقمع الغش أن يقوموا بكافة الإجراءات التحفظية اللازمة قصد حماية المستهلك كالإيداع والحجز والسحب المؤقت أو النهائي للمنتجات أو إتلافها والتوقيف المؤقت للنشاطات.¹

ويمكن لأعوان قمع الغش الدخول بحرية نهارا أو ليلا بما في ذلك أيام العطل، إلى المحلات التجارية والمكاتب والملحقات ومحلات الشحن والتخزين، وبصفة عامة إلى أي مكان باستثناء المحلات ذات الاستعمال السكني التي يتم الدخول إليها طبقا لأحكام قانون الإجراءات الجزائية، ويمارس الأعوان أيضا مهامهم أثناء نقل المنتجات.²

¹ حساني علي، المرجع السابق، ص 55.

² المادة 34 من القانون 03-09 السالف الذكر.

ليس هذا فقط بل أن المشرع الجزائري ذهب إلى أبعد من ذلك عندما حول للأعوان المكلفين بقمع الغش فرض غرامة الصلح على المتدخل مرتكب المخالفة وذلك وفقا للمادة 86 من القانون 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش.

إضافة أيضا الى أعوان قمع الغش استحدث المشرع الجزائري جهاز فعال لحماية المستهلك يتمثل في جمعيات حماية المستهلك، حيث تشارك هذه الأخيرة في محاربة الممارسات المخالفة للقوانين والأعراف التجارية عن طريق إعلام المستهلك لتوعيته وتحسيسه بالمخاطر التي تهدد أمنه وصحته وتوجيهه عن طريق وسائل الإعلام المكتوبة والمرئية والمسموعة، وكذلك تمثيله للدفاع عن حقوقه فقد سمح المشرع الجزائري لجمعيات حماية المستهلك أن تتأسس كطرف مدني أمام القضاء للمطالبة بالتعويض عن الأضرار التي تصيب المستهلك والتي يسببها المتدخل¹.

من خلال ما سبق يتبين لنا أن المشرع الجزائري منح للأعوان المكلفين بقمع الغش صلاحيات واسعة وذلك حرصا منه على حماية المستهلك وكشف المخالفات، لكن الملاحظ في أرض الواقع أن الكثير من المخالفات تفلت من الرقابة خصوصا مع انتشار بعض المضافات الغذائية التي ثبت علميا أنها مسرطنة، لذلك على المشرع الجزائري ضرورة التشديد في الرقابة من جهة وأن يولي جمعيات حماية المستهلك اهتماما أكثر.

2.4 فرض جزاءات على المتدخل المخالف للقواعد المضافات الغذائية

إن الغاية المتوخاة من فرض المشرع الجزائري الجزاءات سواء كانت عقوبات سالبة للحرية أو غرامات مالية في مضامين قانون حماية المستهلك هي ردع المتدخلين بالدرجة الأولى غير أن المشرع الجزائري لم ينص صراحة على الجزاءات المقررة عن مخالفة أحكام المضافات الغذائية لا في قانون حماية المستهلك ولا في المرسوم التنفيذي رقم 12-214 السالف الذكر غير أنه و باعتبار المضافات الغذائية تندرج ضمن التزام المتدخل بالسلامة فإنه يتم الرجوع الى نص المادة 71 من القانون 03/09 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش والتي جاء فيها " يعاقب بغرامة من مائتي الف دينار 200000 دج الى خمسمائة ألف دينار جزائري 500000 دج كل من يخالف إلزامية سلامة المواد الغذائية المنصوص عليها في المادتين 4 و 5".

والملاحظ أن المشرع الجزائري اكتفى بتقرير غرامة مالية على المتدخل دون أي عقوبة سالبة للحرية هذا من جهة ومن جهة أخرى نجد أن قيمة الغرامة المالية للمتدخل المخالف للالتزام بالسلامة ضئيلة جدا لا تتناسب مع الأخطار التي تهدد صحة وسلامة المستهلك من جهة، ولا تتناسب مع إمكانيات المتدخلين الضخمة، لهذا من الأجدر على المشرع الجزائري ضرورة التشديد في الغرامة المالية المعاقب بها على المتدخل.

¹ انظر المادة 23 من القانون رقم 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش.

والجدير بالإشارة أن الإخلال بقواعد المضافات الغذائية لا يقتصر فقط على العقوبات المقررة عن عدم التزام المتدخل بالسلامة وإنما يمتد إلى العقوبات المقررة بجريمة الغش المنصوص عليها بموجب المادة 431 من قانون العقوبات الجزائري¹ على سبيل المثال الغش بالإضافة من خلال إضافة المتدخل الى المنتج الغذائي مادة غير مرخص بها في النصوص التنظيمية، وذلك من أجل زرع في ذهن المستهلك بأن المنتج الغذائي سليم أو قد تكون هذه الإضافة بغرض إخفاء رداءة المنتج الغذائي أو بغرض اظهارها بوصف ذو جودة عالية كغش الحليب بإضافة الماء أو إضافة المتدخل ملونات ممنوعة أو إضافة الماء إلى حمض الخليك لصنع الخل الطبيعي بدلا من الطبيعي المستخرج بالطريق التخمير والذي قد يتسبب في إسكار المستهلك وغيرها من التلاعبات التي يلجأ إليها المتدخل للغش المستهلك².

بالإضافة إلى العقوبات المتعلقة بجريمة الخداع المنصوص عليها بموجب المادة 68 من القانون 03/09 المعدل والمتمم والتي جاء فيها "يعاقب بالعقوبات المنصوص عليها في المادة 429 من قانون العقوبات كل من يخدع او يحاول ان يخدع المستهلك بأي وسيلة او طريقة حول كمية المنتوجات تسليم المنتوجات غير تلك المعينة مسبقا قابلية استعمال المنتج تاريخ او مدد صلاحية المنتج النتائج المنتظرة من المنتج طرق الاستعمال او الاحتياطات اللازمة للاستعمال المنتج".

وكذلك العقوبات المتعلقة بإخلال المتدخل بالالتزام بالإعلام المنصوص عليها بموجب المادة 78 من نفس القانون والتي جاء فيها "يعاقب بغرامة من مائة ألف دينار 100000 دج الى مليون دينار جزائري 1000000 دج كل من يخالف إلزامية إعلام المستهلك المنصوص عليها في المادتين 17 و 18 من هذا القانون".

5. خاتمة:

في ختام هذه الورقة البحثية يمكن القول أن المضافات الغذائية ضرورة حتمية في مجال الصناعات الغذائية، وتصديا للأثار الخطيرة الممكن أن تترتب عن هذه المواد كرس المشرع الجزائري جملة من الضوابط القانونية لاستخدام المضافات الغذائية سواء في صورتها الوقائية وحتى الردعية التي تتضمن في طياتها ميكانيزمات وتدابير تعكس إرادة المشرع الصادقة في حماية المستهلك وضمان تمكينه منتوجات غذائية صحية وسليمة.

وعلى ضوء ما تقدم تم التوصل الى جملة من النتائج والاقتراحات:

النتائج

¹ الأمر 156/66 المؤرخ 1966/06/08 المتضمن قانون العقوبات، جريدة رسمية العدد 49 الصادرة في 1966/06/11 المعدل والمتمم.

² باية فتيحة، الضمانات القانونية لحماية أمن المنتوجات الغذائية في التشريع الجزائري، أطروحة دكتوراه في الحقوق، تخصص قانون عام، كلية الحقوق، جامعة الجزائر 1، 2015، 109-110.

الضوابط القانونية لاستخدام المضافات الغذائية : ضمانة لحماية المستهلك

1. المشرع الجزائري استبعد من نطاق تطبيق نص المادة المذكورة المضافات الغذائية التي تدمج في المواد الغذائية المعدة للاستهلاك الحيواني.
2. المواد الملونة والمواد الحافظة والمواد المنكهة والمواد المضادة للأكسدة تعتبر من أهم المضافات الغذائية وأكثرها شيوعا واستخداما من قبل المتدخلين في مجال الصناعات الغذائية، غير أن مجال استخدام المضافات الغذائية لا يقتصر على هذه المواد فقط بل هنالك أصناف أخرى أقرها المشرع الجزائري يتم اضافتها في تصنيع المنتجات الغذائية على غرار المثبتات، المواد المعطرة، المحليات.
3. المشرع الجزائري سمح بإضافة المضافات الغذائية إلى المواد الغذائية، إما لأنها لازمة لحفظها كالمواد الحافظة التي تلعب دورا هاما في إطالة مدة حفظها وثبات طعمها وتأخير حدوث الفساد الميكروبي للمادة الغذائية، أو من أجل تحسين مظهرها وجاذبيتها.
4. المشرع الجزائري اقر إضافة إلى البيانات المنصوص عليها في التنظيم المتعلق بإعلام المستهلك ضمانة هامة تتمثل في ضرورة إخطار المتدخل المستهلك بالمواد المضافة الى المنتجات الغذائية.
5. وضع المشرع الجزائري أجهزة رقابية على نشاط المتدخل لمراقبة مدى احترامه للضوابط الموضوعية للاستخدام المضافات الغذائية، ومنح سلطة الرقابة إلى أجهزة متخصصة كن الملاحظ في أرض الواقع أن الكثير من المخالفات تفلت من الرقابة خصوصا مع انتشار بعض المضافات الغذائية التي ثبت علميا أنها مسرطنة.
6. المشرع الجزائري لم ينص صراحة على الجزاءات المقررة عن مخالفة أحكام المضافات الغذائية لا في قانون حماية المستهلك ولا في المرسوم التنفيذي رقم 12-214.

الاقتراحات

1. على المشرع الجزائري ضرورة التشديد في الرقابة على المتدخلين، من خلال فرض احترام قواعد المضافات الغذائية.
2. نشر الوعي الاستهلاكي من خلال تعريف المستهلك بمدى خطورة المضافات الغذائية وتأثيرها على صحته.
3. على المشرع الجزائري استحداث نصوص قانونية تتضمن عقوبات خاصة عند إخلال المتدخل بقواعد استخدام المضافات الغذائية.

6. قائمة المراجع:

أ- الكتب

- عبد الرحمن الجديلي عفاف ، محمد حميدة هناء ، المواد المضافة للأغذية الإيجابية والسلبية، الطبعة الاولى، مجموعة النيل العربية، القاهرة، 2003 .

- عبد الله محمد جعفر، المواد الحافظة والمضافة في الصناعات الغذائية، الطبعة الاولى، الدار العربية للنشر والتوزيع

ب- البحوث الجامعية

- قداش سلوى، الالتزام بضمان المنتوجات في عقود الاستهلاك، اطروحة دكتوراه في الحقوق، تخصص قانون الأعمال، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة باتنة 01، 2019/2018
- قرواش رضوان، الضمانات القانونية لحماية أمن وسلامة المستهلك أطروحة دكتوراه في الحقوق تخصص قانون الأعمال كلية الحقوق جامعة الجزائر 1 2013/2012
- باية فتيحة، الضمانات القانونية لحماية أمن المنتوجات الغذائية في التشريع الجزائري، أطروحة دكتوراه في الحقوق، تخصص قانون عام، كلية الحقوق، جامعة الجزائر 1، 2015

ج- المقالات العلمية

- حساني علي، المضاف الغذائي وأمن المستهلك وفق أحكام قانون الاستهلاك الجزائري سيما المرسوم التنفيذي 214/12، مجلة الفقه والقانون، العدد 9، يوليو 2013،
- بقة عبد الحفيظ، التنظيم القانوني للمضافات الغذائية والسلامة الصحية للمستهلك، مجلة الحقوق والحريات، العدد الرابع، افريل 2017
- بن خالد فاتح، القواعد الوقائية لتحقيق أمن المنتوجات الغذائية مجلة الآداب والعلوم الاجتماعية، العدد 01، المجلد 17، 2020 منشور على موقع <http://revues.univ-setif2.dz/revue/index.php?id=6771>
- لحذاري عبد الحق، زغلامي حسيبة، حماية المستهلك من خلال الالتزام بضمان السلامة الغذائية، مجلة الحقوق والحريات العدد الرابع، أفريل 2017
- الأمر 156/66 المؤرخ 1966/06/08 المتضمن قانون العقوبات، جريدة رسمية العدد 49 الصادرة في 1966/06/11 المعدل والمتمم.

د- القوانين والمراسيم التنظيمية

- قانون 03/09 مؤرخ في 2009/02/25 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، الجريدة الرسمية العدد 15 الصادرة في 2009/03/08 المعدل والمتمم.
- المرسوم التنفيذي رقم 214/12، المؤرخ في 2012/05/15، يتعلق بتحديد شروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، الجريدة الرسمية، العدد 30، الصادرة بتاريخ 2012/05/16.