

غذاء المستهلك بين النظافة والسلامة في تشريع حماية المستهلك الجزائري

مالك محمد

طالب باحث في الدكتوراه جامعة تلمسان

ملخص

من أجل ضمان سلامة المستهلك تدخل المشرع الجزائري من خلال قانون حماية المستهلك، بوضع قواعد صارمة ملزمة للمتدخل في عملية وضع السلع وبخاصة السلع الغذائية، عن طريق فرض التزامات تكفل سلامة المادة الغذائية ونظافتها، خلال جميع مراحل إنتاجها بل حتى عندما تكون بيد المستهلك، وجعل الوفاء بها جدير بإعادة التوازن المفقود بين المتدخل والمستهلك من جهة، وضمن أمن وسلامة المستهلك وبالأخص ما تعلق بصحته _ من جهة أخرى.

ذلك لأن الغذاء يتطلب معاملة خاصة وجب احترامها من قبل المتدخل، سواء كان بائعا أو مصنعا أو مت دخلا، قصد حفظه، وضمن وصوله سالما للمستهلك خال من أي مواد قد تلوثه.

الكلمات المفتاحية:

المشرع الجزائري، قانون حماية المستهلك، المتدخل، المستهلك، المادة الغذائية، السلامة، النظافة.

Abstract:

In order to ensure consumer safety, the Algerian legislator, through the Consumer Protection Law, enters into strict rules for those involved in the development of merchandise, especially food merchandise, by imposing obligations to ensure the safety and cleanliness of foodstuffs during all stages of production, It is worth re-balancing the lost

between the Intervention and the consumer, on the one hand, and ensuring the security and safety of the consumer – in particular what concerns his health_ on the other hand.

This is because food requires special treatment, which must be respected by the intermediary, whether he is a seller, a manufacturer or an intruder, in order to save him, and to ensure his safe arrival to the consumer free from any substances that may contaminate him.

Key words: Algerian legislator, Consumer Protection Law, Interference, Consumer, Food, Safety, Cleanliness.

مقدمة :

ما إن بدأت الجزائر تتوجه نحو نظام اقتصاد السوق حتى فرض موضوع حماية المستهلك نفسه باعتبارها أحد

متطلبات الواقع الاقتصادي والاجتماعي الجديد، وهذا النظام بما يعنيه من انفتاح اقتصادي وتحرير للتجارة أفضى

إلى ظهور ممارسات اقتصادية لا يتوانى خلالها البعض عن استخدام أي وسيلة لبلوغ غايته وأهدافه، وقد أدى ذلك إلى تزايد فرص المخاطر التي تهدد المستهلكين في أرواحهم وأموالهم، وخاصة بعد تطور أساليب الدعاية والإعلان عن هذه المنتجات التي تكاد تنسي المستهلك مضارها المحتملة، واستجابة لتفادي الأضرار بالمستهلك وحماية له عملت الجزائر على مواكبة هذه الإصلاحات بوضع ترسانة هائلة من النصوص التشريعية والتنظيمية قصد توفير إطار لضمان حماية المستهلك من المخاطر التي تواجهه، ولأن أهمية الغذاء و بخاصة غذاء الإنسان لا تكاد تخفى على كائن إذ قد يسبب كوارث صحية يستوجب الأمر على أصحاب القرار اتخاذ تدابير قصد حماية المستهلك منها والتخفيف من حدتها والتقليص من آثارها السلبية و السهر على عدم وقوعها.

حيث أصبحت المشاكل المتعلقة بصحة المستهلك وسلامته الجسدية من أهم القضايا التي يطرحها موضوع حماية المستهلك، ومن الأولويات التي يسعى المشرع بموجب قانون حماية المستهلك¹ للحفاظ عليها، فصحة وسلامة المستهلك تتجاوز مصالحه المادية والاقتصادية، ذلك لأن المصلحة المهددة من أعظم المصالح، وهي الحق في السلامة الجسدية، والتي تقع في المراتب العليا من هرم الحقوق والمصالح.

ومن هنا يتبادر للأذهان التساؤل التالي : ما هي أهم الآليات القانونية التي جاء بها قانون الاستهلاك الجزائري للحفاظ على غذاء المستهلك؟ وبالرجوع إلى تشريع الاستهلاك الجزائري نلاحظ القواعد الصارمة التي تضمنها هذا الأخير، غايتها فرض التزامات على المتدخل أثناء وضعه مواد غذائية موجهة للاستهلاك، فألزمه بالحفاظ على المادة الغذائية من خلال ضمان نظافتها(المبحث الأول)، مع الحرص الشديد على سلامتها(المبحث الثاني).

المبحث الأول : نظافة المادة الغذائية

إن اهتمام المشرع الجزائري بالمواد الغذائية راجع إلى تدخل التكنولوجيا في صناعة الأغذية خاصة فيما يخص الاعتناء بالبيئة والشروط الصحية لإنتاجها، فأوجب على كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك احترام سلامة هذه المواد، والسهر على أن لا تضر بصحة المستهلك؛ كما أوجب عليه السهر على احترام شروط النظافة الصحية طيلة العملية الإنتاجية،² خاصة من ناحية الاعتناء بالظروف البيئية والصحية لإنتاجها،³ وذلك بأن يضمن نظافة المادة الأولية أثناء جنيها وإعدادها، وأماكن ومحلات التصنيع أو المعالجة أو التحويل أو التخزين(الفرع الأول)، والنظافة الصحية للمستخدمين ؛ وكذا وسائل نقل هذه المواد وضمان عدم تعرضها لإتلاف بواسطة عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية(الفرع الثاني).

المطلب الأول : إلزامية نظافة المادة الأولية وأماكن عرض المنتج

سنحاول من خلال هذا المطلب تبيان تلك القواعد التي أقرها المشرع وألزمها المتدخل ضمانا لنظافة المادة الأولية(الفرع الأول)، وذكر أهم الإجراءات التي يجب أن تخضع لها أماكن عرض المنتجات الغذائية(الفرع الثاني).

الفرع الأول : نظافة المادة الأولية

لم يتطرق المشرع لنظافة المادة الأولية في المادة 6 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش⁴، بل ترك ذلك للتنظيم. فقد نصت المادة 7 من المرسوم التنفيذي رقم 17_140 المحدد لشروط النظافة و النظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري⁵ على أنه: "يجب أن تكون المواد الأولية محمية من كل تلوث مع مراعاة كل عملية تحويل قد تتعرض له لاحقاً. " ومن ثم يتعين على المتدخل توفير مواد أولية محمية من كل تلوث يأتي من الحشرات أو الفضلات أو النفايات؛ وكذا الماء المستعمل في سقي المناطق الزراعية⁶؛ كما يتعهد المتدخل بمراعاة نظافة التجهيزات والمعدات والأماكن اللازمة لعمليات جمع محصول المواد الأولية أو إنتاجها أو تحضيرها أو معالجتها أو تكييفها أو نقلها أو تخزينها⁷، وذلك بجعل عملية صيانتها وتنظيفها سهلة بحيث يتجنب فيها كل تكوين لأية بؤرة تلوث ومن ثم، تكون المادة الأولية نظيفة إذا خلت من الأخطار الناتجة عن دخول و انتشار الكائنات الضارة والأمراض إليها، كالطفيليات والأمراض التي تصيب النباتات و ولعل أهم الملوثات التي قد تمس المادة الأولية تتمثل في المبيدات الحشرية و مواد التطهير، والمواد التي تستخدم في إنتاجها كالأسمدة الزراعية⁸.

فنصت المادة 19 من المرسوم التنفيذي رقم 99_158 المحدد لتدابير حفظ الصحة والنظافة المطبقة عند عملية عرض منتوجات الصيد البحري للاستهلاك، على ضرورة إبعاد مبيدات الجرذان والمبيدات الحشرية و مواد التطهير عن هذه المنتوجات، بوضعها في خزانات محكمة الإغلاق بمفاتيح.

الفرع الثاني : نظافة أماكن تواجد المادة الغذائية.

يقصد بأماكن تواجد المادة الغذائية، محلات التصنيع والمعالجة والتحويل والتخزين التي ذكرت في المادة 06 المذكورة آنفا. غير أن المشرع أغفل ذكر أماكن بيع هذه المواد أو عرضها للاستهلاك، و لعل ذلك راجع لتنظيمها بموجب المرسوم التنفيذي رقم 17_140 الذي سبق وأن أشرنا إليه، كما حدد المرسوم بالتفصيل تدابير نظافة أماكن تواجد المواد الغذائية، فألزم أن تكون التجهيزات والمعدات و الأماكن اللازمة لعمليات جمع محصول المواد الأولية أو إنتاجها أو تحضيرها أو معالجتها أو تكييفها أو نقلها أو تخزينها، مهيأة و مستغلة على نحو ملائم⁹.

المطلب الثاني : نظافة المستخدمين و احتياطات نقل المادة الغذائية

إن نظافة المادة الغذائية لا تتحقق بضمان نظافة الأعوان القائمين عليها فحسب (الفرع الأول)، ؛ بل يستلزم كذلك مراعاتهم لنظافتها أثناء القيام بعملية نقلها وبيعها (الفرع الثاني).

الفرع الأول : نظافة المستخدمين

يلتزم المستخدمون المكلفون بإنتاج أو معالجة أو تحويل أو تخزين المواد الغذائية، وبصفة عامة كل المكلفين بعرض هذه المنتوجات للاستهلاك، لواجب العناية الفائقة بنظافة ثيابهم وأبدانهم أثناء تداول المادة الغذائية وذلك باتخاذ التدابير اللازمة لمنع البصق والتدخين وتناول التبغ و الطعام في الأماكن التي تتداول فيها الأغذية، كما يجب أن تكون ملابس العمل و أغطية الرأس أثناء العمل ملائمة ومن شأنها أن تمنع أي تلوث للأغذية، كما يجب أن تتوفر للمستخدمين في جميع المؤسسات منشآت صحية، وأن تشمل على مغاسل ومضخات، وحجرات لحفظ الملابس ومراحيض مزودة بالماء، جيدة الإنارة و التهوية¹⁰.

بالرجوع إلى المادة 55 من المرسوم التنفيذي رقم 17_140 السالف ذكره،¹¹ نجد أن المشرع من خلالها يوجب إخضاع الأشخاص المسؤولين عن تداول الأغذية لفحوص طبية دورية ولعمليات التطعيم المقررة من قبل الوزارة المكلفة بالصحة ضد كل الأمراض المصابين بها، والتي تؤدي إلى تلويث المادة الغذائية.

و من خلال المادة 56 من ذات المرسوم نسشف أن المشرع الجزائري ألزم أن يكون المتداولون المدعوون للدخول في اتصال مباشر أو غير مباشر مع المواد الغذائية، مؤطرين و متحصلين على تكوينات و/أو تعليمات في مجال النظافة الغذائية، تتلاءم مع العمليات المكلفين بالقيام.

الفرع الثاني : نظافة المادة الغذائية أثناء نقلها وبيعها في الهواء الطلق

يلتزم المتدخل في عملية عرض المواد الغذائية بضمان نظافتها من وقت إنتاجها إلى غاية وصولها ليد المستهلك، ويتولى المنتج نفسه أو الموزع عملية نقل المادة الغذائية إلى التاجر بالجملة أو التاجر بالتجزئة من المصنع أو من أماكن جني المادة الأولية، وهنا وضع المشرع أحكام تطبق على النقل، إذ ألزم المتدخل على أن يكون العتاد المخصص لنقل الأغذية مقصورا على ما خصص له، ويجب أن يزود هذا العتاد بالتعديلات والتجهيزات الضرورية لضمان الأغذية المنقولة و الحيلولة دون أي فساد لها، مع مراعاة آجال حفظ الأغذية أثناء النقل¹² كما يجب أن تكفل للأغذية حماية فعّالة

من الشمس و الغبار و الحشرات أثناء عملية البيع في الهواء الطلق مع إلزامية إخضاعها لنظام تبريد ملائم.¹³

المبحث الثاني : إلزامية ضمان سلامة المادة الغذائية

تنص المادة 4 من قانون 03_09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش السالف الذكر، على ما يلي: "يجب على كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك احترام إلزامية سلامة هذه المواد، والسهر على أن لا تضر بصحة المستهلك."

ويقصد بسلامة المواد الغذائية، غياب كلي أو وجود في مستويات مقبولة وبدون خطر في مادة غذائية ملوثات أو مواد مغشوشة أو سموم طبيعية أو أية مادة أخرى بإمكانها جعل المنتج مضرًا بالصحة بصورة حادة أو مزمنة،¹⁴ ويستلزم أن يكون ذلك في أية مرحلة من مراحل عرض المنتج للتداول . أي بدءًا بمرحلة الإنتاج(المطلب الأول)، وصولًا إلى التجهيز والتسليم(المطلب الثاني).

المطلب الأول : ضمان سلامة المادة الغذائية في مرحلة إنتاجها.

يلتزم المتدخل في هذه المرحلة باحترام الخصائص التقنية للمادة الغذائية(الفرع الأول)، والتي تتغير من مادة إلى أخرى حسب طبيعة هذه الأخيرة؛ وكذا احترام نسب الملوثات والمضافات المسموح بها قانوناً(الفرع الثاني).

الفرع الأول : احترام الخصائص التقنية للمادة الغذائية.

تتضمن عملية انتاج المادة الغذائية وكل المنتوجات الأخرى، وجوب توافر خصائص تقنية معينة خاصة بالمنتج ذاته سواء من حيث مكوناته أو غيرها، إذ ألزم المشرع الجزائري المتدخلين في النشاط الصناعي الغذائي بأن يتقيدوا بالشروط و الخصائص التقنية في تصنيع و تكوين المواد الغذائية وذلك بتحديد الشروط والكيفيات والآليات التي تطبق في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية، حيث نصت الكثير من المراسيم والقرارات الوزارية واضطلعت بضبط ووضع تلك الخصائص والمواصفات على أسس وتجارب علمية دقيقة نذكر منها مثالا لا حصرا القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 07 أكتوبر 1998 المتعلق بالخصائص التقنية للياهورت وكيفيات وضعه للاستهلاك، والقرار الوزاري المشترك المتعلق بالمواصفات التقنية للزبدة وكيفيات وضعها للاستهلاك، كما حددت المادة 8

من القرار الوزاري المتعلق بتحديد مواصفات بعض أنواع الحليب المعد للاستهلاك وعرضه،¹⁵ عدد البكتيريا الإجمالي والكثافة وإلا اعتبر الحليب غير سليم وضار بصحة المستهلك؛ وكذا بالنسبة لمواصفات مياه الشرب الموضبة¹⁶، بالإضافة إلى القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 27 أبريل 1997 المحدد للمواصفات التقنية للسكر المسحوق أو السكر المرطب.

الفرع الثاني : احترام نسب الملوثات و المضافات المسموح بها في المادة الغذائية.

أولا : الملوثات المسموح بها في المادة الغذائية

يقصد بالملوثات المسموح بها الجراثيم وكل العناصر التي تلوث المادة الغذائية، ويجب التقيد بنسب الملوثات لكي لا تؤدي المادة الغذائية إلى الإضرار بالمستهلك، وهذا ما نصت عليه المادة 5 من القانون 03_09، وتعريف المادة 3 ف8 من المرسوم التنفيذي رقم 12_214 المحدد لشروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، الملوث كما يلي: "كل مادة لا تضاف قصدا إلى المادة الغذائية، ولكنها موجودة فيها في شكل بقايا الإنتاج بما في ذلك المعالجة المطبقة على الزراعة والماشية وفي ممارسة الطب البيطري وذلك على جميع مستويات الصنع والتحويل والتحضير والمعالجة والتوضيب والتغليف والنقل والتخزين لهذه المادة يعد تلوث بيئي." و هو ذات التعريف الذي جاءت به المادة 3 من المرسوم التنفيذي المحدد للشروط و الكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية،¹⁷ إذ أكدت هذه الأخيرة على أن الملوث هو كل: "مادة تضاف بغير قصد في الغذاء...." وأقر المشرع من خلال هذه المادة على أن بقايا الحشرات والقوارض لا تطبق عبارة الملوث عليها¹⁸.

كما نصت المادة 8 من القرار الوزاري المتعلق بتحديد مواصفات بعض أنواع الحليب. على ضرورة ألا يحتوي الحليب على عدد من الجراثيم الحيوانية المتأقلمة في 30 درجة مئوية، فمن الثابت أن عدم احترام نسبة الملوثات في المادة الغذائية في مرحلة الإنتاج الصناعي والزراعي والفلاحي يؤدي إلى إصابة المستهلك بكثير من الأمراض، فمثلا المبيدات الكيماوية والأسمدة الزراعية التي يستعملها المنتج قصد تفادي الأمراض النباتية والقضاء على الحشرات الضارة، لها أثر نسبي على صحة المستهلك لذا يجب على المنتج الفلاحي التقيد بنسب معينة عند استعمالها.

ثانيا: احترام نسب المضافات في المادة الغذائية

يقصد بالمضافات، المواد التي لا تستهلك عادة كمادة غذائية ، لكنها تضاف عادة إلى المادة الغذائية في أي مرحلة من مراحل الصناعة والإنتاج.

وتعرّف المادة المضافة بأنها: " كل مادة لا يمكن استعمالها عادة كمنتج غذائي، تنطوي أو لا تنطوي على قيمة غذائية .ولا تعد مادة أساسية في تركيب المنتج الغذائي." ¹⁹

وتعرّف المادة 2 من المرسوم التنفيذي رقم 90_367 المتعلق بوسم المواد الغذائية وعرضها المعدل والمتمم، بالمرسوم التنفيذي رقم 05_484، المضاف الغذائي بأنه: " كل مادة لا تستهلك عادة كمادة غذائية في حد ذاتها ولا تستعمل عادة كمكون خاص بالغذاء سواء كانت تحتوي على قيمة غذائية أم لا..."

كما تعرّف المادة 3 من المرسوم التنفيذي رقم 12_214 المذكور سابقا، بأنه: " 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..." وقد سمح المشرع بإدماج هذه المضافات في المادة الغذائية لإعطائها اللون والنكهة ، والطعم والكثافة. ²⁰

كما يجب أن يراعى في استعمال هذه المضافات الغذائية الشروط التي ذكرت في المادة 5 من المرسوم التنفيذي رقم 12_214 المذكور أعلاه كما يلي: " يجب أن يستوفى استعمال المضافات الغذائية الشروط التالية:

- __ الحفاظ على القيمة الغذائية للمادة الغذائية ،
- __ اعتبارها كمكون ضروري في أغذية الحمية ،
- __ تحسين حفظ أو تثبيت المادة الغذائية أو خصائصها الذوقية العضوية يشترط أن لا تغير من طبيعة المادة الغذائية أو نوعيتها بصورة من شأنها تغليب المستهلك ،

__ استعمالها كمادة مساعدة في مرحلة من عملية الوضع للاستهلاك بشرط أن لا يكون استعمال المضاف الغذائي لإخفاء مفعول استعمال المادة الأولية ذات نوعية رديئة أو مناهج تكنولوجيا غير ملائمة."

و نظرا لخطورة هذه المضافات، يجب على كل متدخل احترام نسب معينة، خاصة بالنسبة للمواد الغذائية المعدة، وتتمثل هذه المضافات أساسا في الأحماض والمحليات والمثبتات والملونات والمواد الحافظة.

المطلب الثاني : ضمان سلامة المادة الغذائية في مرحلة تجهيزها وتسليمها.

بالإضافة لضمان سلامة المادة الغذائية في مرحلة التكوين، يجب كذلك ضمان سلامتها في مرحلتي التجهيز (الفرع الأول)، والتسليم (الفرع الثاني).

الفرع الأول : ضمان سلامة المادة الغذائية في مرحلة تجهيزها.

يلتزم المتدخل بتجهيز المنتج الغذائي بالطريقة التي لا تؤدي إلى فسادها، إذ عليه أن يضع المادة الغذائية في غلاف أو تعبئة تتوافر على المواصفات القانونية لتجنب الإضرار بالمستهلك. ولقد عرف المشرع العبوة أو الغلاف في المادة 02 من المرسوم التنفيذي 210_04 المحدد لكيفيات ضبط المواصفات التقنية للمغلفات المخصصة للأطفال، بأنه: " كل كيس أو صندوق أو علبة أو وعاء أو إناء، و بصفة عامة كل حاو من الخشب أو ورق أو زجاج أو قماش أو بلاستيك يحتوي مباشرة على مواد غذائية، فالغلاف إذا كان وسيلة لحماية المنتج الغذائي، فهو أيضا وسيلة لجذب المستهلك. ولذا يجب إعمال التوازن بين عاملين، عامل المنفعة وعامل الترويج في تصميم الغلاف، فقد نص المشرع في المادة 7 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش، على ضرورة مراعاة شروط معينة أثناء تجهيز المادة الغذائية لضمان سلامتها، كما جاء في المادة 14 من القرار الوزاري المتعلق بمواصفات مياه الشرب الموضبة مسبقا وكيفيات عرضها السالف ذكره، على ضرورة توضيب مياه الشرب في وعاءات من زجاج لضمان سلامتها، وأن تكون التعبئة عازلة ونظيفة وفاقة للتفاعل الكيميائي وذات صلابة كافية لتضمن سلامة المنتجات خلال نقلها وتداولها.²¹

الفرع الثاني : التزام المتدخل بضمان سلامة المادة الغذائية في مرحلة تسليمها.

تعتبر عملية تسليم المادة الغذائية المرحلة الأخيرة في عملية وضع المنتج للاستهلاك، إذ يلتزم المتدخل ببعض الشروط عند تسليم المنتج الغذائي.

فالمادة الغذائية المعبأة أو المغلفة، وجب أن تسلم في ظروف ملائمة فمثلا الحليب المبستر قبل تسليمه يجب أن يحفظ في درجة حرارة لا تفوق 6 درجات مئوية، وأن يكون غلافه يكفل له الضمان الصحي، وهذا طبقا للمادة 51 من المرسوم التنفيذي رقم 17_140 المشار إليه، أما المادة الغذائية غير المعبأة في غلاف وغير المحفوظة، كالتمور والأسماك، يجب أن تسلم في أكياس ورقية أو بلاستيكية؛ كما أوجبت المادة 7 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش، على احتواء التجهيزات واللوازم والعتاد والتغليف وغيرها من الآلات المخصصة لملاسة المواد الغذائية على اللوازم التي لا تؤدي إلى إفسادها، ويبين المشرع كيفية تنفيذ ذلك بموجب المرسوم التنفيذي 17_140 المذكور أعلاه.²²

خاتمة

إن سلامة الغذاء تكسي أهمية قصوى لا يمكن الاستهتار بها لأن الأمر يرتبط بصحة الأفراد و الجماعات، ذلك لأن توفير غذاء سليم وآمن يستوفي الشروط والإجراءات اللازمة خلال العمليات المتتالية، الإنتاج، والتجهيز، والتخزين، والتوزيع مع ضرورة التأكد من صلاحية الغذاء للاستهلاك البشري، خال من الملوثات والمخاطر، ولا يسبب أذى أو ضررا للمستهلك من شأنه الحفاظ على صحة مستهلكي المادة الغذائية، وعلى هذا الأساس بات لزاما بل وحتميا أفراد واجب الحفاظ على نظافة وسلامة المادة الغذائية، بقانون خاص مستقل عن قانون حماية المستهلك وقمع الغش، تجمع فيه الأحكام والمبادئ العامة والخاصة المنظمة لهذه العلاقة الاستهلاكية، يتبعها تحيين لمختلف المراسيم التنفيذية والقرارات الوزارية المنظمة للصناعة الغذائية، بالإضافة إلى إضطلاع وسائل الإعلام المختلفة لاسيما المرئية والمسموعة بمهام التوعية والتحسيس والتثقيف الصحي الغذائي حماية للمستهلك.

الهوامش

¹ القانون 03_09 ، مؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق ل 25 فبراير سنة 2009 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش.

² مرباح صليحة، القواعد الوقائية لتحقيق أمن المنتجات الغذائية، الملتقى الوطني الخامس "أثر التحولات الاقتصادية على تحديد قانون حماية المستهلك"، كلية الحقوق، جامعة شلف_الجزائر. يومي 5 و6 ديسمبر 2012، ص2.

³ Mohamed BOUAICHE et Karim KHALFANE , Qualité des aliments et sécurité de citoyen
Revue Algérienne des sciences Juridiques Économiques et politiques ,
N02 , 2002 , p.58.

⁴ تنص المادة 06 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش، على ما يلي: "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 تعرضها للإتلاف بواسطة عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية".
⁵ المرسوم 140_17 المؤرخ في 11 أبريل 2017 يحدد شروط النظافة و النظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري. هذا الأخير ألغى المرسوم التنفيذي 91_53 المتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك

⁶ انظر المادة 8 من المرسوم 140_17

⁷ انظر المادة 9 من المرسوم 140_17

⁸ مرباح صليحة، المرجع السابق، ص3.

⁹ انظر المادة 9 و 44 من المرسوم 140_17

¹⁰ انظر المادة 55 من المرسوم 140_17

¹¹ تنص المادة 55 من المرسوم التنفيذي 140_17 على أنه: "...يخضع المستخدمون المنوط بهم التعامل مع المواد الغذائية لفحوصات طبية دورية و لفحوصات تكميلية كل ستة (6) أشهر على الأقل..."

¹² انظر المادة 34 من المرسوم التنفيذي 140_17

¹³ كالم حبيبة، حماية المستهلك، بحث لنيل شهادة الماجستير، فرع العقود و المسؤولية، كلية الحقوق و العلوم الإدارية، جامعة الجزائر، 2002_2003، ص58.

¹⁴ محمد محمد عبده إمام، الحق في سلامة الغذاء من التلوث في تشريعات البيئة، دار الجامعة الجديدة، الإسكندرية مصر، ص 26

¹⁵ قرار الوزاري مشترك مؤرخ في 31 ماي 1997 ، يتعلق بالمواصفات التقنية للحليب الجاف وشروط وكيفيات عرضه.

- ¹⁶ قرار وزاري مؤرخ في 26 جويلية 2000، يتعلق بمواصفات مياه الشرب الموضبة مسبقا، وكيفيات ذلك.
- ¹⁷ المرسوم التنفيذي 14_366 المؤرخ في 15 ديسمبر 2014 يحدد الشروط و الكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية
- ¹⁸ تنص المادة 3 من المرسوم التنفيذي 14_366 على مايلي: "... ولا تطبيق عبارة الملوث على بقايا الحشرات و شعر القوارض و مواد أخرى خارجية."
- ¹⁹ سي يوسف زاهية حورية، التزام المتدخل بضمنان سلامة المواد الغذائية و النظافة الصحية لها، الملتقى الوطني الخامس "أثر التحولات الاقتصادية على تحديد قانون حماية المستهلك"، كلية الحقوق، جامعة شلف_الجزائر. يومي 5 و6 ديسمبر 2012 ، ص4.
- ²⁰ قرار وزاري مشترك مؤرخ في 14 فيفري 2012، يحدد قائمة المواد المضافة المرخص بها في المواد الغذائية.
- ²¹ سي يوسف زاهية حورية، المرجع السابق، ص06.
- ²² انظر المواد 23، 24 من المرسوم التنفيذي 17_140