

الالتزام بنظافة و سلامة الغذاء في القانون الجزائري

Commitment to food hygiene and safety in Algerian law

◆ غمراسي هجيرة

كلية الحقوق و العلوم السياسية –جامعة بومرداس-

الجزائر

استاذة دائمة بجامعة التكوين المتواصل-مركز

بومرداس--الجزائر

ghamracidroit2018@gmail.com

تاريخ النشر: 2022/06/03

تاريخ القبول: 2022/04/23

تاريخ الإرسال: 2021/11/20

الملخص:

إن الإلتزام بالسلامة مبدأ عام يهدف إلى الحفاظ على سلامة الأشخاص في مختلف المجالات و عدم الإضرار بهم، و نجد أن المشرع قد طبق هذا المبدأ في مجالات قانون حماية المستهلك، حيث نص على عدة شروط و أحكام لا بد من احترامها عند التعامل مع المواد الغذائية و ذلك حفاظا على سلامة المستهلك الذي يعد الطرف الضعيف في العلاقة الإستهلاكية.

حيث نص على الإلتزام بسلامة المواد الغذائية و الإلتزام بنظافتها، فهما التزامان متكاملان، فلا يمكن ان يكون الغذاء سليما إذا لم يكن نظيفا، و إذا كان نظيفا فهو سليم إلى حد بعيد .

الكلمات المفتاحية: الإلتزام، السلامة، حماية، المستهلك.

Abstract:

commitment to safety is a general principle that aims to preserve the safety of people in various fields and not harm them, and we find that the legislator has applied this principle in the areas of consumer protection law, as it stipulated several conditions and provisions that must be respected when dealing with foodstuffs and that In order to preserve the safety of the consumer, who is the weak party in the consumer relationship.

Keywords: Commitment, safety, consumer, Protection.

الإلتزام بنظافة وسلامة الغذاء في القانون الجزائري

مقدمة:

إن تبني المشرع الجزائري لقانون حماية المستهلك جاء نتيجة للأضرار التي تعرضت لها فئة المستهلكين في المرحلة السابقة على صدور قانون حماية المستهلك حيث لم يكن هناك من النصوص القانونية ما يحمي هذه الفئة في مواجهة الفئة الأقوى اقتصاديا و فنيا (المتدخلين).

و قد كان من أهم الأضرار التي تعرض لها المستهلك ، أضرار مست بسلامته الجسدية و الصحية إلى جانب الأضرار المالية و المعنوية ؛ و هنا ظهرت الحاجة إلى نصوص خاصة تكفل له الحماية اللازمة و تضمن سلامته نظرا لقصور القواعد العامة عن توفير هذه الحماية ، خاصة في ما يتعلق بالغذاء الذي لم يعد محافظا بخصائصه الطبيعية و عرف تطورا في انتاجه و تقديمه للمستهلك ، و نظرا لأهميته و خصوصيته كان من الضروري وضع أحكام خاصة لضمان سلامته و بالتالي سلامة المستهلك ، و هو ما كرسه المشرع الجزائري في القانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش حيث أفرد له التزاما مستقلا و جعله أول التزام يقع على عاتق المتدخل في الفصل الأول من الباب الثاني تحت عنوان " إلزامية النظافة و النظافة الصحية للمواد الغذائية و سلامتها "

فنظافة المواد الغذائية و سلامتها هي من أهم العوامل المؤدية إلى الحفاظ على صحة المستهلك و سلامته و لذلك نطرح الإشكالية التالية: ماهي الضوابط الواجب مراعاتها للحصول على مواد غذائية سليمة، غير مضرّة بصحة المستهلك؟

المبحث الأول: الإلتزام بالنظافة الصحية للمادة الغذائية

تعرف المادة الغذائية وفق المادة 2/3 من قانون 03-09 حماية المستهلك و قمع الغش الجزائري 1 بأنها: " كل مادة معالجة أو معالجة جزئيا أو خام ، موجهة لتغذية الإنسان أو الحيوان، بما في ذلك المشروبات و علك المضغ، و كل المواد المستعملة في تصنيع الأغذية و تحضيرها و معالجتها...." و عليه فالمادة الغذائية الأصل فيها أنها مادة طبيعية (زراعية أو حيوانية) و قد تكون مواد مصنعة يخضعها للمعالجة أو المعالجة الجزئية، كما أنه يدخل في نطاق هذا التعريف المواد الموجهة لتغذية الإنسان أو الحيوان و هذا تماشيا مع التعريف القانوني للمستهلك في التشريع الجزائري 2.

و لقد ألزم المشرع الجزائري المتدخل 3 بالحفاظ على نظافة هذه المادة الغذائية من خلال المادة 6 من قانون حماية المستهلك و قمع الغش و التي جاء فيها : " يجب على كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للإستهلاك أن يسهر على احترام شروط النظافة و النظافة الصحية للمستخدمين و لأماكن و محلات التصنيع

¹ - القانون رقم 03-09 المؤرخ في 11 ربيع الأول 1430هـ الموافق ل 8 مارس 2009 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش، الجريدة الرسمية، العدد 13.

² - المادة 1/3 من قانون حماية المستهلك و قمع الغش الجزائري : " المستهلك هو كل شخص طبيعي أو معنوي يقبلي بمقابل أو مجاناً سلعة أو خدمة موجهة للإستعمال النهائي من أجل تلبية حاجته الشخصية أو تلبية حاجة شخص آخر أو حيوان متكفل به

³ - المتدخل هو كل شخص طبيعي أو معنوي يتدخل في عملية عرض المنتجات للإستهلاك؛ هكذا عرفه المشرع الجزائري في المادة 7/3 من قانون حماية المستهلك و قمع الغش.

غمراسي هجيرة

أو المعالجة أو التحويل أو التخزين وكذا وسائل نقل هذه المواد و ضمان عدم تعرضها للإتلاف بواسطة عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية" من خلال هذه المادة نلاحظ أن المشرع فرض على المتدخل ضمان نظافة المواد الغذائية طيلة العملية الإنتاجية و يتضمن ذلك جني و إعداد المواد الأولية و كذا نظافة المستخدمين و أماكن تواجدها ، إضافة إلى مراعاة شروط نظافتها أثناء نقلها و عرضها في الهواء و هذا ما سنتطرق له بالتفصيل من خلال هذا المبحث .

المطلب الأول: نظافة المواد الأولية

اشترط المشرع ضوابط محددة يجب مراعاتها أثناء جني المواد الأولية و ذلك في المواد 4، 5، 6، من المرسوم التنفيذي 91-53 المتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للإستهلاك¹ ، و ذلك بأن تكون المواد الأولية محصولا عليها وفقا للمقاييس المصادق عليها و للأحكام القانونية و التنظيمية . إضافة إلى وجوب حمايتها من كل تلوث يأتي من :

● الحشرات ، القوارض و الحيوانات الأخرى و الفضلات أو النفايات ذات الأصل البشري أو الحيواني.

● الماء المستعمل لسقي مناطق الزراعة.

● كل مصدر آخر يمكن أن يشكل خطرا على صحة المستهلك

و لم يكتف المشرع بهذا بل اشترط أن تكون التجهيزات و المعدات و الأماكن اللازمة لعمليات جمع محصول المواد الأولية أو إنتاجها أو تحضيرها أو معالجتها أو تكييفها أو نقلها أو تخزينها مهيأة و مستعملة على نحو ملائم حيث يمنع تكوين أي بؤرة تلوث و أن تكون هذه التجهيزات سهلة التنظيف و الصيانة.

المطلب الثاني : نظافة محيط المواد الأولية

يتعلق الأمر هنا بكل ما يحيط بالمادة الأولية في مختلف مراحل إعدادها من أماكن تمر بها هذه المواد إلى الأشخاص الذين يعملون في هذه الأمكنة(المستخدمين)

الفرع الأول : النظافة المطلوبة في أماكن تداول المواد الأولية

وفق المادة 6 من قانون حماية المستهلك و قمع الغش فإنه يمكن التفرقة بين نوعين من الأمكنة، أماكن متعلقة بإنتاج المواد الغذائية، و أماكن متعلقة بنقل و تسويق هذه المواد.

¹ -المرسوم التنفيذي 91-53 المؤرخ في 8 شعبان 1411 الموافق ل23 فبراير 1991 المتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للإستهلاك، ج 9 .

الإلتزام بنظافة وسلامة الغذاء في القانون الجزائري

أولا- نظافة أماكن إنتاج المواد الغذائية : يقصد بأماكن إنتاج المواد الغذائية كل الأماكن المرتبطة بإنتاج المادة الغذائية من محلات التصنيع، المعالجة، التحويل، التخزين، و يشترط في هذه الأماكن مجموعة من الشروط يمكن جمعها فيمايلي:

1-السعة و التهوية و الإنارة: يجب ان تكون هذه الأماكن ذات مساحة واسعة و كافية لاستيعاب التجهيزات و المعدات و كذا العمال المستخدمين.

كما يجب أن تكون هذه الأماكن مجهزة بأنظمة تهوية جيدة لمنع تكاثف البخار و انتشاره في أجزائها العالية و تشكل العفن الذي قد يتسبب في تلوث الأغذية، و من ناحية أخرى نظام صرف الهواء بالنسبة للمحال التي تكون فيها حرارة مفرطة أو أبخرة أو رذيدات ملوثة لضمان التخلص منها و عدم امتزاجها بالأغذية، ثم يجب أن تكون الإنارة جيدة و مركبة بطريقة تمنع أي تلوث أو خطر على المواد الغذائية.

2-توفير تجهيزات ضد أي تلوث خارجي: لا بد أن تكون المحال مهيئة و مبنية بطريقة يمنع معها تسرب أي تلوثات خارجية لاسيما تلك التي تتسبب فيها الإضطرابات الجوية من مياه قذرة التي تحملها الفيضانات أو الغبار الذي تسببه الرياح العاصفة، و كذا بطريقة تمنع استقرار الحشرات و القوارض و الحيوانات الأخرى التي قد تحمل أمراضا و جراثيم...تكون سببا في تلوث المواد الغذائية و بالتالي التأثير على صحة و سلامة المستهلك.

ثم إن هذه الأماكن يجب أن تجهز بتجهيزات ماء الشرب الجاري الساخن و البارد و أن تكون جميع أنابيب صرف النفايات و المياه المستعملة و قنواتها ملائمة حيث تؤدي وظيفتها و مانعة لأي تسرب قد يؤثر على المواد الغذائية

3-عزل أماكن تداول المواد الغذائية عن بعض الأماكن الأخرى: هنا هذا الفصل أو العزل يكون إما بسبب اختلاف المراحل التي تمر بها المادة الأولية حيث أن طبيعة مكان تخزين هذه المواد يختلف عن طبيعة مكان التحضير و كذا التكييف و بالتالي يجب عزل كل مرحلة بمكان خاص.

و من ناحية أخرى نجد أن الفصل قد يرجع لطبيعة المادة الغذائية في حد ذاتها فالمواد الساخنة غير المواد الباردة و لهذا ينص المشرع على وجوب الفصل بين المناطق و الأماكن التالية :

أ-مناطق استلام المواد الأولية و خزنها و مناطق تحضير المنتج و تكييفه.

ب-مناطق تداول الأغذية الساخنة بالنسبة إلى الأغذية الباردة

غمراسي هجيرة

كما أن الفصل قد يكون بسبب اختلاف في طبيعة النشاط في حد ذاته فالأماكن التي تتواجد بها المواد الغذائية يجب أن تكون بعيدة عن الأماكن التي تحفظ فيها ثياب المستخدمين و حجرات الماء و المراحيض.¹

ثانيا-نظافة أماكن نقل و تسويق المواد الغذائية: بعد مرور المادة الغذائية بمرحلة الإنتاج، التصنيع و التخزين أين يلتزم المتدخل بالحفاظ على نظافتها بمختلف الشروط التي عرضناها، تأتي مرحلة نقل هذه المواد إلى تجار الجملة و التجزئة و في هذه المرحلة كذلك يقع على عاتق المتدخل -الذي يعد ناقلا - إلتزام بالمحافظة على هذه المواد من أي تلوث .

حيث يمكن أن تتعرض المواد الغذائية لتأثيرات خارجية طبيعية أو غيرها، لذلك ينبغي اتخاذ الإحتياطات اللازمة أثناء نقلها أو عرضها للإستهلاك²

و في هذا الإطار نص المشرع في المرسوم 91-53 على جملة من الأحكام و الشروط الواجب مراعاتها أثناء النقل منها :

-مراعاة المقاييس و المواصفات القانونية في مجال النقل مراعاة دقيقة في جميع الأحوال.
-اقتصار العتاد المخصص لنقل الأغذية على ما خصص لنقله و تزويده بالتعديلات و التجهيزات الضرورية لضمان حسن حفظ الأغذية المنقولة و الحيلولة دون أي فساد لها.
-أما بالنسبة للأغذية التي لا يلفها رزم متين يغلفها تغليفا كاملا فيجب ألا توضع على الأرض أثناء عملية الشحن أو التفريغ و لا تلامس أرضية عربات النقل بصورة مباشرة .

-كذلك بالنسبة للأغذية القابلة للفساد يجب أن يتم نقلها عن طريق وسائل نقل مجهزة (مبردة) و أن تحتوي على أجهزة للتحكم في درجة الحرارة مثل المكيفات و إذا احتاج المخزون للتبريد فلا بد من توفر ثلاجات كالمنتجات السمكية المجمدة، فضلا عن استخدام شبكات نقل متطورة و بكل أشكالها البرية و البحرية و حتى الجوية أحيانا، رغم أن النقل الجوي يعتبر مكلف للمؤسسات لكنه ملائم في حالة المنتجات الغذائية سريعة التلف³.

¹ -تنص المادة 3/7 من المرسوم التنفيذي 91-53 المتعلق بالشروط المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للإستهلاك: "و يجب ألا تتصل اتصالا مباشرا بالأماكن التي تحفظ فيها الثياب، و المراحيض و حجرات الماء..."

² -د. عبد القادر علاق:مبدأ الإلتزام بالسلامة الغذائية لحماية المستهلك، دراسة تحليلية في الفقه و التشريع الجزائري، الأكاديمية للدراسات الإجتماعية و الإنسانية، العدد17، جانفي 2017، ص 121 .

³ -د.قوان كهيبة: الإلتزام بالسلامة من أضرار المنتجات الخطيرة(دراسة مقارنة)، أطروحة لنيل درجة دكتوراه في العلوم القانونية، جامعة تيزي وزو، 2017، ص123.

الإلتزام بنظافة وسلامة الغذاء في القانون الجزائري

أما في مرحلة البيع خاصة إذا كان خارج المحال التجارية أي في الهواء الطلق فيجب أن يكون بعيدا عن أشعة الشمس و في معزل عن الغبار والحشرات وكذا إخضاعها لنظام تبريد ملائم¹

الفرع الثاني: شروط النظافة المطلوبة في المستخدمين:

يلتزم المستخدمون المكلفون بالتعامل مع المواد الغذائية بأن يعتنوا بعناية فائقة بنظافة أبدانهم و ثيابهم أثناء تداول المادة الغذائية و ذلك بأن تكون ملابس العمل نظيفة و أن يضعوا أغطية رأس ملائمة و ذلك لمنع أي تلوث للأغذية، كما أوجب المشرع اتخاذ التدابير المناسبة لمنع البصق و التدخين و تناول التبغ و الطعام في الأماكن التي تتداول فيها الأغذية²

و من ذلك أيضا وجوب خضوعهم لفحوص طبية دورية و لعمليات التطعيم المقررة من وزارة الصحة التي تعد قائمة للأمراض التي تصنف المصابين بها ضمن خاتمة الأمراض الملوثة للأغذية.

المبحث الثاني : الإلتزام بسلامة المواد الغذائية

تنص المادة 4 من قانون حماية المستهلك و قمع الغش: " يجب على كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك احترام الإلزامية سلامة هذه المواد و السهر على أن لا تضر - بصحة المستهلك " فهذه المادة جاءت بمبدأ عام حول الإلتزام بالسلامة لكن باستقراء المواد الأخرى نجد نوع من التفصيل المتعلق بهذا الإلتزام و الذي يختلف باختلاف المراحل التي تمر بها عملية انتاج المادة الغذائية، حيث أن سلامة المواد الغذائية يقصد بها غياب كلي أو جزئي و في مستويات مقبولة و بدون خطر في مادة غذائية للملوثات أو مواد مغشوشة أو سموم طبيعية أو أية مادة أخرى بإمكانها جعل المنتج مضرًا بالصحة بصورة حادة او مزمنة، و يستلزم أن يكون ذلك في أية مرحلة من مراحل عرض المنتج للتداول³

المطلب الأول : سلامة المواد الغذائية في مرحلة التكوين

ألزم المشرع الجزائري المتدخلين في النشاط الصناعي الغذائي بأن يتقيدوا بالشروط و الخصائص التقنية في تصنيع و تكوين المواد الغذائية وأهم هذه الخصائص ما يتعلق بالملوثات و الإضافات الغذائية المرخص بها .

¹ -نظر المادة 28 من المرسوم التنفيذي 53-91. السابق الذكر

² - المادة 23 من المرسوم التنفيذي 53-91

³ -د. سي يوسف زاهية حورية: الإلتزام المتدخل بضمان سلامة المواد الغذائية و نظافتها في قانون الاستهلاك الجزائري، مجلة المحكمة العليا، العدد الأول، الجزائر، 2014، ص123 .

الفرع الأول: الشروط الخاصة بالملوثات :

الملوثات هي الجراثيم وكل العناصر التي تلوث المادة الغذائية 1، و الأصل أن وضع مواد غذائية للاستهلاك تحتوي على ملوث ممنوع إذا كان بنسب غير مقبولة بالنظر إلى الصحة البشرية و الحيوانية، خاصة في الجانب السام له 2، و عليه و بمفهوم المخالفة فإنه إذا تم مراعاة النسب المسموح بها و التي لا تشكل خطرا على صحة المستهلك كانت إضافة هذه الملوثات أمرا جائز قانون و ذلك بناء على الشروط و الكيفيات التي يحددها التنظيم في هذا الإطار.

الفرع الثاني: الشروط الخاصة بالمضافات :

المضاف الغذائي هو كل مادة :

-لا تستهلك عادة كمادة غذائية في حد ذاتها و لا 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 و تصبح هي أو أحد مشتقاتها بطريقة مباشرة أو غير مباشرة مكونا لهذه المادة الغذائية 3.

و الأصل فيها الإجازة حيث نص المشرع في المادة 8 من قانون حماية المستهلك و قمع الغش على أنه "يمكن إدماج المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري أو الحيواني " و ذلك بشروط و كيفيات محدد بشكل دقيق لابد على المتدخل مراعاتها.

المطلب الثاني : سلامة المواد الغذائية في مرحلة التجهيز و التسليم

و يكون ذلك في مرحلتين :

الفرع الأول : سلامة المواد الغذائية عند تجهيزها :

يتم تجهيز المواد الغذائية بتعبئتها و تغليفها و قد نص المشرع على ألا تحتوي التجهيزات و العتاد و التغليف على مواد تؤدي إلى إفساد المواد الغذائية و هذا حسب ما جاء في المادة 07 من قانون حماية

¹ - شعباني (حنين) نوال : التزام المتدخل بضمان سلامة المستهلك في ضوء قانون حماية المستهلك و قمع الغش، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في

العلوم القانونية، فرع " المسؤولية المهنية"، كلية الحقوق و العلوم السياسية جامعة تيزي وزو ، 2012، ص 53

² - المادة 5 من قانون حماية المستهلك و قمع الغش.

³ - المادة 1/3 من المرسوم التنفيذي 12-214 المؤرخ في 23 جادى الثانية 1433 الموافق ل15 ماي 2012 المحدد لشروط و كيفيات استعمال

المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، ج ر 30 .

الإلتزام بنظافة وسلامة الغذاء في القانون الجزائري

المستهلك وقمع الغش التي تنص على: " يجب ألا تحتوي التجهيزات و اللوازم و العتاد و التغليف¹ و غيرها من الآلات المخصصة لملامسة المواد الغذائية ، إلا على اللوازم التي لا تؤدي إلى إفسادها " ، و قد أكد التنظيم على ذلك من خلال المرسوم التنفيذي 210-04 المحدد لكيفيات ضبط المواصفات التقنية للمغلفات المخصصة للأطفال².

و يعرف الغلاف بأنه كل كيس أو صندوق أو علبة أو وعاء أو إناء و بصفة عامة كل حاوٍ من الخشب أو الورق أو الزجاج أو القماش أو البلاستيك يحتوي مباشرة المادة الغذائية.

و في هذا الإطار نص المشرع على ضرورة توضيب مياه الشرب في وعاء من زجاج و هذا لضمان سلامة المياه و بالتالي سلامة المستهلك ، غير أننا نلاحظ عدم التزام المتدخلين بذلك.

كما يجب أن تكون التعبئة عازلة ، نظيفة و بعيدة عن كل تفاعل كيميائي ، ذات صلابة كافية لضمان سلامة المنتوجات خلال نقلها و تداولها .

الفرع الثاني : سلامة المواد الغذائية عند تسليمها:

نص المشرع في المادة 19 من المرسوم 53-91 : " لا يجوز بأي حال من الأحوال أن تلامس الأغذية الأرض ملامسة مباشرة و لا أن تتناولها الأيدي في ظروف يمكن أن تتلوث فيها"

و نص في المادة 20 منه : " إذا ما استثنينا الأغذية المحفوظة طبيعيا بغلاف أو قشرة تنتزع قبل استهلاكها ، فإن المنتوجات الغذائية يجب أن يحميها من جميع أنواع التلوثات عند بيعها غلاف رزم يكفل لها الضمان الصحي وفقا للتنظيم في مجال المواد الملامسة للأغذية "

إن عملية تسليم المواد الغذائية هي آخر مرحلة في عملية وضع المنتوج للإستهلاك و في هذا الإطار يجب حمايتها من جميع أنواع التلوث عند بيعها بغلاف رزم يكفل لها الضمان الصحي ، و من ذلك إحترام درجة الحرارة المثلى في بيع بعض المواد السريعة التلف و التي تتأثر بالحرارة كمشروبات الحليب و اللحوم، و كذلك عدم ملامستها للأرض ملامسة مباشرة و عدم ملامسة الأيدي مباشرة (من الناحية العملية أغلبية هذه المعايير غير محترمة).

أما المادة الغذائية غير المعبأة في غلاف و غير المحفوظة كالتور و الأسماك فيجب أن تسلم في أكياس ورقية أو بلاستيكية و التي أنتجت بمواصفات و مكونات لا تنطوي على أي خطر على المستهلك³.

¹ -التغليف هو "كل تغليب مكون من مواد أيا كانت طبيعتها ، موجهة لتوضيب و حفظ و حماية و عرض كل منتوج و السباح بشحنه و ترفيقه و تخزينه و نقله و ضمان إعلام المستهلك بذلك "المادة 3/3 من قانون حماية المستهلك و قمع الغش .

² -مؤرخ في 28 يوليو 2004 ، جريدة رسمية عدد 47 .

³ - د. سي يوسف زاهية : المرجع السابق ، ص 130 .

في ختام هذه الدراسة، نرى أن مبدأ الإلتزام بالسلامة الذي جسده المشرع الجزائري في قانون الإستهلاك، تحت عنوان الإلتزام بالنظافة و النظافة الصحية للمواد الغذائية و سلامتها ينطوي على قدر كبير من الأهمية نظرا لارتباطه بصحة المستهلك و سلامته و التي تعد الهدف الرئيسي لوضع قانون يحمي المستهلك و قد سعى المشرع جاهدا لإحاطة هذا المبدأ بجملة من الأحكام و الضوابط و الشروط الدقيقة في معاملة المادة الغذائية في مختلف مراحل انتاجها إلى غاية وصولها إلى يد المستهلك، لكن رغم ذلك نجد أن المستهلك قد يتعرض لأضرار صحية بسبب المواد الغذائية التي لا تحترم فيها شروط السلامة، إما في مرحلة التحضير، أو التخزين أو النقل أو التجهيز و هذا بسبب إخلال المتدخل بالإلتزام الذي وضعه المشرع على عاتقه و قد يصل الأمر إلى وفاة المستهلك و لا أحد يتحمل المسؤولية، و لعل السبب الأهم في ذلك هو جهل المستهلك بحقوقه التي كفلها له المشرع، و الإهمال خاصة من جانب المستخدمين الذين لا يولون أهمية لإرشادات السلامة خاصة في مرحلة الإنتاج، ثم عدم وجود رقابة فعالة لضمان احترام الضوابط القانونية المتعلقة بسلامة المواد الغذائية.

و عليه لا بد من تفعيل سبل توعية المستهلك بالإلتزامات الواقعة على المتدخل و التي تمثل حقوقه اتجاه هذا الأخير خاصة و أنها محور حمايته و سلامته و ما الضحايا من المستهلكين بسبب الأغذية إلا بسبب الجهل الذي يكتنف المستهلك حول هذه الحقوق.

كذلك لا بد من التشديد و الصرامة اتجاه المتدخلين بكل الوسائل القانونية و الرقابية من أجل تطبيق أحكام و ضوابط السلامة التي نص عليها المشرع.

و أهم وسيلة لذلك هو العقوبات الجزائية بمختلف أنواعها التي يجب تطبيق ما هو منصوص عليه و النص على ما هو أشد إذا لزم الأمر لأنها الوسيلة الفعالة لكفالة احترام الأحكام القانونية و عدم بقائها حبرا على ورق.

الإلتزام بنظافة وسلامة الغذاء في القانون الجزائري

قائمة المراجع

- د. عبد القادر علاق: مبدأ الإلتزام بالسلامة الغذائية لحماية المستهلك، دراسة تحليلية في الفقه التشريعي الجزائري، الأكاديمية للدراسات الإجتماعية و الإنسانية، العدد 17، جانفي 2017.
- د. قونان كهينة: الإلتزام بالسلامة من أضرار المنتجات الخطيرة (دراسة مقارنة)، أطروحة لنيل درجة دكتوراه في العلوم القانونية، جامعة تيزي وزو، 2017 .
- د. سي يوسف زاهية حورية: إلتزام المتدخل بضمان سلامة المواد الغذائية و نظافتها في قانون الإستهلاك الجزائري، مجلة المحكمة العليا، العدد الأول، الجزائر، 2014.
- شعباني(حنين) نوال : التزم المتدخل بضمان سلامة المستهلك في ضوء قانون حماية المستهلك و قمع الغش، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في العلوم القانونية، فرع " المسؤولية المهنية"، كلية الحقوق و العلوم السياسية جامعة تيزي وزو ، 2012.
- القانون رقم 03-09 المؤرخ في 11 ربيع الأول 1430 هـ الموافق ل 8 مارس 2009 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش، الجريدة الرسمية، العدد 13 .
- المرسوم التنفيذي 91-53 المؤرخ في 8 شعبان 1411 الموافق ل 23 فبراير 1991 المتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للإستهلاك، ج 9 .