

دور المواصفات القياسية في ضمان سلامة وجودة المواد الغذائية

- دراسة في المواصفات التنظيمية الجزائرية -

الأستاذة : **نويب هناء**

أستاذة مساعدة " أ " كلية الحقوق و العلوم السياسية

- جامعة محمد خيضر بسكرة -

ملخص:

ترتكز صحة، سلامة وجودة المواد الغذائية خصوصا في الوقت الحاضر مع تخلي المستهلك الجزائري تدريجيا عن بعض العادات الغذائية و اتجاهه نحو الأغذية المصنعة و الجاهزة، على مجموعة متطلبات أو اشتراطات خاصة هي تعبير عما يعرف بالمواصفات القياسية. فالمواصفات القياسية كالحاصل في تشريع الاستهلاك الجزائري تغطي مختلف مراحل عملية وضع الأغذية للاستهلاك، والأمر سيان إن كانت المادة الغذائية المعروضة طازجة، مصنعة أو نصف مصنعة. مع ذلك يبقى توفير أغذية مأمونة، سليمة، صحية و ذات جودة مرهونا بالالتزام و درجة الالتزام بالمواصفات المقررة قانونا في هذا الشأن.

Abstract:

The health, safety and the quality of the alimentary materials is based specially nowadays on the Algerian consumer's giving up gradually some bad habits and adopting the semi-manufactured foods are made according to some features and conditions called "I deal features".

These ideal features are a part of the Algerian consumer's constitution, it conserves different process stages of putting the foods in the consumer's hands and it's all the same if alimentary materials is fresh, manufactured or semi-manufactured. But still providing, healthy, safe and secured and a good quality foods are related mainly to how firmly he haws and features are followed and worked with.

مقدمة :

يمثل الغذاء أحد المواد الاستهلاكية التي لا يمكن للإنسان أو حتى لغيره من الكائنات الحية الاستغناء عنها لارتباطها الوثيق بحياته.

فالغذاء لا ريب هو البقاء، وهو أيضا النمو، السلامة والصحة، إلا أن تحقيق هذه المعطيات يقترن بشرط أساسي لا بديل عنه هو سلامة وصحة الغذاء.

فاحتواء الغذاء على ملوثات، سموم كيميائية أو سموم طبيعية، أو أية عناصر أخرى دخيلة أو غريبة عن تركيبته الطبيعية، يؤثر لا محالة على سلامته، صحته وصلاحيته بعدها للاستهلاك، ويجعل منه بالنتيجة غذاءا فاسدا.

و استهلاكه وهو بحالة تلوث أو فساد يرتب آثارا صحية ليست بالهينة، لأن منها ما يظهر مباشرة على المستهلك و في وقت قصير كحالة التسمم الغذائي، ومنها ما يتأخر ظهوره إلى فترة زمنية أخرى من حياته يمكن أن تأخذ المدى البعيد. حيث أن من السموم الجرثومية، الكيميائية و الفيزيائية من لا يهدر ويقاوم درجات الحرارة ولا يفرز من الجسم، ما يؤدي إلى تراكمها داخل أنسجته مكونة مع الوقت أمراضا تتجاوز خطورة التسمم الغذائي بكثير.

ما جعل المشرع يتدخل بمواصفات قياسية للأغذية، و قد سلك بذلك مسلك الكثير من المشرعين بعد عولمة تجارة الغذاء و ظهور منظمة التجارة العالمية التي فرض انضمامها إلى المجتمع الدولي على الدول العربية وضع معايير تلائم المعايير العالمية في مجال سلامة وجودة المواد الغذائية.

فهل يمكن للمواصفات القياسية أن تضمن للمستهلك الجزائري منتوجا غذائيا سليما، صحيا، آمنا و في درجة الجودة التي يطلبها؟

استفهام أحاول الإجابة عنه ببحث المطلبين التاليين.

المطلب الأول: ماهية المواصفات القياسية

ليبيان المواصفات القياسية يقتضي الأمر الوقوف عند عناصر عدة، اخترت منها الآتي.

الفرع الأول: مفهوم المواصفات القياسية

لضبط مفهوم المواصفات القياسية رأيت أنه من الضروري التعرض لما يلي.

أولا: تعريف المواصفات القياسية

وردت في شأن المواصفات القياسية تعاريف اصطلاحية عدة، إلا أنها في عمومها لم تخرج عن اعتبار المواصفة القياسية: وثيقة يتم وضعها واعتمادها من قبل هيئة معترف بها على المستوى الوطني أو الإقليمي أو الدولي، تتضمن وصفا دقيقا للمادة أو السلعة أولية كانت أو وسيطة أو منتجا نهائيا لتكون صالحة للاستعمال للأغراض التي صيغت من أجلها.⁽¹⁾

فهي عرض موجز لمجموعة متطلبات أو اشتراطات فنية تتناول خصائص سلعة أو منتج ما، طرق الإنتاج المرتبطة به، مستويات الجودة، السلامة والأمان، كما يمكن أن تشمل المصطلحات، طرق الاختبار، التعبئة، التغليف، العلامات، البيانات ونحو ذلك من المتطلبات التي يجب أن تحققها السلعة أو المادة أو عملية الإنتاج.⁽²⁾

و على ذلك، يمكنني القول في المواصفة القياسية الغذائية بما أتى بموضع الحديث عن سلامة وجودة الأغذية، بأنها: وثيقة تتضمن مجموعة اشتراطات أو متطلبات الصحة، السلامة، الأمن و الجودة التي يجب أن تتوفر في المواد الغذائية وعمليات أو طرق الإنتاج المرتبطة بها بما يجعلها ملائمة وصالحة للاستهلاك الآدمي.

ثانيا: مضمون المواصفات القياسية

تتضمن المواصفة القياسية بصفة عامة الخصائص التقنية للمنتج سلعة كان أم خدمة، وعلى وجه التحديد: أوصاف المنتج التي يحتاج لها أثناء عمليات الإنتاج كالأبعاد، الأوزان، الأحجام، الوحدات، أوصاف محددة للعناصر المستعملة في المنتج كالخواص الطبيعية، الكيميائية، الحسية، الحيوية والهندسية، طرق الإنتاج، طرق القياس والمعايرة المطلوبة لاختبار المنتج، نوعيات الأجهزة والطرق المرجعية للاختبارات والتحليل، نوعيات التحضير والتجهيز، شروط التعبئة والتغليف، وسم المنتج وطرق الاستعمال، شروط التخزين والتداول، نسب التفاوت المقبولة في المنتجات.⁽³⁾

وقد أشار المشرع الجزائري إلى بعض من هذا حين قال في المادة 2 من القانون رقم 04-04 المتعلق بالتقييس: « المواصفة: وثيقة غير إلزامية توافق عليها هيئة تقييس معترف بها، تقدم من أجل الاستخدام العام المتكرر، القواعد والإشارات، أو الخصائص المتضمنة الشروط في مجال التغليف و السمات المميزة أو اللصقات لمنتج أو عملية أو طريقة إنتاج معينة».

« اللائحة الفنية: وثيقة تتخذ عن طريق التنظيم، وتنص على خصائص منتج ما، أو العمليات وطرق الإنتاج المرتبطة به بما في ذلك النظام المطبق عليها، ويكون احترامها إجباريا. كما يمكن أن تتناول جزئيا أو كليا المصطلح، والرموز، والشروط الواجبة في مجال التغليف، والسمات المميزة أو اللصقات لمنتج، أو عملية أو طريقة إنتاج معينة».

ثالثا: المواصفات القياسية والتقييس

يعتبر التقييس الأسلوب الذي يحقق وضع المواصفات القياسية بمختلف أنواعها وفي مختلف المجالات، وترادف الكلمة ما يسمى بالتوحيد القياسي. فالتقييس أو التوحيد القياسي هو تعبير يطلق على اتباع أسلوب موحد و تطبيق قواعد ثابتة و اتخاذ مراجع واحدة عند مزاوله نشاط ما، فهو في أبسط معانيه عملية توحيد للمواصفات والمقاييس التي تحدد بموجها الخصائص الفنية المتداولة قصد تحقيق المنفعة للمنتجين مع مراعاة متطلبات المستهلكين.⁽⁴⁾

و من هذا المدلول اقرب المشرع حين عرف التقييس في المادة 2 من القانون رقم 04-04 المذكور أعلاه بأنه:

« 1- التقييس: النشاط الخاص المتعلق بوضع أحكام ذات استعمال موحد و متكرر في مواجهة مشاكل حقيقية أو محتملة يكون الغرض منها تحقيق الدرجة المثلئ من التنظيم في إطار معين. و يقدم وثائق مرجعية تحتوي على حلول لمشاكل تقنية و تجارية تخص المنتجات و السلع و الخدمات التي تطرح بصفة متكررة في العلاقات بين الشركاء الاقتصاديين و العلميين و التقنيين و الاجتماعيين».

رابعا: أهداف المواصفات القياسية

يختلف الهدف من وضع المواصفات القياسية تبعا لاختلاف الجهة أو المستوى الذي قام بوضعها، فمواصفات المؤسسة أو المصنع تهدف إلى تبسيط و تنظيم العمليات المتعلقة بجميع أوجه نشاط المصنع من تدير للمواد الأولية الداخلة في الإنتاج، التصنيع و عمليات التسويق.

و المواصفات القطاعية إلى التنسيق و زيادة التعاون في الحصول على مستلزمات الإنتاج و التصنيع و في التعامل مع الأسواق.

في حين تركز المواصفات الدولية على ثلاث أهداف رئيسية تفيد: تيسير التبادل التجاري، تنشيط و دعم التجارة الدولية من خلال الوصول ما أمكن إلى اتفاق موحد لمواصفة واحدة و اختبار واحد على مستوى العالم، زيادة التعاون الدولي في مجال التوحيد القياسي.⁽⁵⁾

و تأتي في النهاية المواصفات القياسية الوطنية التي تصدر للوصول بالدرجة الأولى إلى:⁽⁶⁾

- حماية المستهلك من مخاطر مختلف المواد الاستهلاكية من خلال ضمان سلامة، أمن و جودة هذه المواد.

- حماية المستهلك ماديا لضمان حصوله على قيمة ما يدفعه.

- ضبط وتنظيم المعاملات التجارية بما يضمن حماية المستهلك من محاولات تلاعب أو إهمال المنتجين وكل متعامل مع المنتج.

- تسهيل العمليات التجارية.

وقد ذكر المشرع بعضا من هذه الأهداف وأضاف إليها أخرى في المادة 2 من القانون رقم 04-04 المشار إليه أعلاه بمسمى "الهدف الشرعي" وذلك بقوله:

« - الهدف الشرعي: هدف يتعلق بالأمن الوطني، وحماية المستهلكين، والتزاهة في المعاملات التجارية، و حماية صحة الأشخاص أو أمنهم، و حياة الحيوانات أو صحتها، و الحفاظ على النباتات، و حماية البيئة و كل هدف آخر من الطبيعة ذاتها».

ولا تتجاوز المواصفات القياسية للأغذية هذه الأغراض مع بعض الخصوصية التي تميزها وتفرضها طبيعة المنتج الغذائي والتي تبدو في السعي نحو الوصول إلى:

- ضمان حصول المستهلك على أغذية سليمة، صحية و آمنة، تخلو من أي عناصر خطيرة أو ذات سمية عالية.

- ضمان حصول المستهلك على أغذية ذات مستويات جودة عالية أو مقبولة على الأقل.

- حماية المستهلك من الأغذية المغشوشة حتى وإن كانت لا تخلف أضرارا صحية.

الفرع الثاني: إعداد المواصفات القياسية

يخضع وضع المواصفات القياسية بما فيها المواصفات القياسية للأغذية طبقا للنصوص القانونية والتنظيمية الجزائرية المعمول بها في ميدان التقييس، إلى مجموعة من الإجراءات تقوم عليها هيكل أو أجهزة متخصصة تعرف بأجهزة التقييس، هذا فضلا عن وجود تنظيمات دولية تنشط في المجال.

أولا: الأجهزة القائمة على إعداد المواصفات القياسية الجزائرية

تنص المادة الثانية من المرسوم التنفيذي رقم 464-05 المتعلق بتنظيم التقييس وسيره، على:

« تعد أجهزة للتقييس:

- المجلس الوطني للتقييس.

- المعهد الجزائري للتقييس.

- اللجان التقنية الوطنية.

- الهيئات ذات النشاطات التقييسية.

- الوزارات ضمن نشاطاتها في إعداد اللوائح الفنية».

و باستثناء المجلس الوطني للتقييس الذي يعتبر جهاز استشارة ونصح في ميدان التقييس، ويكلف باقتراح عناصر السياسة الوطنية للتقييس بصراحة المادة الثالثة من نفس المرسوم، فإن باقي الأجهزة تتدخل في وضع المواصفات القياسية بين المواصفات القياسية الاختيارية و اللوائح الفنية.

ثانيا: الأجهزة القائمة على إعداد المواصفات القياسية الدولية

اتجهت أنظار الكثير من دول العالم بعد اتساع نطاق التجارة الدولية نحو خلق تنظيمات دولية تكون مسؤولة عن وضع المواصفات القياسية والمواصفات القياسية للأغذية لحماية المستهلك وتسهيلا لهذا النمط من التجارة.

فكانت النتيجة أن برزت إلى الوجود، وشاركت الحياة باقي أشخاص المجتمع الدولي منظمات دولية عديدة، أذكر منها: هيئة دستور الأغذية (CODEX)، اللجنة الاقتصادية الأوروبية التابعة للأمم المتحدة (UNECE)، المنظمة الدولية للتقييس (ISO)، المنظمة الدولية للأوزان والمقاييس (OIPM)، المنظمة الدولية للمعايير القانونية (OIML)، الاتحاد الدولي للقياس (IMEKO)، الاتحاد الدولي لمستخدمي المواصفات (IFAN)، اتحاد الألبان الدولي (IDF)، الاتحاد الدولي لمنتجي عصائر الفاكهة (IFFJP)، اللجنة الدولية للمواصفات الميكروبيولوجية للأغذية (ICMSF)⁽⁷⁾.

ثالثا: مراحل وضع المواصفات القياسية

يمر إعداد المواصفات القياسية و أقصد بها هنا المواصفات القياسية الوطنية بمجموعة من المراحل المتتابعة و المتناسقة فيما بين الأطراف الفاعلة في هذا الشأن، ومع أن هذه المراحل تتباين فيما بينها فيما إذا كانت المواصفات القياسية التي يجري إعدادها مواصفات قياسية اختيارية أو لوائح فنية، إلا أن ما يجمعها جملة من الاعتبارات يجب مراعاتها قبل وضعها، و التي صاغها المشرع في شكل "أحكام مشتركة" في القانون رقم 04-04 و تحديدا في المواد 5، 6، 7، 8 و المتضمنة:

- أن لا تعد اللوائح الفنية و المواصفات الوطنية و لا تعتمد و لا تطبق بهدف إحداث عوائق غير ضرورية للتجارة.

- أن تستخدم المواصفات الدولية ذات الصلة في حال توفرها أو عندما يكون إنجازها وشيكا كأساس للوائح الفنية و المواصفات الوطنية، إلا في الحالة التي تكون فيها هذه المواصفات غير مجدية أو غير مناسبة لتحقيق الأهداف المشروعة و المنشودة لاسيما بسبب مستوى حماية غير كافية أو بسبب عوامل مناخية أو جغرافية أساسية أو مشاكل تكنولوجية أساسية.

- أن تستند اللوائح الفنية والمواصفات الوطنية في جميع الحالات التي يكون فيها ذلك مناسباً إلى المتطلبات المتعلقة بالمنتج من حيث خصائص استعماله بدلاً من استنادها إلى تصميمه أو إلى خاصياته الوصفية.

- أن تطبق اللوائح الفنية والمواصفات الوطنية بكيفية غير تمييزية على المنتجات المستوردة من أي دولة أخرى عضو على المنتجات المماثلة ذات المنشأ الوطني.

و عن مراحل إعداد المواصفات القياسية، فهذا يلي بيان لذلك مع التمييز بين المواصفات الوطنية واللوائح الفنية.

1. مراحل إعداد المواصفات القياسية الوطنية

منح المشرع للهيئة الوطنية للتقييس صلاحية إعداد المواصفات الوطنية لجميع السلع والمنتجات المعدة والقابلة للاستهلاك، وذلك حين صرح في المادة 12 من القانون رقم 04-04 بما يلي: «تعد المواصفات الوطنية من قبل الهيئة الوطنية للتقييس».

وفي هذا الإطار، كلف اللجان التقنية الوطنية بصفتها تمارس مهامها تحت مسؤولية الهيئة بإعداد المشاريع التمهيدية للمواصفات، وليتسنى لها ذلك تتلقى كل لجنة من الهيئة الوثائق اللازمة لأداء مهمتها لاسيما منها ما يتعلق بالمواصفات الدولية أو أي وثيقة أخرى تخص المسألة المدروسة، و لها أيضاً أن تستعين بجميع الآراء التي تراها مفيدة، لتنتهي بعدها إلى عرض تلك المشاريع مرفقة بتقارير تبرر محتواها على الهيئة الوطنية للتقييس.

هذه الأخيرة تقوم تبعاً لطبيعة المسألة المدروسة، واستناداً إلى آراء اللجان التقنية بالتحقق مما إذا كانت مشاريع المواصفات المعروضة عليها يمكن قبولها شكلاً ومضموناً قبل إخضاعها للاستقصاء أو التحقيق العمومي المرحلة التالية لمرحلة إعداد المشاريع التمهيدية، وتمنح لهذا فترة زمنية قدرها ستون (60) يوماً للمتعاملين الاقتصاديين، ولكل الأطراف المعنية قصد تقديم ملاحظاتهم، دون أن تؤخذ أي ملاحظة بعين الاعتبار بعد انقضاء هذا الأجل، لتتكفل الهيئة بالملاحظات المقدمة خلال فترة التحقيق وترسلها إلى اللجنة التقنية المعنية.

و استناداً إلى تلك الملاحظات، والملاحظات المؤسسة على وجه التحديد، تصادق اللجان التقنية على الصيغة النهائية للمواصفات، وترسل المشاريع مرفوقة بتقارير تبين على الخصوص الظروف التي أعتت فيها والملاحظات التي لم تأخذها بعين الاعتبار إلى الهيئة.

لتكون بعد ذلك الهيئة ملف الاعتماد المشتمل على مشروع أو مشاريع المواصفات التي وافقت عليها اللجان التقنية وعلى الملاحظات التي أثارها، وتسجل في الأخير المواصفات الوطنية المعتمدة بموجب

مقرر صادر عن مديرها العام حيث تدخل حيز التطبيق ابتداء من تاريخ توزيعها عبر المجلة الدورية للهيئة.⁽⁸⁾

2. مراحل إعداد اللوائح الفنية

بقراءتي نصوص المواد 2، 7، 11 من القانون رقم 04-04 والمواد 22، 23، 24، 25، 26، 27، 28 من المرسوم التنفيذي رقم 05-464 المذكورين أعلاه، إلى جانب دليل إعداد اللوائح الفنية الملحق بهذا المرسوم، وجدت أن إعداد اللائحة الفنية يتم عبر مرحل متتابعة تبدأ الأولى بآعداد مشروع اللائحة الفنية، وحين إعداده يجب على الدائرة الوزارية المعنية به، باعتبار أن إعداد مشاريع مثل هذه الوثائق يتم بمبادرة من الدوائر الوزارية في الدولة، أن تأخذ بعين الاعتبار المواصفات أو مشاريع المواصفات الدولية كأساس لمشروع اللائحة، و تستعين في هذا الشأن بالهيئة الوطنية للتقييس بعد تبليغها مسبقا بمشروع اللائحة، حيث تتحقق بداية من وجود المواصفات أو مشاريع المواصفات الدولية الملائمة لدى الهيئة، و في حال وجودها تقوم بطلبها هي ونص المواصفات الوطنية إلى جانب اللوائح الفنية التي تتناول نفس الموضوع وتسعى لتحقيق نفس الهدف.

و هنا على الهيئة أن توفر الوثائق، المواصفات و الدليل الدولي، و على الخصوص طرق الاختبار المتعلقة بتقييم المطابقة و كذا طرق الإثبات المحتملة و علامات الإشهاد على المطابقة المتعلقة بالمنتجات المعنية.

هذا، و في حال تأسيس مشروع اللائحة الفنية على مواصفات أو مشاريع مواصفات وطنية و/أو دولية، فإن باقي إجراءات إعداده تكون بنفس الإجراءات التي يمر بها إعداد المواصفة، أما إذا لم يكن مؤسسا على مواصفات أو مشاريع مواصفات وطنية و/أو دولية فهنا يخضع للتحقيق العمومي الذي يناط إلى الهيئة الوطنية للتقييس بنفس المراحل التي يمر بها التحقيق العمومي في المواصفات.

ثم، و بعد استكمال فترة التحقيق التي لا يمكن أن تتجاوز الستين (60) يوما، تتكفل الهيئة بالملاحظات المقدمة خلال هذه الفترة حول مشروع اللائحة الفنية، و تتم المصادقة على الصيغة النهائية لها بالنظر للملاحظات المؤسسة، لتعتمد اللائحة في الأخير بقرار مشترك بين الوزير المكلف بالتقييس والوزراء المعنيين و تنشر كاملة في الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية حيث تدخل حيز التنفيذ ابتداء من تاريخ نشرها.

المطلب الثاني: المواصفات القياسية سلامة، جودة و أمان للمواد الغذائية

تؤدي المواصفات القياسية دورا أساسيا في حياة المادة الغذائية و الحفاظ عليها صحية، أمانة و جيدة للاستهلاك، ذلك أنها تحيط بهذه المادة في كل مراحل وضعها للاستهلاك، أيضا لأنها تحدد

مستويات الجودة، السلامة والأمان في المادة الغذائية كانت الأساس الذي تقوم عليه رقابة الجودة في هذا المجال.

وهو ما سألينيه في الفرعين الآتيين مع قراءة وتحليل للنصوص التنظيمية ذات الصلة.

الفرع الأول: تدخل المواصفات القياسية في دورة حياة المادة الغذائية

تتدخل المواصفات القياسية في دورة حياة الغذاء بكامل مراحلها، من خط الإنتاج الأولي حتى آخر مرحلة من مراحل عملية الوضع للاستهلاك. هذا ما تبين لي من خلال قراءتي وتمعني في مجموعة من النصوص التنظيمية ذات الصلة، والتي يأتي في مقدمتها: المرسوم التنفيذي رقم 91-53 المحدد للشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك، المرسوم التنفيذي رقم 91-04 المتعلق بالمواد المعدة لكي تلامس الأغذية وبمستحضرات تنظيف هذه المواد، المرسوم التنفيذي رقم 12-214 المحدد لشروط و كفاءات استعمال الإضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 23 يوليو سنة 1994 المتعلق بالمواصفات الميكروبيولوجية لبعض المواد الغذائية، القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 21 نوفمبر سنة 1999 المتعلق بدرجات الحرارة وأساليب الحفظ بواسطة التبريد والتجميد أو التجميد المكثف للمواد الغذائية وغيرها كثيرة.

وليسط صورة هذا التدخل رأيت أن أتعرض لما يلي:

أولاً: المواصفات القياسية لإنتاج المواد الغذائية

يخضع المشرع عملية إنتاج المواد الغذائية لمجموعة من الضوابط الصحية يجب على كل شخص متدخل في العملية مراعاتها والالتزام بها.

هذه المواصفات أو الضوابط بالنظر وتحليل نصوص المرسوم التنفيذي رقم 91-53 المشار إليه أعلاه، تغطي مجموع المراحل التي تمر بها عملية الإنتاج، لذا فهي تختلف باختلاف هذه المراحل، مثلما تختلف من مادة غذائية لأخرى، إذ لكل مادة غذائية ضوابط صحية خاصة، إلا أن ما تشترك فيه جميع الأصناف و المواد الغذائية هي المواصفات الصحية أو الشروط العامة -كما أسماها المشرع- التالية.

1. مواصفات المواد الأولية التي تدخل في تصنيع و/أو تحضير المواد الغذائية

تشرط المواد 3، 4، 5، 6 من المرسوم التنفيذي رقم 91-53 في المواد الخام أو الأولية التي تدخل في تركيب المواد الغذائية والتي يستعملها المنتج كأجزاء أو مكونات في عملية تصنيع وإنتاج هذه المواد أن تتوافر على الضوابط الصحية الآتية:

- أن تكون المواد الأولية محصولا عليها وفق المقاييس المصادق عليها وللأحكام القانونية والتنظيمية.
- أن تحفظ المواد الأولية بعد جمعها أو الحصول عليها في أماكن و وسائل الحفظ في درجات الحرارة المطلوبة، إلى حين استعمالها في عملية التصنيع، و هي الدرجات التي تختلف من مادة أولية لأخرى. من ذلك: حفظ اللحوم والأحشاء الموجهة لتحضير المنتوجات اللحمية في غرفة تبريد بدرجة حرارة تتراوح بين 0° و 3° م.⁽⁹⁾

- أن تكون التجهيزات، المعدات و المحال اللازمة لعمليات جمع محصول المواد الأولية أو إنتاجها أو تحضيرها أو معالجتها أو تكييفها أو نقلها أو تخزينها مهيأة ومستعملة على نحو ملائم بحيث يتجنب فيها كل تكوين لأية ثورة تلوث، كما يجب أن تكون ميسورة التنظيف التام بحيث تسهل صيانتها صيانة مرضية.

- أن تستوفي المواد الأولية قواعد النظافة والنظافة الصحية بأن تكون محمية من كل تلوث يأتي من:

- الحشرات، القوارض والحيوانات الأخرى والفضلات أو النفايات ذات الأصل البشري أو الحيواني.
- الماء المستعمل لسقي مناطق الزراعة.

و بصفة عامة أي مصدر آخر للتلوث يمكن أن يشكل خطرا على صحة المستهلك.

- أن لا يطول حفظ المواد الخام إلى أكثر من الأجل اللازم للاستعمال في تصنيع المادة الغذائية، و هو الأجل الذي يختلف الآخر من مادة أولية لأخرى. فاللحوم والأحشاء المبردة مثلا يجب أن تستعمل في أجل ستة(6) أيام كحد أقصى بعد ذبح الحيوانات المشتقة منها، في حين يجب أن تستعمل اللحوم المجمدة في أجل ثمانية عشر(18) شهرا من تاريخ التجميد بالنسبة للحم البقري، و في أجل اثني عشر (12) شهرا من تاريخ التجميد بالنسبة للحوم الغنم، المعز، الدواجن و الصبيد.⁽¹⁰⁾

2. مواصفات محال التصنيع والإنتاج

يفرض المشرع بمقتضى المواد 7، 9، 11، 12، 15 من المرسوم التنفيذي رقم 91-53، أن تتوافر أماكن تحضير، تصنيع، تحويل، توضيب، تخزين و توزيع المواد الغذائية بما في ذلك أجهزتها ومعداتنا على المقاييس أو المواصفات الصحية التالية:

- أن تكون ذات أرضية مبطلة، ملساء، يسيرة الاستعمال فيما خصصت له، سهلة التنظيف والتطهير، مجهزة بمواد مقاومة، عازلة للحرارة و غير ممتصة للرطوبة.

- أن تكون الجدران ملساء، سهلة التنظيف و التطهير، مبنية بمواد مقاومة للتشقق و الانهيار، عازلة للحرارة و غير ممتصة للرطوبة، مع وجوب أن تكون مغطاة بالخزف الحائطي عند قياس ال1.5م.
- أن تكون ذات أسقف، نوافذ و أبواب ملساء، يسيرة التنظيف، مجهزة بمواد لها صفات المقاومة، العزل و عدم الامتصاص.
- أن تكون نظيفة كافية التهوية، ذلك أن التهوية الجيدة تمنع تكون ماء تكاثف البخار أو انتشاره على الأجزاء العالية من المحال أو عفونات قد تلوث الأغذية.
- أن تكون جيدة الإنارة، مع ضرورة أن يتم تركيب مصابيح الإنارة أو الأجهزة المعلقة فوق الأغذية على نحو يسمح بتجنب أي تلوث أو خطر إضافة عناصر غريبة إلى الأغذية.
- أن تتوافر على المعدات و التجهيزات اللازمة و بالقدر الكافي و في مقدمتها أجهزة الحفظ و التخزين، تجهيزات ماء الشرب الجاري الساخن و البارد، المنشآت الصحية الكافية للعمالة المستخدمة.
- أن تخضع لعملية تطهير، إلا أنه لا يجوز القيام بهذه العملية لا سيما عن طريق تبديد الرذيدات، إلا بعد أن يتوقف كل نشاط إنتاج أو تحويل أو تداول أو تكييف أو تخزين، و بعد أن يتوفر شرط الحماية الفعالة للأغذية التي ما تزال موجودة فيها من أي خطر تلوث، كما يمنع الكنس الجاف للمحال منعاً باتاً.
- أن تتلقى و ملحقاً بها -إن وجدت- التعديلات الضرورية لتأمين ضمان كاف ضد التلوثات الخارجية سيما التي تتسبب فيها الاضطرابات الجوية، الفيضانات، تسرب الغبار، استقرار الحشرات، القوارض و الحيوانات الأخرى فيها.

3. مواصفات المستخدمين في محال الإنتاج الغذائي

- تعتبر العمالة في وحدات التصنيع و الإنتاج الغذائي من المصادر الرئيسية المتسببة في تلوث و فساد المواد الغذائية خصوصاً منها الأغذية سريعة التلف كاللحوم. ذلك أن العامل يتماس مباشرة و الغذاء في عدة نقاط خلال مراحل الإنتاج المختلفة إلى حين استهلاكه.
- لذا، و ضماناً لحصول المستهلك الجزائري على أغذية صحية و آمنة من مختلف مصادر الخطر، تشترط المادتان 23، 24 من المرسوم التنفيذي رقم 91-35، أن تتوفر في العمالة الغذائية أو العمالة المعدة لإنتاج و تداول الأغذية الشروط الصحية التالية:
- الخضوع لواجب العناية الفائقة بنظافة ثيابهم و أبدانهم بحكم منصب عملهم لتداول الأغذية.

- وجوب أن تكون ملابس العمل و أغطية الرأس أثناء العمل ملائمة و من شأنها أن تمنع أي تلوث للأغذية.

- عدم إتيان التصرفات و العادات غير الصحية التي يمكن أن تؤثر على نظافة و سلامة المادة الغذائية و محيط العمل بها كالتدخين، تناول التبغ، تناول الطعام و البصق. و الالتزام بهذا يكون في كافة مراحل عملية العرض للاستهلاك.

- الخضوع لفحوص طبية دورية و لعمليات التطعيم المقررة من طرف وزارة الصحة و السكان.

- امتلاك الشهادات الطبية كدلالة على تنفيذ الالتزام بإجراء الفحوص الطبية الدورية من جهة، و على الحالة الصحية لكل مستخدم من جهة أخرى.

- ارتداء ملابس العمل خلال المراحل المختلفة التي تمر بها عملية وضع المنتج الغذائي للاستهلاك.

4. مواصفات تركيبة المادة الغذائية

فضلا عن المواد الأولية، تدخل في تركيبة المواد الغذائية و هي قيد التحضير أو التصنيع عناصر أخرى تختلف من صنف غذائي لآخر، ضبطها المشرع بمواصفات تقنية محددة خصوصا ما يتعلق منها بالمضافات الغذائية، حيث يوجب أن يستوفي استعمال المواد المضافة للأغذية المواصفات الآتية: (11)

- الحفاظ على القيمة الغذائية للمادة الغذائية.

- اعتبارها كمكون ضروري في أغذية الحمية.

- تحسين حفظ أو تثبيت المادة الغذائية أو خصائصها الذوقية العضوية، بشرط ألا تغير من طبيعة المادة الغذائية أو نوعيتها بصورة من شأنها تغليط المستهلك.

- استعمالها كمادة مساعدة في مرحلة معينة من عملية الوضع للاستهلاك بشرط ألا يكون استعمال المضاف الغذائي لإخفاء مفعول استعمال المادة الأولية ذات نوعية رديئة أو مناهج تكنولوجية غير ملائمة.

- لا يمكن أن يدمج في المواد الغذائية بطريقة مباشرة أو غير مباشرة إلا المضافات الغذائية المرخص بها قانونا و المخصصة بطبيعتها للصناعات الغذائية.

- لا يمكن أن تدمج في المواد الغذائية إلا المضافات الغذائية "الحلال".

- ألا تتجاوز الإضافات الغذائية المدمجة في المادة الغذائية التركيزات القصوى المسموح بها قانونا، وهي الحدود أو التركيزات التي تختلف باختلاف المادة المضافة و المنتج الغذائي الذي يحضر أو يصنع. فمثلا في تحضير مادة "المرقاز" واحدة من المنتوجات للحمية يستلزم المشرع وتحديد المواد 2، 3، 4، 5 من القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 26 فبراير سنة 1997 المتعلق بشروط تحضير المرقاز وتسويقه ألا تكون المادة مركبة من عناصر أخرى، غير:

- لحوم البقرة والخروف، وشحوم هذه الحيوانات مضافة أو غير مضافة لها المعطرات و التوابل باستثناء الأحشاء والبقايا.
- مواد دسمة بمجموع لا يتجاوز نسبة 25%.
- مواد منزوعة الدسم مع رطوبة لا تتجاوز 75%.
- الأطراف، الأعصاب والألياف بنسبة لا تفوق 5%.
- الكولاجين بنسبة إجمالية أقل من 35% أو تساويها.
- مواد ملونة ذات أصل طبيعي مع استثناء الملونات الأخرى في الحدود المسموح بها عند الإنتاج.

مثلا يستلزم في تصنيع مادة "الزبدة" واحدة من مشتقات "الحليب"، بمقتضى المواد 2، 4، 5، 6، 7 من القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 10 ديسمبر سنة 1998 المتعلق بالمواصفات التقنية للزبدة و كيميائيات وضعها للاستهلاك، أن تحضر ابتداء من مادة أولية لبنية مبسترة مسبقا باستثناء الزبدة النيئة المستخلصة كما تقضي المادة الثالثة من القرار من مادة أولية لبنية غير مبسترة مسبقا، مع إضافة: كلورور الصوديوم، ملح غذائي، مستنبتات البكتيريا اللبنية غير الضارة، مغيرات الذوق، الماء، البيروكسيد بمؤشر أقصاه 0,5 والمضافات التالية: مضادات الأكسدة (حامض الأسكوربيك، أسكوربات الصوديوم، أسكوربات الكالسيوم، حامض بالميتيل، 6-أسكوربيك) بكمية تصل في أقصى الحدود إلى 300مغ/كغ، الملونات (الكوكوسين، الريبوفلافين، الفوسفات، الكلوروفيل، الكراميل، أحمر الشمندر..)، المواد الحافظة (حامض السوربيك و أملاحه من سوربات الصوديوم و سوربات البوتاسيوم..)، بكمية قصوى تصل إلى 2غ/كغ، المحمضات (حامض لبني، لاكتات الصوديوم، لاكتات البوتاسيوم، لاكتات الكالسيوم، حمض الستريك..)، في حدود أقصاها 3غ/كغ، مواد الاستحلاب (الليسيثين..)، في حدود أقصاها 20غ/كغ، مخثرات القوام (أفار-أقار، حمض الألجينيك، البكتين، سميد بذرة الخروب..)، بكمية لا تتجاوز 10غ/كغ.

و بشأن التركيبة دائما، أضاف المشرع إلى جانب المواد الأولية، المقومات و المواد المضافة، الملوثات إن حدث و تعرضت لها المادة الغذائية بطريقة أو بأخرى، حيث حدد المسموح منها و في تراكيز معينة لا ينبغي تجاوزها فيما يعرف بالمواصفات الميكروبيولوجية.⁽¹²⁾ و إن كانت تخص في الحقيقة

مواد غذائية دون أخرى، يتعلق الأمر ب: اللحوم الحمراء والبيضاء ومشتقاتها، الأسماك ومنتجات الصيد البحري الأخرى، المصبرات ونصف المصبرات، المنتجات المحتوية على البيض، المرطبات ودهون المرطبات،

الحليب ومشتقاته، المياه والمشروبات غير الكحولية، الدهون الحيوانية والنباتية، المنتجات المجففة، السكريات، الأطباق المطهية، أغذية الرضع والأطفال صغار السن.

إذ لا يسمح في تركيبة الزبدة مثلا إلا بالملوثات التالية:

* الرصاص.

* الحديد.

* النحاس.

و بتراكيز قصوى لا تزيد عن 0,05 مغ/كغ بالنسبة للرصاص والنحاس و 2,0 مغ/كغ بالنسبة للحديد، ذلك ما قضت به المادة الثامنة من القرار المذكور أعلاه.

5. مواصفات توضيب المواد الغذائية

لتوضيب الأغذية المنتجة أو المحضرة توجب المواد 6، 12 و 13 من المرسوم التنفيذي رقم 04-91 المشار إليه أعلاه ضرورة الالتزام بمواصفات تقنية أورد منها المواصفات التالية:

- توضيب المادة الغذائية في تغليفات أو أوعية تكون نظيفة، نقية، عازلة للرطوبة ، مغلقة ذات سعة كافية لمقدار أو كمية المادة المحفوظة.

- عدم استعمال أوعية أو تغليفات يمكن أن ينجر عنها تغيير غير مقبول في تركيب المادة الغذائية أو فساد خصائصها العضوية الثابتة.

- عدم استعمال أوعية أو تغليفات سبق أن لامست منتجات أخرى غذائية أو غير غذائية.

- يمنع استعمال ورق الجرائد مكان غلاف الرزم التي تفرض ضرورته طبيعة المنتج الغذائي.

- وجوب أن توضب المادة الغذائية في شروط من شأنها أن تمنع أي تلوث أو فساد أو تدهور لها أو تنام لجراثيم دخيلة فيها.

6. مواصفات وسم المواد الغذائية

يوجب المشرع في وسم الأغذية أن يكون مطابقا للمواصفات القياسية التالية: (13)

- أن تحرر بيانات الوسم باللغة العربية، وعلى سبيل الإضافة أو الاختيار بلغة أو بلغات أخرى سهلة الاستيعاب لدى المستهلكين، وتسجل في مكان ظاهر بطريقة تجعلها مرئية، واضحة القراءة و متعذر محوها في الشروط العادية للبيع.

- أن تكون البيانات والمعلومات المكونة للوسم موضوعة على بطاقة مثبتة لا يمكن إزالتها من التغليف.

وفي حال ما إذا كان الوعاء مغطى بالتغليف فإنه يجب أن تظهر كل البيانات الإلزامية على هذا الأخير أو على بطاقة الوعاء التي يجب أن تكون مقروءة في هذه الحالة بوضوح وغير مخفية بالتغليف، كما يمنع كل كتابة للكلمة فوق أخرى أو إضافة على الوسم.

- أن تتضمن المعلومات حول المواد الغذائية البيانات الإلزامية للوسم وهي: تسمية البيع للمادة الغذائية، قائمة المكونات، الكمية الصافية المعبر عنها حسب النظام المتري الدولي، التاريخ الأدنى للصلاحية أو التاريخ الأقصى للاستهلاك، الشروط الخاصة بالحفظ و/أو الاستعمال، الاسم أو التسمية التجارية و العلامة المسجلة و عنوان المنتج أو الموضب أو الموزع أو المستورد، بلد المنشأ، طريقة الإستعمال واحتياجات الاستعمال، بيان حصة الصنع، تاريخ الصنع أو التوضيب، تاريخ التجميد أو التجميد المكف بالنسبة للمواد الغذائية المعنية، المكونات و المواد ومشتقاتها التي تسبب حساسيات أو حساسيات مفرطة، الوسم الغذائي، بيان "نسبة الكحول المكتسب"، مصطلح حلال للمواد الغذائية المعنية، إشارة إلى رمز إشعاع الأغذية مصحوبا بأحد البيانات الآتية: "مؤين أو مشع".

- خلو الوسم من كل إضافة بيانات، أو شطب أو زيادة أو تصحيح للبيانات.

7. مواصفات نقل المواد الغذائية

تخضع المواد 25، 26 و 27 من المرسوم التنفيذي رقم 53-91 عملية نقل المواد الغذائية من وحدات التصنيع والإنتاج لتوزيعها إلى محال البيع للمواصفات الصحية التالية:

- أن يكون العتاد المخصص لنقل الأغذية مقصورا على ما خصص له.

- أن يكون العتاد مزودا بالتعديلات والتجهيزات الضرورية لضمان حسن حفظ الأغذية المنقولة والحيلولة دون أي فساد لها كوسائل التبريد والتجميد.

- قابلية و سهولة عتاد النقل للتنظيف والتطهير بشكل دائم وذلك قبل كل عملية شحن، أو بين كل حمولة وأخرى خصوصا حينما يتعلق الأمر بنقل الأغذية سريعة التلف كالحليب واللحوم.

- أن يضمن عتاد النقل عدم التسبب في إحداث أي تلوث للأغذية المنقولة.

- أن تهيأ للأغذية المنقولة طازجة معدات نقل مخصصة لهذا الغرض تفاديا لأي خطر تلوث محتمل.

- ألا توضع الأغذية التي لا يلفها رزم متين يغلفها تغليفا كاملا على الأرض أثناء عملية الشحن أوالتفريغ ولا أن تلامس أرضية عربات النقل بصورة مباشرة.
- أن ينظم نقل الأغذية القابلة للفساد على نحو تراعى فيه الشروط المطلوبة لحفظها تبعا لكون هذه الأغذية مبردة، مجمدة أو مثلجة.

ثانيا: المواصفات القياسية لعرض المواد الغذائية

لم يقف المشرع - كما قدمت القول - في إخضاعه المواد الغذائية لاشتراطات أو مواصفات صحية تضمن للمستهلك الجزائري الحصول على غذاء صحي، سليم و آمن عند خطوط الإنتاج، بل تجاوز ذلك إلى عملية العرض للبيع أو الاستهلاك النهائي.

تمس هذه المواصفات جوانب مختلفة في عملية العرض، أورد منها هذا الجانب:

1. كيفية عرض الأغذية في محال البيع

تشتراط المواد 13، 19، 21 و22 من المرسوم التنفيذي رقم 91-53 و جانباً من النصوص التنظيمية المحددة للمواصفات التقنية لبعض المواد الغذائية بأن تعرض المواد الغذائية للبيع وفقا للكيفية المطابقة للمواصفات الآتية:

- ألا تلامس المواد الغذائية بأي حال من الأحوال الأرض ملامسة مباشرة لأن ذلك يجعلها عرضة لشتى أنواع الملوّثات.
- ألا تعرض الأغذية خاصة منها سريعة التلف كاللحوم ومشتقاتها، الحليب ومشتقاته، البيض، الخبز، المرطبات، خارج المحلات على الطرق، الأرصفة، أو على أبواب المحلات أين تكون مرتعا خصبا لمختلف أنواع الملوّثات.
- أن تحفظ و تعرض الأغذية القابلة للفساد خصوصا سريعة التلف منها في واجهات زجاجية مبردة لها من التجهيزات ما لغرف التبريد و التجميد.
- أن تكون الأغذية المعروضة مرزومة مفصولة عن ملامسة الزبون لها بواسطة واقيات زجاجية، مزودة بمشيك دقيق الثقوب أو بأية وسيلة فصل أخرى ذات فعالية.
- أن يتم تشغيل أجهزة و كافة معدات التبريد.
- أن تعرض الأغذية في ظل احترام شروط النظافة و النظافة الصحية للأيدي الملامسة لها، بما في ذلك نظافة غرف و معدات الحفظ.

- أن تكون المواد الغذائية غير المعبئة مسبقا والمعروضة للبيع على المستهلك معرفة على الأقل بواسطة تسمية البيع مدونة على لافتة أو أي وسيلة أخرى، بحيث لا يدع موقعها أي مجال للشك بالنسبة للمادة المعنية.

- أن يحمل تغليف المواد الغذائية المعبئة مسبقا والمعروضة للبيع على المستهلك أو الموجهة للجماعات كل المعلومات المنصوص عليها قانونا.

2. حفظ المواد الغذائية المعروضة للبيع

أخضع المشرع عملية حفظ المواد الغذائية وهي في مجال البيع لمجموعة من المتطلبات الصحية لأهميتها القصوى في الحفاظ على الصفات الطبيعية لهذه المواد، قيمتها التغذوية، جودتها و سلامتها حتى تتاح إمكانية الاستفادة منها أطول فترة ممكنة بمنأى عن عوامل التحلل والفساد.

تمس هذه المتطلبات بالنظر للمرسوم التنفيذي رقم 53-91 سيما المادة 13 منه جانبا فحسب من عملية الحفظ وهو الخاص بمعدات وتجهيزات الحفظ، مع أن المادتان 30 و 31 أشارتا إلى جوانب أساسية أخرى أساسية في عملية حفظ الأغذية كأساليب الحفظ، درجات الحفظ و مدة الحفظ، إلا أنهما أحالا ضبطها بضوابط صحية إلى نصوص تنظيمية لاحقة له.

ولعل الأمر يعود لتباين هذه الجوانب من مادة غذائية لأخرى، وإن كان الأولى بالمشرع وإن تباينت الجوانب المذكورة من غذاء لآخر أن لا يكتفي بخصوص حفظ الأغذية بالمادة 13 فحسب ويحيط العملية من كافة نواحيها بقواعد صحية مشتركة بين جميع المواد الغذائية.

ولأن المقام هنا لا يسع لبيان كل مواصفات الحفظ لكثرة النصوص التنظيمية في هذا الشأن فاءني أورد بعضها في قراءة وتحليل لجزء من النصوص المعنية:⁽¹⁴⁾

- وضع المواد الغذائية في معدات حفظ مصنوعة من مواد كاتمة، غير قابلة للفساد، تتحمل الصدمات ولا تلوث الأغذية التي تلامسها وتحفظ فيها.

- وضع المواد الغذائية داخل معدات الحفظ على نحو منظم بحيث تكون مرتبة.

- عدم ملء الثلاجات، الواجهات الزجاجية المبردة والمجمدات أكثر من اللازم قصد تسهيل سريان التيار البارد.

- فصل المواد الغذائية في أجهزة الحفظ عن غيرها من المواد الغذائية عن بعضها البعض خصوصا منها سريعة التلف.

- فصل المنتوجات الغذائية المطهية عن المنتوجات الغذائية غير المطهية.

- إتخاذ المواد الغذائية المحفوظة الشكل الملائم والمطلوب داخل معدات الحفظ.
- استيفاء المواد الغذائية المحفوظة بالتبريد أو بالتجميد شرط الحفظ الكامل.
- وضع المواد الغذائية في درجات الحرارة اللازمة للحفظ وثباتها على ذلك. وهي الدرجات التي تختلف باختلاف أسلوب الحفظ و المادة الغذائية المحفوظة.

الفرع الثاني: المواصفات القياسية أساس رقابة الجودة في مجال المواد الغذائية

تشكل المواصفات القياسية حجر الأساس أو قوام رقابة الجودة في مجال الغذاء، إذ لا رقابة على المواد الغذائية دون مواصفات تحدد الشروط الواجب توافرها في هذه المواد للحكم بصحتها، جودتها، سلامتها وصلاحياتها من ثم للاستهلاك الآدمي.

ولبيان كيف أن المواصفات القياسية تعتبر أساسا لرقابة الجودة الغذائية اخترت التطرق للآتي.

أولاً: الهيئات القائمة على رقابة الجودة الغذائية

أسند المشرع مهمة رقابة الجودة التي يكون موضوعها المواد الغذائية إلى أعوان قمع الغش على مستوى المصالح التابعة لوزارة التجارة، وذلك حين صرح في المادة 25 من القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش: « بالإضافة إلى ضباط الشرطة القضائية والأعوان الآخرين المرخص لهم بموجب النصوص الخاصة بهم، يؤهل للبحث ومعاينة مخالفات أحكام هذا القانون، أعوان قمع الغش التابعون لوزارة المكلفة بحماية المستهلك».

و مع أن أعوان قمع الغش يؤدون الدور الأساس بخصوص رقابة الجودة، إلا أن ذلك لا يعني أنهم الموكولين وحدهم بهذه المهمة، فكما تقدم في النص يشار إليهم ضباط الشرطة القضائية وأعوان آخرين يتبعون دوائر وزارية مختلفة كأعوان المصالح البيطرية، أعوان الجمارك، أعوان مكاتب حفظ الصحة البلدية. هذا فضلا عن رقابة مطابقة المواد الغذائية للمواصفات المعمول بها السابقة لعرض هذه المواد للاستهلاك المفروضة على شخص المتدخل بموجب المادة 12 من القانون رقم 09-03.

ثانياً: ممارسة رقابة الجودة على الأغذية من طرف أعوان قمع الغش

ترتكز عملية رقابة الجودة في مجال الغذاء المسندة قانونا إلى أعوان قمع الغش على البحث في جودة المادة الغذائية الموضوعة رهن الاستهلاك قصد التأكد من مطابقتها للمواصفات الخاصة بها، وهو ما أشار إليه المشرع بقوله في أحد مواضع القانون رقم 03-09: « يقوم الأعوان المذكورون في المادة

25 أعلاه، بأي وسيلة و في أي وقت وفي جميع مراحل عملية العرض للاستهلاك، برقابة مطابقة المنتوجات بالنسبة للمتطلبات الممثلة الخاصة بها»⁽¹⁵⁾.

ولبلوغ هذه الغاية يسلك أعوان الرقابة المسلك التالي:

1. دخول المحال الغذائية ومعينة المخالفات ذات الصلة

أجاز المشرع طبقا للمادة الرابعة من المرسوم التنفيذي رقم 90-39 المتعلق برقابة الجودة وقمع الغش لأعوان قمع الغش قصد القيام بالأنشطة الموكولة إليهم في إطار رقابة جودة الأغذية دخول أي مكان من الأماكن التي تتواجد فيها هذه المواد سواء كانت أماكن إنشاء أولي، إنتاج، توزيع، إيداع، عبور، نقل، تسويق، دون أن يقيد هذه الرخصة بأوقات العمل أو بوقت معين، إذ منحهم الحرية في الدخول نهارا أو ليلا بما في ذلك أيام العطل إلى جميع الأماكن التي يمكن أن توجد فيها الأغذية واستثنى منها فحسب بنص المادة 34 من القانون رقم 09-03، المحلات ذات الاستعمال السكني التي يخضع الدخول إليها لأحكام قانون الإجراءات الجزائية.

ثم، وبعد الدخول إلى مكان تواجد المواد الغذائية، تبدأ عملية المعاينة التي تغطي أولا المكان نفسه، أين يقوم الأعوان بمعينته بكل ما يحتويه من هيكلية، لوازم، معدات، تجهيزات وملحقات أيضا إن وجدت، وهذا قصد الوقوف على مدى احترام المواصفات الصحية الواجب توافرها في المحال الغذائية الواردة في المرسوم التنفيذي رقم 91-53، وهي السابق لي الكلام عنها.

وتكون المعاينة هنا مباشرة بالعين المجردة، سماع المتدخين المعنيين والتدقيق في الوثائق ذات الصلة بالنظر لما قضى به المشرع في المادتان 30 من القانون أعلاه، و3 من المرسوم التنفيذي رقم 90-39، ليتم بعدها مراقبة العمالة المستخدمة في المحل وملحقاته للتحقق من توافر المتطلبات الصحية المطلوبة فيها والسابق لي الوقوف عليها هي الأخرى.

2. معاينة المواد الأولية التي تدخل في تصنيع الأغذية

يوجب المشرع على أعوان قمع الغش التدخلى في وحدات التصنيع والإنتاج الغذائي لمعاينة المواد الخام الداخلة في تركيبية المادة الغذائية، وهذا قصد التحقق من استيفائها المواصفات الصحية المطلوبة المذكورة آنفا.

و في وحدات التصنيع دائما، يواصل أعوان رقابة سلسلة الإنتاج بمراحلها التي تختلف وتختلف مواصفاتها باختلاف المادة الغذائية التي هي قيد التصنيع أو التحضير؛ لتمتد المعاينة أيضا أثناء نقل المادة الغذائية المنتجة بصراحة الفقرة الثانية من المادة 34 من القانون رقم 09-03 قصد التحقق من توافر المواصفات الصحية المطلوبة في عملية النقل.

3. معاينة المواد الغذائية تامة الصنع المعروضة للاستهلاك

تمس هذه المعاينة حسب ما تبين لي من قراءة القانون رقم 03-09 و المرسوم التنفيذي رقم 39-90 و جانباً من النصوص التنظيمية ذات الصلة و التي يلجأ فيها أعوان قمع الغش إلى الفحص البصري، الفحص الحسي، أجهزة القياس، الرقابة الوثائقية، الاستماع إلى المتدخلين المعنيين و اقتطاع عينات- إن اقتضى الأمر- للفحص المخبري، جوانب عدة أذكر منها: كيفية العرض، الجودة الظاهرية للأغذية المعروضة، الوسم و الحفظ الفيزيائي للأغذية المعروضة للتحقق من مدى الالتزام بالمواصفات التي توجبها عملية عرض الأغذية للاستهلاك النهائي.

4. اقتطاع عينات من المواد الغذائية

1.4. أخذ العينات

إذا لم تفي أدوات الرقابة بالعرض المطلوب أو التبس على عون قمع الغش أمر لم يستطع أن يتبين حقيقته في مادة غذائية ما كمواصفة أو أكثر من المواصفات الميكروبيولوجية أو انتابه شك حول صحة و جودة منتوج غذائي معين، منحه المشرع الحق في اقتطاع عينات من المادة الغذائية المعنية للتدقيق في مدى مطابقتها للمواصفات المطلوبة فيها و الوقوف على الحقيقة. و تطبيقاً لهذا الإجراء يقوم العون باقتطاع ثلاث عينات من المادة، يشمعهما، ثم يضع ختماً على كل واحدة منها، مع تحرير محضر بذلك.⁽¹⁶⁾

يلي ذلك قيامه بإرسال العينة الأولى إلى المخبر المؤهل لرقابة النوعية و قمع الغش قصد إجراء الاختبارات اللازمة.

أما العينتان الثانية والثالثة، فواحدة تظل في حراسة المتدخل المعني، بينما ترسل الأخرى مع المحضر إلى مصلحة رقابة الجودة و قمع الغش في الدائرة التي تم فيها الاقتطاع.⁽¹⁷⁾

2.4. تحليل العينة المقتطعة

يتعين على مخبر رقابة الجودة و قمع الغش بعد استقباله للعينة أن يقوم بتحضيرها تمهيداً للسير في المنهج الملائم و المقرر للفحص، و هنا يلزم باستعمال المنهج و السير عليه وفقاً للمواصفات الجزائرية المحددة، كما يستخدم من المناهج المتاحة المحينة فقط، و هي المناهج التي تختلف باختلاف المادة الغذائية موضوع التحليل.

ليعد المخبر فور انتهاء أشغاله تقريراً للاختبارات التي قام بها، يسجل فيه النتائج المتوصل إليها فيما يخص مطابقة المادة الغذائية المعنية للمواصفات المطلوبة، ثم يرسله إلى مصلحة الجودة التي قامت بالاقتطاع خلال 30 يوماً من تسلمه العينة.⁽¹⁸⁾

هذا، وفي إطار مهمة الرقابة على جودة الأغذية و طبقا لأحكام القانون رقم 09-03 مثلما تقول المادة 31 ، يقوم أعوان قمع الغش بتحرير محضر هو محضر المعاينة، تدون وتبين فيه تواريخ و أماكن الرقابة المنجزة، الوقائع، المخالفات المسجلة و العقوبات المتعلقة بها، إلى جانب هوية و صفة الأعوان الذين قاموا بالرقابة، ونسب و نشاط و عنوان المتدخل المعني بها، و ذلك بحضوره حيث يقوم بتوقيعه هو و الأعوان.

ثالثا: التدابير المتخذة من طرف أعوان قمع الغش عند مخالفة المواصفات القياسية الغذائية

خلى المشرع طبقا لأحكام القانون رقم 09-03 و المرسوم التنفيذي رقم 90-39 لأعوان رقابة الجودة و قمع الغش متى تبين و ثبت لهم فعليا أو المواد الغذائية الموضوعة للاستهلاك لا تتوفر على المواصفات القياسية المطلوبة تطبيق أو اتخاذ التدابير التحفظية الآتية: الإيداع، الحجز، تغيير المقصد، إعادة التوجيه، الإتلاف، التوقيف المؤقت لنشاط المنشأة الغذائية التي ثبت عدم مراعاتها للمواصفات المطلوبة كما يمكنهم إلى جانب التدابير المذكورة فرض غرامة صلح على المتدخل مرتكب المخالفة.

و غرامة الصلح هذه عقوبة إدارية استحدثها المشرع بموجب القانون رقم 09-03، يوقعها أعوان قمع الغش على مرتكب إحدى المخالفات المنصوص عليها في هذا القانون الماسة بالمواد الغذائية إلا أنه لا يمكن فرضها كما تقول المادة 87 من هذا القانون:

* إذا كانت المخالفة المسجلة تعرض صاحبها إما إلى عقوبة أخرى غير العقوبة المالية، وإما تتعلق بتعويض ضرر مسبب للأشخاص أو الأملاك.

* في حالة تعدد المخالفات التي لا تطبق في إحداها على الأقل إجراء غرامة الصلح.

* في حالة العود. يحدد مبلغ الغرامة حسب المادة 88 من القانون رقم 09-03 كما يأتي:

- انعدام سلامة المواد الغذائية المعاقب عليها في المادة 71 من القانون أعلاه: 300.000 دج.

- انعدام النظافة و النظافة الصحية المعاقب عليها في المادة 72 من القانون أعلاه: 200.000 دج.

- انعدام أمن المواد الغذائية المعاقب عليها في المادة 73 من القانون أعلاه: 300.000 دج.

- غياب بيانات وسم المنتوجات الغذائية المعاقب عليها في المادة 78 من القانون أعلاه: 200.000 دج.

و يدفع كما جاء في المادة 92 من نفس القانون مرة واحدة لدى قابض الضرائب لمكان إقامة المخالف أو مكان المخالفة في أجل الثلاثين (30) يوما التي تلي تاريخ الإنذار، وإذا لم يسد في أجل المذكور

يرسل المحاضر إلى الجهة القضائية المختصة. أما لو حصل التسديد، فإن الدعوى العمومية تنقضي على ذلك. (19)

إلا أن ما ينبغي التنويه له أن نطاق رقابة الجودة في شأن المواد الغذائية الممارسة من طرف أعوان رقابة الجودة وقمع الغش لا يقف عند هذه الحدود، إذ المذكور جانب فقط منها. ومثلما أن العمل الرقابي يمارس بصفة مستقلة، يمكن أن يمارس أيضا في إطار فرق مشتركة، كما لو تعلق الأمر بالأغذية المستوردة، والمواد الغذائية ذات الأصل الحيواني، سعيا دائما وراء تقييم مطابقة المواد الغذائية للمواصفات المقررة بشأنها.

خاتمة

ما توصلت إليه وأختم به القول أن:

- المواصفات القياسية في مجال الغذاء تحيط بعملية وضعه للاستهلاك في كافة مراحلها، وهو ما تبين من قراءة وتحليل نصوص المرسوم التنفيذي رقم 91-53 بما أنه يخص الشروط الصحية العامة الواجب مراعاتها عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك. فضلا عن النصوص التنظيمية المعمول بها في هذا المجال الخاصة بكل مادة غذائية على حذا وهي كما قدمت كثيرة جدا ولا يسعني التعرض لها في هذه المساحة.

- المواصفات القياسية المطلب الأول والأساس في رقابة الجودة على المواد الغذائية.

- تؤدي رقابة الجودة دورا على درجة كبيرة من الأهمية في فرض إحكام المواصفات القياسية على عالم الأغذية.

- المواصفات القياسية خط الدفاع الأول عن الغذاء والمستهلك.

- من شأن المواصفات القياسية أن تحمي الغذاء، وتقدم للمستهلك الجزائري أغذية صحية، سليمة، آمنة وبمستوى الجودة الذي يرغب به سيما وأن المشرع قد خص معظم المواد الغذائية بمواصفات صحية إلى جانب المواصفات العامة التي تشترك فيها جميع الأغذية، إلا أن هذه الحماية تقتزن بشرط الالتزام بالمواصفات القياسية ومراعاتها من طرف كل شخص متدخل في عملية الوضع للاستهلاك.

مع هذا تبقى المواصفات القياسية الجزائرية المطلوب توافرها في المواد الغذائية غير كافية، لذا فإني أقترح في الشأن:

- ضرورة وضع المزيد من المواصفات القياسية في مجال الغذاء خصوصا منها ما يتعلق بتكنولوجيا الغذاء، ميكروبيولوجيته، المواد المضافة، والغذاء المهندس وراثيا. فالمواد الغذائية اليوم مع هيمنة

المضافات الصناعية على تركيبها و التي تصنف أغلبها ضمن المركبات المسرطنة أو ذات السمية الشديدة كالسكرين والأسبارتام ما لم تضبط بضوابط صحية صارمة و ملزمة ستتحول عن غايتها و وظائفها في الجسم إلى سموم قاتلة.

مثلما أرى أيضا ضرورة:

- إلحاق المرسوم التنفيذي رقم 91-53 بمواصفات عامة أخرى مع تحيين بعض جوانبه بما يحقق الملائمة والمستجد حاضرا في صناعة وتكنولوجيا الغذاء.

- تحيين المرسوم التنفيذي رقم 90-39 بما يتلاءم و قانون حماية المستهلك الساري المفعول حاليا، وبما يتلاءم كذلك و المستحدث في عالم الغذاء اليوم كنظام ال (HACCP).

الهوامش

1. أ.د. عبد الرحمن مصيقر وآخرون، المرجع الشامل في صحة وسلامة الغذاء، الدار العربية للعلوم للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى، لبنان، 2011، ص 866.
2. أ. صفاء محمود السوليميين، أ. تالا سعود الشوا، التشريعات التجارية وتشريعات الأعمال، دار وائل للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى، الأردن، 2005، ص 368، أ.د. عبد الرحمن مصيقر وآخرون، المرجع نفسه، ص 865، 866.
3. أ. حسن المنسي، "البداية إلى عالم المواصفات"، مقال منشور، مجلة عالم الجودة، دورية علمية متخصصة في علوم الجودة، تصدر عن مؤسسة التقنية للتطوير وأنظمة الجودة، العدد الأول، أغسطس، 2010، ص 7، 8.
4. د. لطفي فهمي حمزاوي، نظم الجودة الحديثة في مجال التصنيع الغذائي، دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى، مصر، 2003، ص 125.
5. د. لطفي فهمي حمزاوي، د. علي عبد العزيز علي، إدارة الجودة والأمان الغذائي، غ.م، الطبعة الأولى، مصر، 2007، ص 47، 48. د. شريف لطفي، حماية المستهلكين في اقتصاد السوق، دار الشروق للنشر والتوزيع، الطبعة الثانية، مصر، 1994، ص 18، 19.
6. د. لطفي فهمي حمزاوي، د. علي عبد العزيز علي، المرجع نفسه، ص 48.
7. المرجع نفسه، ص 56.
8. انظر المادتان 16، 17، المرسوم التنفيذي رقم 05-464 المؤرخ في 4 ذي القعدة عام 1426 الموافق 6 ديسمبر سنة 2005.
9. انظر المادة 7، القرار المؤرخ في 24 ربيع الثاني عام 1421 الموافق 26 يوليو سنة 2000 المتعلق بالقواعد المطبقة على تركيبية المنتوجات اللحمية المطهية ووضعها رهن الاستهلاك.
10. انظر المادة 8، المصدر نفسه.

11. انظر المواد 5 الى 9 ، المرسوم التنفيذي رقم12- 214 المؤرخ في 23 جمادى الثانية عام 1433 الموافق 15 مايو سنة2012 المحدد لشروط و كفاءات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري.

12. انظر المادة 5، القانون رقم 09- 03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 الموافق 25 فبراير سنة 2009، المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش.

13. انظر المادة 18، المصدر نفسه.

14. انظر:

- المادة 13، المرسوم التنفيذي رقم 91-53 المؤرخ في 8 شعبان عام 1411 الموافق 23 فبراير سنة 1991 المتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك.

- المواد 2، 5، 6، 7، 8، 9، القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 13 شعبان عام 1420 الموافق 21 نوفمبر سنة 1999 المتعلق بدرجات الحرارة وأساليب الحفظ بواسطة التبريد والتجميد أو التجميد المكثف للمواد الغذائية.

- المادة 5، القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 3 ربيع الأول عام 1422 الموافق 26 مايو سنة 2001 المتعلق بوضع الدواجن المذبوحة رهن الاستهلاك.

- المادتان 7، 8، القرار المؤرخ في 20 ربيع الثاني عام 1425 الموافق 9 يونيو سنة 2004 المتعلق بالقواعد المطبقة على تركيبة المنتوجات اللحمية المطهية و وضعها رهن الاستهلاك.

15. انظر المادة 29، القانون رقم 09-03، المصدر السابق.

16. انظر:

- المادة 40، القانون رقم 09-03، المصدر السابق.

- المواد 9، 10، 12، المرسوم التنفيذي رقم 90-39، المصدر السابق.

17. انظر:

- المادة 40، القانون رقم 09-03، المصدر السابق.

- المادة 9، المرسوم التنفيذي رقم 90-39، المصدر السابق.

18. انظر المادة 20، المرسوم التنفيذي رقم 90-39، المصدر السابق.

19. انظر المادتان 86، 93، القانون رقم 09-03، المصدر السابق.