

# القواعد الوقائية لتحقيق أمن المنتجات الغذائية

## Preventive rules of food products security

تاريخ القبول: 2020-04-12

تاريخ الإرسال: 2019-01-01

فاتح بن خالد، جامعة محمد لمين دباغين سطيف2

fbenkhaled@yahoo.fr

### الملخص

أولى المشرع الجزائري في قانون حماية المستهلك وقمع الغش، إهتماماً خاصاً بالمنتجات الغذائية، لا سيما بعد تدخل التكنولوجيا في الصناعة الغذائية. وهو ما دفعه إلى وضع قواعد وقائية تهدف لمنع وقوع أضرار في المستقبل من جرّاء تناولها، إذ أوجب على المتدخل أن يسهر على إحترام هذه القواعد، من أجل تقديم منتجات غذائية غير مضرّة بالمستهلك. وسنحاول في هذه الدراسة: أولاً، توضيح القواعد الوقائية الخاصة باستعمال المواد المضافة، وثانياً معرفة القواعد الخاصة بوسم المواد الغذائية وعرضها للإستهلاك، ثم التعرّيج على قواعد استعمال المواد التي تلامس المنتجات الغذائية. الكلمات المفتاحية: المنتجات الغذائية، القواعد الوقائية، المواد المضافة، الوسم الغذائي، المواد المعدة لملامسة الأغذية.

### Résumé

Le législateur algérien, dans le code de la protection du consommateur et de la répression des fraudes, donne une importance significative aux produits alimentaires, notamment après que la technologie soit devenue partie prenante dans l'industrie alimentaire. À cet effet, il fallait prévoir des règles préventives tendant à éviter les dommages au futur et amener les industriels à veiller à ce que ces règles soient respectées pour offrir des aliments sains au consommateur. Nous tentons par cette étude, d'abord, à préciser les règles préventives relatives à l'utilisation des produits ajoutés (les additifs). Ensuite, à prendre connaissance des règles d'étiquetage des produits alimentaires et leur mise en circulation en vue de leur consommation, puis expliquer les règles d'utilisation des matières entrant en contact avec les aliments.

**Mots clés :** produit alimentaires, règles préventives, les additifs, étiquète alimentaire, matières qui sont en contact avec les aliments.

### Abstract

In the Consumer Protection and Fraud Prevention Act, the Algerian legislator has paid special attention to food products, especially when technology has become a part of food industry. For that reason, the Algerian legislator introduced preventive rules in order to avoid future damage, and to provide food products that are not harmful to the consumer. In this study, we will try: First, to clarify the protective rules related to the use of additives, and secondly to know the rules for labeling foodstuffs and presenting them for consumption, then the rules of the use of materials that come into contact with food products.

**Keywords:** Food Product, preventive rules, added Products, labeled products, matters in contact with food products

## مقدمة

ومستحضرات تنظيف هذه المواد، ومنها ما هو خاص يتناول بالتنظيم كل منتج غذائي على حدى، حيث يتضمن المرسوم قواعد تَحْصُّ فقط المنتج موضوع التنظيم ومثال ذلك: البن<sup>4</sup>، الحليب الصناعي<sup>5</sup>، الفواكه الطازجة<sup>6</sup>.

أما بالنسبة للمواد الغذائية المستوردة فقد أوجب المشرع أن تتوفر فيها مقاييس الدليل الغذائي الصادر عن هيئة الدستور الغذائي<sup>7</sup> Codex Alimentarius وذلك بموجب القرار الوزاري المؤرخ في 07 نوفمبر 1995 المتعلق بالموصفات التقنية التي تطبق على المواد الغذائية عند استيرادها<sup>8</sup>.

أمام هذا التنوع والتعدد للنصوص التنظيمية، فإن دراستنا للقواعد الوقائية لتحقيق أمن المنتجات الغذائية ستتم في إطار عام أي بخصوص القواعد الوقائية المطبقة على جميع المنتجات الغذائية، ونستبعد القواعد الخاصة بكل مادة غذائية على حدى.

من خلال ما تقدّم، فإن أهمية موضوع البحث تبرز بشكل جليّ من الناحيتين العلمية والعملية:

فمن الناحية العلمية وجدنا أن موضوع الدراسة يُشكّل مجالاً خصباً لفتح مجالات عديدة للبحث العلمي، من خلال التوسّع في دراسة الإشكالات المطروحة من خلال هذا البحث بشكل أعمق وأكثر تخصصاً.

أما من الناحية العملية، فإننا حاولنا بهذه الدراسة إضافة الجديد إلى قائمة الموضوعات المتخصصة في دراسة حماية المستهلك من أخطار المنتجات الغذائية، لا سيما في ظل النقص الملحوظ في المراجع المتخصصة التي عالجت هذا الموضوع بصفة منفصلة، على النحو الذي انتهجناه في هذه الدراسة، وهو ما يجعله إثراء للمنظومة المعرفية.

تهدف هذه الدراسة بشكل أساسي إلى بيان الدور الهام والفعال الذي تلعبه هذه القواعد الوقائية في تحقيق السلامة الصحية لمستهلك المنتجات الغذائية بحصوله على سلع غذائية سليمة وأمنة وثقّق له رغبته المشروعة، في ظل تطور الصناعة الغذائية، وإدخال التكنولوجيا الحديثة على المنتجات الغذائية.

وتبرز إشكالية الدراسة من خلال التساؤل التالي:

إلى أيّ مدى تُساهم القواعد الوقائية الهادفة لتحقيق أمن المنتجات الغذائية التي وضعها المشرع

يتميّز العصر الحالي بتطوّر كبير في الصناعة بصفة عامة، والصناعة الغذائية بصفة خاصّة، وقد توكّد عن هذا التطوّر تقدّم طرق تصنيع المواد الغذائية وإنتاجها. كاستخدام التقنيات البيولوجية، والهندسة الوراثية، والتجميد والحفظ والتخزين لمدة طويلة، مما أدى إلى ظهور منتجات غذائية مجهولة المصدر، تتميز بالتنوع والتعقيد ونقص الجودة، وقد نتج عن استعمالها العديد من الحوادث<sup>1</sup>، والأمراض الخطيرة<sup>2</sup> بالنسبة للمستهلك.

وقد حرص المشرع الجزائري على أن توجد في الأسواق منتجات غذائية خالية من أيّ عيب يجعلها خطيرة على صحّة وأمن المستهلك وتلحق به أضراراً جسيمة، مما أدّى به إلى سنّ مجموعة من القواعد القانونية أُطلق عليها تسمية: "القواعد الوقائية لتحقيق أمن المنتجات الغذائية"، الهدف من هذه القواعد هو منع الأضرار قبل وقوعها.

ويُقصدُ بالغذاء (Aliment) أو المنتجات الغذائية (produit Alimentaire) حسب المادة 03 فقرة 02 من القانون رقم 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم<sup>3</sup>: "كُلُّ مَادَّةٍ معالجة أو معالجة جزئياً، مُوجَّهة لتغذية الإنسان والحيوان، بما في ذلك المشروبات وعلك المضغ، وكل المواد المستعملة في تصنيع الأغذية وتحضيرها ومعالجتها، باستثناء المواد المستخدمة فقط في شكل أدوية أو مواد تجميل أو مواد تبغ".

نظراً للخطورة البالغة التي قد تشكلها هذه المنتجات الغذائية على صحة وأمن المستهلك، فقد تم تنظيمها بموجب قواعد وقائية خاصة وصارمة، لا تتسامح مع المتدخلين. وذلك من خلال إصدار العديد من النصوص التنظيمية، فمنها ما هو عام يطبق على جميع المواد الغذائية، أهمها على سبيل المثال لا الحصر المرسوم التنفيذي رقم 12-214 المتعلق بتحديد شروط وكيفيات استعمال الإضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، المرسوم التنفيذي رقم 140/17 يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية لاستهلاك البشري، المرسوم التنفيذي رقم 16/299 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة للملاسة المواد الغذائية

تَقْتَضِي الدراسة بداية التطرق إلى معنى المواد المضافة وأنواعها في (المطلب الأول)، ثم نَعْرِجُ على أهداف وشروط استعمال هذه المواد في (المطلب الثاني).

### المطلب الأول: تعريف المواد المضافة وأنواعها

تَعَدَّدَت التعريفات المُنْتَفِلِقَةُ بمصطلح المواد المضافة، وذلك بحسب الزاوية التي ينظر منها إلى هذه المواد، فهناك تعريفات تشريعية وأخرى علمية، كما أن تنوع هذه المضافات جعل من الصعب حصر هذه الأنواع، لذلك سنركز على تعريفها (الفرع الأول) ثم أنواعها (الفرع الثاني).

### الفرع الأول: تعريف المواد المضافة

بِدَائِيَّةٍ تَجِبُ الإشارة إلى أن موضوع المواد المضافة في المنتوجات الغذائية، تَمَّ تنظيمه على المستوى الدولي من طرف لجنة خبراء للمواد المضافة في مُنْتَظَمِي الصِّحَّة والأغذية والزراعة الدوليتين (الجيكا) <sup>12</sup>، بالإضافة للاتحاد الأوروبي، وقد اعتمدت الجزائر على النظام الدولي للمواد المضافة. لذا سيتم التركيز على التعريف الدولي، ثم التعريف في التشريع الوطني الداخلي.

### أولاً- التعريف الدولي للمواد المضافة

أَصْدَرَت لجنة الجيكا أَوَّلَ تنظيم دولي للمواد المضافة لأول مرة عام 1956، وجاء في تعريف المواد المضافة بأنها: "أية مادة ليست لها قيمة غذائية تُصَافُ بقصد إلى الغذاء وبكميات قليلة لتحسين مظهره أو طعمه أو قوامه أو قابليته للخبز" <sup>13</sup>.

وَنَظَرًا للتزايد المستمر لاستعمال المواد المضافة وتطورها فقد تَمَّ تَحْيِينُ هذا التعريف وصدر التعريف الدولي الجديد الذي عَرَّفَ المواد المضافة بأنها: "أية مادة لا تُسْتَهْلَكُ بذاتها كغذاء ولا تُسْتَعْمَلُ عادة كَمُكَوِّنٍ غذائي، سواء لها قيمة غذائية أم لا، وتُصَافُ هذه المواد لتحقيق أغراض تكنولوجية سواء أثناء التَصْنِيعِ أو التَّغْيِيبِ أو التَّحْلِيلِ، وَيَتَوَقَّعُ أن تُصَيِّحَ هذه المواد جزءاً من الغذاء وتُؤَيِّرُ على حَوَاصِنِهِ" <sup>14</sup>.

### ثانياً- التعريف الوطني للمواد المضافة

عَرَّفَ المشرع الجزائري المادة المضافة بموجب المادة 03 فقرة 01 من المرسوم التنفيذي 214/12 السالف الذكر بأنها: "كُلُّ مَادَّةٍ:"

الجزائري على عاتق المتدخل، في تحقيق الحماية الفعّالة والكافية للسلامة الصحية والجسدية للمستهلك أثناء إقتنائه للمادة الغذائية؟

وقد اقتضت هذه الدراسة استخدام المنهج الوصفي التحليلي الذي يقوم أساساً على قاعدة "الوصف الدقيق، التحليل المعمق للنصوص القانونية لبيان مدى كفايتها أو قصورها، قصد إيجاد الحل المناسب" في حل ومعالجة كل عنصر من العناصر التي سوف نتطرق لها. ومن أجل المعالجة السليمة لهذا الموضوع فقد قمنا بتقسيم البحث إلى ثلاث مباحث رئيسية:

### المبحث الأول: القواعد الوقائية الخاصة باستعمال

المواد المضافة في المنتوجات الغذائية.

### المبحث الثاني: القواعد الوقائية الخاصة بوسم

المنتوجات الغذائية وعرضها للاستهلاك.

### المبحث الثالث: القواعد الوقائية الخاصة بالمواد

المعدة لكي تلامس المواد الغذائية ومستحضرات تنظيفها.

### المبحث الأول: القواعد الوقائية الخاصة باستعمال

المواد المضافة في المنتوجات الغذائية

مَعَ التَّطَوُّرِ الحاصل في الصناعة الغذائية، وانتشارها في العصر الحالي، إزداد استعمال المواد المضافة في المنتوجات الغذائية، لذا تَدَخَّلَ المشرع الجزائري من أجل ضبط وتنظيم استخدام هذه المضافات في المنتوجات الغذائية، حماية لصحة المستهلك وأمنه الجسدي.

وَلِتَوَقَّيَ خطورة هذه المواد المضافة على صحة وسلامة المستهلك، فقد نَظَّمَ المشرع الجزائري، استعمال المواد المضافة إلى المنتوجات الغذائية بموجب المرسوم التنفيذي رقم 25/92 والمتعلق بشروط استعمال المواد المضافة إلى المنتوجات الغذائية <sup>9</sup>، والذي تَمَّ إلغاؤه بموجب المرسوم التنفيذي رقم 214/12 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال المضافات الغذائية في المادة الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري <sup>10</sup>، والذي صدر تطبيقاً لنص المادة 08 من قانون 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش <sup>11</sup>.

فما هو المقصود بالمواد المضافة؟ وما هي أنواعها؟ وما هي الحدود التي رسمها المشرع الجزائري للمتدخل باستعمال المواد المضافة؟

الأوكسجين مع الزيوت أو الدهون ، وكذا الفيتامينات الذائبة في الدهون والتي تؤدي إلى التَزْنُخ<sup>17</sup>.

3- المثبتات: هي مواد تعمل على تثبيت المزيج المتجانس أو ما يُسَمَّى بِالْمُسْتَحْلَبِ بعد تكوينه<sup>18</sup> ، ومن أهم المثبتات الطبيعية نجد الأصماغ كالصمغ العربي وصمغ الكارايا التي تعمل على تثبيت المزيج المتجانس من المادة الغذائية ، ومن أهم المواد المثبتة صناعيا سترات الصوديوم وترترات البوتاسيوم<sup>19</sup>.

4- مُضَادَاتُ التَّكثُّل: تُضَافُ هذه المواد خلال العمليات التصنيعية المختلفة للغذاء وأثناء التعبئة والتغليف ، ومن أهمها مانعات الرغوة ومانعات الالتصاق ومانعات الطشاش وغيرها ، وهناك مواد تمنع المواد الأخرى أن تكون في شكل كتل صغيرة ، وهناك مواد تُضَافُ حَتَّى يَسْتَهْلَ سريان المواد الغذائية عبر خطوط التصنيع في المصنع أو المنشأة الغذائية<sup>20</sup>.

5- عوامل الإستحلاب والرغوة والمواد المثبتة والمغلظة للقوام: تعمل عوامل الإستحلاب على مزج مواد لا يمكن مزجها معا مثل الزيت والماء ، وتمنع المواد المثبتة فصل أحدهما عن الأخرى مرة أخرى ، أما المواد التي تساعد على الرغوة فتعمل على مزج الغازات مع السوائل كما في المشروبات الغازية ، كذلك فإن المواد المغلظة للقوام التي تستعمل في منع الحلويات والأيس كريم حيث تزيد من الحجم وتَحْسِنُ القوام والمظهر.

6- المواد الهبيضة والمساعدة على النضج: لبعض المواد المضافة خاصية زيادة سرعة التَبْيِيضُ والمساعدة على النضج في وقت أقل مما يوفر نفقات التخزين ويَجِبُ المخزون من خطورة الإصابة بالحشرات الضارة والقوارض ، حيث تضاف هذه المواد للعجائن للغرض السابق الذكر.

7- المواد الحمضية والمحاليل المنظمة: المواد الحمضية هي تلك المواد التي تضاف للأغذية من أجل إعطاء الحموضة ، وبالرجوع إلى مواصفة المواد المضافة الدولية المُعَدَّلَة عام 2004 نجد أنها لم تُجْزُ سوى مادتين منظمتين للحموضة وهما جلو كونات الحديد ورقمها الدولي 579 ، ولاكتات الحديد ورقمها الدولي 585 ، مما يوحي أن بقية مواد تنظيم الحموضة هي قيد المراجعة وإعادة التقييم<sup>21</sup>.

- لا تُسْتَهْلَكُ عادة كمادة غذائية في حد ذاتها ولا تستعمل كمكون خاص بالمادة الغذائية ،  
- تحتوي أو لا على قيمة غذائية ،  
- تؤدي إضافتها قَصْداً إلى المادة الغذائية لغرض تكنولوجي أو ذوقي عضوي في أي مرحلة من مراحل الصناعة أو التحضير أو المعالجة أو التوضيب أو التغليف أو النقل أو التخزين لهذه المادة إلى التأثير على خصائصها وتصبح هي أو أحد مُسْتَقَاتِهَا بطريقة مباشرة أو غير مباشرة مُكَوِّناً لهذه المادة الغذائية".

ويُلاحَظُ على المشرع الجزائري في تعريفه هذا أنه تَأَثَّرَ بالتعريف الدولي للمضافات مع تَغْيِيرِ جزئي في الصياغة ، كما يظهر تَأَثُّرُ المشرع الجزائري بالتنظيم الدولي للمواد المضافة من خلال المادة 08 من المرسوم التنفيذي سالف الذكر الذي أَكَّدَ على ضرورة التَّفَيُّدِ بمواصفات التعريف والتَّفَاءِ المحددة في المقاييس الجزائرية وفي حالة عدم وجودها تُسْتَعْمَلُ المقاييس المعمول بها على المستوى الدولي.

#### الفرع الثاني: أنواع المواد المضافة

هُنَاكَ العديد من التقسيمات للمواد المضافة ، حيث أن جُلَّهَا تقسيمات علمية ، لكن بالرجوع للقرار الوزاري المشترك الصادر بتاريخ 14 فيفري 2002 الذي يُحَدِّدُ قائمة المواد المضافة المرخص بها في المنتوجات الغذائية ، نجد أن المشرع الجزائري قد قَسَمَ المواد المضافة المرخص بها في المواد الغذائية إلى ثلاثة عشر قسم حسب المادة 02 من القرار الوزاري المشترك السابق الذكر ، كما أنه لا تُدْمَجُ في المنتوجات الغذائية إلا المواد المضافة التي تُحَدِّدُ قائمتها بقرار من الوزير المكلف بالجودة<sup>15</sup> ، وتمثل هذه الأقسام في :

1- المواد الحافظة: يُقْصَدُ بها تلك المواد التي تُضَافُ إلى المادة الغذائية قصد إطالة مدة الحفظ وثبات الطعم ومنع تأخير حدوث فساد ميكروبي أو كيميائي للمادة الغذائية<sup>16</sup> ، ونظرا لاستحداث العديد من المواد الحافظة عن طريق تحديدها وتبيان النَّسَبِ القسوى لها حتى لا تؤدي لتغييرات ضارة على المادة الغذائية.

2- مضادات الأكسدة: تعمل هذه المواد على منع أو تأخير فترة التَغْيِيرَاتِ الكيميائية التي تحدث نتيجة تفاعل

**المطلب الثاني: أهداف وشروط استعمال المضافات****المرخص بها في المنتوجات الغذائية**

لَقَدْ أَثَارَتْ المواد المضافة في المنتوجات الغذائية جدلا كبيرا حول تأثيرها على أمن المنتج الغذائي، وتباينت الآراء حول قبول أو رفض هذه المضافات، لكن جميع قوانين الدول أخذت بحل وسط، والمتمثل في السماح باستخدام المضافات الغذائية لكن بشروط جِدْ صارمة، تعتمد أساسا على أخذ أكبر قدر من الوقاية. فَيَتَوَجَّبُ قبل الشروع في استخدام أي مادة كمضاف غذائي، دراسة تركيبها الكيميائي وطرق تفاعلها مع جسم الإنسان، لتقييم مدى تأثيراتها السَّيِّئَةِ، مع إحترام مقادير وكميات تواجد هذه المضافات في المنتج الغذائي، لأن تجاوز الحدود القصوى يؤدي إلى تراكم هذه المضافات في جسم المستهلك، مما يُسَبِّبُ له الإضرار بصحته وأمنه الجسدي.

**الفرع الأول: أهداف استعمال المواد المضافة**

نظرا للخطورة البالغة التي يمكن أن تُشَكِّلَهَا المواد المضافة، فإنه لا يمكن استعمالها بصفة عشوائية، وإنما يجب أن يكون إدماج هذه المواد بغرض تحقيق أهداف نفعية لا يمكن تحقيقها بطرق اقتصادية أخرى آمنة، وتمثل هذه الأهداف حسب نص المادة الخامسة من المرسوم التنفيذي رقم 214/12 السابق الذكر فيما يلي:

- 1- الحفاظ على القيمة الغذائية للمادة الغذائية،
- 2- اعتبارها كَمَكُونٍ ضروري في أغذية الحِمِيَّةِ،
- 3- تحسين حفظ أو تثبيت المادة الغذائية أو خصائصها الذوقية العضوية،
- 4- استعمالها كمادة مساعدة في مرحلة معينة من عملية العرض للاستهلاك بشرط ألا يكون استعمال المضاف الغذائي لإخفاء مفعول استعمال مادة أولية ذات نوعية رديئة أو مناهج تكنولوجية غير ملائمة.

**الفرع الثاني: شروط استعمال المواد المضافة في****المنتوجات الغذائية**

يَهْدَفُ حماية صحة المستهلك وأمنه الجسدي، أخضعت التشريعات الخاصة بالأغذية استعمال المواد المضافة لعدة شروط؛ سواء على المستوى الدولي (أولا) أو الوطني (ثانيا).

**8- المواد المعطرة: توجد الكثير من المواد المضافة**

المُعَطَّرَة سواء كانت طبيعية أم مُصَنَّعة تُسْتَعْمَلُ كمواد مُعَطَّرَة في صناعة الغذاء، وتُضَافُ هذه المواد عادة بتركيز منخفض قد يصل إلى أجزاء من المليون.

**9- الملونات: تلعب الملونات الغذائية دورا فعالا في**

جذب المستهلكين لا سيما الأطفال<sup>22</sup>، لأن أول ما يقع على البصر هو المظهر. لذا اهتم المشرع بتنظيمها حيث أباح إضافة الملونات للمادة الغذائية لكن بكميات مقبولة كما قام بتحديد على سبيل الحصر، حفاظا على صحة المستهلك وأمنه الجسدي، فيمكن إضافة الملونات الغذائية للحليب المُعَطَّرَ على أن يكون مرخصا بها كما جاء في المادة 37 من القرار الوزاري الخاص بتحديد مواصفات بعض أنواع الحليب المعد للاستهلاك وعرضه<sup>23</sup>، كما وضع منهجا للكشف عن العوامل الملونة في المواد الغذائية والتي تكون من اختصاص مخابر التحليل لمراقبة مدى احترام النسب المسموح بها<sup>24</sup>.

**10- المحليات: تُضَافُ لإعطاء الطعم الحلو للمواد**

الغذائية، ومن أشهرها: السكر، وسكر فركتوز الذرة، ومن أهم المحليات الإصطناعية البديلة للسكر الطبيعي نجد "الساكرين" وقد تصل حلاوته قدرة حلاوة السكر الطبيعي مئات المرات.

**11- الخمائر: من بين هذه المواد الخميرة أو البيكنج**

باودر، ومعلوم أن الخميرة غير كيميائية (طبيعية) في حين أن البيكنج باودر عبارة عن أحماض وقواعد كيميائية.

**12- أملاح الإذابة: تُضَافُ المغذيات لرفع القيمة**

الغذائية، وقد تأخذ عدة اعتبارات مثل استعمال مغذيات فقدت في التصنيع وكانت موجودة أصلا بكمية كافية قبل التصنيع ومثال ذلك الفيتامينات والمعادن، أو إضافة مغذيات إلى غذاء يفتقر أصلا إليها في حالته الطبيعية ومثال ذلك إضافة اليود إلى ملح الطعام.

**13- مواد النكهة ومُحَسِّنَاتُ الطعم: تُعْتَبَرُ من أهم**

المواد المضافة الَّتِي تُدْمَجُ في المنتوجات الغذائية نظرا للدور الذي تقوم به، إذ تعمل على تحسين طعم المنتجات المصنعة ومذاقها.

ومن أهم مواد النكهة الأكثر استعمالا الفانيليا والقرفة

واليانسون والزنجبيل وزيت الكمون<sup>25</sup>.

المُحدَّدة في المقاييس الجزائرية، وفي حالة عدم وجودها تُستعمل المقاييس المعمول بها على المستوى الدولي<sup>31</sup>.

كما أوجب المشرع الجزائري أن يكون كلُّ مُضَافٍ غذائي حلال، أي مباح استهلاكه حسب أحكام الشريعة الإسلامية<sup>32</sup>.

كما أوجب ألا تُغيَّر المادة المضافة من طبيعة المنتج الغذائي أو نوعيته بصورة من شأنها تغليب المستهلك. بمعنى أنه يجب ألا تُستعمل المادة المضافة بهدف خداع المستهلك أو تغطية عيب في المنتج الغذائي، كأن تُضَاف مادة مُنكِّهة لإخفاء فساد المنتج الغذائي.

كما ألزم المشرع المتدخل في هذا المجال ألا تقلل المادة المضافة من القيمة الغذائية للمنتج الغذائي الذي أضيفت له.

لأ بد أن يُثبَّت علميا أن هذه المواد المضافة غير مُضرة بالصحة بناء على المعلومات العلمية المتوفرة والمتاحة، وأن تكون مصرحا بها للاستخدام من المنظمات العالمية.

**المبحث الثاني: القواعد الوقائية الخاصة بوسم المنتوجات الغذائية وعرضها للإستهلاك**

من أجل ضمان أمن المنتوجات الغذائية، يجب الأخذ بعين الاعتبار جميع مراحل الإنتاج في السلسلة الغذائية، بدءاً من الإنتاج الأولي، وصولاً للتوزيع النهائي للمادة الغذائية للمستهلك، فكلُّ عنصر يمكن أن يشكل تهديداً محتملاً على أمن المنتوجات الغذائية، فالتجربة أثبتت أنه من الضروري الأخذ بعين الاعتبار إمكانية أن يلحق المواد الغذائية التلوث أو الفساد في أي مرحلة من مراحل الإنتاج، النقل، وتوزيع هذه المواد. وبناء على هذا تنوّع الأحكام القانونية التي تهدف إلى وضع قواعد وقائية، منها ما يتعلق بوسم المنتوجات الغذائية (المطلب الأول) ومنها من تحدد قواعد عرض المنتوجات الغذائية للاستهلاك (المطلب الثاني).

**المطلب الأول: القواعد الوقائية الخاصة بوسم المنتوجات الغذائية**

يُعتَبَر وسم المنتوجات وسيلة تسويقية أُستُعيضَ بها عن أسلوب العرض في الهواء الطلق<sup>33</sup>، ومن بينها المنتوجات الغذائية، ونظراً للمخاطر التي تلحق بالمستهلك

**أولاً- شروط استعمال المواد المضافة على المستوى الدولي**

وضعت مُنظَمَتِي الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية ممثلة في لجنة الجيكفا (Jecfa) شروط استعمال المواد المضافة إلى المنتوجات الغذائية بناءً على معادلة الضرر والمنفعة التي تقتضي معرفة<sup>26</sup>:

- مقدار الضرر المُحتمل للمستهلك،
- حاجات ورغبات المستهلك التي لا تكون دائماً على صواب، فالمثلجات الملونة والنكهة ضارة، ورغم ذلك يقبل عليها المستهلك بشراهة لاسيما الأطفال،
- متطلبات توفر الغذاء (الأمن الغذائي)،
- متطلبات منتجي ومصنعي الأغذية والعوامل الاقتصادية،

- مدى توافر الطرق التحليلية لتنظيم عملية الرقابة. بالاعتماد على معادلة الضرر والمنفعة سالفة الذكر فإنه يُسَمَح باستخدام المضافات في الحالات التالية<sup>27</sup>:

- إذا كانت تؤدي إلى تحسين القيمة الغذائية للمنتج الغذائي أو المحافظة عليه ورفع جودته،
- إذا كانت بغرض تحسين قابلية حفظ الغذاء،
- زيادة تقبُّل المستهلك للغذاء،
- جعل توفير الغذاء أيسر وأسهل.

**ثانياً- شروط استعمال المواد المضافة على المستوى الوطني**

لقد سمح المشرع الجزائري بإدماج المواد المضافة في المنتوجات الغذائية الموجهة للإستهلاك البشري أو الحيواني، وذلك من خلال نص المادة 08 من قانون 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، كما تكفَّل المشرع الجزائري من خلال المرسوم التنفيذي 214/12 الذي يحدد شروط وكيفية استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للإستهلاك البشري<sup>28</sup>، بتحديد نسبة المضافات الواجب توفرها من خلال إدراجها لملاحق وجداول خاصة بمقادير الإستعمال القصوى المرخص لها<sup>29</sup>، كما وضع قائمة بالمضافات المسموح بها<sup>30</sup>.

وَبَقَصِد تحقيق أمن المنتوجات الغذائية أمناً مُتكاملاً فقد أخضع المشرع الجزائري المواد المضافة للمواصفات

وتحذير المستهلك من المخاطر التي قد تنجم عن سوء استعماله.

هَذَا، وقد نصَّ المشرع على مجموعة من الشروط المتعلقة بوسم المنتوجات الغذائية، وذلك لوقاية المستهلك من مخاطر المنتج الغذائي من خلال إعلامه بمختلف البيانات والمعلومات حول المنتج الغذائي الذي هو في متناول، ويمكن تقسيم هذه الشروط إلى نوعين، شروط تتعلق ببطاقة الوسم (أولا)، وشروط تتعلق ببيانات الوسم (ثانيا).

**أولا- الشروط المتعلقة ببطاقة وسم المنتوجات الغذائية:**

عرّف المشرع الجزائري بطاقة الوسم من خلال نص المادة 03 الفقرة 14 من المرسوم التنفيذي رقم 378/13 السالف الذكر بأنها: "كُلُّ استمارة أو علامة أو صورة أو مادة وصفية أخرى، مكتوبة أو مطبوعة أو ملصوقة أو موضوعة أو مرسومة أو مطبقة على تغليف المنتج أو مرفقة بهذا الأخير"<sup>38</sup>. مما سبق يتضح أن بطاقة الوسم ليست هي الوسم، بل هي الشيء الذي توضع عليه بيانات الوسم، أما الوسم فهو البيانات الواجب إدراجها في بطاقة الوسم.

كما حدّد المشرع الجزائري الشروط الواجب توافرها في بطاقة الوسم بموجب المادة 18 من قانون 03/09 بنصه: "..... وبطريقة مقروءة مُتَعَدَّرٍ محوها"، وعليه يجب أن تكون البطاقة مكتوبة بطريقة يسهل فهمها، وواضحة وظاهرة للعيان، سهلة القراءة، غير قابلة للمحو أو الإزالة، ولصيقة بالشيء المبيع، ويمكن حصرها في:

1- أن تكون البطاقة لصيقة بالمنتج الغذائي: بحيث تكون مرتبطة بالمنتج الغذائي ملازمة له<sup>39</sup>. ويتحقق ذلك من خلال تدوين البيانات الإلزامية على البطاقة الإعلامية وثبّتت على الغلاف بطريقة يتعدّر معها إزالتها من التغليف<sup>40</sup>.

ويُشترط كذلك أن تكون الكتابة بخط مُحدّد المقياس واضح، كما يشترط أن تجمع البيانات أو البعض منها في نفس المجال النظري، ويجب أن يكون البيان المتعلق بتسميته المبيع والكمية الصافية في نفس المجال البصري مما يسهل قراءتها من نفس الزاوية<sup>41</sup>.

نتيجة الأضرار التي تنجم بفعل معلومات كاذبة وخاطئة عن السلع والخدمات المقدّمة شفاهة للمستهلك، فرض المشرع على المتدخل إعلام المستهلك بواسطة الوسم بشأن المنتجات التي يقدمها<sup>34</sup>، وبالتالي فمن باب الوقاية يتوجّب على منتجي السلع الغذائية الإلتزام عن طريق الوسم ليكون وسيلة لإعلام المستهلك عن المنتج الغذائي بشكل مُسبقٍ وعادل وحقيقي ومُفصّلٍ ودقيق بكافة البيانات والخصائص.

وتتعاظّم أهمية الإدلاء بالبيانات للمستهلك وإمداده بالمعلومات في مجال السلع ذات الصلة الوثيقة بالصحة مثل المنتوجات الغذائية<sup>35</sup>، فمعرفة المكونات التي تدخل في تركيب بعض الأغذية، لها أهمية كبيرة بالنسبة لبعض الأشخاص من ذوي الحساسية لبعض المركبات أو المكونات، حيث يلتزم المتدخل بأن يضع على المنتوجات الغذائية والمواد السابقة التغليف نشرة تتضمن كل البيانات والمعلومات المتصلة بها.

فَالوَسْمُ يلعب دورا وقائيا في حماية المستهلك من المخاطر التي قد يتعرض لها بسبب استهلاكه للمواد الغذائية، وحتى يؤدي الوسم هذا الدور الوقائي يجب أن يتم وفقا للشروط المحددة (الفرع الأول) وأن يكون مشتملا على البيانات المقررة (الفرع الثاني).

**الفرع الأول: شروط وسم المنتوجات الغذائية:**

عرّف المشرع الجزائري الوسم في المادة 03 فقرة 04 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش على أنه: "كل البيانات أو الإشارات أو العلامات أو المميزات أو الصور أو التماثيل أو الرموز المرتبطة بسلعة، تظهر على كل غلاف أو وثيقة أو لافتة أو سمة أو ملصقة في بطاقة أو ختم أو معلقة مرفقة أو دالة على طبيعة المنتج مهما كان شكلها أو سندها، بغض النظر عن طريقة وضعها"<sup>36</sup>.

كما تطرق المشرع الجزائري من خلال المرسوم التنفيذي 378/13 المتعلق بشروط وكيفيات إعلام المستهلك لتعريف وسم المنتوجات الغذائية في المادة 03 فقرة 15 على أنه: "الوسم الغذائي: هو وصف لخصائص التغذية لهادة غذائية قصد إعلام المستهلك"<sup>37</sup>.

فَالوَسْمُ إذن هو وسيلة يُتَّفَدُّ من خلالها المتدخل لإلتزامه بإعلام المستهلك، وذلك بإحاطته علما بالمنتج الذي بين يديه، بتبيان مكوناته وخصائصه، وكيفية استعماله

اقتضاب في البيانات أو إدراج بيان دون آخر من البيانات المحددة بالنصوص القانونية الملزمة ، نكون بصدد وسم غير قانوني ، إلا ما استثنى بنص خاص ، راجع لطبيعة السلعة أو حالتها. عن طريق إضافة بيانات إضافية أو عن طريق إسقاط بيانات.

3- أن تكون بيانات الوسم غير مُعَلَّطَة: يُحْظَرُ استعمال كل بيان أو إشارة أو كل تسمية خيالية أو كل طريقة تقديم وسم من شأنها أن تُدْخِلَ لبسا في ذهن المستهلك<sup>47</sup>. وفي المقابل فُرِضَ على المتدخل الالتزام بالشفافية والصدق في بيانات الوسم ، والابتعاد عن كل ما يجعل المستهلك يقع في غلط أو يُدَلَّسُ عليه .

كَمَا يُمْنَعُ ذكر أي بيانات بهدف التمييز بشكل تعسفي بين سلعة معينة و سلع مماثلة ، أو الإشارة إلى مواصفات علاجية من الأمراض التي تصيب الإنسان باستثناء ما يتعلق بالمياه المعدنية والطبيعية والسلع الغذائية المعدة لتغذية الإنسان ، أو الإدعاء في الوسم بأن المنتج له القدرة على الوقاية أو الشفاء من بعض الأمراض ، لاسيما في مجال السلع الغذائية<sup>48</sup>.

4- أن تكون بيانات الوسم مكتوبة باللغة الوطنية: الهدف من الوسم هو إعلام المستهلك بالبيانات المتعلقة بالمنتج الغذائي ، ولن يتحقق ذلك إلا إذا كان مكتوبا في بطاقة أو على غلاف ، ومُتَّصِلَة بالسلعة<sup>49</sup>. وتُعَدُّ الكتابة أهم وسيلة في الإعلام والأكثر فعالية من المعلومات المقدمة شفويا.

أَمَّا لغة التحرير فهي اللغة العربية طبقا لنص المادة 18 من القانون 03/09 ، والمادة 07 من المرسوم التنفيذي رقم 78/13 ، بالإضافة إلى المادتين 21 و22 من القانون 05/91 المتضمن تعميم استعمال اللغة العربية المعدل والمتمم<sup>50</sup>.

الفرع الثاني: بيانات الوسم الخاصة بالسلع الغذائية أَلَزَمَ المشرع الجزائري المُتَدَخِّلَ بإدراج بيانات مُحدَّدة على سبيل الحصر ، بنصوص قانونية أمرت تتعلق بالمنتجات الغذائية المعروضة للاستهلاك ، وَنَظَمَ هذه البيانات بقواعد عامة تُحَكِّمُ المنتوجات الغذائية بصفة عامة (أولا) ، كما راعى المنتوجات الغذائية ذات الطبيعة الخاصة ، حيث أضاف

2- أن تكون بيانات الوسم الواردة في البطاقة غير قابلة للمحو: أي يَتَعَدَّرُ مَحْوُ هذه البيانات في الحالات الطبيعية ، وتكون البيانات قابلة للمحو كحالة الكتابة على نوع من الورق الذي يَتَأَثَّرُ بالماء بسهولة ، أو أن تكون البطاقة محمية من تأثير العوامل الخارجية التي تُحْتَكُّ بها كالماء<sup>42</sup> ، مما يُؤَدِّي لمحو بيانات الوسم ، كما يجب أن تكون البيانات بخط غير قابل للمحو<sup>43</sup>.

## ثانيا- الشروط المتعلقة ببيانات وسم المنتوجات

### الغذائية

لَمْ يقتصر المشرع الجزائري على تنظيم بطاقة الوسم فقط ، بل نَظَمَ أيضا البيانات المتعلقة بالوسم الغذائي أيضا ، واشترط على المتدخل إدراج البيانات الإلزامية ، وألزمه أن تكون بيانات الوسم واضحة مفهومة ، وافية ، غير مُعَلَّطَة ، مكتوبة باللغة العربية.

1- أن تكون بيانات الوسم واضحة مفهومة: يُقْصَدُ بوضحة وضوح الخط وبروزه ، أي يشترط أن تُكْتَبَ بيانات الوسم بخط واضح ومقروء ، وأن يكون حجم الخط مناسباً للرؤية فلا يكون رقيقا جدا تصعب قراءته. فلا يمكن أن نَتَكَلَّمَ عن الوضوح دون أن تكون البيانات ظاهرة تجلب إنتباه المستهلك من الوهلة الأولى<sup>44</sup>.

أَمَّا مفهومه أن تكون غير غامضة ، ويُقْصَدُ بهذا الشرط أن تكون البيانات المتعلقة باستعمال المنتج الغذائي ، والتحذير من أخطاره والتنبيه إلى الاحتياطات الواجبة ، في عبارات سهلة تتناسب مع المستوى العلمي والمعرفي المفترض توافره لدى الأشخاص من الذين يوجه إليهم المنتج الغذائي عادة.

كَمَا يجب أن تكون العبارات المستعملة دَالَّةً على معنى التحذير ، فلا يُفْهَمُ منها أنها مُجَرَّدُ توصية مثل عبارة «يحفظ في مكان بارد» ، التي توضع على زجاجة الألبان والعصير ، قد يُفْهَمُ منها أن وضع الزجاجة في مكان بارد هو بهدف احتفاظ اللبن أو العصير بخواصه الطبيعية ، في حين أن المنتج يُقْصَدُ بها تجنب تَحْمُرِهِ وفساده ، بما يؤدي ذلك من احتمال انفجار الزجاجة ، لذلك كان على المنتج إضافة عبارة "خطر تخمر وانفجار"<sup>45</sup>.

2- أن تكون بيانات الوسم وافية: أي احتواء بطاقة الوسم لجميع البيانات الإلزامية الواجب ذكرها<sup>46</sup> ، فَأَيُّ



13- بيان "نسبة حجم الكحول المكتسب" بالنسبة للمشروبات التي تحتوي على أكثر من 1,2% من الكحول حسب الحجم ،

14- مصطلح "حلال" للمواد الغذائية المعنية ،

15- إشارة إلى رمز إشعاع الأغذية المحدد في الملحق الثالث من هذا المرسوم مصحوبا بأحد البيانات الآتية: "مُؤَيَّنٌ أو مُشَعٌّ" عندما تكون المادة الغذائية معالجة بالأشعة الأيونية ويجب أن يبين مباشرة بالقرب من اسم الغذاء.

وتُجَدَّرُ الإشارة إلى أن المشرع الجزائري أعفى بعض المنتوجات الغذائية من ذكر بيان أو أكثر برخصة من الوزير المكلف بحماية المستهلك وقمع الغش ، وذلك بموجب قرار وزاري يتضمن الإعفاء من الإشارة على الوسم لرقم الحصة لبعض المواد الغذائية ، حيث نصت المادة الأولى منه على الإعفاء من ذكر حصة المواد الغذائية السريعة التلف التي تكون صلاحيتها أقل من 3 أشهر<sup>51</sup>.

بالرُّجُوع لنص المادة 25 من المرسوم التنفيذي رقم 378/13 نجد أن المشرع قد أعفى من ذكر مكونات بعض المنتوجات الغذائية ، كالفواكه والخضر الطازجة ، الملح ، الخل ، السكر ، ويعود سبب إعفاء هذه المواد من ذكر التاريخ الأدنى للصلاحية والتاريخ الأقصى للاستهلاك<sup>52</sup> ، نظرا لطبيعتها وكثرة استهلاكها اليومي من طرف المستهلك والتي عادة ما تستهلك في غضون 24 ساعة<sup>53</sup> فهي لا تحتاج لذكر التواريخ ولا تؤثر على أمنها وصلاحيتها للاستهلاك.

كَمَا أُلزِمَت المادة 35 من المرسوم التنفيذي 378/13 السابق الذكر ، على تبيان طريقة استعمال المادة الغذائية وكيفية استعمالها باعتبارها من بين أهم البيانات التي يجب أن يشار إليها في الوسم ، من أجل ضمان استعمال جيد فبدونها سيتعذر على المستهلك الحصول على الفائدة المرجوة<sup>54</sup> ، خاصة بالنسبة للشخص العادي الذي يصعب عليه التعرف على كيفية الاستخدام الصحيح. فمثلا بالنسبة للمواد الغذائية المجمدة يجب الإشارة إلى أنه لا يجب إعادة تجميدها بعد أن يُزَال عنها التجميد.

بيانات إلى جانب البيانات العامة ، أو أسقط بيان أو أكثر من البيانات العامة (ثانيا).

أولا- بيانات يجب مراعاتها لكل أنواع المنتوجات الغذائية

أوجِبَ المشرع الجزائري على كل متدخل إلزامية أن يشتمل وسم المنتج الغذائي على بعض البيانات الخاصة به على غرار البيانات الأخرى الخاصة بكل المنتوجات الأخرى لاختلافها من منتج لآخر ، نظرا لإتساع حجم الإستهلاك اليومي لدى المستهلك ، وتأثيرها على صحته مباشرة. وقد حَدَّدَتْ هذه البيانات المادة 12 من المرسوم التنفيذي 378/13 المتعلق بتحديد شروط وكيفيات إعلام المستهلك فيما يلي:

1- تسمية البيع للمادة الغذائية ،

2- قائمة المكونات ،

3- الكمية الصافية المُعَبَّر عنها حسب النظام المتري

الدولي ،

4- التاريخ الأدنى للصلاحية أو التاريخ الأقصى

للاستهلاك ،

5- الشروط الخاصة بالحفظ و/أو الاستعمال ،

6- الإسم أو التسمية التجارية والعلامة المسجلة

وعنوان المنتج أو الموضب أو الموزع أو المستورد إذا كانت المادة مستوردة ،

7- بلد المنشأ و/ أو بلد المصدر إذا كانت المادة

مستوردة ،

8- طريقة الاستعمال واحتياطات الإستعمال في

حالة ما إذا كان إغفاله لا يسمح باستعمال مناسب للمادة الغذائية ،

9- بيان حصة الصنع و/ أو تاريخ الصنع أو

التوضيب ،

10- تاريخ التجميد أو التجميد المكثف بالنسبة

للمواد الغذائية المعنية ،

11- المكونات والمواد المُبَيَّنَّة في المادة 27 من

هذا المرسوم ومشتقاتها التي تُسَبَّب حساسيات أو حساسيات مفرطة والتي استعملت في صنع أو تحضير المادة الغذائية ومازالت موجودة في المنتج النهائي ولو بشكل مغاير ،

12- الوسم الغذائي ،

غذائية فهي خاضعة للوسم ولكن بشيء من البيانات الإضافية الخاصة.

وَقَدْ حَدَّدَ المشرع الجزائري بيانات الوسم المتعلقة بالمستحضرات الموجهة للرضع بملحق القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 23 فيفري 2012 المتضمن المصادقة على خصائص وشروط وكيفيات عرض المستحضرات الموجهة للرضع<sup>58</sup>.

وتتمثل البيانات زيادة على البيانات المنصوص عليها في المرسوم التنفيذي 13-378 المذكور سابقا البيانات الآتية:

- مصادر البروتينات ،
- مستحضرات لبنية للرضع ، إذا كان حليب البقرة هو المصدر الوحيد للبروتينات ،
- القائمة الكاملة للمكونات المرقمة تنازليا حسب نسبتها ،
- القيمة الطاقوية المعبر عنها بالكيلو حريرة أو بالكيلو جول وعدد غرامات البروتينات والغلوسيدات ،
- إذا كان المنتج لا يحتوي على الحليب ولا على مشتقاته تدرج عبارة "بدون حليب ولا منتج لبنى" ،
- رسم توضيحي لتبيان طريقة الاستعمال الصحيحة ،
- ذكر الشروط الخاصة بالتخزين ، وكذا التعليمات المتعلقة بالتخزين بعد فتح الوعاء أو الغلاف ،
- إدراج عبارة بيان يُوَضِّحُ فيه أفضلية حليب الأم أو الرضاعة الطبيعية كعبارة "حليب الأم أفضل لرضيعكم" .

**المطلب الثاني: القواعد الوقائية الخاصة بعرض المنتوجات الغذائية للإستهلاك**

بَعْدَ انْتِهَاءِ المُنْتِجِ من عملية تصنيع المنتوجات الغذائية وفقا للقواعد الوقائية سالفة الذكر ، يقوم بتجهيز منتوجه من أجل العرض النهائي للمادة الغذائية على أن يتم ذلك بطريقة تمنع فسادها أو تَلَوُّنَهَا<sup>59</sup> ، بما في ذلك تغليف المادة الغذائية بهدف حماية وحفظ هذه المادة من التلوث أو التلف أو الفساد وضمان أمنها ، لكن نظرا لِتَوَجُّهِ المنتجين إلى جعل الغلاف وسيلة لجذب المستهلك ، تَدَخَّلَ المشرع بوضع قواعد وقائية صارمة لتجنب الإضرار بأمن المنتج الغذائي ، حيث أوجب على كل متدخل مراعاة الشروط والمواصفات القانونية الخاصة بوضع الغلاف على المنتج الغذائي ، بُغْيَةَ

ثانيا- بيانات يجب مراعاتها بالنسبة لأنواع معينة من السلع الغذائية

رَغْمَ محاولة المشرع الجزائري تحديد البيانات العامة للمنتوجات الغذائية في نَصِّ تَنْظِيمِيٍّ واحد ، إلا أن كثرة المواد الغذائية حالت دون ذلك ، مما دفع بالمشرع وضع قواعد خاصة بهذه المنتوجات الغذائية كالمادة المضافة ، والمستحضرات الموجهة للرضع.

### 1- وسم المواد المضافة

إشترط المشرع الجزائري إضافة إلى بيانات المنصوص عليها في التنظيم المعمول به والمتعلق بإعلام المستهلك ، أن تحتوي المواد المضافة في المنتوجات الغذائية الموجهة إلى البيع للمستهلك بطريقة مقروءة وواضحة على أغلفتها بيانات الوسم الآتية<sup>55</sup>:

- إِسْمُ كل مضاف غذائي يجب أن يكون خاصا غير جنيس و/ أو رقمه في النظام الدولي متبوعا بوظيفته التكنولوجية ،
- عبارة "لأغراض غذائية" أو أية إشارة أخرى مُمَاهِلَةٌ ،
- الكمية القصوى لكل مضاف غذائي أو مجموعة مضافات غذائية مُعَبَّرٌ عنها بالوزن بالنسبة للمضافات الغذائية الصلبة ، القياس بالوزن أو الحجم بالنسبة للمضافات الغذائية السائلة ، قياس الوزن أو الحجم بالنسبة للمضافات الغذائية الصلبة أو اللزجة ، وذلك حسب مبدأ الطرق الحسنة للصنع<sup>56</sup> ،

- عند وجود مُضَافَيْنِ غِذَائِيَيْنِ أو أكثر في المادة الغذائية ، فإنه يجب أن تُبَيِّنَ أسماءها في قائمة مُرَقِّمَةٌ بالترتيب التنازلي حسب كتلتها بالمقارنة مع المحتوى الإجمالي للمادة الغذائية ،

- أما في حالة إحتواء المحليات المدمجة في المواد الغذائية على البوليلواتو/أو الأسبارتام و/أو ملح الأسبارتام ، فيجب أن يحتوي الوسم على تنبيهات تتعلق بكل محتوى على حدي ، كالتنبيه أن البيولات يمكن أن تسبب آثار غير مرغوبة بسبب الإستهلاك المفرط لها.

### 2- وسم المستحضرات الموجهة للرضع

تَخَضَّعَ كل المواد الغذائية للوسم المحدد بالنصوص القانونية ، وعلى اعتبار أن المواد الموجهة للرضع<sup>57</sup> هي مواد

رقم 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش بأنه: "عملية الوضع للإستهلاك: مجموع مراحل الإنتاج والإستيراد والتخزين والنقل والتوزيع بالجملة وبالتجزئة".

وهو نفس التعريف المنصوص عليه في المادة 03 الفقرة 07 من المرسوم التنفيذي رقم 214/12 المحدد لشروط وكيفية استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للإستهلاك البشري.

من خلال التعريفات السابقة نستنتج أن عملية وضع المنتج للإستهلاك تشمل جميع مراحل الإنتاج بدءاً من الإنشاء الأولي إلى العرض النهائي على المستهلك وقبل الإقتناء من قبل المستهلك.

ثانياً- تمييز العرض للإستهلاك عن المصطلحات المشابهة له

يَتَدَاخَلُ الْعَرْضُ لِلإِسْتِهْلَاكِ مَعَ كُلِّ مِّنَ الْعَرْضِ لِلْبَيْعِ ، وَالطَّرْحِ لِلْبَيْعِ . وَيُعْرَفُ الْعَرْضُ لِلْبَيْعِ بِأَنَّهُ : "تقديم السلعة إلى مُشْتَرٍ مُّعَيَّنٍ لِيَفْحَصَهَا وَيَشْتَرِيهَا إِذَا شَاءَ الشَّرَاءُ لِنَفْسِهِ أَوْ لغيره"<sup>65</sup> . ويختلف العرض للبيع عن العرض للإستهلاك في أن هذا الأخير أشمل وأوسع من العرض للبيع ، حيث أن العرض للإستهلاك يَبْدَأُ مِنْذُ زَمَانِ خُرُوجِ السِّلْعَةِ مِنْ مَكَانِ إِتِنَاجِهَا ، غَيْرَ أَنَّ الْعَرْضَ لِلْبَيْعِ يَبْدَأُ مِنْ لِحْظَةِ الْعَرْضِ عَلَى الْمَشْتَرِي فَقَطْ ، بِالإِضَافَةِ إِلَى أَنَّ الْعَرْضَ لِلْبَيْعِ لِشَخْصٍ مُّعَيَّنٍ بِذَاتِهِ ، أَمَّا الْعَرْضُ لِلإِسْتِهْلَاكِ فَهُوَ مُوجَّهٌ لِلْكَافَةِ .

أَمَّا الطَّرْحُ لِلْبَيْعِ فَيُقْصَدُ بِهِ وَضْعُ الْمَنْتُوجِ فِي مَكَانٍ عَامٍ ، وَفِي مَتَنَاوِلِ الْكَافَةِ لِيَتَقَدَّمَ مِنْ يَرِغِبُ فِي التَّعَاقُدِ عَلَيْهِ ، كَوْضَعِهِ فِي وَاجِهَةِ الْمَحَلَّاتِ ، وَفِي الرِّفُوفِ ، أَوْ فِي مَزَادِ عَلَنِي ، فَالْعَبْرَةُ بِالطَّرْحِ لِلْبَيْعِ ، هُوَ وَضْعُ الْمَبِيعِ تَحْتَ إِرَادَةِ الْمَشْتَرِي لِلإِقْدَامِ أَوْ الإِعْرَاضِ عَنِ الشَّرَاءِ<sup>66</sup> ، وَعَلَيْهِ يَخْتَلِفُ الطَّرْحُ لِلْبَيْعِ عَنِ الْعَرْضِ لِلإِسْتِهْلَاكِ مِنْ حَيْثُ أَنَّ إِزَامِيَةَ تَغْلِيْفِ الْمَنْتُوجَاتِ الْغِذَائِيَّةِ يَبْدَأُ مِنْ لِحْظَةِ أَنْ يَكُونَ الْمَنْتُوجُ الْغِذَائِيَّ جَاهِزًا لِأَنْ يَكُونَ مَحَلًّا لِلْعَمَلِيَّةِ الإِسْتِهْلَاكِيَّةِ ، بِمَا فِيهِ تَوَاجُدُ الْمَنْتُوجِ النَّهَائِيِّ فِي الْمَخْزَنِ ، عَلَى عَكْسِ الطَّرْحِ لِلْبَيْعِ .

#### الفرع الثاني: أحكام تغليف المنتوجات الغذائية

يُعَدُّ تَغْلِيْفُ الْمَنْتُوجَاتِ الْغِذَائِيَّةِ إِجْرَاءً وَقَائِيًّا ضَرْوِيًّا لِحِمَايَةِ الْمَادَةِ الْغِذَائِيَّةِ مِنْ أَيِّ خَطَرٍ يَصِيبُ الْمَسْتَهْلِكَ ، حَيْثُ أَقَرَّ الْمَشْرَعُ الْجَزَائِرِيِّ إِزَامِيَةَ تَغْلِيْفِ الْمَنْتُوجِ طَبْقًا لِنَصِّ الْمَادَةِ

تحقيق التوازن بين عامل أمن المنتج الغذائي وعامل الترويج في تصميم الغلاف.

إذن ، لا تقتصر حماية المستهلك في مجال أمن المنتوجات الغذائية على مرحلة إعدادها وتكوينها بل تمتد إلى مرحلة ما بعد عرضها للإستهلاك ، هذا الأخير يعتبر مصطلحا حديثا ، لا بد من تحديد مفهومه (الفرع الأول) ، ثم نُعْرَجُ عَلَى الْأَحْكَامِ الْقَانُونِيَّةِ الَّتِي تَضْبِطُ تَغْلِيْفَ الْمَوَادِّ الْغِذَائِيَّةِ (الفرع الثاني).

#### الفرع الأول: مفهوم عرض المنتوجات الغذائية للإستهلاك

إن مصطلح عرض المنتج للإستهلاك ، أو كما يطلق عليه مصطلح العرض للتداول ( *la mise en circulation du produit* ) ، هو مصطلح حديث ظهر في التعلبية الأوروبية المؤرخة في 25 جويلية 1985 والمتعلقة بالمسؤولية عن فعل المنتوجات المعيبة<sup>60</sup> ، لذا سنتطرق إلى تعريفه (أولا) ثم إلى تمييزه عن المصطلحات المشابهة له (ثانيا).

#### أولاً- تعريف عرض المنتوجات الغذائية للإستهلاك

يُعْرَفُ الْفَقْهُ مُصْطَلَحَ الْعَرْضِ لِلإِسْتِهْلَاكِ بِأَنَّهُ : "خروج المنتج من يد المنتج إلى غاية وصوله إلى المستهلك"<sup>61</sup> . أو هو: "عملية تحويل المنتجات بالتصنيع ليتم نقلها وتوزيعها على التجار ، الذين يَتَوَلَّوْنَ تَصْرِيْفَهَا عَلَى جُمْهُورِ الْمَسْتَهْلِكِينَ"<sup>62</sup> .

كَمَا عُرِّفَ عَلَى أَنَّهُ : "عرض السلعة على جمهور المستهلكين للإقبال عليها ، والتعامل بشأنها ، وهو يتحقق بوضع البضاعة في المحل أو أي مكان آخر مُخَصَّصٍ لِلْبَيْعِ فِيهِ تَحْتَ تَصْرِيْفِ الْمَشْتَرِينَ الْمَحْتَمَلِينَ حَتَّى وَلَوْ لَمْ يَرَاهَا هُوَ لَا فِعْلًا"<sup>63</sup> .

أَمَّا عَلَى الْمَسْتَوَى التَّشْرِيْعِيِّ فَقَدْ عُرِّفَ الْمَشْرَعُ الْمِصْرِيِّ عَرْضَ الْأَعْذِيَّةِ لِلإِسْتِهْلَاكِ فِي الْقَانُونِ رَقْمَ 10 لِسَنَةِ 1966 بِشَأْنِ مَرَاقَبَةِ الْأَعْذِيَّةِ وَتَنْظِيمِ تَدَاوُلِهَا فِي مَادَتِهِ الْأُولَى الَّتِي تَنْصُ عَلَى أَنَّهُ : "يُقْصَدُ بِتَدَاوُلِ الْأَعْذِيَّةِ أَيْ عَمَلِيَّةٍ أَوْ أَكْثَرَ مِنْ عَمَلِيَّاتِ تَصْنِيعِ الْأَعْذِيَّةِ أَوْ تَحْضِيرِهَا أَوْ طَرْحِهَا أَوْ عَرْضِهَا لِلْبَيْعِ أَوْ تَخْزِينِهَا أَوْ نَقْلِهَا أَوْ تَسْلِيمِهَا"<sup>64</sup> .

كَمَا عُرِّفَ الْمَشْرَعُ الْجَزَائِرِيُّ مُصْطَلَحَ الْوَضْعِ لِلإِسْتِهْلَاكِ مِنْ خِلَالِ نَصِّ الْمَادَةِ 03 الْفُقْرَةَ 08 مِنَ الْقَانُونِ

الموجهة لِلرُّضْع في أوعية نظيفة وذات جودة عالية ومُحَكِّمَة<sup>71</sup>.

وقد إشتراط المشرع أن تكون التعبئة والتغليف عازلة ونظيفة وفاقدة للتفاعل الكيميائي ، ذات صلابة كافية فاختيار حاويات ذات درجة مَئَاة قليلة لا تتحمل ضغط المنتجات المعبئة فيها أو لا تتحمل عمليات النقل والتداول يؤدي لانفجار العبوات أو تمزيقها، ممَّا يؤدي لتلف وتلوث المادة الغذائية وجعلها غير آمنة ، لذا يجب على المنتج أن يراعي المظهر الخارجي للغلاف ، بما يضمن أمن المنتج الغذائي خلال نقله وتداوله<sup>72</sup>.

وهو الأمر الذي أكده المرسوم التنفيذي رقم 140/17 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للإستهلاك ، من خلال الفصل الثاني عشر منه والذي جاء بعنوان: " الضوابط المطبقة على توضيب وتغليف المواد الغذائية" ، والذي نص في المادة 51 منه على ما يلي: " يجب ألا تكون المواد المكونة لتغليف المواد الغذائية مصدرا للتلوث. يجب أن تستجيب مكونات التغليف المعدة لكي تلامس المواد الغذائية للمتطلبات المحددة في التنظيم المعمول به والمتعلق بالمواد المعدة لكي تلامس المواد الغذائية"<sup>73</sup>.

أما المادة 52 من نفس المرسوم فقد أوجبت أن تتم عمليات التوضيب والتغليف بطريقة تسمح بتجنب كل تلويث للمواد الغذائية ، خصوصا في حالة استعمال علب حديدية وأوعية زجاجية كما يجب ضمان سلامة الأوعية ونظافتها<sup>74</sup>.

كما يجب أن تخزن التغليفات بطريقة تسمح بعدم تعرضها لمخاطر التلوث والتلف ، ويجب أيضا أن تكون التغليفات الموجهة لإعادة استعمالها لتوضيب المواد الغذائية سهلة التنظيف وعند الإقتضاء سهلة التطهير<sup>75</sup>.

ثانيا- تغليف المواد الغذائية غير المعبأة مسبقا: هي تلك المواد التي لا تُقدَّم مُعْبَأةً وتُعرضُ على حالتها على المستهلك النهائي نظرا لطبيعتها كالمسك ، والفواكه ، واللحوم... إلخ<sup>76</sup>. لكن رغبة من المشرع في ضمان أمن هذه المادة من جميع أنواع الملوّثات التي قد تتعرض لها عند عرضها ، أزم المتدخل بِلَقْهَها أو وضعها في أكياس خاصة عند عملية البيع لغرض الوقاية الصحية.

10 من القانون 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم في فقرتها الثانية بنصها على ما يلي: " يَتَعَيَّنُ على كل متدخل إحترام إلزامية أمن المنتج الذي يضعه للإستهلاك فيها يخص مميزات و تركيبته وتغليفه وشروط تجعيه وصيانه....".

كَمَا عَرَّفَ الْمُغْلَفَ بموجب المرسوم التنفيذي رقم 210/04 المحدد لكيفيات ضبط المواصفات التقنية للمغلفات الخاصة لإحتواء مواد غذائية مباشرة أو أشياء معدة للأطفال<sup>67</sup> من خلال نص المادة الثانية منه: " كل كيس أو صندوق أو علبة أو إناء أو بصفة عامة كل حاو من خشب أو ورق أو زجاج أو قماش أو بلاستيك يحتوي مباشرة على مواد غذائية أو أشياء مُخَصَّصَة للأطفال وكذا كل كيس مُخَصَّص لتوضيبها أو نقلها".

وللتغليف أهمية وقائية كبيرة بالنسبة للمنتجات الغذائية حيث أنه يقي المادة الغذائية ويؤمّر لها الحماية وذلك أثناء عملية التعبئة والنقل والتداول والتخزين ، إذ يُقَلَّل من قابليتها للإكسّر أو الفقد أو تَعَرُّضَها للتلف أو التلوث أو التسرّب. والجدير بالذكر أن التغليف يأخذ عدّة أشكال حسب نوعية المادة الغذائية وطبيعتها<sup>68</sup> ، فالمنتجات الغذائية على نوعين: مَنثُوجَاتٌ غذائية مُعْبَأةٌ مُسَبِّقا ، ومواد غذائية غير معبأة مسبقا.

#### أولا- تغليف المواد الغذائية المعبأة مسبقا

يُقصدُ بالتعبئة المسبّقة كُلُّ مادة مُنَبَّتة مُسَبِّقا في وعاء<sup>69</sup> لتقديمها للمستهلك أو المطاعم الجماعية ، والتي لا يمكن معها إدخال تغيير ما على المحتوى دون فتح التعبئة أو تغييرها ، فهناك مواد تُعَبَّأُ قَبْلَ العرض النهائي للمادة نظرا لخصوصيتها كالمياه والعصائر التي توضع في القارورات والمواد المُصَبَّرة التي توضع في غَلَب ، والتي حَدَدَ المشرع أحكام تغليفها عن طريق التنظيم. ومن ذلك على سبيل المثال نص المادة 41 من القرار الوزاري المحدد لمواصفات مياه الشرب الموضبة مسبقا<sup>70</sup> والتي نصت على ضرورة توضيب مياه الشرب في وعاءات من الزجاج لضمان أمنها وسلامتها ، كما تَصَمَّنَ الملحق بالقرار الوزاري المشترك المؤرخ في 23 فيفري 2012 على ضرورة أن تُوضَّبَ المستحضرات

مهما كانت المادة، مُوجَّهة في استعمالها العادي لهلامسة المواد الغذائية".

من خلال هذه المادة نجد أن المشرع قد شمل المواد المعدة لهلامسة الأغذية في كل من التجهيزات والعتاد والتغليف، وغيرها من المواد والمنتوجات المعدة لكي تلامس الأغذية. كالألات المخصَّصة لإنتاج وتحويل المنتوجات الغذائية.

الفرع الثاني: التنظيم التشريعي للمواد المعدة لهلامسة المواد الغذائية

نصت المادة 06 من المرسوم التنفيذي 299/16 على أنه: "يجب أن تُصنَّع الأشياء واللوازم المُحدَّدة في المادة 4 أعلاه، فقط من مُركِّبات لا تُشكِّل أيَّ حَظَرٍ عَلَى صِحَّةِ المستهلكين وأمنهم".

من خلال هذه المادة تظهر صرامة المشرع في ضمان أمن المنتوجات الغذائية. من خلال تدخله في إنتاج اللوازم المعدة لهلامستها، حيث أُلزم أن تكون هذه المواد مصنوعة بِمُركِّباتٍ لا تُضِرُّ بالمادة الغذائية وفقا لظروف الصنع الجيدة. كما أوجب المشرع أن يتم صناعة هذه اللوازم والأشياء وأن يَتِمَّ تخزينها ووضعها للبيع ضمن الشروط المطبقة في مجال النظافة، وأن يلتزم المصنَّع أو المستورد أو المنتج لهذه المواد بتقديم شهادة المطابقة، التي تُسَلِّمُ له من طرف هيئات معتمدة تثبت مطابقتها للمتطلبات المنصوص عليها في هذا المرسوم<sup>79</sup>.

وفي إطار المحافظة على صحة المستهلك وأمنه لا يجوز وضع مواد سبق أن لامست منتوجات أخرى غير غذائية موضع ملامسة للأغذية إلا بترخيص من الوزير المكلف بالتنوع، بُغْيَةَ تَفَادِي أي تلويث يُصيبُ الأغذية<sup>80</sup>.

بالنِسْبَةِ للمواد المعدة لهلامسة بعض المنتوجات الغذائية المستوردة أو الموزعة بالجملة نظرا لتركيبها وطبيعتها فقد أوجب المشرع أن يحمل وَسْمُهَا عبارة: "لكيلا تلامس إلا..." متبوعة باسم جنس هذه الأغذية، كما أوجب أن توضع هذه العبارة على الفاتورة أو الوثائق المصحوبة لها.

أمَّا فيها يخص المواد المعدة لهلامسة الحصرية لبعض المواد الغذائية، فيجب أن يذكر على وسْمِها بيان: "لهلامسة الحصرية مع...". متبوعا بجنس هذه المواد<sup>81</sup>.

المبحث الثالث: القواعد الوقائية الخاصة بالمواد المعدة لكي تلامس المواد الغذائية ومستحضرات تنظيف هذه المواد

لَمْ يَكْتَفِ المشرع الجزائري بتلك الصَّوَابِطِ والقواعد الوقائية سالفة الذكر، بل أضاف قاعدة أخرى تَتَعَدَّى المادة الغذائية بذاتها، لتشمل حَتَّى المواد المُخَصَّصَةَ لسلامتها كالعتاد والآلات، كما تَوَسَّعَ المشرع لضمان سلامة هذه المواد حين أدخل مستحضرات التنظيف التي تُسْتَعْمَلُ في نظافة المواد المعدة لهلامسة المواد الغذائية، حيث نصَّ المشرع في قانون حماية المستهلك وقمع الغش رقم 03/09 على أنه: "يجب ألاَّ تحتوي التجهيزات واللوازم والعتاد والتغليف وغيرها من الآلات المخصصة لهلامسة المواد الغذائية إلا على اللوازم التي لا تؤدي إلى إفسادها".

تَطَرَّقَ المشرع عن طريق المرسوم التنفيذي رقم 299/16 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لهلامسة المواد الغذائية ومستحضرات تنظيف هذه المواد<sup>77</sup>، بوضع أحكام وقائية تَتِمَّلُ في إقرار إلزامية سلامة المواد المعدة لهلامسة المواد الغذائية وذلك أثناء صنعها وعند استعمالها (المطلب الأول) وكذا إلزامية احترام شروط مستحضرات تنظيف هذه المواد (المطلب الثاني).

المطلب الأول: المواد المعدة لكي تلامس الأغذية

نَظَّمَ المشرع سَلَامَةَ وأمن هذه المواد من خلال المرسوم التنفيذي رقم 299/16 السالف الذكر، الذي ألغى المرسوم التنفيذي رقم 04/91 المتعلق بالمواد المعدة لكي تلامس الأغذية ومستحضرات تنظيف هذه المواد<sup>78</sup>، لذا سَبَّبَ المقصود منها (الفرع الأول) ثم نتطرق لتنظيمها التشريعي بطريقة تجعلها آمنة وسليمة لهلامسة المادة الغذائية (الفرع الثاني).

الفرع الأول: المقصود بالمواد المعدة لهلامسة الأغذية

عَرَّفَتُ المادة 04 فقرة 01 من المرسوم التنفيذي رقم 299/16 السالف الذكر، المواد المعدة لهلامسة الأغذية بأنها: "كل تجهيز وعتاد ومُعدَّاتٍ وتغليف وكل آلة أخرى،

عَرَفَ المشرع مستحضرات التنظيف من خلال المادة 04 الفقرة 02 من المرسوم التنفيذي رقم 299/16 السالف الذكر على أنها: "كُلُّ منتوج يملك خصائص التنظيف أو التطهير يستعمل وحده أو مُرَكَّبًا مع منتوج أو منتوجات أخرى قصد فعاليتها، بها في ذلك المنتوجات الموجهة لتحسين الغسل بعد استعمال منتوجات التنظيف أو التطهير".

إِذَنْ، يُقْصَدُ بمستحضرات التنظيف كل مادة أو مُسْتَحْضَرٍ يستعمل لتنظيف الأشياء واللوازم المعدة لملامسة المنتوجات الغذائية، سواء استعملت بمفردها أو اندمجت مع مادة أخرى لضمان نظافة أكثر فعالية لهذه المواد، كما يدخل ضمن التعريف مختلف المستحضرات الأخرى المعدة لتحسين الغسل بعد التنظيف.

#### الفرع الثاني: القواعد الخاصة بهذه المستحضرات

حِرْصًا من المشرع على ضمان أمن وسلامة المنتوجات الغذائية من التلوث وحماية المستهلك من الأخطار التي تُهَدِّدُ سلامته وأمنه. فقد نُظِمَ في المواد من 22 إلى 26 شروط استعمال مواد تنظيف الأشياء واللوازم الملامسة للمادة الغذائية، حيث تقضي المادة 22 منه على أن تكون مستحضرات تنظيف الأشياء واللوازم خالية من المركبات التي تشكل خطراً أو مخاطرة على صحة المستهلك وأمنه، ويبيّن استعمالها حسب توافرها مع الإستعمال الموجهة إليه.

كَمَا أوجب المشرع أن تُسْتَعْمَلَ هذه المستحضرات طبقاً للتعليمات المسجلة على الوسم من أجل تفادي كل أخطار تُلَوِّثُ المادة الغذائية<sup>84</sup>، كما ألزم أن تُحَزَّنَ مُسْتَحْضَرَاتُ التنظيف في أماكن ملائمة ومُوجَّهَةٌ لهذا الغرض<sup>85</sup>.

تُحَدِّدُ قائمة المستحضرات المعدة لتنظيف الأشياء واللوازم الملامسة بموجب قرار مشترك بين الوزراء المكلفين بحماية المستهلك والصناعة والصحة والموارد المائية والبيئة.

#### خاتمة

عَلَى إِثْرِ العرض المُتَقَدِّمِ للقواعد الوقائية الهادفة لتحقيق أمن المنتوجات الغذائية. برزت الأهمية التي تلعبها

اسْتَبَدَّتْ المادة 15 من حكم هذا الوسم الأواني والأوعية المستعملة في الطبخ والتي تكون بطبيعتها موجهة لملامسة المواد الغذائية.

أَمَّا بالنسبة للمواد التي لا تتوافر فيها الشروط المنصوص عليها في المادة 06، والتي تبدو أنها مُوجَّهَةٌ بطبيعتها لملامسة المواد الغذائية، فيجب أن تحمل بيان: "لا يمكن أن تلامس المواد الغذائية". محرر بطريقة مقروءة ومرئية ومُتَعَدَّرٍ مَحْوَمًا<sup>82</sup>.

كَمَا أوجب المشرع بنص المادة 07 من المرسوم السالف الذكر أن تُصَنَّعَ هذه المواد واللوازم طبقاً للطرق الحسنة للصنع حتى لا تُنْقَلُ إلى المواد الغذائية مركبات بكمية قابلة أن تشكل خطراً أو مخاطرة على صحة المستهلك، أو يمكن أن تحدث تغييراً في تركيب الخصائص العضوية للأغذية أو فسادها.

لَكِنْ عند رجوعنا للواقع العملي نجد أن المشرع قد سمح باستعمال البلاستيك<sup>83</sup> كمادة ملامسة للمنتوجات الغذائية، رغم النتائج التي توصلت إليها الأبحاث والتي أثبتت وجود تفاعلات داخلية بين مادة البلاستيك والمنتوجات الغذائية التي بداخلها. خصوصاً إذا كان المنتوج الغذائي من الأطعمة التي يسهل ذوبان البلاستيك فيها نتيجة درجة الحرارة المحيطة بالعبوة، وكل ذلك يؤثر سلباً على صحة المستهلك وأمنه الجسدي، وبالتالي يجب عليه إلغاء إدراج هذه المادة كمادة ملامسة للمنتوجات الغذائية.

#### المطلب الثاني: مستحضرات تنظيف المواد

##### اللامسة للمنتوجات الغذائية

أَعْطَى المشرع إهتماماً بالغاً بأدق تفاصيل المنتوجات الغذائية، من خلال نصّه على كل ما يمكن أن يضمن تحقيق أمن هذه المنتوجات. بما فيها مستحضرات تنظيف المواد المعدة لملامسة المنتوجات الغذائية بما يحقق نظافة وأماناً تاماً للعتاد، لذلك سنتطرق لتحديد المقصود بهذه المستحضرات (الفرع الأول)، ومختلف الإجراءات الواجبة على المتدخل اتخاذها في هذا المجال (الفرع الثاني).

#### الفرع الأول: المقصود بمستحضرات تنظيف اللوازم

##### اللامسة للأغذية

1- ضرورة تدخل المشرع الجزائري لسد الفراغ التشريعي بإصدار النص التنظيمي المتعلق بشروط وكيفيات استعمال الإضافات الغذائية الموجهة للإستهلاك الحيواني ، ذلك أن المرسوم التنفيذي رقم 12-214، قد اقتصر على تنظيم الإضافات الغذائية الموجهة للإستهلاك البشري ؛ في حين أن المادة 08 من القانون رقم 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش قد نصت على أنه: "يمكن إدماج الإضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للإستهلاك البشري أو الحيواني".

2- ضرورة وضع المزيد من القواعد الوقائية في مجال الغذاء خصوصا ما يتعلق منها بالأغذية المعدلة وراثيا، أو الخاضعة للتحويل الهندسي ؛ عن طريق وضع ضوابط صحية صارمة، وإلا تحولت هذه الأغذية عن غايتها ووظيفتها في الجسم وتحولت إلى سموم قاتلة.

3- ضرورة حذف المشرع الجزائري لمادة البلاستيك من قائمة المواد التي يسمح باستعمالها في تصنيع الأشياء والمواد المعدة لملامسة المادة الغذائية، أو على الأقل حظر تعبئة بعض المواد الغذائية في عبوات بلاستيكية لا سيما تلك التي تحتوي على نسب عالية من الدهون، أو استحداث أحكام تنظيمية تشمل شروط وضوابط خاصة باستعمال مادة البلاستيك بما يضمن سلامة وأمن المادة الغذائية ومنه سلامة المستهلك.

4- ضرورة قيام جمعيات حماية المستهلك بدورها التوعوي التحسيسية للمستهلكين والمتدخلين باحترام هذه القواعد الوقائية، لحماية المصالح الاقتصادية للمستهلك وصحته الجسدية.

هذه القواعد في تحقيق حماية قبلية للمستهلك خلال المرحلة التي تسبق اقتنائه للمنتوج الغذائي.

ومن خلال دراستنا لموضوع القواعد الوقائية لتحقيق أمن المنتوجات الغذائية تم التوصل إلى أهم النتائج التالية:

1- يعبّر أمن وسلامة المنتوجات الغذائية من أحدث المواضيع الحيوية التي أخذت بعدا دوليا، من خلال عناية المنظمات الدولية بهذا الموضوع. كهيئة الدستور الغذائي، ولجنة الجيكفا. مما يجعله جديرا بعناية المشرع الجزائري للحفاظ على أمن المواد الغذائية وسلامتها، وفي ذلك ضمانة هامة لحماية المستهلك وأمنه الجسدي.

2- أن الأولوية في قانون حماية المستهلك ليست في الطابع العقابي الرَدعي، وإنما في الوقاية من مخاطر المنتوجات ذات الاستهلاك الواسع. ومن بينها المواد الغذائية، فنصوص قانون حماية المستهلك الوقائية أكثر استفادة من النصوص المتعلقة بالعقوبة، والجزء فرع من هذا الأصل، فلا يُجأ إليه إلا عند التّعذر وعدم كفاية الأصل في تحقيق الهدف وهو الوقاية من فساد وتلوث الأغذية أو تلفها.

3- القواعد الوقائية لتحقيق أمن المنتوجات الغذائية تُحيط بعملية عرض المنتوجات الغذائية للإستهلاك في كافة مراحلها، وهو ما تبيّن من قراءة وتحليل النصوص التنظيمية المتعلقة بها بدءًا بتكوين المادة الغذائية وصولا لاقتنائها من طرف المستهلك. فضلا عن النصوص التنظيمية المعمول بها في هذا المجال والخاصة بكل مادة غذائية على حدى، وهي كثيرة جدا لا يسعنا التعرض لها في هذه المساحة.

4- القواعد الوقائية لتحقيق أمن المنتوجات الغذائية جدار الدفاع الأول عن الغذاء وصحة المستهلك.

5- من شأن القواعد الوقائية أن تحمي الغذاء، وتقدم للمستهلك أغذية آمنة، وصحية، خصوصا وأن المشرع قد خص المواد الغذائية بمواصفات صحية إلى جانب المواصفات العامة التي تشترك فيها جميع الأغذية، غير أن هذه الحماية مشروطة بالتزام كافة المنتجين في عملية عرض المنتوجات الغذائية للإستهلاك باحترام هذه القواعد.

وبناء على هذه النتائج المتوصل إليها نقتراح التوصيات

التالي ذكرها:

## الهوامش

1. كحادثة الكاشير الفاسد التي عرفتها كل من مدينة سطيف وقسنطينة، والتي أدت إلى وفاة 17 شخص وإصابة نحو 200 شخص. أنظر: مجلس قضاء سطيف، محكمة الجنايات، قرار رقم 99/13، الصادر بتاريخ: 1999/10/27، (قرار غير منشور).
2. كالتسممات الغذائية للمستهلكين التي تعرفها الجزائر سنويا والتي تفوق 5000 حالة. أنظر في هذا الصدد: ب. مختارية، "الأمن الغذائي 5400 حالة تسمم في 2005"، جريدة يومية وهران، يومية وطنية إخبارية جزائرية، وهران، العدد 16، 2006/03/16، ص 17. وانظر أيضا: حليمة م، أكثر من 4 آلاف تسمم غذائي في 2017، <http://www.djazairss.com/elbilad/263717>، تاريخ التصفح: 2018/11/07.
3. القانون رقم 03/09 المؤرخ في 2009/02/25، يتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية، العدد 15، الصادرة بتاريخ 2009/03/08، معدل ومتمم بالقانون 09/18 المؤرخ في 2018/07/10، الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية، العدد 35، الصادرة في 2018/07/13.
4. مرسوم تنفيذي رقم 30/92 المؤرخ في 1992/01/20، يتعلق بخصائص أنواع البن وعرضها، الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية، العدد 6، الصادرة بتاريخ 1992/01/26، معدل ومتمم بالمرسوم التنفيذي رقم 371/96 المؤرخ في 1996/11/13، الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية، العدد 67، الصادرة بتاريخ 1996/11/23.
5. القرار المؤرخ في 08 ماي 2008، المتعلق بمواصفات مسحوق الحليب الصناعي وشروط عرضه وحيازته واستعماله وتسويقه وكيفيات ذلك، الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية، العدد 49، الصادرة بتاريخ 2008/08/11.
6. القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 08 جانفي 1994، المتعلق بنوعية الفواكه والخضر الطازجة وعرضها، الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية، العدد 14، الصادرة بتاريخ 1994/01/08.
7. أدى التعاون والتنسيق بين منظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة FAO ومنظمة الصحة العالمية OMS إلى إنشاء لجنة مشتركة تسمى بهيئة الدستور الغذائي، والتي تعتبر أهم منظمة أممية يرتبط نشاطها بمجال حماية المستهلك في مجال الأغذية.
8. القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 07 نوفمبر 1995، المتعلق بالمواصفات التقنية التي تطبق على المواد الغذائية عند استيرادها، الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية، العدد 76، الصادرة بتاريخ 1995/11/07.
9. المرسوم التنفيذي رقم 25/92 المؤرخ في 1992/01/13، يتعلق بشروط استعمال المواد المضافة إلى المنتوجات الغذائية وكيفيات ذلك، الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية، العدد 05، الصادرة بتاريخ 1992/01/15 (ملغى).
10. المرسوم التنفيذي رقم 214/12، المؤرخ في 2012/05/15، يتعلق بتحديد شروط وكيفيات استعمال الإضافات الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية، العدد 30، الصادرة بتاريخ 2012/05/16.
11. - تنص المادة 08 من القانون 03/09: "يمكن إدماج الإضافات الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري أو الحيواني. تحدد شروط وكيفيات استعمالها وكذا الحدود القصوى المرخص بها عن طريق التنظيم".
- القانون رقم 03/09 المؤرخ في: 2009/02/25 المعدل والمتمم، المرجع السابق.
12. الجيكفا: اختصار لعبارة اللجنة المشتركة بين خبراء منظمة الأغذية ومنظمة الصحة العالمية لشؤون الإضافات الغذائية.
13. علي كامل يوسف الساعد، الإضافات الغذائية، د. د. ن.، الأردن، 2007، ص 23.
14. نيفين عبد الغني وناهد محمد وهبة، مكسبات الطعم والألوان الصناعية التي تضاف للأغذية، مجلة أسيوط للدراسات البيئية، العدد 36، 2012، ص 91.
15. المادة 07 من المرسوم التنفيذي 25/92، السابق الذكر.
16. ثروت عبد الحميد، الأضرار الصحية الناشئة عن الغذاء الفاسد أو الملوث (وسائل الحماية منها، ومشكلات التعويض عنها)، دار الجامعة الجديدة، الإسكندرية، 2007، ص 63.
17. علي كامل يوسف الساعد، المرجع السابق، ص 193.
18. المرجع نفسه، ص 194.
19. قرواش رضوان، الضمانات القانونية لحماية أمن وسلامة المستهلك، أطروحة دكتوراه في الحقوق، فرع القانون الخاص، جامعة الجزائر 01، كلية الحقوق 2012-2013، (غير منشورة)، ص 75.
20. علي كامل يوسف الساعد، المرجع السابق، ص 264.
21. سي يوسف زاهية حورية، التزام المتدخل بضمن سلامة المواد الغذائية والنظافة الصحية لها، الملتقى الوطني الخامس حول أثر التحولات الاقتصادية على تعديل قانون حماية المستهلك، كلية الحقوق، جامعة الشلف، يومي 05 و 06 ديسمبر 2012، ص 05.
22. علي كامل يوسف الساعد، المرجع السابق، ص 265.
23. قرار وزاري مؤرخ في 18 أوت 1993، يتعلق بتحديد مواصفات بعض أنواع الحليب المعد للاستهلاك وعرضه، الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية، العدد 69، الصادرة بتاريخ 1993/10/23.
24. قرار وزاري مؤرخ في 25 مارس 2014، يجعل منهج الكشف عن العوامل الملونة في اللحوم ومنتجات اللحوم عن طريق الإستشراب (الكروموتوغرافيا) على الطبقة الرقيقة إجباريا، الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية، العدد 22، الصادرة بتاريخ 2014/03/29.
25. علي كامل يوسف الساعد، المرجع السابق، ص 31.
26. المرجع نفسه، ص 32.
27. ديمان جون، أساسيات كيمياء الأغذية، ترجمة حنفي هاشم وأحمد عسكر، الدار العربية للنشر والتوزيع، القاهرة، 1996، ص 340.
28. تجدر الإشارة إلى أن المشرع الجزائري استثنى من مجال تطبيق هذا المرسوم الإضافات الغذائية الموجهة للاستهلاك الحيواني، المادة 02 من المرسوم التنفيذي رقم 214/12، المرجع السابق.



29. الملحق الثالث الذي يحدد قائمة المضافات التي يمكن إدماجها في المواد الغذائية والحدود القصوى لها من المرسوم التنفيذي 214/12.
30. الملحق الأول الخاص بقائمة المضافات الغذائية المرخص بها في المواد الغذائية من المرسوم التنفيذي رقم 214/12.
31. المادة 08 من المرسوم التنفيذي رقم 214/12.
32. المادة 09 من المرسوم التنفيذي رقم 214/12.
33. بودالي مُجَّد، حماية المستهلك في القانون المقارن - دراسة مقارنة مع القانون الفرنسي -، دار الكتاب الحديث، مصر، 2006.
34. Mohammed Ouzeroual, L'obligation D'information en matière de protection du consommateur, *Revue défense*, n 06, octobre, 2011, p 11- 12.
35. تنص المادة 09 من المرسوم التنفيذي رقم 378/13 المؤرخ في 09 أكتوبر 2013 يحدد الشروط والكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك، الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية، العدد 58، الصادرة بتاريخ 11/18/2013 على: "يجب أن يحمل تغليف المواد الغذائية العبء مسبقا والموجهة للمستهلك أو للجماعات، كل المعلومات المنصوص عليها في هذا المرسوم".
36. قانون 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم، المرجع السابق.
37. المرسوم التنفيذي رقم 378/13 يحدد الشروط والكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك، المرجع السابق.
38. المادة 03 الفقرة 14 من المرسوم التنفيذي رقم 378/13 المحدد للشروط والكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك، المرجع السابق.
39. علي مُجَّد جعفر، المبادئ الأساسية في قانون العقوبات الاقتصادي وحماية المستهلك، المؤسسة الجامعية للدراسات والنشر والتوزيع، الدار البيضاء، د.س.ن، ص 54.
40. المادة 11 الفقرة 01 من المرسوم التنفيذي رقم 378/13، المحدد لشروط وكيفيات إعلام المستهلك، المرجع السابق.
41. المادة 15 من المرسوم التنفيذي رقم 378/13، المحدد لشروط وكيفيات إعلام المستهلك، المرجع السابق.
42. علي محمود علي حموده، الحماية الجنائية للتصنيع الغذائي في ضوء التشريعات المطبقة، دار النهضة العربية، مصر، 2003، ص 178.
43. المادة 18 من قانون 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، المرجع السابق.
44. أمانج رحيم أحمد، حماية المستهلك في نطاق العقد - دراسة تحليلية مقارنة في نطاق القانون المدني -، شركة المطبوعات الجامعية للتوزيع والنشر، بيروت، لبنان، 2010، ص 164.
45. زاهية حورية سي يوسف، المسؤولية المدنية للمنتج، دار هومه، الجزائر، 2009، ص 164.
46. المادة 17 من قانون 03/09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم، والمادة 09 من المرسوم التنفيذي رقم 378/13، المحدد لشروط وكيفيات إعلام المستهلك، المرجع السابق.
47. لهادتين 36 و 60 من المرسوم التنفيذي رقم 378/13 المحدد للشروط والكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك.<sup>1</sup>
48. Mémento pratique, partie concurrence consommation 2009-2010, Edition francis Lefebvre, 2009, p708.
49. مُجَّد العروصي، الإلتزام بالإعلام في مرحلة تكوين العقد مع إدخال قانون الإستهلاك رقم 08-31 وقانون سلامة المنتوجات والخدمات رقم 24-09، د.د.ن، مكناس، المغرب، 2012، ص 192.
50. قانون رقم 05/91 المؤرخ في 16 جانفي 1991، المتضمن تعميم استعمال اللغة العربية، الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية، العدد 03، الصادرة بتاريخ 16/01/1991، معدل ومتمم بالأمر رقم 30/96 المؤرخ في 21 ديسمبر 1996، الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية، العدد 81، الصادرة بتاريخ 22/12/1996.
51. قرار وزاري مؤرخ في 28 فيفري 2009، يتضمن الإعفاء من الإشارة على الوسم لرقم الحصة لبعض المواد الغذائية، الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية، العدد 19، الصادرة بتاريخ 25/03/2009.
52. أنظر: نص المادة 32 من المرسوم التنفيذي رقم 378/13 المتعلق بتحديد شروط وكيفيات إعلام المستهلك، المرجع السابق.<sup>1</sup>
53. M. kahloula et G.mekamcha, la protection de consommateur en droit algérien, *revu idara*, volumes, N°2, 1995, p28.
54. سي يوسف زاهية حورية، الإلتزام بالإفشاء عنصر من عناصر ضمان المستهلك، *المجلة النقدية للقانون والعلوم السياسية*، جامعة تيزي وزو، العدد الثاني، 2009، ص 05.
55. المادة 12 من المرسوم التنفيذي رقم 214/12، المرجع السابق.
56. حددت المادة 03 الفقرة 07 المقصود بالطرق الحسنة للصنع بأنه: "تستعمل هذه العبارة عند عدم وجود أية تحديد للكمية القصوى، غير أنه يجب استعمال المضافات الغذائية بأقل مقدار ممكن للحصول على المفعول المرجو".
57. عرفت المادة 03 الفقرة 13 من المرسوم التنفيذي رقم 214/12 المستحضرات الموجهة للرضع بأنها: "بديل لحليب الأم أو مستحضرات موجهة للرضع تشبع بذاتها حاجات تغذية الرضع الذين يعانون اضطرابات أو أمراضا أو حالات مرضية خاصة أثناء الأشهر الأولى من الحياة إلى غاية إدخال تغذية مكملة ملائمة".
58. قرار وزاري مشترك مؤرخ في 23 فيفري 2012، يتضمن المصادقة على النظام التقني الجزائري الذي يحدد خصائص وشروط وكيفيات عرض المستحضرات الموجهة للرضع، الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية، العدد 19، الصادرة في 19 سبتمبر 2012.
59. تنص المادة 51 من المرسوم التنفيذي رقم 140/17، المؤرخ في 11/04/2017، يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع للإستهلاك البشري، الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية، العدد 24، الصادرة بتاريخ 17/04/2017 على أنه: "يجب ألا تكون المواد المكونة لتغليف المواد الغذائية مصدرا للتلوث".

60. La directive européenne n°85/374 CEE du 25 juillet 1985 relative au rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des Etats membre en matière de responsabilité du fait des produits défectueux. JOCE, 07 aout1985, n°210.

61. المر سهام ، التزام المنتج بالسلامة-دراسة مقارنة-، مذكرة ماجستير في القانون الخاص ، جامعة تلمسان ، كلية الحقوق ، 2008-2009 ، (غير منشورة) ، ص 142.
62. Mémento pratique, op .cit, p 1135.
63. روم عطية نو ، الحماية الجنائية للمستهلك من الغش في المعاملات التجارية- دراسة مقارنة ، دار المطبوعات الجامعية ، الإسكندرية ، 2014 ، ص 110.
64. أحمد مُجد محمود خلف ، الحماية الجنائية للمستهلك في القوانين الخاصة- دراسة مقارنة-، المكتبة العصرية ، المنصورة ، 2008 ، ص 84.
65. فاطمة بحري ، الحماية الجنائية للمستهلك ، بحث مقدم لنيل درجة الدكتوراه في القانون الخاص ، جامعة تلمسان ، كلية الحقوق والعلوم السياسية ، 2013-2013 ، (غير منشورة) ص 97.
66. المرجع نفسه ، ص 97.
67. المرسوم التنفيذي رقم 210/04 المؤرخ في 2004/07/28 ، يحدد كيفية ضبط المواصفات التقنية للمغلفات المخصصة لاحتواء مواد غذائية مباشرة أو أشياء معدة للأطفال ، الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية ، العدد 47 ، الصادرة بتاريخ 2004/07/28.
68. شعباني (حنين) نوال ، التزام المتدخل بضمان سلامة المستهلك في ضوء قانون حماية المستهلك وقمع الغش ، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في المسؤولية المهنية ، جامعة تيزي وزو ، كلية الحقوق والعلوم السياسية ، 2012 ، (غير منشورة) ، ص 57.
69. الوعاء حسب نص المادة 03 من المرسوم التنفيذي رقم 378/13 يحدد الشروط والكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك: " كل تغليف متصل مباشرة بمنتج موجه للتوزيع كوحدة مفردة ، سواء كانت التعبئة تغطيه كليا أو جزئيا ، ويشمل هذا التعريف الأوراق المستعملة للتعبئة. ويمكن أن يحتوي الوعاء على عدة وحدات أو أصناف من التعبئة عند تقديمه للإستهلاك."
70. قرار وزاري مؤرخ في 26 جوان 2000 ، يتعلق بمواصفات مياه الشرب الموضبة مسبقا وكيفيات عرضها ، الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية ، العدد 51 ، الصادرة بتاريخ 2000/08/20.
71. قرار وزاري مشترك مؤرخ في 23 فيفري 2012 ، يتضمن المصادقة على النظام التقني الجزائري الذي يحدد خصائص وشروط وكيفيات عرض المستحضرات الموجهة للرضع ، الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية ، العدد 19 ، الصادرة بتاريخ 19 سبتمبر 2012.
72. زاهية حورية سي يوسف ، المسؤولية المدنية للمنتج ، المرجع السابق ، ص 175.
73. المادة 51 من المرسوم التنفيذي 140/17 ، المرجع السابق.
74. الفقرة الأولى من المادة 52 من المرسوم التنفيذي 140/17 ، المرجع نفسه.
75. الفقرتين الثانية والثالثة من المادة 52 من المرسوم التنفيذي رقم 140/17 ، المرجع نفسه.
76. بركات كريمة ، التزام المنتج بإعلام المستهلك ، مجلة معارف ، جامعة البويرة ، عدد 06 جوان 2009 ، ص 157.
77. المرسوم التنفيذي رقم 299/16 المؤرخ في 23 نوفمبر 2016 ، يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية ، وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم ، الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية ، العدد 69 ، الصادرة بتاريخ 2016/11/25.
78. مرسوم تنفيذي رقم 04/91 ، المؤرخ في 19 جانفي 1991 ، يتعلق بالمواد المعدة لكي تلامس الأغذية ومستحضرات تنظيف هذه المواد ، الجريدة الرسمية للجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية ، العدد 04 ، الصادرة بتاريخ 1991/01/24 (ملغى).
79. المادتين 12 و13 من المرسوم التنفيذي رقم 299/16 ، يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية ، وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم ، المرجع السابق.
80. قرواش رضوان ، المرجع السابق ، ص 64.
81. المادة 14 من المرسوم التنفيذي 299/16 ، المرجع السابق.
82. المادة 16 من المرسوم التنفيذي 299/16 ، المرجع نفسه.
83. المادة 08 من المرسوم التنفيذي 299/16 ، المرجع نفسه.
84. المادة 24 من المرسوم التنفيذي ، 299/16 ، المرجع نفسه.
85. المادة 26 من المرسوم التنفيذي 299/16 ، المرجع نفسه.