جامعة أكلي محند أولحاج - البويرة
كلية الحقوق والعلوم السياسية

مسؤولية المتدخل عن ضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري في التشريع الجزائري

مذكرة لنيل شهادة الماستر في القانون
تخصص: قانون أعمال

إعداد الطالبة:
- عيشوش كريمة

تحت إشراف الأستاذ:
د- حملاجي جمال

لجنة المناقشة:

الأستاذ: د - كمون حسين.....رئيسا
الأستاذ: د- حملاجي جمال.....مشرفا ومقررا
الأستاذ: د ـ لكحل صالح.....ممتحنا

تاريخ المناقشة: 2026/06/23

الإهداء

أهدي ثمرة جهدي إلى:

روح والدي العزيزين اللذين ادعوا لهما بالرحمة و المغفرة وان يسكنهما الله الفردوس الأعلى

إلى زوجي كريم الذي ساندني في انجاز هذا العمل.

وأبنائي: ليدية، ريان، أمين

إلى إخوتي وأخواتي كل باسمه.

إلى عائلة عيشوش أينما كانوا كبيرا وصغيرا

إلى عائلة زوجي الكريم بوعشاش

والى كل من يعرفني من قريب أو بعيد

إلى كل من علمني حرفا

شكر وتقدير

الحمدلله الذي أعانني على إتمام هذا العمل المتواضع و أنار لي درب العلم

أتوجه بجزيل الشكر و الامتنان إلى الأستاذ المشرف الدكتور حملاجي جمال الذي مدّ لي يد المساعدة في إتمام هذا العمل.

و إلى كل من ساعدني في انجاز هذا البحث.

قائمة المختصرات

الإختصار	الكلمة
أ	الأستاذ
د	الدكتور
ج ر	الجريدة الرسمية
ص	الصفحة
د ذ س ن	دون ذكر سنة النشر
ط	الطبعة
ف	الفقرة
Numéro	N
Page	P
OuvragePrécédemment Cité	Op.cit
Revue de la Recherche Juridique	R. R.J

مقـدمـــة:

شهد العالم خلال العقود الأخيرة تطورات متسارعة في مجال الصناعة الغذائية رافقتها تحولات عميقة في أساليب إنتاج الأغذية وحفظها وتغليفها وتوزيعها، وقد افرز هذا التطور توسعا في استعمال المواد المخصصة لملامسة الأغذية الموجهة للاستهلاك البشري سواء تعلق الأمر بمواد التعبئة والتغليف، أو الأوعية والحاويات المستعملة في التخزين والنقل، أو التجهيزات والآلات المستخدمة في مختلف مراحل السلسلة الغذائية.

أصبحت هذه المواد عنصرا أساسيا لا يمكن الاستغناء عنه في المنظومة الغذائية الحديثة بالنظر إلى دورها في المحافظة على جودة المنتجات الغذائية وإطالة مدة صلاحيتها لضمان وصولها إلى المستهلك في ظروف صحية مناسبة.

غير أنّ تنامي الاعتماد على هذه المواد صاحبه ظهور العديد من الإشكالات المرتبطة بمدى سلامتها وتأثيرها على الصحة العامة، خاصة بعد أن ثبتت الدراسات العلمية إمكانية انتقال بعض الجزيئات المكونة لهذه المواد إلى الأغذية التي تلامسها بصورة مباشرة أو غير مباشرة، وهو ما قد يؤدي إلى تلويثها بعناصر تشكل خطرا على صحة المستهلك.

وقد ازدادت خطورة هذه المسألة مع تنوع المواد المستعملة في الصناعات الغذائية الحديثة، لاسيما البلاستيك والمعادن والورق المقوى، وما قد تحتويه من إضافات صناعية أو ملوثات ناتجة عن عمليات التصنيع أو التخزين.

أمام هذه المخاطر المحتملة لم يعد ضمان سلامة الغذاء يقتصر على مراقبة شروط إنتاجه فحسب، بل أصبح يشمل أيضا مراقبة جميع المواد والأدوات التي تدخل في محيطه أو تتصل به خلال مراحل الإنتاج، ومن هذا المنطلق برزت الحاجة إلى تبني قواعد قانونية وتنظيمية تهدف إلى ضبط شروط تصنيع وتوزيع وتخزين واستعمال المواد الملامسة للأغذية، بما يضمن عدم إضرارها بصحة المستهلك وعدم تأثيرها على الخصائص الطبيعية أو الكيميائية أو الحسية للمنتجات الغذائية.

تعد حماية المستهلك من الأخطار المرتبطة بالمنتجات المعروضة للتداول، من أهم الأهداف التي تسعى إليها الدول الحديثة في إطار تكريس متطلبات الأمن الصحي والغذائي لذلك اتجهت الأنظمة القانونية المعاصرة إلى تطوير قواعد خاصة بالسلامة الصحية للمنتجات، وتوسيع نطاق المسؤولية القانونية لتشمل مختلف الفاعلين والمتدخلين في السوق بما يضمن توفر أعلى درجات الحماية للمستهلك.

وفي الجزائر، أولى المشرع اهتماما متزايدا بحماية المستهلك وضمان سلامة المنتجات الموجهة للاستهلاك البشري، وهو ما تجسد من خلال سن مجموعة من النصوص التشريعية والتنظيمية التي تؤسس لمنظومة قانونية متكاملة في مجال حماية المستهلك وقمع الغش ومراقبة مطابقة المنتجات، كما امتد هذا الاهتمام إلى تنظيم المواد الملامسة للأغذية باعتبارها أحد العناصر المؤثرة بصورة مباشرة في السلامة الصحية للمنتجات الغذائية، وقد استند المشرع في ذلك إلى مقاربة وقائية تقوم على جملة من الشروط والمعايير التقنية والقانونية التي يجب احترامها قبل طرح هذه المواد في السوق أو استعمالها في النشاطات المرتبطة بالغذاء.

يكتسي موضوع المواد الملامسة للأغذية، أهمية خاصة بالنظر إلى خصوصية الدور الذي تؤديه داخل السلسلة الغذائية، فهي لا تعد منتجات غذائية في حد ذاتها، إلا أنّ علاقتها المباشرة بالغذاء تجعل أي خطأ في تصنيعها أو تركيبها أو استعمالها مصدرا محتملا للمخاطر الصحية، من ثمّ أصبح ضمان سلامتها يشكل التزاما قانونيا يقع على عاتق المتدخلين، سواء كانوا منتجين أو مستوردين أو موزعين أو مسوقين، ذلك في إطار منظومة متكاملة تهدف إلى الوقاية من المخاطر قبل وقوعها بدلا من الاختصار على معالجة أثارها بعد تحقق الضرر.

كما أن التطور الذي عرفه قانون حماية المستهلك أدى إلى إعادة النظر في التصور التقليدي للمسؤولية القانونية، حيث لم يعد يكفي إثبات وقوع الضرر فحسب، بل أصبح

المتدخل ملزما باتخاذ جميع التدابير اللازمة لضمان سلامة المنتجات بما فيها المواد الملامسة للأغذية التي يضعها للتداول والاستهلاك، وقد أدى ذلك لبروز التزام قانوني مستقل يعرف بالتزام السلامة، الذي يفرض على المتدخلين بذل عناية خاصة لمنع المخاطر المرتبطة بمنتجاتهم، ويشكل أساسا لتحميلهم المسؤولية عند الإخلال به.

تزداد أهمية دراسة مسؤولية المتدخل في مجال المواد الملامسة للأغذية بالنظر إلى تعدد الأطراف المتدخلة في عمليات الإنتاج، الأمر الذي يثير إشكالات قانونية تتعلق بتحديد الشخص المسؤول عن الضرر، وطبيعة الالتزامات المفروضة عليه، ومدى كفاية القواعد القانونية القائمة لضمان حماية فعالة للمستهلك، كما تبرز أهمية هذا الموضوع من خلال ارتباطه الوثيق بالسياسات العمومية الرامية إلى تحقيق الأمن الغذائي والصحي وتعزيز الثقة في المنتجات المتداولة داخل السوق الوطنية.

تتجلى الأهمية العلمية في كونه يجمع بين عدة فروع قانونية، من بينها قانون حماية المستهل، القانون المدني، القانون الجزائي والإداري، إضافة إلى ارتباطه بالجوانب التقنية والعلمية المتعلقة بسلامة المواد الملامسة للأغذية، كما أن حداثة بعض النصوص التنظيمية المنظمة لهذا المجال تجعل منه موضوعا خصبا للبحث والتحليل القانوني.

أما من الناحية العملية، فان هذه الدراسة تسهم في توضيح الأحكام القانونية التي تحكم نشاط المتدخلين في هذا المجال، وتساعد على إبراز حدود مسؤولياتهم والآثار المترتبة على مخالفة التزاماتهم.

يرجع اختيارنا لهذا الموضوع إلى جملة من الأسباب الذاتية والموضوعية :

الأسباب الذاتية:

-ميولي الشخصية إلى المواضيع التي تطرح تحديات واقعية وعملية لاسيما المواضيع المرتبطة بحماية المستهلك والصحة العامة.

-الرغبة في الدراسات القانونية والاهتمام بمستجداته المتعلقة بسلامة المنتجات التي تشمل المواد الملامسة للأغذية.

-السعي إلى التعمق في الإطار المنظم للمواد الملامسة للأغذية باعتباره موضوعا حديثا نسبيا في الدراسات القانونية.

الأسباب الموضوعية:

من الأسباب الموضوعية التي ساهمت في اختيارنا لهذا الموضوع كون سلامة الغذاء أصبح من الأولويات التي لا يمكن تحقيقها إلا من خلال ضمان سلامة المواد الملامسة لها وذلك بتنوير إرادة المستهلك بالاختيار السليم الذي يضمن سلامته وأمنه.

-تزايد استعمال المواد الملامسة للأغذية في مختلف القطاعات الغذائية.

-تنامي المخاطر الصحية المرتبطة بعرض مواد ملامسة للأغذية غير مطابقة للمواصفات القانونية والصحية، بسبب ضعف خبرة المستهلك أمام ما يكتسيه المتدخل من معلومات وأساليب اغرائية تدفعه إلى اقتناء الأشياء واللوازم المعدة لملامسة الغذاء خاصة مواد التعبئة والتغليف دون أن يعي خطورتها.

وتهدف هذه الدراسة إلى تحقيق جملة من الأهداف أهمها:

يكمن الهدف الأساسي من هذه الدراسة في تعريف المواد الملامسة للأغذية، وإبراز المخاطر التي قد تنجم عن استعمال المواد الملامسة للأغذية غير المطابقة لمتطلبات السلامة.

-دراسة الآليات القانونية المعتمدة لضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية في التشريع الجزائري وتحديد الالتزامات القانونية الواقعة عن المتدخل بالتزامات ضمان السلامة.

-تحليل صور المسؤولية المترتبة عن إخلال المتدخل بالتزامات ضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية.

بناءا على ماتم ذكره سابقا تثار الإشكالية التالية:

إلى أي مدى تمكن المشرع الجزائري من تحقيق التوازن بين ضمان سلامة المواد الملامسة للاغذية الموجهة للاستهلاك البشري لحماية المستهلك من جهة وضمان حرية النشاط الاقتصادي من جهة أخرى؟

لمعالجة هذه الإشكالية تم الاعتماد أساسا على المنهج التحليلي من خلال دراسة النصوص التشريعية والتنظيمية ذات الصلة بالموضوع وتحليل أحكامها، مع الاستعانة بالمنهج الوصفي لبيان الجوانب الفنية المرتبطة بالمواد الملامسة للأغذية والمخاطر الناجمة عنها.

اقتضت طبيعة الموضوع دراسة ماهية المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري والأساس التشريعي المنظم لها مع تحديد مواصفاتها والمعايير الواجب احترامها وفقا لوظيفتها وتركيبها، فضلا عن التطرق إلى الأخطار المرتبطة بها وآليات الوقاية المعتمدة للحد من أثارها (الفصل الأول)، ودراسة المسؤولية المترتبة عن المتدخل في الإخلال بالتزامات ضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري وذلك من خلال بيان الالتزامات القانونية الملقاة على عاتقه المتمثلة في التزام امن وسلامة هذه المواد ومطابقتها للمقاييس القانونية وكذا الالتزام بالإعلام والرقابة المسبقة فضلا عن تحليل صور المسؤولية سواء كانت مدنية أو جزائية مع بيان الجزاءات المدنية والإدارية المقررة في هذا المجال (الفصل الثاني).

الـفـصل الأول:

نطاق ضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري

يشكل ضمان سلامة الأغذية الموجهة للاستهلاك البشري، احد أهم الأهداف التي تسعى الدول إلى تحقيقها في إطار حماية الصحة العامة وصون حقوق المستهلك، لكن حديثا لم يعد الاهتمام مقتصرا على سلامة المادة الغذائية فحسب، بل امتد ليشمل العناصر التي تتصل بها كآلات و أدوات تصنيعها و مواد تعبئتها و تغليفها التي تؤدي دورا أساسيا في المحافظة على جودة المنتجات الغذائية وضمان صلاحيتها للاستهلاك، الا ان يمكن لهذه المواد أن تؤثر سلبا على الغذاء بتلويثه، الأمر الذي جعل التشريعات الحديثة بما فيها المشرع الجزائري يولي لها اهتماما بتحديد ماهيتها عن طريق ضبطها بمجموعة من القواعد القانونية والصحية بإدراجها ضمن الإطار التنظيمي المتعلق بحماية المستهلك، وتمييزها عن غيرها من المنتجات المستعملة في القطاع الغذائي، بإظهار مواصفاتها التركيبية والوظيفية (المبحث الأول).

غير أن هذه القواعد والمعايير القانونية التي اقرها المشرع الجزائري لضبط وضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية لا ينفي إمكانية نشوء مخاطر صحية ناجمة عن عدم مطابقة هذه المواد للمعايير القانونية والصحية، تزداد هذه الإشكالية بالتزايد المستمر للمواد الصناعية المستعملة في المواد الملامسة للأغذية خاصة في التعبئة وتغليف المواد الغذائية وما قد يترتب عنها من انتقال بعض المركبات الكيميائية والملوثات الفيزيائية إلى الغذاء، أو أحياء دقيقةقادرة على التأثير في سلامتها وصحة المستهلك، قد دفعت هذه الاعتبارات مختلف الدول ومن بينها الجزائر إلى استحداث آليات وقائية قبل تحقق أثارها الضارة من

خلال اعتماد أنظمة رقابية متطورة تجمع بين المتطلبات القانونية و وسائل التعبئة الحديثة (المبحث الثاني).

المبحث الأول:

ماهية المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري.

تعد سلامة الغذاء من القضايا التي تحضا باهتمام متزايد على المستويين الوطني والدولي، نظرا لارتباطها المباشر بصحة المستهلك وحمايته من المخاطر الصحية المحتملة، وتعتبر المواد الملامسة للأغذية من بين العناصر المؤثرة في سلامة الغذاء فهي تشمل جميع المواد والأدوات التي من شانها أن تتلامس مع الأغذية أثناء مراحل الإنتاج.

تكتسب هذه المواد أهمية خاصة لما قد ينتج عن تفاعلها مع الأغذية الملامسة لها بالنظر إلى إمكانية انتقال بعض مكوناتها الكيميائية أو الفيزيائية إلى المادة الغذائية نتيجة التلامس المباشر أو غير المباشر، الأمر الذي قد يؤثر في جودة الغذاء وسلامته وصلاحيته للاستهلاك. لذلك حضيت هذه المواد باهتمام متزايد من قبل المشرع الجزائري الذي أولى لها اهتماما بالغا بتحديد ماهيتها لتمييزها عن غيرها من المواد ذات الصلة بما يسمح بتحديد تنظيمها التشريعي الخاصة بها لضبط شروط تصنيعها وتركيبها وتخزينها ونقلها بما يضمن سلامتها وسلامة المواد الغذائية (المطلب الأول).

فمن الناحية التقنية لا يكفي إخضاع المواد الملامسة للأغذية لتنظيم قانوني يحدد شروط تداولها و ضوابط استعمالها لضمان سلامتها، بل يتعين أيضا أن يستجيب تصنيعها لجملة من المواصفات التي تضمن أداء وظائفها المستعملة خاصة في تعبئة و تغليف الغذاء للمحافظة على جودته دون التأثير سلبا على سلامته وخصائصه، فالتطور التكنلوجي الذي شهده قطاع الصناعات الغذائية أدى إلى ظهور أنواع متعددة من المواد

الملامسة للأغذية تختلف من حيث طبيعتها ووظائفها وتركيبها كالبلاستيك والمعادن والورق، الأمر الذي يقتضي تحديد مواصفاتها من حيث وظيفتها وتركيبها (المطلب الثاني).

المطلب الأول

مفهوم المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري وأصنافها.

أدى التطور المتسارع في صناعة الأغذية ووسائل تصنيعها وتعبئتها ونقلها وتوزيعها إلى تزايد الاعتماد على مختلف المواد التي تتلامس مع الأغذية أثناء مراحل إنتاجها وتداولها فهي تشمل كل المواد والآلات والأدوات والأواني التي من شانها تتلامس مع الغذاء. وتكتسب هذه المواد أهمية خاصة بالنظر إلى ارتباطها الوثيق بسلامة المواد الغذائية وجودتها، إذ يمكن أن تؤثر في خصائصه، أو تشكل مصدرا للخطر إذا لم تستوف الشروط الصحية المطلوبة، ولتفادي ذلك برزت الحاجة إلى تحديد تعريف المواد الملامسة للأغذية (الفرع الأول)، فضلا عن ذلك تحديد الضوابط والقواعد القانونية التي تنظمها (الفرع الثاني).

الفرع الأول:

تعريف المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري.

تعتبر المواد الملامسة للأغذية جزءا حيويا من سلسلة الغذاء بحيث لا تكتمل سلامة المواد الغذائية إلا بسلامة المواد المعدة لملامستها، خاصة في وقتنا الحاضر أمام انتشار استخدام تكنلوجيا الحديثة في ميدان تغليف الأغذية وسعي المتدخلين[1] إلى جذب المستهلك وحرصهم على الوصول إلى أعلى نسب من التسويق باستخدام المواد الجذابة و اللامعة دون

[1]- **انظر**:المادة 3 فقرة 7من قانون 09-03 المؤرخ في 2009/02/25 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش المعدل و المتمم بالقانون رقم 18- 09 المرخ في 06/10/ 2018، ج ر ، رقم 40 الصادر في 2018/06/13.

الاهتمام بمصالح المستهلك الاقتصادية وسلامته الصحية، مع ملاحظة زيادة معتبرة في معدلات الاستهلاك دون وعي من المستهلك، بمدى ملائمة هذه المواد المطروحة للتداول لصحته وسلامته [1].

إزاء هذه المساعي تعاظمت أهمية وضع سياسة شاملة وناجعة لحماية المستهلك من هذه المواد من طرف الهيئات الدولية لسلامة الغذاء وكذا المشرع الجزائري الذي كرس ضمان امن وسلامة وصحة المستهلك في نص المادة 62 من الدستور [2].

عرفت الهيئة القومية المصرية لسلامة الغذاء المواد الملامسة للأغذية في المادة 02 من قرار مجلس الإدارة على أنها تشمل جميع أواني والأوعية والعبوات والأغلفة والأدوات وخطوط التصنيع والأجهزة التي تستخدم في طهي المواد الغذائية و/أو تحضيرها و /أو حفظها و / أو نقلها و /أو تداولها [3].

أما الاتحاد الأوربي لضمان سلامة المواد والمنتجات التي تلامس الأغذية عرف مواد الملامسة للأغذية على أنها أي مواد أو أدوات مثل (العبوات، الأواني، الآلات) تلامس الغذاء مباشرة ويجب أن تكون آمنة خاملة كيميائيا أن ولا تنقل مكوناتها للغذاء بكميات ضارة أو تغيير من خصائصه [4].

---

[1]- عمر محمد عبد الباقي، الحماية العقدية للمستهلك، منشأة المعارف، الإسكندرية، 2004، ص02.

[2] - **أنظر:** المادة 62 من دستور الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية الصادر بتاريخ 1996/11/28 بموجب المرسوم الرئاسي رقم 96- 438 المؤرخ في 1996/12/7 المعدل بموجب المرسوم الرئاسي رقم 20-251 المؤرخ في 2020/09/15،ج ر ،رقم 54 الصادر بتاريخ 2020/09/16.

[3]- قرار مجلس الإدارة، الهيئة القومية لسلامة الغذاء بشأن القواعد الفنية الملزمة للمواد و الأدوات الملامسة للأغذية، الوقائع المصرية، رقم 17 لسنة 2022، ملحق ج ر، عدد 230 تابع (د) في 18 أكتوبر. 2022hptts://www.scribd.com ، تم الاطلاع على الربط بتاريخ 01 /2026/02.

[4]- اللائحة الإطارية الأوربية EC رقم 1935/2004 تحدد متطلبات السلامة الأساسية لجميع المواد و الأدوات التي تلامس الغذاء. hptts://www.legislation.gov.uk ، تم الاطلاع على الربط بتاريخ 2026/02/10.

المشرع الجزائري هو الأخر أولى اهتماما كبيرا بالمواد الملامسة للأغذية فهو لم يكتفي بالضوابط و القواعد الوقائية بل أضاف قاعدة أخرى تتعدى المادة الغذائية بذاتها لتشمل حتى المواد المخصصة لملامستها بحيث عرف في المادة 04 فقرة 01 من المرسوم التنفيذي رقم 16-299 الذي يحدد شروط و كيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية ومستحضرات تنظيف هذه اللوازم، الذي الغي المرسوم التنفيذي رقم 91-04 المتعلق بالمواد المعدة لكي تلامس الأغذية ومستحضرات تنظيف هذه اللوازم، المواد المعدة لملامسة الأغذية بأنها كل تجهيز وعتاد و معدات و تغليف و كل آلة أخرى، مهما كانت المادة، موجهة في استعمالها العادي لملامسة المواد الغذائية[1].

من خلال هذه المادة، الملاحظ أن المشرع قد شمل المواد المعدة لملامسة الأغذية في كل من التجهيزات والعتاد والتغليف ، وغيرها من المواد و المنتوجات المعدة لكي تلامس الأغذية كالآلات المخصصة لإنتاج و تحويل المنتوجات الغذائية [2]، ويقصد أيضا في هذا السياق أن المادة المصنعة من ماكينات للصناعة الغذائية آلات المزج الخلط التعبئة التغليف أو الحاملة للغذاء بمختلف نوعيتها وهذا ما يشير إلى نوع المادة سواء كانت بلاستيكية أو مطاطية[3]، تهدف هذه المواد إلى حفظ سلامة وجودة الغذاء كما يجب أن تكون آمنة خاملة كيميائيا و لا تنقل مواد ضارة للغذاء الذي تمسه.

---

[1] - مرسوم تنفيذي رقم 16-299 المؤرخ في 23 نوفمبر 2016 يحدد شروط و كيفيات استعمال الأشياء و اللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية و كذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم ،ج ر عدد 69، الصادر بتاريخ 2016/12/23.

[2] - **فاتح بن خالد** ،"القواعد الوقائية لتحقيق أمن المنتوجات الغذائية"، مجلة الآداب و العلوم الاجتماعية، ،جامعة الحاج لخضر ،باتنة 01 ، مجلد 17 عدد 01 ، سنة ،2020 ،ص 147.

[3] - **رتيبة بعيسي** ، بالطيبي أمال،حماية المستهلك في مجال المنتجات الغذائية، مذكرة ماستر في ميدان الحقوق و العلوم السياسية، تخصص قانون أعمال، كلية الحقوق و العلوم السياسية، جامعة محمد خيضر ، بسكرة ، سنة 2014 ، ص 24.

الفرع الثاني:

التنظيم التشريعي للمواد الملامسة للأغذية

الموجهة للاستهلاك البشري.

حرص المشرع على ضبط كل ما يعد لملامسة المواد الغذائية من مواد معدة للتغليف والأجهزة المستخدمة في إنتاج المواد الغذائية بقواعد صارمة [1]، إذ نص في المادة 05 و06 من المرسوم التنفيذي 16-299 السابق الذكر على وجوب كون الأشياء واللوازم الموضوعة في السوق ضمن الشروط العادية للاستعمال أو الممكن توقعها مضمونة و تتوفر على الأمن بالنظر إلى الاستعمال المشروع المنتظر منها، وان لا تلحق ضررا بصحة المستهلك وأمنه ومصالحه، كما يجب أن تصنع الأشياء واللوازم المحددة في المادة 4 من هذا المرسوم ، فقط من مركبات لا تشكل أي خطر على صحة المستهلكين وأمنهم [2].

من خلال هذه المادتين تظهر صرامة المشرع في ضمان امن المنتجات الغذائية من خلال تدخله في إنتاج الأشياء واللوازم المعدة لملامستها، إذ أقر على إلزامية كون هذه المواد مصنوعة من مركبات لا تضر بالمادة الغذائية وفقا لظروف الصنع الجيدة.

غير أن المادة 03 من المرسوم التنفيذي رقم 16-299 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم قد استثنت من مجال تطبيقه وبالتالي من مفهوم المادة 04 فقرة 1 الأشياء واللوازم ما يلي:

- الأشياء واللوازم المقدمة كمنتوجات عميقة.

---

[1] - **مرباح صليحة** ، القواعد القانونية لتحقيق امن المنتوجات الغذائية ، الملتقى الوطني الخامس حول أثر التحولات الاقتصادية على تعديل قانون حماية المستهلك ، جامعة الشلف يومي 5 و6 ديسمبر 2012 ، ص 7 و8.

[2] - **انظر:** المواد 5 و 6 من مرسوم تنفيذي رقم 16-299 الذي يحدد شروط و كيفيات استعمال الأشياء و اللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية و كذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم، السالف ذكره.

- أشياء ولوازم التلبيس والطلاء كلوازم تلبيس قشرات الأجبان أو المنتوجات اللحمية النيئة أو المطهية أو الفواكه التي تشكل جزءا من المواد الغذائية والقابلة للاستهلاك مع هذه المواد.

اشترط أيضا المشرع في نص المادة 07 فقرة 01 من القانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش على أن لا تحتوي التجهيزات واللوازم والعتاد والتغليف وغيرها من الآلات المخصصة لملامسة المواد الغذائية، إلا على اللوازم التي لا تؤدي إلى إفسادها [1].

كما اوجب المشرع في المادة 12 المرسوم التنفيذي رقم 16-299 السابق الذكر أن يلتزم المصنع أو المستورد أو المنتج لهذه المواد بتقديم شهادة المطابقة، التي تسلم له من طرف هيئات معتمدة تثبت مطابقتها للمتطلبات المنصوص عليها في هذا المرسوم.

وفي إطار المحافظة على صحة المستهلك وأمنه لا يجوز وضع مواد سبق و أن لامست منتوجات أخرى غير غذائية موضع ملامسة للأغذية إلا بترخيص من الوزير المكلف بالنوعية وتذكر في هذه الرخصة ترتيبات الواجب اتخاذها مسبقا لتفادي أي تلوث للأغذية [2]، غير أن بالرجوع إلى المرسوم التنفيذي 16-299 السابق الذكر الذي ألغى المرسوم التنفيذي رقم 91-04 نجد أن المشرع قد حذف هذا الشرط على الرغم من أهميته البالغة إذ بإلغائه يمكن أن تتلامس هذه اللوازم مع منتوجات غذائية سامة مما يتطلب اتخاذ التدابير اللازمة وتقنيات النظافة والتطهير الملائمين لتلقي أي خطر قد يصيب المستهلك في صحته وأمنه [3] .

---

[1] - **نضيرة بوعزة** ،"الالتزام بضمان سلامة المادة الغذائية و نظافتها"، مجلة أبحاث قانونية، تخصص القانون الخاص ، كلية الحقوق و العلوم السياسية، جامعة تيزي وزو، العدد السادس جوان 2018 ، ص 219 ،**أنظر أكثر**: المادة 7 من قانون رقم 09 – 03 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش المعدل والمتمم ،السالف ذكره.

[2] - **مريم طويل** ، "سلامة الأغذية و جودتها :خطوط توجيهية لتقوية النظم الوطنية للرقابة على الأغذية"، مجلة الحقوق و العلوم الإنسانية، ، جامعة أبو بكر بلقايد، تلمسان ، الجزائر، المجلد 16، العدد 02 ، سنة 2023، ص 535.

[3] - **فاتح بن خالد** ،الالتزام بأمن المنتوجات الغذائية في قانون حماية المستهلك، أطروحة مقدمة لنيل شهادة دكتوراه في العلوم ، تخصص قانون أعمال، كلية الحقوق و العلوم السياسية، قسم الحقوق ، جامعة الحاج لخضر، باتنة، جوان 2022 ،ص 182.

وألزم المشرع في المادة 13 من نفس المرسوم التنفيذي رقم 16-299 السالف ذكره على عدم إمكانية وضع في السوق إلا الأشياء واللوازم المحددة في الماد 04 أعلاه التي تحمل على وسمها وعلى فواتير بيعها وكذا على وثائقها المرافقة بيان "للملامسة الغذائية " أما بالنسبة للمواد المعدة لملامسة بعض المنتوجات الغذائية المستوردة أو الموزعة بالجملة نظرا لتركيبتها وطبيعتها فقد اوجب المشرع في المادة 14 من نفس المرسوم أن يحمل وسمها عبارة: للملامسة الحصرية مع ...". متبوعة باسم جنس هذه الأغذية، كما اوجب أن استبعدت المادة 15 من المرسوم التنفيذي رقم 16-299 الذي يحدد شروط وكيفيات توضع هذه العبارة على الفاتورة أو الوثائق المصحوبة لها.

استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية السابق ذكره من حكم هذا الوسم الأواني والأوعية المستعملة في الطبخ والتي تكون بطبيعتها موجهة لملامسة المواد الغذائية [1].

أما بالنسبة للمواد التي لا تتوفر فيها هذه الشروط المنصوص عليها في نص المادة 06، والتي تبدو أنها موجهة بطبيعتها لملامسة المواد الغذائية، فيجب أن تحمل بيان: لا يمكن أن تلامس المواد الغذائية محرر بطريقة مقروءة ومرئية ومتعذر محوها، وهذا ما جاء في نص المادة 16 من نفس المرسوم التنفيذي رقم 16-299، كما اوجب هذا المرسوم في نص المادة7***على انه "يجب أن تصنع هذه الأشياء واللوازم طبقا للطرق الحسنة حتى لا تنقل إلى المواد الغذائية ضمن شروط العادية أو المتوقعة لاستعمالها مركبات بكمية قابلة لما يأتي،***

- ***أن تشكل خطرا أو مخاطرة على صحة المستهلك.***
- ***أن تحدث تغييرا غير مقبول في تركيبها.***

---

[1] - **انظر**: المادة 14 من مرسوم تنفيذي رقم 16- 299 الذي يحدد شروط و كيفيات استعمال الأشياء و اللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية و كذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم ،السالف ذكره.

- أن تفسد مميزاتها العضوية.

ذلك لاستبعاد الأخطار الصحية وتجنب فساد المادة الغذائية، بالإضافة إلى ذلك يحضر بيع المواد الملامسة للأغذية إذا كانت في الظروف العادية لاستعمالها تنطوي على خطر على صحة الإنسان أو ينجر عن ذلك تغيير في تركيب الأغذية أو فساد خصائصها العضوية، كما يحظر استعمال ورق الجرائد لملامسة الأغذية وهذا ما نصت عليه المادة 20 من المرسوم التنفيذي رقم 91-53 المتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عرض الأغذية، ورغم ذلك مازالت تغلف الأسماك والفواكه وبعض المواد الغذائية في ورق الجرائد المضر بصحة المستهلك [1] .

المطلب الثاني:

أصناف المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري.

تتسم المواد الملامسة للأغذية بتنوع كبير بتعدد وظائفها إذ لا تقتصر على احتواء الأغذية أو حفظها من العوامل الخارجية فحسب بل تؤدي ادوار متعددة، فلتحقيق الغاية المرجوة منها دون المساس بسلامة الأغذية أو صحة المستهلك فلا بد من إبراز مواصفاتها حسب الوظيفة التي تؤديها (الفرع الأول).

كما أن هذه المواد تتنوع بتنوع المواد المركبة منها كالبلاستيك، الزجاج، الورق الخشب والألمنيوم أو مزيج من هذه المواد التي تمنح لها مزايا ومخاطر مختلفة باختلاف طبيعتها وتركيبها الكيميائي (الفرع الثاني).

الفرع الأول:

تصنيف المواد الملامسة للأغذية حسب وظيفتها

[1] - **كريمة بركات** ،"التزام المتدخل بسلامة المستهلك في مجال الصناعة الغذائية" ،معارف، قسم العلوم القانونية ،كلية الحقوق و العلوم السياسية، جامعة أكلي محند اولحاج ، البويرة، السنة الثامنة ، ديسمبر 2014، ص121.

تعتبر منظومة التعبئة والتغليف عنصر أساسي في تمكين المنتج من المنافسة في الأسواق العالمية باعتبار أن التعبئة السليمة الواجهة الأولى للسلعة التي يتلقاها المستهلك لأول وهلة، فقد أدت أهمية التغليف السلعي ببعض مفكري التسويق إلى اعتباره من قضايا التخطيط الاستراتيجي للمنتج، فلم يعد دوره يقتصر على حفظ جودة وحماية المواد الغذائية من التلف فحسب بل تعداه وتجاوزه ليرتقي إلى دور بيعي و ترويجي و احد العناصر المهمة المؤثرة على سلوك المستهلك وأصبحت إسهاماته تتم قبل الإنتاج وبعده بالاستفادة من المعلومات المرتدة مما استوجب زيادة الاهتمام ببحوث التغليف بالنسبة للعديد من المنتجات خاصة الغذائية منها في ظل تعدد المواد المستخدمة في تصنيع الغلاف والعبوة [1].

اولا- تعريف التغليف

يعرف التغليف بتعريفات عديدة بحيث يعرف غلاف المنتج انه هو الحاوية ووسيلة إعلام في نفس الوقت حيث يساهم في نقل وتوصيل خصائصه وهويته الفردية، وباعتبار الغلاف النهائي هو الرسالة النهائية يجب أن يصمم ويحضر بطريقة تلبي حاجيات المستهلك [2]، هذا التعريف يؤكد على أهمية التغليف باعتباره الرسالة النهائية التي يحملها أي منتج [3].

عرف المشرع الجزائري التغليف في نص المادة 03 فقرة 3 منالقانون رقم09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش على انه كل تغليف مكون من أي مادة كانت طبيعتها

---

[1] - **سامية سرحان** ،أثر المتطلبات البيئية و التغليف على صادرات الجزائر من المنتجات الغذائية، أطروحة دكتوراه مقدمة كجزء من متطلبات نيل شهادة دكتوراه علوم في العلوم الاقتصادية، تخصص اقتصاد دولي و تنمية مستدامة ،كلية العلوم الاقتصادية و التجارية و علوم التسيير، جامعة سطيف -1- ، السنة 2017 ،ص 02.

[2]- Philippe Devisme, packaging mod d'emploi, dunod, paris, 1944,p :14

[3] - **سامية سرحان** ، المرجع السالف ذكره ، ص 06.

موجهة لتوضيب وحفظ وحماية وعرض كل منتوج يسمح بنقله بشحنه وتفريغه وتخزينه بضمان إعلام المستهلك بذلك، بحيث عبر المشرع عن التعبئات في هذه المادة بالتغليف[1].

- عرف المشرع الغلاف في المادة 02 من المرسوم التنفيذي رقم 04-210 المحدد لكيفيات ضبط المواصفات التقنية للمغلفات المخصصة لاحتواء مواد غذائية مباشرة أو أشياء معدة للأطفال بأنه كل حاو مهما كان شكله أو تركيبه من خشب أو ورق أو زجاج أو قماش أو بلاستيك يحتوي مباشرة على مواد غذائية أو أشياء مخصصة للأطفال وكذا كل كيس مخصص لتوضيبها أو لنقلها [2].

من خلال هذه النصوص يلاحظ أن التغليف يلعب دورا هاما في توضيب المواد الغذائية وحمايتها من التلف وكذا الحفاظ على جودتها وهو من أكثر العناصر فعالية في التأثير على سلوك المستهلك، فهو يساعد على تشكيل إدراك وتصور المستهلك عن السلعة ،كما انه يمثل احد أنواع الجاذبيات البيعية.

ثانيا - تعريف التعبئة

تمثل التعبئة المظهر الخارجي للسلعة بحيث تكون في اتصال مباشر مع المشتري وتعرف بأنها العملية التي يتم بمقتضاه تجهيز المواد الغذائية وتقديمها وفق رغبات المتلقي ووضعه في حيز يحويه ويحافظ عليه بكامل قواه الأدائية طوال عمره الافتراضي [3] ،

كما عرفت أيضا على أنها أول اتصال بين المستهلك والمنتج فهي إذن عنصر يتطلب الاهتمام الكبير من اجل البيع، في بعض الأحيان تعد التعبئة عامل اختيار المنتجات كالعصائر، فالتعبئة تشخص المنتج وناقل هذا الاتصال على هذا الأساس يجب أن تكون

---

[1] - **انظر**: المادة 3 فقرة من القانون رقم 09-03، المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش، السالف ذكره.

[2] - **انظر**: المادة 2 من مرسوم تنفيذي رقم 04-210 المؤرخ في 2004/07/28 ، يحدد كيفيات ضبط المواصفات التقنية للمغلفات المخصصة لاحتواء مواد غذائية مباشرة أو أشياء معدة للأطفال ، ج ر عدد 47، الصادرة في 2004/07/28 .

[3] - **محمد حافظ حجازي**، التسويق، الطبعة الأولى، دار وفاء، الإسكندرية، 2005، ص 121.

مصممة بطريقة تجلب انتباه المستهلك ودفعه للشراء[1]، هذا التعريف يركز على الأثر الذي تتركه العبوة في نفس المستهلك وبالتالي يركز على دوره في عملية التسويق.

تتمثل التعبئة أو التوضيب حسب ما نصت عليه نص المادة 03 من المرسوم التنفيذي 17-140 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري فقرة 15 في الغلاف أو الحاوي الذي يكون على اتصال مباشر مع الغذاء، كما ضبط قواعد توضيب وتغليف المواد الغذائية في الماد 51 و52 منه بحيث اشترط ن تكون بطريقة تسمح بتجنب كل تلويث للمواد الغذائية وأن تكون نظيفة وتخزن بطريقة تسمح بعدم تعرضها لمخاطر التلويث والتلف. وأن تكون التغليفات الموجهة لإعادة استعمالها لتوضيب المواد الغذائية سهلة التنظيف والتطهير [2] .

اعتبرت المادة 02 من المرسوم التنفيذي رقم 90-367 المتعلق بوسم السلع الغذائية المعدل والمتمم بالمرسوم التنفيذي رقم 05-484 المنتجات المعبأة مسبقا بأنها الوحدات التي تتكون من مادة غذائية وعلبتها التي وضعت فيها قبل عرضها للبيع حيث لا يمكن تغيير محتوى هذه الوحدات دون فتح العلبة أو تغييرها [3].

- الملاحظ من خلال التعاريف السابقة للتعبئة والتغليف، أن لا يمكن التفرقة بينهما نظرا للارتباط الكبير في هذه المفاهيم وذلك لأنهما متقربين في المعنى إلى حد ما فهي تتمحور حول مفهوم شامل والمتمثل في مصطلح :packaging وهو مصطلح حديث ظهر في الولايات المتحدة الأمريكية وليس له أي مرادف بالنسبة لباقي اللغات وهو يجمع بين التعبئة

1- Med Seghir, marketing, Editions, berti, Algérie, 1998, P: 125.

2 - **انظر**: المواد 4 ف 15 ،51 و 52 من مرسوم تنفيذي رقم 17-140 المؤرخ في 11 أفريل سنة 2017 ،يحدد شروط النظافة و النظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري ، ج ر عدد 24، الصادر بتاريخ 16افريل 2017.

3 - مرسوم التنفيذي رقم 90-367 المؤرخ في 10 نوفمبر سنة 1990 يتعلق بوسم السلع الغذائية و عرضها، المعدل و المتمم بمرسوم التنفيذي رقم 05-484 ، ج ر عدد 50 ، الصادرة بتاريخ 21 نوفمبر 1990.

(conditionnement) والتي تمثل أول حاوي للسلعة وبين التغليف (emballage)والذي يمثل الحاوي الخارجي للسلعة[1].

ثالثا - وظائف التعبئة والتغليف

للتعبئة والتغليف أهمية بالنسبة لمختلف الأطراف سواء المنتج البائع و المستهلك تنبع هذه الأهمية من خلال الوظائف المتعددة والمتداخلة للعبوة والغلاف التي تتجلى في حماية وحفظ المواد الغذائية من الرطوبة،الحرارة،التلوث والمحافظة على خصائصها لحين نفاذها وإبقائها طازجة خاصة المنتجات الموجهة للاستهلاك السريع، كما يساعد على مد عمر السلعة ويمكن أن يعبر على جودة ما بداخلها،كما يرفع من قيمتها في نظر المستهلك من خلال التغليف الجيد والجذاب ويعمل على المحافظة بعرض السلع في الأرفق في متاجر التجزئة وفي الأسواق الممتازة [2].

تعمل التعبئة والتغليف على تسهيل عملية تخزين المواد الغذائية و توزيعها، فهي تساهم في انسياب السلع وضمان حركتها من المنتج إلى المستهلك النهائي أو المستعمل الصناعي، وكذا تسهيل استعمال المنتج خاصة سهولة إعادة غلفه، فأصبح اهتمام المنتجين ينصب على كيفية تصميم الغلاف، تعمل التعبئة والتغليف أيضا على الترويج للمنتوجات الغذائية التي تحتويها من خلال الشكل والتصميم والألوان الجذابة للعبوة والغلاف باعتباره رجل بيع صامت وبالتالي يقلل من مجهودات البيع الشخصي المطلوب لإقناع المستهلك بالشراء كما

1- Joel CLAVELIN et olivier PERRIER, pratique du marketing, 2éme édition, Berti édition, Alger, 2004, p 125.

2- **فاطيمة طيب** ،حفص زبيدة ، تأثير التعبئة والتغليف في سلوك المستهلك اتجاه المنتجات ، مذكرة تخرج لاستكمال متطلبات شهادة ماستر، كلية العلوم الاقتصادية و التجارية و علوم التسيير، قسم علوم تجارية ، جامعة ابن خلدون ، تيارت. سنة 2025، ص 26.

أن البيانات الموجودة على الغلاف بمكن أن تمد رجال البيع بمعلومات مفيدة تساعدهم في العملية البيعية [1].

تعمل التعبئة والتغليف على سهولة حمل وتداول المواد الغذائية وسهولة استهلاكها من خلال الاستخدام الصحيح لها وملائمته مع الاحتياجات المستهلك، إذ يشبع الغلاف بعض الحاجيات النفسية مثل حب التفاخر والظهور، وبعض الحاجات العملية كمعرفة العلامة والتعرف على مكونات المواد من خلال المعلومات المكتوبة على الغلاف، بالإضافة إلى ذلك استفادة المستهلك في أحيان كثيرة من العبوة لأغراض و استخدامات أخرى، وهذا بعد نفاد محتواها من السلعة أو إعادة تدويرها وكذا تسهيل الاحتفاظ بالسلعة بعد استخدامه من طرف المستهلك[2]، كما انه يساهم في تقليل نفقات التسويق لانخفاض الخسائر الناتجة عن الكسر والتلف بالنسبة لمحتويات السلعة أثناء تنقلها من المنتج إلى المستهلك ،ويعمل على الإعلان على السلعة بصفة دائمة أثناء عرضها في المتجر مما يؤدي إلى شرائها تلقائيا [3].

أما فيما يخص المواصفات التنقنية للمغلفات الملامسة للمواد الغذائية فان المشرع الجزائري حددها بموجب قرارات مشتركة بين الوزراء المكلفين بالبيئة والتجارة والصناعة والصحة طبقا لما جاء في نص المادة 03 من المرسوم التنفيذي رقم 04- 210 الذي يحدد كيفيات ضبط المواصفات التقنية للمغلفات المخصصة لاحتواء مواد غذائية مباشرة أو أشياء مخصصة للأطفال [4].

---

[1] - **عبد الجبار منديل**، أسس التسويق الحديث، الطبعة الأولى، الدار العلمية الدولية و دار الثقافة، عمان، 2002، ص 119.

[2] - **تامر البكري**، التسويق أسس و مفاهيم معاصرة، دار البازوري، عمان، 2006، ص 147.

[3] -**محمود صادق بازرعة**، إدارة التسويق، الطبعة الأولى ،المكتبة الأكاديمية ، مصر،2001 ، ص 178.

[4] - **انظر**: المادة 03 من مرسوم تنفيذي رقم 04- 210 الذي يحدد كيفيات ضبط المواصفات التقنية للمغلفات المخصصة لاحتواء مواد غذائية مباشرة أو أشياء مخصصة للأطفال ، السالف ذكره.

الفرع الثاني:

تصنيف المواد الملامسة للأغذية الموجهة

حسب تركيبها الكيميائي وطبيعتها

تتركب المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري من مواد مختلفة بحيث وصفتها الهيئة القومية المصرية لسلامة الأغذية في مادتها الأولى من قرار هيئة سلامة الغذاء على أن المواد الملامسة للأغذية تشمل:

المواد البلاستيكية الملامسة للغذاء، المواد والأدوات الملامسة للغذاء من البلاستيك المعاد تدويره، المواد والأدوات الملامسة للغذاء من الخزف والسيراميك، المواد والأدوات الملامسة للغذاء من المعادن والسبائك، المواد الملامسة للغذاء من الورق المقوى (الكرتون)، المواد والأدوات الزجاجية الملامسة للغذاء، المواد الملامسة للغذاء من السيليلوز المعدل ن، أحبار، ألوان وصبغات الطباعة، الورنيش ومواد الطلاء، المواد والأدوات الخشبية الملامسة للغذاء والشموع [1].

أما الاتحاد الأوربي لسلامة الغذاء حدد 17 نوعا من المواد التي يمكن أن تلامس الغذاء في اللائحة الإطارية الرئيسية التي تحدد القواعد العامة لجميع المواد والمنتجات الملامسة للأغذية (EC) رقم 1935/2004 وتشمل: البلاستيك السليلوز المجدد، المطاط بما في ذلك المطاط الصناعي والطبيعي، الورق والكرتون، السيراميك، الزجاج، المعادن والسبانك مثل الفولاذ المقاوم، للصدأ والألمنيوم، الخشب، الفلين، المنسوجات، الشموع، المواد النشطة والذكية، المواد اللاصقة، وراتنجات التبادل الأيوني، أحبار الطباعة، السيليكون، الورنيش والطلاءات المستخدمة في تبطين المعلبات [2].

---

[1]- قرار مجلس الإدارة، الهيئة القومية لسلامة الغذاء، المرجع السالف ذكره، ص 03.

[2] - ضوابط سلامة الغذاء في الاتحاد الأوربي https://www.foodsafely.org FOOD safely.org

تم الاطلاع على الربط بتاريخ 2026/03/15 .

حدد المشرع الجزائري هو الأخر أنواع الأشياء واللوازم المعدة لملامسة الغذاء بموجب المادة 8 من المرسوم التنفيذي رقم 16- 299 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية السابق ذكره في:

المواد البلاستيكية بما في ذلك البرنيق والتلبيس، السيليلوز المجدد، الايلاستومير والمطاط، الراتنجات المغيرة للأيونات، الأوراق والكرتون، الخزف، الزجاج، المعدن ومزيج المعادن، الخشب بما في ذلك الفلين، المنتوجات النسيجية، شمع البرافين وشمع ميكروكريستالين، حبر المطبعة، السيليكون، الغراء[1].

الملاحظ أن المشرع حدد المواد التي تشملها المواد الملامسة للأغذية تقريبا بنفس الأنواع المحددة من طرف الهيئة القومية المصرية لسلامة الأغذية وكذا الاتحاد الأوربي لسلامة الأغذية، إلا انه حدد الخصائص المتعلقة بالأشياء واللوازم المذكورة في المادة 08 من المرسوم التنفيذي رقم 16-299 السابق الذكر بموجب قرارات مشتركة بين الوزراء المكلفين بحماية المستهلك وبالصناعة وبالصحة والفلاحة وبالمواد المائية وبالبيئة طبقا للمادة 09 من نفس المرسوم التنفيذي رقم 299/16 المذكور سابقا [2].

اولا- البلاستيك

يحتوي البلاستيك على مادة عضوية مبلورة ذات وزن جزئي كبير وتكون في الحالة الصلبة عند إنتاجها ويسهل تشكيلها، ولذلك يطلق على البلاستيك البوليمراتكما يطلق عليه باللدائن وذلك من كلمة لدن والتي تعني الليونة وسهولة التشكيل وترجع تسميته بالبلاستيك

[1] - **انظر**: الماد 8 من مرسوم تنفيذي رقم 299/16 مؤرخ في 23 نوفمبر سنة 2016 يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء و اللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية ، وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم، السالف ذكره.

[2] - القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 2 جمادى الثانية عام 1442 الموافق ل 16جانفي سنة 2021، يحدد الخصائص المتعلقة بالأشياء و اللوازم المصنعة من المطاط الموجهة لملامسة المواد الغذائية،ج ر ، عدد 22، الصادرة بتاريخ 25 مارس2021.

لقابليته التشكيل والليونة عند تسخينه وقد شاع استعمال البلاستيك نظرا لما يتمتع به من خواص فيزيائية وكيميائية جيدة تساعد على مقاومة الرطوبة [1].

تتنوع المواد البلاستيكية المستخدمة في صناعة عبوات المواد الغذائية وهي عادة معظم الدول بما فيها الجزائر تصنع من البلاستيك القابل للتطرية حراريا مثل[2]:

- عديد بولي اثلين تيرافثلات (PET): يتصف بمقاومته درجات الحرارة المرتفعة حتى 300°م وقلة نفاذيته للرطوبة والغازات لونه شفاف ويقاوم بشكل جيد المذيبات العضوية فيستعمل في تعبئة المياه الصحية والدواجن المجمدة وغيرها.

- عديد بولي اثلين مرتفع الكثافة (PE): يستخدم في صناعة أوعية بلاستيكية صلبة وغير شفافة مثل العبوات المستخدمة في تعبئة الألبان والعصائر وكذلك يستخدم في مجال البقالة ليحل محل أكياس الورق التقليدية، ويتميز بقدرته على عزل الرطوبة والاحتفاظ بمرونته على درجة حرارة التجميد التي تقل عن (-5°م) ولم تكتشف له أي أضرار صحية .

- عديد بولي فينيل كلوريد(PVC): من خصائصه عدم نفاذيته للرطوبة والمواد الذهنية، والأغلفة المصنوعة منه تتميز بمقاومتها لنفاذ بخار الماء غير انه يغاب عليه أخذه رائحة مادة التصنيع يستخدم في تصنيع عبوات زيوت الطبخ ومياه الشرب و عصائر الفواكه المكررة والزيتون المخلل.

- عديد بولي اثلين منخفض الكثافة (PE): يتمتع بخصائص جيدة لمنع نفاذ الرطوبة وهو مناسب للحفظ في الأجواء مرتفعة الرطوبة يستخدم على نطاق واسع لعمل الحقائب البلاستيكية ومواد اللف للأغذية المجمدة وأيضا في تغليف الخضروات والفواكه، لمرونته العالية ورخص ثمنه.

---

[1] - **إبراهيم صالح المعتاز** ،البلاستيك و مخاطره الصحية ،مجلة جامعة الملك سعود ، كلية الهندسة ، الرياض ، د ذ س ن ، ص01.

[2] - وزارة الشؤون البلدية و القروية، تعبئة و تغليف المواد الغذائية المعاملة بالحرارة العالية، مكتبة الملك فهد الوطنية، قسم الهندسة الزراعية، جامعة الملك سعود، الرياض، 2014 ص15 و 19.

- أغلفة بولي برولين(pp): هي أكثر شفافية وصلابة وخشونة عن البولي اثلين كما يمتاز بسهولة تشكيله ووجوده في صورة رقائق يمكن لصقها على علب الصفيح بسهولة. كذلك خصائصه الجذابة مع سهولة الطباعة عليه ومن مميزاته أيضا تحمله درجات الحرارة على مدى واسع واقل نفاذية للأكسجين وبخار الماء.

- أغلفة بولي سترين(ps): يعرف بأنه شديد المقاومة للصدمات والكيماويات والظروف الجوية ويتصف بالشفافية في لونه وصلابته يستخدم في صناعة الأدوات المنزلية، حيث تتفاعل المادة المكونة له مع الأكسجين و الإيدروجين في أي مادة غذائية سواء كانت صلبة أو سائلة.

حدد الاتحاد الأوربي لسلامة الغذاء قواعد صارمة للبلاستيك بحيث حددت اللائحة الإطارية (EU)رقم 2011 /10 قائمة المواد المسموح بها والحدود القصوى للهجرة الكلية والنوعية، كما قام بتحديثات اللائحة رقم 251/2025 قواعد جديدة للمواد البلاستيكية المعاد تدويرها والملامسة للأغذية [1].

كذلك بالنسبة للمشرع الجزائري فهو حدد الخصائص المتعلقة بالبلاستيك بموجب قرارات وزارية مشتركة [2].

ثانيا - الزجـــاج:

[1] - ضوابط سلامة الغذاء في الاتحاد الأوربي https://www.foodsafely.org FOOD safely.org ، تم الاطلاع على الربط بتاريخ 2026/03/03.

[2] - القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 12 شعبان عام 1435هـ الموافق 10 يونيو سنة 2014 م ، يتضمن المصادقة على اللائحة الفنية التي تحدد المواصفات التقنية للأكياس البلاستيكية بحمالات، ج ر رقم 67 ، الصادر بتاريخ 10جوان 2014. والقرار الوزاري المشترك المؤرخ في 29 جمادى الثانية عام 1440 هـ الموافق 6 مارس سنة 2019 يحدد الخصائص الموجهة بالأشياء واللوازم المصنعة من ايلاستومير السيليكون الموجهة لملامسة المواد الغذائية ج ر عدد43 الصادرة بتاريخ 7جويلية 2019 . و كذا القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 24 ربيع الأول عام 1443 هـ الموافق 31 أكتوبر سنة 2021 يحدد الخصائص المتعلقة بالأشياء و اللوازم المصنعة من مادة البلاستيك الموجهة لملامسة المواد الغذائية الجريدة الرسمية العدد 97 الصادرة بتاريخ 27ديسمبر سنة 2021.

يعرف الزجاج بأنه خليط محدد بدقة من الرمل، كربونات الصوديوم، حجر الكلس، أكسيد الألمنيوم ومواد أخرى تم صهرهم بواسطة الحرارة لحوالي (1500°م) ثم تتشكل وفق الشكل المطلوب وبعدها ترسل العبوات المنتجة إلى أفران التلدين لإزالة الاجتهادات الداخلية إلى اقل حد ممكن [1].

الزجاج هو مادة تستخدم على نطاق واسع في التعبئة والتغليف بسبب خصائصه الفريدة مثل عدم النفاذية وعدم التفاعل، الشفافية والقدرة على الحفاظ على جودة ونظارة المحتويات في الداخل ويشيع استخدام العبوات الزجاجية لمجموعة متنوعة من المنتجات بما في ذلك المشروبات الكحولية والمشروبات الغازية و المواد الغذائية [2].

تعد الأوعية الزجاجية واحدة من أهم عبوات المواد الغذائية ويستعمل منها ملايين العبوات سنويا مستوى العالم وفي فترة سابقة تقلص استخدام الزجاج في تعبئة المشروبات الخفيفة فبعد أن كان نسبة استخدامه 65 بالمئة في عام1980 وصل إلى30 بالمئة عام 1988 حيث حل محله العبوات البلاستيكية المصنعة من البولي ايثلين تيريفثلات PET وبارتفاع أسعار البترول والبتروكيماويات نتيجة المتغيرات السياسية تأثرت صناعة البلاستيك تأثرا كبيرا، كما ساهم في ذلك الانتقادات التي وجهت له بسبب المخلفات البلاستيكية الملوثة للبيئة .

قد أدى هذا إلى العودة لاستخدام الزجاج وعلى نطاق واسع خاصة بعد انتشار ظاهرة التعبئة في زجاجيات لا ترد وقد صاحب هذه الظاهرة اهتماما كبيرا بتدوير الزجاج وإعادة تصنيعه، تمتاز العبوات الزجاجية بتنوع كبير من ناحية الحجم والشكل واللون ويساعد اللون على تمييز محتوى العبوة كما يعطي حماية للأغذية التي تتأثر بالضوء [3].

---

[1]- **حسن خالد حسن العكيدي**، الصناعات الغذائية ، الطبعة الأولى ، دار زهران ،عمان ، 2013 ، ص 22 .

[2]- **فاطيمة طيب** ، حفص زبيدة ، المرجع السالف ذكره ، ص 25.

[3]- **عبده احمد**، مواد التعبئة و التغليف، قسم علوم و تكنلوجيا الأغذية، جامعة الأزهر ،2006، ص ص 5 و4.

ثالثا - المعـادن

تمثل المعادن من الخامات الأولية والأكثر استخداما في تصنيع وتجهيز ونقل المواد الغذائية، وعرفته المادة 02 من القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 8ديسمبر 2022 الذي يحدد المواصفات الخاصة بالمواد والأشياء المصنوعة من المعادن والسبانك الموجهة للملامسة مع المواد الغذائية انه فئة من المواد التي يتم ضمان تماسكها على المستوى الذري بواسطة روابط معدنية [1].

فالتغليف الغذائي يشغل حوالي 60 بالمئة من نسبة المعادن المستخدمة في مجال التغليف والنسبة الباقية تتمثل في 30 بالمئة للعبوات الغير غذائية و10 بالمئة للأغطية والسدادات، فالتغليف المعدني يوفر حماية ممتازة للمنتوج، وذلك راجع إلى القوة الطبيعية لخصائص المعدن وكذلك ليونته وعدم نفاذيته، فالمعدن يمكن طباعته تقريبا بكل أنواع الطباعة ويمكن تغطيته لتوفير حماية إضافية وعرض تسويقي مغر فمن بين المعادن المعدة كي تلامس الغذاء نجد [2]:

- الصفيح: يقصد بالصفيح رقائق من الصلب تغطى بطبقة رقيقة من القصدير يعرف بصلب "بسمر" Bessmer، وهو عبارة عن حديد عالي النقاوة وخالي من الشوائب خاصة شوائب الكربون بحيث لا تتجاوز نسبة هذه الشوائب 0,12 بالمئة وهو على هيئة ألواح بسمك معين يتراوح بين(0,15-38مم) تجلفن بطبقة قصدير بسمك معين يتراوح بين 0,002-0,02 مم لمنع تفاعل الغذاء ومكوناته مع الحديد والذي يؤدي إلى تآكله.

-الألمنيوم: يعد من أكثر العناصر المعدنية وفرة وهو المكون الثالث لقشرة الأرض يستخلص الألمنيوم من مادة البوكسيت الذي يتميز بالخفة والمرونة، يتميز بمقاومته للتآكل

[1] - القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 8ديسمبر 2022، الذي يحدد المواصفات الخاصة بالمواد و الأشياء المصنوعة من المعادن و السبانك الموجهة للملامسة مع المواد الغذائية، ج ر ، عدد 25 الصادر بتاريخ 12افريل 2023 .

[2] - **سامية سرحان** ،المرجع السالف ذكره، ص 26 .

والتأكسد فهو يحمي المنتج من الصدأ والرطوبة، وله استخدامات متنوعة كتغليف المواد الغذائية [1] .

يسيطر على أسواق المشروبات لاستعماله الكثير في علب المشروبات وأدوات الطبخ، تشكل التعبئة بالألمنيوم نحو 15 بالمئة من التعبئة المعدنية ولازالت تشهد نموا ملحوظا سريعا.

- الصلب الغير قابل للصدأ يحتوي هذا النوع من الصلب على نسبة عالية من النيكل والروم و نسبة ضئيلة من النحاس وهو مقاوم جدا للتآكل سواء بفعل الأحماض أو القلويات،إلا انه عادة لا تصنع منه عبوات صغيرة وذلك بسبب عامل التكلفة ،بل تكثر أغراض استخدامه في مصانع الأغذية والألبان فهو يستخدم في صناعة أدوات وأجهزة التصنيع وفي نقل الخامات سواء بالأنابيب أو العربات الصغيرة Trolley و في تصنيع أقساط اللبن وإن كانت تكلفة هذه الاستخدامات مرتفعة إلا أنها أطول عمرا وتوفر الكثير من الوقت والجهد المهدرين أثناء عمليات التداول والتنظيف[2].

- الرصاص: يستعمل في تعبئة المنتجات التي تدخل في تركيبتها الأحماض، والمعروف أن الأحماض لا تتفاعل مع الرصاص [3].

رابعا - الــورق:

تختلف أنواع الورق عن بعضها البعض في السمك والاستعمال، ومعظم المنتجات الورقية تكون متعددة الطبقات (أو مصفحة) لتحسين خواصها الوقائية، فهو يمثل نسبة كبيرة من مواد العبوات، كما يعد أهم الخامات المستخدمة في التغليف المرن (Flexible)، يتميز بالصلابة والنعومة وكذا بسرعة التطور وبالسعر المنخفض نوعا ما.

---

[1] - **ياسر أحمد عبد الله التوم** ،أثر التعبئة و التغليف على تسويق المنتجات الغذائية بولاية الخرطوم ،مجلة العلوم الزراعية العراقية ،العدد 44، أفريل 2013 ،ص :503.

[2] - **سامية سرحان** ،المرجع السالف ذكره، ص:28.

[3] - **فاطيمة طيب** ،حفص زبيدة ، المرجع السالف ذكره . ص 26.

تعتمد صناعة الورق على تحويل بعض المواد الأولية أهمها المادة الليفية التي يتم الحصول عليها من الخشب ومن النباتات المفرزة للمواد الصمغية، من بين الدول المنتجة للورق نجد الولايات المتحدة وكندا ينتجان حوالي 50 بالمئة من إنتاج العالم من لب الخشب وحوالي 40 بالمئة من إنتاج العالم للورق، أما الكرتون فهو اكبر سمكا من الورق و وزنه أكثر من 250 غرام/م^2 من أنواعه نجد الكرتون المطوي وهو ورق متعدد الطبقات و الكرتون المضلع والذي يسمى في بعض الأحيان بكرتون الحاوية تصنع به الصناديق المضلعة وعموما يستعمل الكرتون في تغليف المواد الغذائية والمنتجات بمختلف الإحجام و الأشكال، يتميز الورق والكرتون بعدة خصائص كقابلية التحلل العضوي و إعادة تحويل[1].

خامسا - الخـشب.

يستخدم الخشب بشكل أساسي في صناديق النقل، براميل التعتيق (النبيذ أو الخل) وألواح التقطيع المصنوعة من الخشب ذو الحبيبات المغلقة التي لا تسمح للبكتيريا بالتكاثر في المسام وهذا يلعب دورا هاما في سلامة الغذاء، يتميز بخصائصه الميكانيكية، المرونة ،مقاومة الضغط، مقاومة التمدد ،مقاومة الالتواء ولكنه مادة بيولوجية غير متجانسة تختلف مقاومتها حسب نوع الخشب والرطوبة، فمن عيوبه امتصاصه للجراثيم عند عدم تنظيفه الجيد ويتعرض للتلف بسبب عوامل فيزيائية كدرجة الحرارة وميكانيكية كالإشعاعات النووية وعوامل كيميائية كتأثير الأحماض والقلويات والأملاح على الخشب بسبب عوامل بيولوجية كالفطريات.

[1] - **عبده احمد**، مواد التعبئة و التغليف ،المرجع السالف ذكره، ص 16.

تتميز المادة الخشبية ببنيتها الفريدة من نوعها التي تعتبر من بين البنيات الأكثر تعقيدا في عالم المواد العضوية وهي عبارة عن مادة ليفية خلوية ذات جدران خلوية تتكون بشكل رئيسي من السيللوز ،الهيميسيللوز والخشبين (اللجنين)[1].

السيليلوز :يعتبر السيليلوز من المكونات الاساسية لغلاف الخلية الخشبية وهو مادة منظمة من الياف يتكون من ثلاث عناصر مهمة وهي الكربون، الهيدروجين والاكسجين ويعتبر من عديدات التسكر وحيدة المكون ومكون من وحدات بقايا جلوكوز مرتبطة برابطة جلوكوسيدي ويتميز لأنه له كتلة جزئية ضعيفة.

الهيميسليلوز: يطلق اسم الهيميسليلوز على مجموعة من عديدات التسكر غير السيليلوزية الموجودة بجدار الخلية الخشبية كما يطلق عليه تسمية البلوبير وهو عبارة عن هكسوز والذي له نفس المكونات الغذائية مع السيليلوز ويختلف عن السيليلوز في كونه مكون من عديد الوحدات السكرية في سلاسل قصيرة متشعبة والوحدات السكرية البنائية لها وحدات سكر ناقصة لجزيئي ماء وتنقس الى عدة مجاميع تختلف عن بعضها البعض من حيث خصائصها البنائية مثل البنتوزوالهيكسوز، في الجدران الثانوية الليفية (ألياف الخشب) فان السيليلوز يتجمع مع مكون أخر وهو اللجنين.

اللجنين: هو عبارة عن مركب متعدد الأصول أو مكثف، أو مادة مركبة الجزيئات وهي مادة جد معقدة ومتغايرة الخواص، تتسرب اللجنين في المساحات أو الفراغات ألي بين الألياف، وتعوض الماء في الجدران الأولية والثانوية لبعض خلايا او النسيج الخشبي، وتمثل هذه المادة قسم هام من كتلة المادة الحية، حيث تتكون من خلايا تكثيف أو بلمرة ثلاث عناصر كحولية هي كحول السينيبانين، كحول كونيفيريليك، كحول كوماريليك .

---

[1] - **أعمر ربعين** ، المادة الخشبية الأثرية و آلية التفاعل مع عناصر المحيط ، معهد الآثار مجلة علمية سلمية محكمة ، جامعة الجزائر2 ، سنة 2013/10/17 ، ص314 ،318 و319 .

سادسا - القماش أو النسيج:

يستعمل في تعبئة المنتجات كبيرة الحجم، لكن عيبه أنه لا يحافظ على البضاعة من الرطوبة [1]

المبحث الثاني:

الأخطار الناجمة عن المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري وآليات الوقاية منها.

في ظل تطور الصناعات الغذائية وتنامي الحاجة إلى حفظ المنتجات الغذائية، ونقلها وتسويقها وفق المعايير الجودة والسلامة أدى إلى بروز إشكاليات علمية، صحية وقانونية تتجاوز الوظيفة التقليدية لهذه المواد باعتبارها مجرد وسيلة للحماية والتغليف، فمع تنوع المواد المستعملة في صناعة العبوات والأغلفة والأدوات الغذائية، وتزايد الاعتماد على المركبات الكيميائية والمواد الصناعية التي قد تتحول في بعض الحالات إلى مصدر للتلوث بفعل انتقال بعض مكوناتها إلى المادة الغذائية، أو نتيجة تحرر مركبات ضارة تحت تأثير ظروف الاستعمال والتخزين المختلفة التي تؤدي إلى تغيير خصائص الغذاء وتلفه تسبب أخطار عديدة تصيب المستهلك في صحته كالأخطار الكيميائية والفيزيائية والميكروبيولوجية الناجمة عن الفيروسات والميكروبات المسببة للأمراض (المطلب الأول).

لمقاومة تلوث وتلف الغذاء و الحد من المخاطر المرتبطة بالمواد الملامسة للأغذية أفرزت التطورات التكنلوجية لصناعة الغذاء توجها متزايدا نحو تطوير آليات وقائية قائمة على المقاربة الاستباقية للمخاطر بدل الاكتفاء بمعالجة أثارها بعد وقوعها، قد تجسد هذا التوجه من خلال اعتماد أنظمة رقابية حديثة ترتكز على التحليل العلمي للمخاطر وتحديد

[1] - **فاطيمة طيب** ، حفص زبيدة ، المرجع السالف ذكره ،ص 26.

نقاط التحكم الحرجة في مختلف مراحل السلسلة الغذائية، إلى جانب توظيف الابتكارات التكنلوجية في مجال التعبئة والتغليف بهدف ضمان سلامة المنتجات الغذائية وتحسين قدرتها على مقاومة التلوث والتلف، هذا ما عزز بروز نظام الهاسب كأحد أهم النظم الوقائية التي تقوم بالتنبؤ بالمخاطر والتحكم فيها قبل تحولها إلى تهديد فعلي للصحة العامة، وظهور أغلفة النانو باعتبارها نموذجا للتقنيات الحديثة التي تجمع بين وظائف الحماية والمراقبة والاستجابة بالتغيرات المحيطة بالغذاء (المطلب الثاني).

المطلب الأول:

الأخطار المتربة عن المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري.

تكمن خطورة المواد الملامسة للأغذية في طبيعة العلاقة المباشرة التي تربطها بالمنتج الغذائي، إذ أن هذا التلامس المستمر قد يؤدي إلى حدوث تفاعلات مختلفة تسمح بانتقال بعض المكونات والمركبات الفيزيائية والكيميائية السامة أو الجزيئات الدقيقة من المادة الملامسة إلى الغذاء عن طريق الهجرة، كما قد تؤدي عيوب التصنيع والتلف الناتج عن الاستعمال إلى انتقال جسيمات أو شظايا مادية تؤثر في جودة المنتج وسلامة المستهلك (الفرع الأول).

لا تقتصر الأخطار الناجمة عن المواد الملامسة للأغذية على الجانب الكيميائي فحسب، بل تمتد لتشمل مخاطر بيولوجية تؤثر بدورها في سلامة المنتجات الغذائية، إذ تشكل بعض المواد بيئة ملائمة لنمو الكائنات الحية الدقيقة أو انتقال الملوثات الميكروبية إلى الغذاء (الفرع الثاني).

الفرع الأول:

الأخطار الكيميائية والفيزيائية للمواد الملامسة للأغذية

تشكل المركبات الكيميائية المختلفة المستخدمة في المواد الملامسة للغذاء في جميع مراحل تداولها طيفا واسعا من المواد، كالبلاستيك والمعدن والورق المستخدمة في تغليف الأغذية وحاوياتها، وفي المعدات الصناعية وأدوات الطبخ والمائدة.

بالرغم من أهمية هذا المواد التي تكمن في حفظ وجودة المنتج وصحة المستهلك، إلا أنها يمكن أن تكون مصدرا للملوثات الغذائية بانتقال عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية إلى المواد الغذائية، تشكل بذلك مخاطر صحية جسيمة للمستهلك [1].

أولا- الأخطار الكيميائية.

تتمثل في الهجرة أو الارتحال وتعني تسريب كميات معتبرة من المركبات الكيميائية للمواد الملامسة للأغذية، كالعبوات والأغلفة والحاويات البلاستيكية والمعدنية والورقية والكرتونية والزجاجية عند تلامسها بالأغذية، ويتم انتقال هذه المكونات بتحلل وتفاعل المواد الكيميائية المستخدمة عبر عمليات تحت مجهرية تتأثر بعدة عوامل كنوع وطبيعة الطعام والمادة، درجة حرارة التلامس وتركيز المواد المتنقلة الموجودة في المادة [2].

هناك نوعان من الهجرة هما الهجرة الكلية تتمثل في هجرة جميع المركبات المحتمل هجرتها من العبوة إلى الغذاء يتم إيجادها بالاستخلاص الكيميائي والطريقة الوزنية، الهجرة النوعية تشير إلى هجرة مكون محدد من العبوة إلى الغذاء مثل المونومرات، الاوليجومرات، المتسربات، المواد الملدنة، المثبتات، مضادات الأكسدة والمضافات الأخرى يتم إيجادها كيميائيا بوسائل التحليل الكيميائي المتقدمة، تنجم عنها المخاطر الداخلية في العبوة الناتجة

---

[1] - **أنظر**: المادة 03 فقرة 3 و4 من مرسوم تنفيذي رقم 17-140 السالف ذكره.

[2] - تقييم مخاطر المواد الملامسة للأغذية، مجلة الهيئة الأوربية لسلامة الأغذية ، 14 ديسمبر 2022،20 (ملحق 2):10، 200920 e صفحات 10.2903 /200920 .e http://doi.org/.j.efsa.2022

عن هجرة المواد الكيميائية من أسطح العبوة إلى الغذاء المعبأ، والتي قد تؤثر سلبا على جودة الغذاء وفترة صلاحيته، فبعض الأغذية والمشروبات لها قدرة عالية في التفاعل القوي مع المواد التي تلامسها حيث تتسبب الأحماض الغذائية في صدأ العبوات المعدنية.

تكتسب عمليات الهجرة الكيميائية إلى الغذاء أهميتها من تأثيراتها السالبة على سلامة الغذاء نظرا لخطورة بعض المواد الكيميائية المستخدمة في تصنيع العبوات عند استهلاكها بكميات محددة على صحة وسلامة الإنسان، وجودة الغذاء حيث تؤدي المواد الكيميائية المهاجرة إلى تغيير طعم ونكهة الغذاء وتلويثه بسب درجة الحرارة وسوء التخزين وبالتالي التأثير السالب على قابليته لدى المستهلك[1].

تعد العبوات البلاستيكية للأغذية من أكثر أنواع العبوات المستخدمة المحتمل تسببها من ظاهرة الهجرة تليها العبوات متعدد الطبقات ثم العبوات المعدنية والورقية والكرتونية واقلها تأثيرا العبوات الزجاجية المواد الأخرى المتسببة في الهجرة تشمل أيضا المواد اللاصقة، الطلاءات الورنيشية وأحبار الطباعة.

1- الهجرة والارتحال من البلاستيك

تنتشر اليوم أدوات ومواد تغليف الأغذية كأدوات المائدة ومعدات التصنيع والتغليف على نطاق واسع لا سيما تلك المصنوعة من البلاستيك بحيث خصص 8.2 مليون طن متري منذ ظهور هذه المادة في تغليف المواد الغذائية، مع ذلك فان البلاستيك ليس خاملا إذ يمكن لجزيئات أصغر أن تنتقل من عبوات البلاستيك إلى الطعام بحيث أثبتت الدراسات والأبحاث وجود تفاعلات داخلية بين مادة البلاستيك والمنتوجات الغذائية بداخلها، خصوصا

[1] - **حسن بكري حسين** ، هجرة الملوثات من عبوات الأغذية إلى الغذاء المعبأ، قسم الهندسة الزراعية جريدة الرياض، كلية علوم الأغذية والزراعة، جامعة الملك سعود ،. 10 فبراير 2009م - العدد.14841 . alriyadh.com/40862 . تم الاطلاع على الرابط بتاريخ 2025/04/21

إذا كان المنتوج الغذائي من الأطعمة التي يسهل ذوبان البلاستيك فيها نتيجة درجة الحرارة المحيطة بالعبوة.

هذا الأمر يثير قلقا بالغا لاسيما فيما يتعلق بالأطعمة المخزنة في أكياس بلاستيكية مصنوعة من مواد هالوجينية شديدة السمية كمادة بولي فينيل كلوريل P.V.C وهي مادة مسرطنة أوعبوات بلاستيكية حيث يزيد التلامس المباشر مع السطح الداخلي للعبوة من خطر انتقال مواد ضارة من البلاستيك إلى الطعام[1].

تتضمن عملة الهجرة عادة أربع مراحل تتمثل في انتشار المواد الكيميائية عبر البوليمر، تحرر الجزيئات من سطح البوليمر،ارتباط المركبات عند السطح الفاصل بين البلاستيك والطعام، امتصاص الطعام نفسه لهذه المواد التي تحتوي أيضا على إضافات متنوعة تضاف هذه المواد عادة بكميات صغيرة أثناء التصنيع لتحسين الخصائص الميكانيكية والمرونة والمتانة والاستقرار ولون العبوة أو لتسهيل انتاجها وتداولها .

تعد الفثالات من أكثر الإضافات الكيميائية ضررا نظرا لمخاطرها الصحية الجسيمة لقدرتها على اختراق أنسجة الجسم مما يسهم في مشاكل صحية متنوعة للمستهلك كإصابته بمرض الربو، السمنة، كما تؤثر هذه المواد على محور الغدة النخامية قد يؤدي ذلك إلى العقم، وتؤثر أيضا الفثالات على كريات الدم الحمراء قد يؤدي إلى فقر الدم واضطراب الجهاز المناعي، وتؤثر الجسيمات البلاستيكية الدقيقة المتسربة إلى الطعام من العبوات البلاستيكية على تسمم الكبد والصحة العصبية والخلايا الجذعية [2].

---

[1]- **رامي عبود** - ناكاد مانتورا ، بني محمد ، نجاحي، التلوث البلاستيكي في أنظمة تغليف المواد الغذائية ، تأثيره على صحة الإنسان، و الاعتبارات الاجتماعية و الاقتصادية، و الإطار التنظيمي .مجلة التطورات في مجال المواد الخطرة ، المجلد 18 ، ماي 2025 . sciencedirect.com/scien

[2]- مجلة الهيئة الأوربية ، المرجع السالف ذكره.

2- هجرة المواد الكيمائية من المعادن

العديد من العبوات والحاويات المعدنية الصلبة خاصة المحتوية على عناصر الرصاص أو القصدير أو الكاديوم أو الزئبق وأملاح تلك العناصر المستخدمة في تصنيع هذه المواد الملامسة للأغذية، تؤدي إلى انعكاسات سلبية على صحة الإنسان عند انتقال تلك المواد إلى الأغذية فالكاديوم والرصاص يسبب تسمم هلاك خلايا المخ، يؤثر على الكلى الجهاز العصبي ويؤدي إلى وقف عمل بعض الأنزيمات المفيدة في الجسم مسببا الأنيميا [1]،

إضافة إلى ذلك يسبب تراكم تراكم الرصاص في مخ عظام الإنسان يسبب التسمم، أما وجود الزئبق في الجسم يسبب التسمم، الصداع والدوار التعب والإرهاق، تلف الكلى وأنسجة المخ واضطرابات شديدة في الجهاز الهضمي كما يؤثر سلبا على عمل الكبد، والشبكة العصبية والإفرازات النافعة في أمعاء الإنسان [2] .

يعتبر الألمنيوم من أهم وأكثر المعادن استخداما في مجال التعبئة والتغليف وكذا أدوات تصنيع وتجهيز الأغذية وأواني الطهي، ويعود ذلك لعدة أسباب لكونه حاجزا ضد الغازات والرطوبة والمنكهات والضوء كما انه مقاوم لعمليات التآكل، يتم في الغالب أكسدة سطوح الألمنيوم لجعله مقاوما أو قد يتم طلائه أو تلبيسه لمنع الملامسة المباشرة عند استعماله في العلب إلا أن ذلك لا يمنع انتقال مركباته إلى الأغذية الملامسة له، عادة ما تكون كمية هذه المواد المهاجرة إلى الطعام والمستهلكة ضئيلة في حدود،الاستثناء يتعلق بالأطعمة شديدة الحموضة أو شديدة الملوحة فهي تشكل خطر على المستهلك بسب انتقال كميات من هذه المواد إلى الطعام خاصة في حالة ما إذا طبخت لفترات طويلة جدا في

---

[1]- **عبد الرحمان السعدني** ، ثناء مليحي السيد عودة ، مشكلات بيئية ، دار الكتاب الحديث ،الطبعة 1،القاهرة ،2006 ، ص68.

[2]- **سامية سرحان** ، المرجع السالف ذكره، ص 56.

أواني من الألمنيوم غير المطلي أو المطلي بشكل سيء بسبب حدوث خدوش فيها [1].

يسبب تأكل الأسطح لعبوات المصنوعة من الألمنيوم بعد فترة زمنية معينة وكذا ذوبان طفيف من جدار العبوات هجرة ايونات الألمنيوم إلى الطعام، كما أن هذه العلب تحتوي على اورثوفينيلفينول الذي هو مبيد حشري يستخدم لقتل البكتيريا والفطريات ومن المعروف أنها مسببة للسرطان، تراكم هذه المواد في الجسم يؤدي إلى هشاشة العظام، كما أن تغليف الأغذية بورق الألمنيوم وحفظها لفترات طويلة وخاصة في بيئة حارة و رطبة تتسبب في إطلاق اكاسيد الألمنيوم تنتقل إلى الغذاء وبالتالي إلى الجسم، أثبتت الدراسات أن مركبات الألمنيوم السامة قادرة على اختراق الحاجز الدموي الدماغي ولها تأثير ضار على الخلايا النجمية، قد تسبب موت النسيج العصبي كما أن وجود هذه المركبات بتركيز عالي وتراكمه في جسم الإنسان يؤثر على الحمض النووي ويسبب تشوهات وراثية، مرض

الزهايمر اضطرابات الوظائف النفسية الحركية والقصور الكلوي[2].

3- الهجرة والارتحال من الورق والكرتون

على الرغم من محتواها الطبيعي يمكن أن تنطوي الحاويات الورقية والكرتونية التي تتلامس مع الأغذية على مخاطر بسبب بعض الإضافات والملوثات قد تنتقل المواد الكيميائية من الخارج عبر العبوة إلى الطعام فالأصباغ الآزوتية يمكن أن تتحول إلى أمينات عطرية مسرطنة وتوجد بشكل خاص في أحبار الطباعة الممتازة الموجودة في العبوات

1 -M.BENOUADAH Ali, toxcité de l'Aluminium Cas du matériau en contact des aliments , mémoire de master domaine ,Sciences de la nature et de la Vie, filière , biologie .option :Analyse et Contrôle de Qualité des Denrées Alimentaires ,centre universitaire de bordj bou arreridj , institut des sciences et technologie ,département des sciencesde la nature et de la Vie .juin 2012, p: 11 ,12

2 - M.BENOUADAH Ali, Ibid, p: 21.

المطبوعة فهي تهاجر من خلال الورق المقوى إلى الأطعمة الجافة بحيث يسمح حجم المسام الكبير للمواد الورقية لجزيئات أصغر بالانتقال من الخارج إلى الطعام من الداخل.

الترحيل غير المحدد يتم عندما تكون كلتا الطبقتين على اتصال مباشر مع بعضهما البعض وهذا يحدث عندما يتم تخزين أوراق كرتون المشروبات على شكل لفائف أو عندما يتم تكديس الأكواب الورقية في بعضها البعض، فهذه الأكواب مركبة بمادة مانعة للتسرب عبارة عن مادة شمعية عازلة للماء يتم طلاء الأكواب من الداخل بطبقة رقيقة جدا منها.

وقد ظهرت دراسات عديدة أن دخول هذه المادة إلى جسم الإنسان يؤدي إلى اضطرابات معدية و زيادة حموضة المعدة لدى كثير من المستهلكين أما الخطر الآخر المحتمل لاستخدام الأكواب الورقية فهو متعلق بطريقة تصنيع هذه الأكواب حيث يتم استخدام مادة لاصقة للصق جانبي الكوب مع أجزاء من هذه المادة بحيث معظم هذه اللواصق ملوثة بمادة الميلامين وانتقالها إلى الطعام يؤدي تراكمها في الجسم إلى أعراض مرضية خطيرة كالفشل الكلوي ،أثيرت مخاوف صحية بشان استخدام الورق المعاد تدويره والكرتون للاتصال بالأغذية بسبب احتمال هجرة الديزوبروبيل نفتالين إلى الأغذية قد تسبب السرطان وقد يؤدي بعضها إلى اضطراب في الكبد[1].

4- الهجرة والارتحال من أحبار الطباعة والمواد اللاصقة

أحد أكثر أنواع تركيبات الحبر والورنيش شيوعا هو الحبر القابل للعلاج بالأشعة فوق البنفسجية، تشمل أنظمة الحبر والورنيش الأخرى على راتنجات الإصباغ والمركبة التي قد تكون إما مذيبا عضويا أو ماء يتطلب التجفيف الكافي باستخدام هذه الأحبار إزالة هذا المذيب أو الماء.

1- GUIDE pour la fabrication et la transformation des matériaux a base de fibres de cellulose destines au contact des denrées alimentaires, 2016 , P : 5 et 8.

تعتمد جودة الطباعة اعتمادا كبيرا على عدد من العوامل في حالة الأحبار المعالجة بالأشعة فوق البنفسجية يمكن أن تؤدي الكميات المتبقية المفرطة من المونومر أو بادئ الصور والملدنات إذا كانت تركيبة الحبر غير متوازنة أو من خلال الوظيفة غير الصحية لمصدر الأشعة فوق البنفسجية هجرة هذه المكونات إلى الطعام خطرا على الصحة وتؤثر على الجودة الحسية [1].

من خلال الدراسات توصلت أن مصدر المكونات المهاجرة من المواد اللاصقة المستخدمة لضبط تغليف المواد الغذائية هي الذوبان في حالة ارتفاع درجة الحرارة والحساسة لضغط والحساسة من البرد والمياه والمذيبات كما تم تجميع قائمة المواد المستخدمة في تصنيع المواد اللاصقة للغذاء من دراسة استقصائية لشركات تصنيع المواد اللاصقة إدراج أكثر من 360مادة على أنها تستخدم في واحدة أو أكثر من المواد اللاصقة الشائعة الاستخدام، كما تم العثور من خلال دراسات على 11 مركب في المواد اللاصقة تسربت أربعة منها عبر العبوة و كان واحد منها من فئة أعلى المخاطر الذي يمكن أن يسبب فشل الأعضاء و حتى الموت بجرعات عالية[2].

ثانيا - المخاطر الفيزيائية.

الخطر الفيزيائي هو وجود أي جسم غريب أو مادة غريبة في مادة غذائية خلال مراحل السلسلة الغذائية وهي مواد ملموسة يمكن أن تسبب المرض أو الإصابة بالاختناق جروح وكسر الأسنان.

---

[1] - تأثير حبر الطباعة على سلامة علب الطعام السائلة، معرفة الصناعة، 2029/04/19. http://www.joyful-printing.net ، تم الاطلاع على الربط بتاريخ 2026/02/01.

[2] - محمد فرج خلاف ، سلوى أبو الفتوح ، نسرين محمد نبيه، مقرر التعبئة و التغليف للأغذية ، قسم علوم الأغذية برنامج علوم و تكنلوجيا الأغذية كلية الزراعة جامعة عين شمس ، مصر ،ص ص 67 و 68. https : www.scribd.com تم الاطلاع على الرابط بتاريخ 2026/04/02.

تشمل هذه الفئة شظايا الزجاج،المعادن، الخشب، قطع البلاستيك والكرتون، أرباط مطاطية، رقائق الطلاء ومواد اللاصقة بحيث يزداد احتمال دخول المزيد من الملوثات المادية الخارجية عند انتقال المواد الغذائية إلى مرافق المعالجة والتعبئة والتغليف، تعتمد صناعة إنتاج الأغذية على آلات ملامسة لها وهي قابلة للتلف والتآكل ما قد يؤدي أحيانا إلى دخول أجزاء صغيرة منها إلى المنتج أو العبوة و يمكن أن تدخل الملوثات المعدنية عن طريق الخطأ على شكل قطع منفصلة من المعدات والأجهزة مثل الصواميل والمسامير والصفائح المعدنية، أو قد تنفصل أجزاء من أجزاء أخرى مثل الشاشات والمرشحات كما يمكن آن تدخل قطع بلاستيكية من الأكياس والمخلفات البلاستيكية، وقد تنتقل الجراثيم أيضا من الأسطح المستخدمة في معالجة الطعام مثل خطوط المعالجة أو صناديق التخزين غالى تلك الأغذية [1].

الفرع الثاني:

الأخطار العضوية(الميكروبيولوجية) للمواد الملامسة للأغذية.

- المخاطر البيولوجية

تتمثل في المخاطر الناتجة عن وجود كائنات دقيقة حية مثل البكتيريا، الفيروسات الفطريات والطفيليات والتي قد تنتقل إلى الغذاء وتؤثر على نوعيته عن طريق عدم الاهتمام بالنظافة الشخصية ونظافة الأدوات المستخدمة في أماكن تحضير الأطعمة وسوء تداول وتخزين الغذاء في درجات حرارة غير مناسبة لفترات طويلة، طول مدة التخزين وعدم

[1]- أنواع مخاطر الغذاء على طريق الهاسب ، كتاب سلامة الغذاء على طرق الهاسب.
http://www.scribd. Com. تم الاطلاع على الرابط بتاريخ 2026/03/12

استخدام العبوات والأدوات المناسبة عند تجهيز ونقل الأغذية ما يؤدي إلى تلوث الغذاء ويتسبب بإصابة المستهلك بأمراض عديدة ومزمنة [1].

1-البكتيريا:

لقد عرف المشرع الكائنات الحية الدقيقة في المادة 03 من المرسوم التنفيذي رقم 15-172 الذي يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية. هي كائنات حية لا يمكن رؤيتها بالعين المجردة [2]، ولهذا لا يمكن أن تنظر إلى الطعام وتستطيع أن تعرف انه ملوث بالبكتيريا أم لا، والبكتيريا المرضية هي التي تسبب الأمراض المنقولة بالغذاء تنمو في الأسطح الرطبة، تتمثل هذه البكتيريا فيبكتيريا السلمونيلا التي تعتبر من أكثر البكتيريا المسببة للتسممات عند انتقالها للغذاء، بحيث تنتقل عبر الأواني والأدوات الملوثة التي لم تغسل جيدا تسبب بإصابة المستهلك ببعض الأمراض، وكذلك بكتيريا حمض اللاكتيك التي تسبب بانتقاله إلى بعض الأغذية بفساده كالبن والعصائر، وبكتيريا بيوتريك التي تسبب تزنخ الزبدة والسمن والزيوت والدهون والمنتجات التي تحتوي على نسبة عالية منها، وبكتيريا ستافيلوكوكس التي تتواجد في طبيعة الهواء الغبار إذ أنها تصدر سموم خطرة تنتج بعدم نظافة المستخدمين وأماكن تواجد المادة الغذائية تسبب ألام في البطن، والبكتيريا اللاهوائية مثل بكتيريا كلوستروديوم بوتولينيوم التي تسبب التسمم الغذائي [3].

---

[1]- **سعيدة لعموري** ، الوقاية من التلوث الغذائي في التشريع الجزائري ، مجلة البحوث في الحقوق و العلوم السياسية ، المجلد 06 العدد 01 ، قسم الحقوق بكلية الحقوق والعلوم السياسية ، جامعة الشيخ العربي التبسي ،تبسة ، الجزائر ، السنة 2020 ، ص117.

[2]- مرسوم تنفيذي رقم 15-172 المؤرخ في 8 يونيو يحدد الشروط و الكيفيات المطبقة في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية ،ج ر عدد 37، بتاريخ 8 يوليو 2015 .

[3]- **محمد الصيرفي** ، السياحة و البيئة ،المكتب الجامعي الحديث ، الطبعة الأولى ، مصر 2008 ، ص 118.

2-الفيروسات:

تعد الفيروسات اصغر الأحياء المجهرية حجما يمكن أن تسبب بعض الأمراض المنقولة عن طريق الغذاء ولا يمكن معرفة وجودها بالنظر إلى الغذاء، والفيرسات تختلف عن البكتيريا في كون أنها، لا يمكن أن تنمو في الغذاء لكنها تستعمله كواسطة للانتقال من شخص لأخر، ولهذا فان الفيروسات يمكنها تلويث الغذاء بعدم نظافة المستخدمين عبر اليدين غير النظيفتين وكذا عبر الأسطح الأدوات والعبوات والتجهيزات الملوثة التي تتلامس بالأغذية، فبإمكانها البقاء لفترة على الأسطح مثل البلاستيك والمطاط أو الفولاذ حسب نوع الفيروس ودرجة الحرارة والرطوبة تنتقل إلى الأغذية بمجرد ملامستها و تلوثه بحيث يمكنها تلويث الغذاء والأغذية الجاهزة والمشروبات التي تعد من المصادر المهمة للإصابة بالأمراض الفيروسية المنقولة كفيروس H5N1 المسبب لمرض انفلونزا الطيور[1].

3-الطفيليات:

الطفيليات تتواجد طبيعيا في الحيوانات والقوارض والأسماك والحشرات، لا يمكن رؤيتها بالعين المجردة والطفيليات مثل الفيروسات لا تنمو في الغذاء، ولا المواد الملامسة للأغذية، لكن بإمكانها الالتصاق بها والبقاء عليها حية لفترة على شكل بيوض، تنتقل الطفيليات إلى المستهلك من خلال انتقالها إلى الأسطح والأدوات والعبوات الملامسة للأغذية عن طريق الحشرات وبذلك تنقل إلى الأغذية بملامستها وعند تناولها من طرف المستهلك تدخل إلى الجهاز الهضمي تتحول من بيوض إلى شكل نشط داخل الجسم ،تبدأ العدوى و تسبب أعراضا كالإسهال ،ألام البطن أو أمراض مزمنة[2].

---

[1]- **حمزة قراوي** ، عبد الحميد دليمي، تلوث الغذاء مصادره و أضراره،مجلة العلوم الإنسانية ، المجلد 07 العدد01 جامعة أم البواقي جوان 2020 ، ص 84.

[2]- **حمزة قراوي** ، عبد الحميد دليمي ،المرجع السالف ذكره ، ص84.

المطلب الثاني:

آليات الوقاية من أخطار المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري.

حرص المشرع على تكريس حق المستهلك في الحصول على أغذية سليمة وآمنة، وذلك من خلال وضع مجموعة من الآليات الوقائية الحديثة المعتمدة في مجال الرقابة على الأغذية الرامية إلى الحد من الأخطار التي قد تنجم عن المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري، تكتسب هذه الآليات أهمية خاصة بالنظر إلى ارتباطها المباشر بحماية صحة المستهلك ومن بين هذه الآليات نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم في الحركة (الهاسب) (الفرع الأول) .

والى جانب الأنظمة الرقابية التقليدية، أدى التطور العلمي والتكنولوجي الى ظهور وسائل وقائية حديثة في مجال تعبئة وتغليف الأغذية تتميز بخصائص تقنية متطورة، تساهم في المحافظة على جودة الأغذية والحد من احتمالات تلوثها أو فسادها من أبرزها عبوات النانو (الفرع الثاني)

الفرع الأول:

الوقاية عن طريق نظام تحليل الأخطار ونقاط المراقبة الحرجة(الهاسب).

إن من حقوق المستهلك العادية والأصلية البحث واقتناء ما هو مناسب للصحة[1]، لضمان صحة المستهلك تجنبه من الأخطار تم استحداث نظام الهاسب.

[1] - **علي بولحية بن بوخميس** ، القواعد العامة لحماية المستهلك و المسؤولية المترتبة عنها في التشريع الجزائري ، دار الهدى ، عين مليلة ، سنة 200 ،الجزائر ،ص 15.

يعتبر نظام الهاسب من الآليات الوقائية المستحدثة لضمان سلامة المادة الغذائية في مواجهة ما قد تسببها من أمراض وانتقال مواد سامة وخطرة إلى الغذاء عن طريق المواد الملامسة لها، فهو يهدف إلى مراقبة جميع مراحل تصنيع وتوزيع المواد الملامسة للأغذية بهدف تحليل المخاطر والتنبؤ بها قبل حدوثها.

بالنظر إلى الساحة الدولية حول تحقيق سلامة وجودة الغذاء والمواد الملامسة له وتحسين أنظمتها وبأي شكل من الأشكال فانه يعد الآن هاسب نظاما عالميا معترفا به لإدارة سلامة الغذاء ومحاولة درء المخاطر التي تهددها عن عدم سلامة المواد المعدة لملامستها.

أولا- التعريف الاصطلاحي لنظام الهاسب (HACCP):

تعد كلمة هاسب (اختصار انقليزي لعبارة Hazard Analysis Critical Contral Point والتي تعني باللغة العربية تحليل الأخطار و نقاط المراقبة[1].

وهو إجراء يهدف إلى تحليل وتقييم الأخطار التي تهدد سلامة المواد الغذائية معتمدا في ذلك على أسس علمية ثابتة، بمعنى أن هذا الأسلوب الحديث في المجال الغذائي ما هو إلا أداة أو وسيلة أو إجراء وضع حد لها بغية تحقيق الوقاية للغذاء وضمان سلامته يقوم على تحليل المخاطر قصد التحكم فيها حاضرا ومستقبلا [2] .

الهاسب كلمة مركبة من مصطلحين أولهما تحليل المخاطر وثانيهما نقاط المراقبة الحرجة.

1-تحليل الأخطار

يتجسد مصطلح تحليل الأخطار في قيام الهيئة المكلفة بتطبيق نظام الهاسب بجميع المعطيات والقياسات المتعلقة بكل خطر يتم تحليل الأخطار الكيميائية المتمثلة في هجرة

[1] - **ايمان جلال** ، قونان كهينة، نظام الهاسب HACCP كآلية لضمان سلامة المادة الغذائية - دراسة تحليلية على ضوء المرسوم التنفيذي رقم 17-140 ، المجلة النقدية ، كلية الحقوق و العلوم السياسية، جامعة مولود معمري ،تيزي وزو الجزائر.2024 ،ص 548.

[2] - **لطفي خياري** ، مقراني جمال ، دور نظام الهاسب في تحقيق النوعية و الجودة المرتبطين بالإنتاج الغذائي في الجزائر، المجلة الجزائرية للدراسات السياية ، مجلد 08 ،عدد02 ،2021 ص305 .

البلاستيك والمعادن والخشب والأحبار إلى المواد الغذائية، وكذا تحليل الأخطار الفيزيائية والبيولوجية معتمدا في ذلك على شتى العوامل الطبيعية، الكيميائية أو أي عوامل أخرى خلال التحكم في الخطر كأجهزة الكشف عن المعادن وتقنية الأشعة السينية المستعملة للكشف عن الأجسام الغريبة في الأغذية.

2- نقاط المراقبة الحرجة

يقصد بمصطلح نقاط المراقبة الحرجة قيام الفريق المكلف بتطبيق نظام الهاسب بتحديد مختلف المراحل التصنيعية التي يمكن التوقف عندها للسيطرة على المخاطر التي تم تحديدها بهدف منعها أو للتخلص منها نهائيا أو التقليل منها إلى مستوى مقبول [1].

ثانيا- التعريف القانوني لنظام الهاسب:

عرف المشرع الجزائري نظام هاسب (HACCP) في المادة 03 فقرة 11من المرسوم التنفيذي رقم 17-140 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك انه مجموع الأعمال والإجراءات المكتوبة التي توضع على مستوى المنشآت لتقييم الأخطار وتحديد النقاط الحرجة التي تهدد النظافة الصحية وامن المواد الغذائية بغرض التحكم فيها، كما نص في المادة 5 و57 منه على أن كل المنشآت إمكانية تطبيق مبادئ هذا النظام للتأكد من النظافة الصحية [2].

يتبين من هذا التعريف أن نظام هاسب هو عبارة عن نظام وقائي للاهتمام بالسلامة الصحية للمستهلك، قد أولى المشرع الجزائري أهمية كبرى له من خلال تحديد تعريفه بجملة من الأعمال والإجراءات ذات الطابع المدون غير عرفية التي تضعها المنشآت الصناعية

---

[1] - **نصيرة داني الكبير** "الحاجة إلى تطبيق نظام HACCP و ISO22000 في الصناعات الغذائية الجزائرية، مجلة العلوم الاقتصادية ، ، جامعة قاصدي مرباح ، ورقلة ، مجلد 08 عدد 08،2013، ص103.

[2] -**انظر**: المواد 3 فقرة 11، 5 و 57 من مرسوم تنفيذي رقم 17-140 الذي يحدد شروط النظافة و النظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك السالف ذكره.

بهدف تقييم الأخطار، وربطه بجميع مؤسسات التصنيع في المجال الغذائي لا المصانع المختصة في التعبئة والتغليف.

يخضع تطبيق نظام هاسب طبقا للقرار الوزاري المشترك المحدد لشروط وكيفيات تطبيقه إلى جملة من الإجراءات والخطوات التي تلتزم بها المنشآت لتحقيق التطبيق السليم والفعال لهذا النظام تتجلى هذه الإجراءات في تشكيل فريق الهاسب المشكل من المستخدمين المؤهلين، وصف المنتوج النهائي وصفا كاملا من حيث تحديد مكوناته وتركيبه وطريقة تصنيعه وتجهيزه.

- تحديد استخدام المنتوج النهائي ويقصد به تحديد فئة المستهلكين المعنيين بالمنتوج وطريق استهلاكه، وضع مخطط تسلسل خطوات العملية التصنيعية يتمثل في رسم توضيحي يبين خطوات عمليات التصنيع لمنتج غذائي، تحديد الأخطار وتقييمها يتطلب ذلك تقييم شامل للمنتج وتحليل المخاطر المحتملة التي قد تنشا أثناء استخدامه أو تصنيعه [1].

- يركز نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة على سبع خطوات رئيسية تتمثل في:

- التعرف على مصادر الخطر وتحديد الإجراءات الوقائية لضبط تلك المخاطر والسيطرة عليها،

- تحديد نقاط التحكم الحرجة(ccps)

- وضع حدود حرجة وذلك باستخدام مقاييس او معايير تبين ما إذا كانت إحدى العمليات تقع تحت التحكم والسيطرة وتكون هذه المعايير فيزيائية، كيميائية، بيولوجية، حسية.

- وضع وتنفيذ إجراءات الرصد لكل نقطة من نقاط التحكم الحرجة وذلك للتأكد من استمرارها تحت السيطرة.

1- **إيمان جلال** ،قونان كهينة ، المرجع السالف ذكره، ص556.

- اتخاذ إجراءات تصحيحية مناسبة بحيث تكون تتوافق مع الانحرافات في الواصفات الموضوعة وأن تتعامل معها قبل أن يؤدي بالانحراف إلى خطورة على سلامة المنتج.
- التحقق من أن النظام يعمل بفعالية وذلك باستعمال معلومات واختبارات تكميلية للتأكد من أن النظام يعمل كما هو مخطط له ويتم بالتحقق بمعرفة مراقبة الجودة.
- الاحتفاظ بسجلات لتوثيق النظام تتضمن كافة البيانات الخاصة بجميع مراحل العمليات التصنيعية وكل خطوة من خطوات تطبيق نظام الهاسب مثل تحليل وتقييم مصادر الخطر النتائج والإجراءات التصحيحية التي اتخذت [1].

الفرع الثاني:

الوقاية عن طريق استخدام تكنلوجيا النانو في التعبئة والتغليف.

أصبح المستخدمون يبذلون جهودا كبيرة عند تصميم وتصنيع المواد الملامسة للأغذية خاصة مواد تغليف الأغذية بنفس القدر من الجهود التي تبذل لتصميم المادة الغذائية نفسها، وهذا للوقاية من المخاطر الناجمة عنها، ذلك عن طريق استحداثها وتطويرها بصناعة عبوات نانونية ذكية تستطيع إطالة فترة صلاحية الأغذية تمتاز بالحد من تأثير تغيرات الرطوبة والحرارة للبيئة الخارجية المحيطة بالعبوة الغذائية على محتوى تلك العبوات عبر المسامات الدقيقة الموجودة فيها.

كما تستطيع هذه العبوات المستحدثة أن تبين بوضوح إمكانية تلوث الغذاء، ويمكن لتقنية النانو أن تسهم في تطوير خواص مضادة لنمو البكتيريا والفطريات على سطح العبوات لتكون أكثر فعالية في منع انتشار تلك الميكروبات في الغذاء، فهي تمنع التصاق

[1]- **سامية سرحان** ، المرجع السالف ذكره، ص 71.

الكائنات الحية الدقيقة عبر تشكيلات هندسية دقيقة وتستخدم في خطوط إنتاج الأغذية وتصنف تطبيقات التقنية النانونية في إنتاج مواد التعبئة والتغليف الأغذية إلى:

- تصنيع الأغلفة العادية التي تتميز بخواص ميكانيكية ووظيفية جيدة تمكنها من منع حدوث تبادل للرطوبة والغازات مع الوسط الخارجي والتي تؤثر في عملية توزيع المواد الملونة ومواد النكهة والمواد المضادة للأكسدة والأنزيمات.

- تصنيع العبوات الحافظة: إذ تستطيع أغلفة هذه العبوات أن تطلق بعض المواد الكيميائية النانونية داخل العبوات، كالمواد المضادة لنمو الميكروبات والمواد المضادة للأكسدة والملوثات والمدعمات الغذائية داخل الأغذية ذلك لإطالة فترة الصلاحية أو تحسين النكهة، اللون أو القيمة الغذائية.

بالإضافة الى ذلك تم تطوير عبوات غذائية نانونية يمكنها امتصاص أي نكهات أو روائح غير مرغوب فيها تنشأ داخل العبوات الغذائية، كما تم إنتاج عبوات غذائية تحتوي على أنابيب كربونية نانونية تستطيع ضخ غازات ثاني أكسيد الكربون أو الأكسجين إلى خارج العبوات الغذائية في حالة تعرضها للتلف والتلوث.

- تعزيز سلامة الأغذية: تم تطوير حبر ذكي يحتوي على جزيئات نانونية حساسة للأكسجين وحساسة جدا للأشعة الضوئية فإذا تعرضت للأشعة فوق البنفسجية فان لون الحبر يتغير وفي حالة نفاذ الأكسجين داخل العبوة الغذائية يتغير اللون بسرعة وبالتالي يتم تحذير المستهلك بفساد المادة الغذائية وأنها ستفقد صلاحيتها للاستهلاك خلال وقت قصير، تتميز الأسطح النانونية بأنظمة تنظيف وتعقيم تستخدم في أنظمة مغلقة دون تفكيك المعدات وشائعة في مصانع الألبان وتعتمد فاعلية النظام على اختيار المنظفات ودرجة الحرارة ومدة الاتصال [1].

[1] - **سامية سرحان** ،المرجع السالف ذكره، ص ص36 و 37.

يعتبر تعدد المواد المستخدمة في صناعة المواد الملامسة للأغذية لاسيما صناعة الأغلفة والعبوات والحاويات نتيجة لتطور البشرية والحجات المتزايدة لهذه الصناعة، كما أن الاتجاهات الحديثة كانت نتاجها لما خلفته سابقتها من اثأر مضرة بصحة المستهلك خاصة في إطار التوجه نحو تقنيات الإنتاج الأنظف والسليم استحدثت مواد أخرى طبيعية في صناعة الأغلفة والعبوات من بعض البروتينات النباتية مثل بروتينات فول الصويا والقمح والبزلاء والذرة وكذا من بعض المواد الكربوهيدراتية مثل النشا [1].

[1]- **حمزاوي لطفي فهمي** ،الاتجاهات الحديثة في تعبئة و تغليف الأغذية ، مجلة عالم الجودة ،العدد السادس ، كلية الزراعة ، جامعة عين الشمس، القاهرة ،يوليو 2012 ،ص46.

الفصل الثاني:

مسؤولية المتدخل عن الإخلال بالتزامات ضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري

إن مسؤولية المتدخل عن الإخلال بالتزامات ضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية تكتسي أهمية علمية وعملية متزايدة لارتباطها المباشر بحماية المستهلك وتكريس الأمن الصحي الغذائي، لاسيما في ظل التطور الصناعي والتكنولوجي الذي عرفه قطاع الصناعة الغذائية بما صاحبه من تنوع وكثرة المواد المستعملة في تجهيز و تعبئة وتغليف المواد الغذائية ،التي أصبحت تؤدي دورا محوريا في المحافظة على جودة وسلامة الغذاء وكذا دورا فعالا في تسويقه، غير أن تهاون المتدخلين و انتهاجهم لسياسة الربح على حساب صحة المستهلك تجعلهم يخلون بالتزامات ضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية.

تندرج السياسة التشريعية الحديثة التي تبناها المشرع الجزائري لتحقيق التزام ضمان امن وسلامة المواد الملامسة للأغذية وسلامة المستهلك بحماية صحته وأمنه الغذائي ضمن فرض جملة من الالتزامات القانونية على عاتق المتدخل، في جميع مراحل إنتاجها لا تقل أهميتها عنه كالالتزام بمطابقتها للمعايير التقنية والصحية الذي يمتد ليشمل ضرورة إعلام المتدخل عن الخصائص الأساسية لهذه المواد وإلزامية الرقابة عليها لضمان جودتها وسلامة استعمالها فالوفاء بها جدير بإعادة التوازن المفقود بينه و بين المستهلك وضمان أمنه المقرر بموجب قانون حماية المستهلك و قمع الغش(المبحث الأول).

غير أن فعالية تنفيذ الالتزامات القانونية المفروضة على المتدخل تبقى مرتبطة بوجود نظام قانوني يضمن مسائلته عند الإخلال بهذه الالتزامات بتوقيعه وتحميله المسؤولية

القانونية بما فيها المدنية في مختلف صورها والجزائية الردعية بتوقيع جزاءات على المخالفين (المبحث الثاني).

المبحث الأوّل:

التزامات المتدخل بضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري

تشكل التزامات المتدخل بضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية أحد أهم الآليات القانونية التي اعتمدها المشرّع لحماية المستهلك من الأخطار التي قد تنجم عن المواد المعدة لملامسة الأغذية المعروضة للاستهلاك لاسيما التي تتعدم لمواصفاتها القانونية، فهذه المواد على غرار التجهيزات، الآلات، الأواني، مواد التعبئة والتغليف المعدة لملامسة الأغذية قد تتحوّل إلى مصدر تهديد مباشر لسلامة المستهلك إذ لم تخضع للضوابط الصحية والتقنية المقررة قانونا، لذلك ألزم المشرع المتدخل بضرورة احترامه للقواعد الوقائية التي تكفل سلامة هذه المواد في مختلف مراحل إنتاجها إلى غاية وضعها للاستهلاك وتداولها في السوق.

تبرز أهمية هذا الالتزام في كونه لا يقتصر على مجرد توفير منتج صالح للاستعمال، بل يمتد ليشمل ضمان امن وسلامة المواد المعدة لملامسة الأغذية بمراعاة شروط تصنيعها وتخزينها ونقلها وكذا شروط تنظيفها ومدى مطابقتها لمواصفتها القانونية والقياسية لتوفير الجودة العالية قبل عرضها للاستهلاك (المطلب الأول).

غير أن هذه الشروط غير كافية لتحقيق ضمان سلامة المواد المعدة لملامسة الغذاء إلا بضرورة تفعيل الالتزام بإعلام المستهلك عن كل الخصائص الأساسية لهذه المواد التي تساعده على استعمالها الحسن، ولتأكيد استجابة هذه المواد لمقاييسها القانونية وللقواعد

الخاصة بها تدخل المشرع بوضع الالتزام بالرقابة الذاتية المسبقة على هذه المنتوجات كآلية وقائية أثناء عرضها للاستهلاك (المطلب الثاني).

المطلب الأوّل:

الالتزام بضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري قبل وضعها للاستهلاك.

لضمان سلامة المستهلك ألقى المشرع على عاتق المتدخلين قواعد صارمة لا تتسامح معهم في عملية وضع اللوازم والأشياء التي من شانها أن تلامس الغذاء للاستهلاك، تكفل سلامة هذه المواد قبل أن تصل للمستهلك لما يحقق حماية فعلية له ويعزز الثقة في المواد الملامسة للأغذية المتداولة، ففعالية تنفيذها يحقق سلامة المادة الغذائية وامن المستهلك المقرر بموجب قانون حماية المستهلك وقمع الغش بإقرار التزام المتدخل بأمن وسلامة المواد الملامسة للأغذية (الفرع الأول) وكذا الالتزام بمطابقتها لمقاييسها القانونية (الفرع الثاني).

الفرع الأول:

الالتزام بأمن وسلامة المواد الملامسة للأغذية.

يعتبر الشعور بالأمن حين الاستهلاك من الحقوق الأساسية لأي مستهلك إذ أنّ التخوف من اقتناء المنتوجات كمواد التعبئة والتغليف، الأواني، التجهيزات والآلات المعدة لملامسة الغذاء يؤدي إلى الامتناع عن الإقبال عن العرض، فتتعطل عملية الاستهلاك، بالتالي تتأثر حركة الاقتصاد سلبيا بذلك [1]

[1]- **أمال طيبي ، ايقاش فراس**، الالتزام بضمان أمن المنتوجات وأثره على الحماية القانونية للمستهلك في ظل تعديل القانون المدني بموجب القانون 05 – 10، مجلة الحقوق والعلوم الإنسانية، جامعة زيان عاشور، الجلفة، العدد الاقتصادي 33، ص 252.

الفصل الثاني: مسؤولية المتدخل عن الإخلال بالتزامات ضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري

أقر المشرع الجزائري التزام المتدخل بضمان أمن وسلامة المنتوجات المعروضة للاستهلاك بصفة عامة بموجب القانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغ

بحيث لا تلحق ضررا بصحة المستهلك وأمنه ومصالحه ضمن الشروط العادية للاستعمال أو الشروط الأخرى الممكن توقعها من قبل المتدخلين، وهذا بالنظر إلى الاستعمال المشروع المنتظر منه [1]،

قد جاء هذا الإقرار كوسيلة لقمع سلوكات المتدخلين السلبية التي أدت إلى الإضرار بصحة وسلامة المستهلك خاصة بعد الانتشار الواسع للمنتوجات المغشوشة والمقلدة.

عرفت المادة 3 فقرة 15 من قانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش أن الأمن هو البحث عن التوازن الأمثل بين كل العناصر المعنية بهدف تقليل أخطار الإصابات الماسة بالمستهلك، كما عرفت نفس المادة في الفقرة 6 سلامة المنتوجات بان تكون المواد الغذائية خالية من الملوثات والسموم الطبيعية أو أية مادة أخرى بإمكانها جعل المنتوج مضرا بصورة حادة أو مزمنة وبشكل خطر بصحة المستهلك [2].

فوجود الملوثات المضرة لصحة المستهلك في المواد الملامسة للأغذية جعل المشرع السلامة التزام ملقى على عاتق المتدخل كونه وسيلة وقائية لحماية المستهلك من المخاطر التي قد تسببها المواد الملامسة للأغذية بصفة عامة.

---

[1] - **جمال حملاجي**، الالتزام بضمان السلامة الخاصة في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، مجلة معارف، مقاربة قانونية وحقوقية بأبعاد اقتصادية واجتماعية، مخبر الدولة و الإجرام المنظم، جامعة البويرة، الجزائر، المجلد 18، العدد2 (ديسمبر 2023)، ص 7 ؛ **أنظر أيضا**: المواد 9 و 10 من قانون رقم 09- 03 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش المعدل و المتمم، السالف ذكره.

[2] - **انظر**: المادة 3 فقرة 15 وفقرة 6 من قانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل و المتمم، السالف ذكره.

الفصل الثاني: مسؤولية المتدخل عن الإخلال بالتزامات ضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري

تعتبر السلامة من الحقوق الأساسية لحصول المستهلك على مواد ملامسة للأغذية آمنة في جميع مراحل عرضها للاستهلاك حسب ما كان ينتظره، لأن حماية صحة المستهلك تعد من العناصر الأساسية لنظام العام التقليدي التي جسدها المشرّع كأحد أهداف النظام العام الحمائي بموجب قانون حماية المستهلك وقمع الغش [1] .

يعتبر المرسوم التنفيذي رقم 12-203 المتعلق بأمن المنتوجات من أهم النصوص التي تهدف إلى تفعيل هذه الحماية" [2]، فأمن وسلامة المنتوجات يهدف إلى تقليل الأخطار الماسة بالمستهلك، فإذا كان المشرع لم يحدد في قانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش بقدر كافي القواعد الخاصة بأمن وسلامة المواد الملامسة للأغذية إلا انه أحالنا بموجب نص المادة 7 فقرة 02 منه إلى النصوص التطبيقية التي جاءت لتحدد كيفيات وشروط استعمال المواد الملامسة للأغذية ومستحضرات تنظيفها [3].

من بين هذه النصوص التطبيقية التي حددت شروط ضمان سلامة وامن المواد الملامسة للأغذية نجد المرسوم التنفيذي رقم 16-299 المؤرخ في 23 نوفمبر 2016 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية ومستحضرات تنظيف هذه اللوازم وكذا المرسوم التنفيذي رقم 17- 140 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري.

- مظاهر التزام المتدخل بأمن وسلامة المواد الملامسة للأغذية

---

[1] - **سعيد فروحات** ، محبوب أمنة، إلزامية النظافة الصحية للمواد الغذائية وسلامتها في القانون الجزائري، المجلة الأكاديمية للبحوث القانونية والسياسية ،جامعة غرداية، الجزائر ، المجلد السادس، العدد الثاني، ، سنة 2022، ص ص517 و518.

[2] - مرسوم لتنفيذي رقم 12-203 المؤرخ في 2012/05/06 يتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتوجات، ج ر عدد 88 صادر في 2012/05/09.

[3] - **أنظر**: المادة 7 فقرة 2 من القانون رقم: 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم، السالف ذكره.

الفصل الثاني: مسؤولية المتدخل عن الإخلال بالتزامات ضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري

كرسّ المشرّع التزام ضمان أمن وسلامة الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية في كل مراحل التصنيع، التوزيع، التخزين والنقل.

أ- صنع التجهيزات والمعدات والأواني

في هذا الإطار نصت المادة 7 فقرة 1 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش على ضرورة عدم احتواء التجهيزات واللوازم والعتاد والتغليف وغيرها من المواد المخصصة لملامسة المواد الغذائية إلا على اللوازم التي لا تؤدي إلى فسادها [1]، كما نصت المواد 5 و7 من المرسوم التنفيذي رقم 16-299 على ضرورة تصنيع الأشياء واللوازم المعدة لملامسة الأغذية من مركبات لا تشكل خطر على صحة المستهلك وأمنه طبقا للطرق الحسنة [2] ووفقا للشروط والأعراف، بحيث لا تنطوي على أي خطر يصيب المستهلك ويضر بصحته [3].

نص المشرع في المادة 23 من المرسوم التنفيذي رقم 17-140 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية على ضرورة استجابة التجهيزات وجميع المعدات والأواني التي من شأنها تلامس المواد الغذائية لمجموعة من الخصائص وهي أن يكون مركبها ومظهرها وشكلها على نحو يسهل معه صيانتها وتنظيفها وتطهيرها، وتكون المساحات الملامسة للمواد الغذائية جد ملساء وغير سامة وغير قابلة للتآكل بحيث تصمد أمام عمليات الصيانة والتنظيف، وتكون مصنوعة بمواد ليس لها أي أثر سام على المادة الغذائية طبقا للتنظيم المعمول به.

---

[1]- **أنظر**: المادة 7 فقرة 1 من قانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم، المرجع السالف ذكره.

[2] - **أنظر**: المادتين 5 و7 من المرسوم التنفيذي رقم 16-299 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم، المرجع السالف ذكره.

[3]- **مهدي علواش** ، "حق المستهلك في غذاء نظيف"، قراءة تحليلية عن ضوء المرسوم التنفيذي رقم 17-140، مجلة البحوث في العقود وقانون الأعمال، جامعة الإخوة منتوري، قسنطينة 1، الجزائر، المجلد 05، العدد 01، (2020)، ص 41.

جاء في نص في المادة 24 أيضا على ضرورة توفر التجهيزات ومعدات التبريد المستعملة في المنشآت التي تلجأ إلى حفظ المواد الغذائية القابلة للتلف المبردة أو المجمدة تجميدا مكثفا، خصوصا على مجموعة من الخصائص وهي أن تكون مصنوعة من مواد غير قابلة للتسرب وغير قابلة للتعفن وأن تكون مقاومة للصدمات، وأن لا تفسد المواد الغذائية التي تلامسها وأن تكون سهلة التنظيف، و تكون مهيأة لتسهيل تخزين المواد الغذائية تخزينا محكما، وأن تسمح بمرور المواد بداخلها وبالتوزيع المتساوي لدرجة حرارة المحيط بين مختلف عناصر المواد الغذائية المخزنة، كما يجب أن تكون مزودة بنظام تسجيل درجة الحرارة بوضع بصفة تسمح بالاطلاع عليه بسهولة.

بالرجوع إلى نصوص هذه المواد نستنتج أن المشرع حرص حرصا شديدا على سلامة الأشياء واللوازم المعدة لملامسة المواد الغذائية بضبطها بقواعد صارمة تضمن أمن وصحة المستهلك بضرورة أن لا تحتوي التجهيزات واللوازم والعتاد والتغليف وغيرها من الآلات المخصصة لملامسة المواد الغذائية إلا على اللوازم التي لا تؤدي إلى فسادها [1].

ب -صنع مواد التعبئة والتغليف

عمل المشرع على ضبط توضيب وتغليف المواد الغذائية من أجل أمنها وسلامتها للوقاية من الأخطار التي قد تتسبب بتلوثها في المادة 51 من المرسوم التنفيذي رقم: 17-140 الذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري التي ألزمت أن لا تكون المواد المكونة لتغليف المواد الغذائية مصدر للتلوث وتحدد عن طريق التنظيم أشكال وسعة معبئة لتعبئة المواد الغذائية حسب نوع الغذاء كأن تكون

[1]- **نضيرة بوعزة**، الالتزام بضمان المادة الغذائية ونظافتها، مجلة أبحاث قانونية وسياسية، تخصص القانون الخاص، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة تيزي وزو، العدد السادس، جويلية 2018، ص 269.

التعبئة عازلة ونظيفة وفاقد لتفاعل الكيميائي وذات صلاحية كافية لتضمن سلامة المنتوجات أثناء نقلها وتداولها [1].

ج- تنظيف المواد الملامسة للأغذية

بالإضافة إلى ضوابط تصنيع واستعمال المواد الملامسة للأغذية، حرص المشرع على ضوابط نظافتها في جميع مراحل التصنيع والنقل والتخزين وأثناء تجهيزها لعرضها للتسويق بحيث نص على ضرورة توفرها على نقاوة ونظافة كبيرة على أن تتم عملية غسلها بماء نقي وصاف أو مضاف إليه مادة غسل مرخص بها [2].

نص المشرع في المادة 11 من المرسوم التنفيذي رقم 16-299 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية وكذا مستحضرات تنظيفها على أنه "يجب أن تصنع الأشياء واللوازم وتخزن وتنقل وتوضع للبيع ضمن الشروط التي تحترم القواعد المطبقة في مجال النظافة والبيئة".

حرص المشرع على ضرورة نظافة المادة الملامسة للأغذية في جميع مراحلها وامتد اهتمامه لينصب على نظافة التجهيزات والمعدات والأسطح التي من شأنها ملامسة المواد الغذائية وكذا نظافة المستخدمين، فكل شخص يتعامل بشكل مباشر أو غير مباشر مع الأغذية المعبأة أو الأدوات الغذائية أو مع الأسطح الملامسة للأغذية يكون مطالبا بالامتثال لشروط سلامة مواد الأغذية[3]، لذلك يجب على المستخدمين المكلفين بإنتاج أو معالجة أو تحويل

---

[1]- **نوال شعباني(حنين) نوال** ،التزام المتدخل بضمان سلامة المستهلك في ضوء قانون حماية المستهلك و قمع الغش، مذكرة لنيل شهادة المجاستير في العلوم القانونية فرع" المسؤولية المهنية" كلية الحقوق و العلوم السياسية، مدرسة الدكتوراه للقانون الأساسي و العلوم السياسية، جامعة مولود معمري – تيزي وزو ، 2012/03/08 ، ص57.

[2]-***انظر:*** المادة 14 فقرة 3 من القرار الوزاري المؤرخ في 26 يوليو، سنة 2000 المحدد لمواصفات مياه الشرب الموضبة، المعدل والمتمم، بموجب القرار المؤرخ في 16 يناير 2001، ج ر عدد 6 الصادر في 21 يناير 2001.

[3]- منظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة، قواعد الممارسات الدولية الموصى بها والمبادئ العامة لسلامة الأغذية، 1999. ***انظر***: http://www.Fao.org تم الاطلاع على الربط بتاريخ 2026/04/21.

أو تخزين المواد المعدة كي تلامس الأغذية بأن يعتنوا عناية فائقة بنظافة ثيابهم وأيديهم أثناء تداول المواد المعدة لملامسة الغذاء لمنع أي تلوث[1].

بالنسبة للمنشآت ومحلات التصنيع أو التحويل أو التخزين نص المشرع على ضرورة نظافتها ونظافة ملحقاتها بصفة دورية وبانتظام في المادة 03 من الباب الأول للمرسوم التنفيذي رقم 91-05 المتعلق بالقواعد العامة للحماية التي تطبق على حفظ الصحة والأمن في أماكن العمل تحت عنوان "حفظ الصحة العامة في الأماكن وملحقاتها"[2].

كما اوجب المشرع أن تكون الأسطح التشغيل الملامس للأغذية ملساء من مواد جيدة شديدة التحمل قابلة لصيانتها وتطهيرها [4]، وأن تكون ناعمة غير متسربة للسوائل، كما يجب أن تكون عديمة التأثير على الأغذية لا تتأثر في ظروف التشغيل العادية بمنظفات ومواد التطهير [3].

بالإضافة إلى هذه الالتزامات ألزم المشرّع المتدخل بضرورة نظافة وسائل نقل المواد الملامسة للأغذية بالتأكيد على عدم وجود أي مصدر للتلوث أو أي مواد كيميائية في هذه الوسائل والحرص على كون العتاد المخصص لنقل اللوازم والأشياء المعدة لملامسة الأغذية مقصورا على ما يخصص له كما أوجب المشرع ضرورة جعل الحاويات المعدة لنقل الأغذية غير المعبأة مصممة بشكل يضمن عدم تسببها في إحداث تلوث الأغذية أو العبوات بحيث تكون على الدوام في مستوى مناسب من النظافة والصلاحية للعمل [4].

د - شروط تصنيع واستعمال مستحضرات تنظيف المواد الملامسة للأغذية

---

[1]- **كريمة بركات** ،التزام المتدخل بسلامة المستهلك مجال الصناعة الغذائية، معارف، قسم العلوم القانونية، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة أكلي محند اولحاج، البويرة، العدد الثامن، ديسمبر 2014 ، ص 113.

[2]- **انظر**: المادة 03 من الباب الأول من مرسوم تنفيذي رقم 91- 05 المؤرخ في 1991/01/19 المتعلق بالقواعد العامة التي تطبق على حفظ الصحة والأمن في أماكن العمل، ج ر العدد 4، الصادر في 1991/01/23.

[3]- منظمة الأمم المتحدة "الأغذية والزراعة" المرجع السالف ذكره.

[4]- **كريمة بركات** ، المرجع السالف ذكره، ص116.

الفصل الثاني: مسؤولية المتدخل عن الإخلال بالتزامات ضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري

أعطى المشرع اهتمام بالغا المواد المعدة لملامسة الأغذية، من خلال نصه على كل ما يمكن أن يضمن تحقيق أمن وسلامة هذه المنتوجات بما فيها مستحضرات تنظيفها المتمثلة في كل مادة أو مستحضر يستعمل للتنظيف الأشياء واللوازم المعدة لملامسة المواد الغذائية، سواء استعملت بمفردها أو اندمجت مع مادة أخرى لضمان نظافة أكثر فعالية لهذه المواد، بما فيها مختلف المستحضرات الأخرى المعدة لتحسين الغسل بعد التنظيف [1]، وهذا ما جاء في نص المادة 04 ف 02 من المرسوم التنفيذي رق 16 – 299.

نظم المشرع في المواد 22 إلى 26 من المرسوم التنفيذي رقم 16-299 السابق الذكر شروط استعمال مواد تنظيف الأشياء واللوازم الملامسة للأغذية بان تكون هذه المواد خالية من المركبات التي تشكل خطرا على صحة المستهلك [2].

ألزم المشرع في المادة 23 أن تستعمل هذه المستحضرات طبقا لتعليمات المسجلة على الوسم لتفادي كل أخطار تلوث المادة الغذائية، كما ألزم أيضا في المادة 24 منه نفس المرسوم على أن تخزن مستحضرات التنظيف في أماكن ملائمة وموجهة لهذا الغرض.

تحدد قائمة المستحضرات المعدة للتنظيف الأشياء ولوازم الملامسة بموجب قرار مشترك بين الوزراء المكلفين بحماية المستهلك والصناعة والصحة والموارد المائية والبيئة [3].

من خلال تحليل النّصوص القانونية نستنتج أن التزام المتدخل بضمان سلامة وأمن هذه المنتوجات بمثابة قواعد وقائية لجدار الدفاع الأول عن سلامة الغذاء وصحة المستهلك.

---

[1]- **فاتح بن خالد**، القواعد الوقاية لتحقيق أمن المنتوجات الغذائية، مجلة الآداب والعلوم الاجتماعية، جامعة باتنة 01، الحاج لخضر، المجلد 17، العدد 01-2020، ص 148.

[2]- ***انظر***: المواد 22 إلى 26 من المرسوم التنفيذي رقم 16-299 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم، المرجع السالف ذكره.

[3]- قرار وزاري مشترك المؤرخ في 06-03-2019 الذي يحدد المركبات المرخص بها في مستحضرات تنظيف الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية ج ر عدد 62 لسنة 2019.

الفرع الثاني:

الالتزام بالمطابقة.

يتعلق التزام المطابقة في ظل أحكام قانون حماية المستهلك وقمع الغش بمطابقة المنتوجات للمواصفات القانونية والقياسية كما يمتد إلى مطابقتها للرغبة المشروعة للمستهلك قصد توفير الحماية والجودة العالية في هذه المنتوجات ومنافسة المنتوجات العالمية [1]،

تعتبر المطابقة أحد الشروط الأساسية في الجودة، فجودة المنتوجات تتضمن سلامتها وحمايتها وفعاليتها [2].

قد جعل المشرع مطابقة المنتوجات للمقاييس القانونية بمثابة التزام مدني يتقيّد به كل محترف [3].

الحق في المطابقة أصبح من حقوق المستهلك الأساسية، وأن المتدخل يلتزم بضمان مطابقة السلعة المبيعة للمواصفات والغرض الذي تم التعاقد من أجله وفي حال الإخلال تترتب على عاتقه المسؤولية [4].

كرس المشرع التزام المطابقة في نص المادة 11 من قانون 09- 03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش بنصها على ضرورة مطابقة المنتوجات المعروضة للاستهلاك

---

[1]- **صياد صادق**، حماية المستهلك في ظل القانون الجديد رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في العلوم القانونية والإدارية، تخصص قانون أعمال، كلية الحقوق، جامعة قسنطينة 1، 2004، ص 90؛ ***انظر أيضا:*** المادتين 03 فقرة 18 و11 من قانون المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغشالمعل والمتمم، السالف ذكره.

[2]- **علي شطابي** ، حماية المستهلك من المنتوجات المقلدة في التشريع الجزائري، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في فرعي حماية المستهلك وقانون المنافسة، كلية الحقوق، جامعة بن يوسف بن خدة، الجزائر، 2014، ص 27.

[3]- **نصيرة تواتي** ، دور مطابقة المنتوجات للمقاييس القانونية في حماية المستهلك في ضوء القانون 16-04 المتعلق بالتقييس، مجلة الإجتهاد القضائي، ، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة بسكرة ، عدد 14، سنة 2017، ص 458.

[4]- **خيرة خوجة** ، الضمانات القانونية لتعويض المستهلك عن الإضرار بسلامته في التشريع الجزائري، أطروحة دكتوراه في الحقوق، تخصص عقود ومسؤولية، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة محمد خضير، بسكرة، 2016، ص 237.

الفصل الثاني: مسؤولية المتدخل عن الإخلال بالتزامات ضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري

للرغبات المشروعة للمستهلك من حيث طبيعته وصفته ومنشاته ومميزاته الأساسية وتركيبه ونسبة مقوماته اللازمة وهويته وكمية قابليته للاستعمال والإخطار الناجمة عن استعماله.
مطابقة المواد الملامسة للأغذية تتعلق بمطابقة الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية للمقاييس المعدة والمواصفات القانونية، والتنظيمية، فالمشرع حرص على مطابقتها للمقاييس المحددة عن طريق التنظيم [1].

لتحقيق الرغبات المشروعة للمستهلك أولت جل التشريعات بما فيها التشريع الجزائري اهتماما كبير الأمن المواد الملامسة للأغذية وسلامتها، إضافة إلى جودة المنتجات وبالخصوص الأشياء واللوازم المعدة لملامسة الغذاء حيث جعلتها محور التقنيات التي تستهدف صحة المستهلك بنصها على مبدأ المطابقة المنتجات للمقاييس والأنظمة [2].

اقر المشرع التزام المطابقة على عاتق المتدخل بالتزامه قبل وضع اللوازم والأشياء الموجهة لملامسة الأغذية للاستهلاك، بالتأكد من مطابقتها للمواصفات والمتطلبات التنظيمية المعمول بها، بما يضمن عدم انتقال مكونات قد تشكل خطرا على صحة المستهلك أو تؤثر في خصائص المادة الغذائية، مصنعة من مواد مرخص بها قانونا، وذلك طبقا لأحكام المرسوم التنفيذي رقم 16- 299 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم والقرارات الوزارية المشتركة المتعلقة ببعض هذه المواد كالبلاستيك التي سبق ذكرها في الفصل الأول.

---

[1]- **أمال طرافي** ، التزام المنتج بمطابقة المنتوجات في ظل القانون 09-03، مذكرة لنيل شهادة الماستر في القانون، تخصص عقود ومسؤولية، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة أكلي محند أولحاج، البويرة، 2013، ص 11.

[2]- **رضوان قرواش**، الضمانات القانونية لحماية أمن وسلامة المستهلك، أطروحة دكتوراه في الحقوق، فرع القانون الخاص، كلية الحقوق، جامعة بن يوسف بن خدة، الجزائر ،2013، ص 114.

المطلب الثاني:

الالتزام بسلامة المواد الملامسة للأغذية عند وضعها للاستهلاك

نظرا لاختلال التوازن بين المتدخل والمستهلك بسبب المعرفة التي يمتلكها المتدخل مقارنة بهذا الأخير، ولتعقد المنتوجات خاصة بالنسبة للمكونات التي تدخل في تركيب المواد الملامسة للأغذية نتيجة التقدم الصناعي والتكنلوجي، ألقى المشرع على عاتق المتدخل بالتزامه بإعلام المستهلك بكل خصائصها وكيفية استعمالها لضمان سلامته وتوفير له حماية مادية وجسدية (الفرع الأول).

رغم استقلالية التزام ضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية، إلا أن تطبيقه يستوجب وضع نظام مراقبة ذاتية للمنتوجات التي تعرض للاستهلاك من أجل التأكد بأنها تستجيب لرغبات المشروعة للاستهلاك، ومطابقتها للقواعد القانونية والمعايير الصحية لتكون ضمان على مصداقية ونزاهة الممارسة الصادرة من المتدخلين (الفرع الثاني).

الفرع الأول:

التزام المتدخل بالإعلام.

يعد الالتزام بالإعلام مستقلا وضروري لضمان توازن العقد [1]، للمتعاقد حق في إعلامه إعلاما كافيا بمضمون العقد وبشروط إبرامه، وقد أقرته القواعد العامة في نص المادة 352 من القانون المدني على أنه يجب أن يكون المشتري عالما بالمبيع علما كافيا.

أقر المشرع هذا الموقف في المادة 17 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش إذ ألزمت المتدخل بإعلام المستهلك بكل المعلومات المتعلقة بالمواد الملامسة

[1]- **محمد بودالي** ، "حماية المستهلك في القانون المقارن"، دار الكتاب الحديث، الجزائر، 2006، ص ص 63 و64.

للأغذية بما يسمح باستعمالها بصورة آمنة يضمن إمكانية تتبعها ومراقبتها [1].

الإعلام المقرر في القانون حماية المستهلك وقمع الغش هو أكثر فعالية لحماية المستهلك إذ يهدف إلى توضيح رضا المستهلك قبل مرحلة الشراء والسماح بعد ذلك باستعمال صحيح للسلعة أو الخدمة [2].

- مضمون الالتزام بالإعلام :

يقابل حق المستهلك في الإعلام التزام المتدخل بالإدلاء بالمعلومات اللازمة لاتخاذ المستهلك قراره وهو على بصيرة [3]، لتحقيق الغاية المرجوة من هذا الالتزام يجب أن يتضمن تزويد المستهلك بالبيانات الخاصة بتعريف المواد الملامسة للأغذية واحتياطات استعمالها والتحذير من خطورتها بطريقة واضحة ومرئية متعذر محوها عن طريق الوسم.

- البيانات الواجب وسمها على المواد الملامسة للأغذية.

يلقى الالتزام بالإعلام على عاتق المتدخل تجاه المستهلك بسبب خبرته لأنه يعرف مزايا المواد الملامسة للأغذية [4] أمام مستهلك يثق فيه ولا يعرف إلا ظاهر الأشياء [5]، لذا يلتزم ببيان المعلومات الخاصة بها، والتي بدونها يتعذر على المستهلك الحصول على الفائدة المرجوة من هذه المواد سواء من حيث الفائدة المادية أو المعنوية [6].

---

[1]- **أنظر**: المادة 17 من القانون 09- 03 ، المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش المعدل و المتمم، السالف ذكره.

[2]- **الياقوت جرعود**، عقد البيع وحماية المستهلك في التشريع الجزائري، بحث لنيل شهادة الماجستير، فرع العقود والمسؤولية، كلية الحقوق والعلوم الإدارية، جامعة الجزائر،2001، ص 39.

[3]- **فتيحة محمد قوراري**، الحماية الجنائية للمستهلك من الإعلانات المظللة، مجلة الحقوق، جامعة الكويت عدد03 ، 2009، ،ص 252.

[4]- **ديدين بوعزة** ،"الالتزام بالإعلام في عقد البيع"، المجلة الجزائرية للعلوم القانونية والاقتصادية والسياسية، كلية الحقوق، جامعة الجزائر، عدد 01، 2004، ص 114.

[5] - MUSTAPHA EL CHERBL, La justification de l'obligation d'information, R.R.J, N°02, 2004, P:730.

الفصل الثاني: مسؤولية المتدخل عن الإخلال بالتزامات ضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري

أقر المشرع في المادة 16 من المرسوم التنفيذي رقم 16-299 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم على ضرورة حمل الأشياء واللوازم التي تبدو بطبيعتها أنها موجهة لملامسة المواد الغذائية، إلا أنها لا تستجيب للشروط المحددة في المادة 6 من هذا المرسوم لبيان "لا يمكن أن تلامس المواد الغذائية " بطريقة مقروءة ومتعذر محوها.

بالإضافة إلى ذلك اقر أيضا في المادة 20 من نفس المرسوم على ضرورة إظهار الرمز الكأس والشوكة على الأشياء واللوازم بصورة جلية ومرئية بوضوح ومقروءة ومتعذر محوها، أي أن تكون ملتصقة بالأشياء واللوازم، إذ تكتب بخط واضح يمكن قراءته ويكون بألوان ظاهرة لتلفت انتباه المستهلك.

كما اشترط قانون حماية المستهلك وقمع الغش أن تكون البيانات خاصة التحذيرية منها متميزة، منفصلة بذاتها عن البيانات الأخرى تتم كتابتها بلون مخالف للطباعة [1]، هذا ما أكدت عليها أيضا المادة 18 من المرسوم التنفيذي رقم 16-299 السابق الذكر بحيث أوجبت فصل بيانات الوسم المتعلقة بالأشياء واللوازم عن البيانات المرتبطة بالمادة الغذائية الملامسة لهذه الأشياء واللوازم.

لتحديد مسار الأشياء واللوازم أثناء تداولها في السوق ألزم المشرع المتدخل على وسم البيانات المتعلقة بها طبقا للتشريع والتنظيم المعمول بهما في مجال إعلام المستهلك، وحسب الأشكال المذكورة في المادة 21 من المرسوم التنفيذي رقم 16 – 299 التي تشترط تدوين البيانات إما على المستند المرفق بالأشياء أو على تغليفاتها، أو يكتب مباشرة على

---

[6]- **زاهية حورية سي يوسف**، الالتزام بالإفضاء عنصر من عناصر ضمان السلامة، الملتقى الوطني حول "حماية المستهلك والمنافسة"، كلية الحقوق، جامعة عبد الرحمان ميرة، بجاية، يومي 17-18 نوفمبر 2009، ص 5.

[1]- **كهينة قونان**، ضمان السلامة من أضرار المنتوجات الخطيرة في القانون الجزائري، "دراسة مقارنة بالقانون الفرنسي، مذكرة لنيل شهادة ماجيستر، فرع المسؤولية المهنية، كلية الحقوق، جامعة مولود معمري، تيزي وزو، 2010، ص 122.

اللوازم ذاتها إذا كان ذا قوام صلب[1]، أو على الوثائق المرافقة، مثلا المنتوجات المعبئة في عبوات زجاجية ينبغي أن يوضع على العبوة مباشرة وإذا كانت هي بدورها توضع في تغليف آخر فانه يتم بيان هذه المعلومات عن طريق الوسم يستحسن أن يكون الوسم ذاته على التغليف الخارجي، ولكن ذلك لا يغني عن وضعه على العبوة مباشرة[2].

1- بيانات تعريف المواد الملامسة للأغذية.

من البيانات التي حرص المشرع على ضرورة مرافقتها للأشياء واللوازم التي لم توضع بعد لملامسة المواد الغذائية في نص المادة 19 من نفس المرسوم التنفيذي رقم 16-299 السابق الذكر بيان "للملامسة الغذائية" أو "مناسبة لمادة غذائية"، أو بيان خاص يتعلق باستعمالها، أو بالرمز (كأس وشوكة) المرفق بالملحق بهذا المرسوم، والتعليمات الخاصة الواجب احترامها من اجل استعمال مؤمن وملائم، بالإضافة إلى البيانات المتعلقة بالمصنعين والمستوردين المتمثلة في الاسم أو عنوان الشركة والعنوان أو مقر الشركة.

الملاحظ من خلال هذه المادة أن المشرع الجزائري ألزم المتدخل بوسم بيانات أساسية على الأشياء واللوازم المعدة لملامسة الغذاء وذلك لتوضيح سلامة ملامستها للمواد الغذائية لاسيما بيان خاص يتعلق باستعماله وكذا الرمز العالمي كأس وشوكة الذي يعبر على سلامة المنتوج لملامسة الأغذية المرفق بملحق المرسوم التنفيذي رقم 16 -299 السابق الذكر [3].

كما ألزم المتدخل بتدوين الاسم واسم الشركة أو العلامة المسجلة وعنوان الشخص المسؤول عن صناعة المنتوج أو توضيبه أو استيرادها المؤكد في نص المادة 06 من

---

[1]- **زاهية حورية سي يوسف**، الالتزام بالإفضاء عنصر من عناصر ضمان السلامة، المرجع السالف ذكره، ص 09.

[2]- **محمد شكري سرور**، مسؤولية المنتج عن الإضرار التي تسببها منتجاته الخطرة، دار الفكر العربي، القاهرة، 1983، ص 28.

[3] -***انظر***: الملحق المرفق بالمرسوم التنفيذي رقم: 16– 299 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم، السالف ذكره.

المرسوم التنفيذي رقم90-367 المتعلق بوسم السلع الغذائية التي تقر على إلزامية تدوين في وسم المنتوج المعلومات الخاصة بالمنتج إذا كان المنتوج محليا أما إذا كان المنتوج مستوردا فيجب ذكر اسم الشركة المستوردة أو الموضبة للمنتوج [1]، ذلك لتسهيل الوصول إلى المتدخل المسؤول عن الإضرار التي تسببها هذه المواد.

فرض المشرع على المتدخل أن يكون الإعلام واضحا ومكتوبا لضمان إيصال المعلومات كاملة للمستهلك، بتجنيبه نسيان البيانات خاصة وأن الإعلام الشفهي أصبح نادر الحدوث [2]، كما أن صياغة المعلومات بالكتابة تيسر الإثبات عندما تثور منازعات بشأنه [3].

اوجب المشرع أن تكون العبارات الواردة على المنتوج مفهومة وخالية من المصطلحات المعقدة [4]، ومكتوبة باللغة العربية بالإضافة إلى لغات تكون شائعة بين المستهلكين [5]، وإلا لما كان لهذا الالتزام فائدة حقيقية وأعيبت إرادة المستهلك في شراء المنتوج [6].

2- بيانات التحذير والاستعمال.

بالإضافة إلى ذلك بالنسبة للأشياء واللوازم المصنعة أو المستوردة الموجهة للملامسة الحصرية لبعض المواد الغذائية بسبب تركيبها وعطالتها، يجب أن تكون مرفقة بفواتير أو

---

[1]- مرسوم تنفيذي رقم90 –367 المؤرخ في10-11 – 1990، المتعلق بوسم السلع و عرض المواد الغذائية، المعدل والمتمم بالمرسوم التنفيذي رقم 05- 484، السالف ذكره.

[2]- **كهينة قونان**، ضمان السلامة من اضرار المنتوجات الخطيرة في القانون الجزائري، المرجع السالف ذكره ، ص 122.

[3]- **ثروت عبد الحميد**، "الأضرار الصحية الناشئة عن الغذاء الفاسد أو الملوث وسائل الحماية منها والتعويض عنها، دار الجامعة الجديدة، الإسكندرية، 2007، ص 91.

[4]- Geneviève (VINEY) et Patrice (JOURDAIN), les conditions de la responsabilité, librairie Générale de Droit et de Jurisprudence, paris ,1998 . P 428.

[5]- **زاهية حورية سي يوسف**، "الالتزام بالإفضاء عنصر من عناصر ضمان السلامة، المرجع السالف ذكره، ص 09.

[6]-Didier FERRIER, La Protection des Consommateurs, Dalloz, Paris, 1996, P : 32.

وثائق تحمل بيان "للملامسة الحصرية مع ..." متبوعا باسم حسب هذه المواد وهذا ما جاء في نص المادة 14 من المرسوم رقم 16-294 السابق الذكر بحيث هناك بعض المواد الغذائية تتفاعل مع مواد التعبئة والتغليف فيجب الإشارة إلى ذلك لتفادي هجرة هذه المواد إلى الأغذية المعبأة التي تسبب التلوث وتعرض صحة المستهلك للخطر الذي قد يؤدي إلى وفاته [1].

يتعيّن أن يكون التحذير ظاهرا، وذلك باختيار لون ونمط معيّن في طباعة موضوع التحذير [2]، وبان يكون لصيقا بالمنتوج ومتصلا به، وتختلف ذلك باختلاف طبيعة المنتجات [3]، فيوصى بحفر التحذير على جدار الزجاجات أو العبوات البلاستيكية نفسها إذا كان يخشى سقوط التحذير التي تلتصق على جسمها [4].

تجدر الإشارة إلى أن المشرع أقر على إلزامية المتدخل ببيان كيفية استعمال المواد الملامسة للأغذية وشروط الاستعمال الخاصة إن وجدت [5]، وكذا الاحتياطات التي ينبغي على المستهلك معرفتها لضمان سلامته لاسيما العبوات البلاستيكية فيجب بيان كيفية استعمالها بحيث يتم تحديد برموز دالة على إذا كانت تتحمل درجة حرارة عالية أم لا، والإشارة إلى إمكانية إعادة استهلاكها وتدويرها من عدمها وذلك بوضع رموز دالة على ذلك كوضع مثلث السلامة ووضع بداخله أرقام من 1 إلى 7 فمثلا:

---

[1] - **فاتح بن خالد**، المرجع السابق، ص 147.

[2]- **ربيعة صبايحي**، حول فعلية أحكام و إجراءات حماية المستهلك في القانون الجزائري، الملتقى الوطني حول حماية المستهلك و المنافسة، كلية الحقوق، جامعة عبد الرحمان ميرة، بجاية، يومي17 و18 نوفمبر 2009، ص 12.

[3]- **عبد الكريم جواهرة**، الالتزام بالسلامة في عقد البيع، بحث لنيل الماجستير، فرع العقود والمسؤولية، كلية الحقوق والعلوم الإدارية، جامعة الجزائر، 2002، ص 44.

[4]- **علي جابر محجوب** ، ضمان سلامة المستهلك من أضرار المنتجات الصناعية المعيبة "دراسة مقارنة " دار النهضة العربية ،القاهرة ،د.ت.ن،ص 248.

[5]- **انظر**: المادة 06 من المرسوم التنفيذي رقم 90-367 المتعلق بوسم السلع الغذائية، المعدل والمتمم، **انظر أيضا** المادة 05 من المرسوم التنفيذي رقم 90-366 المتعلق بوسم المنتوجات المنزلية غير غذائية وعرضها، السالف ذكرهما.

وضع الرقم 1 في مثلث السلامة يرمز له ب (PET)أو (PETE) في قوارير الماء والمشروبات الغازية وعبوات الزيوت وبعض الأطعمة والذي يعني يفضل للاستعمال مرة واحدة فقط وقابل لإعادة التدوير، الرقم 2 يرمز له ب (HDPE) يستخدم في عبوات الحليب ويعتبر أكثر الأنواع أمانا للطعام قابل لإعادة التدوير بسهولة، وتعتبر هذه الرموز متفق عليها عالميا، بالتالي من خلال ذلك يستطيع المستهلك اقتناء المنتوج بأكثر أمان.

الفرع الثاني:

الالتزام المتدخل بالرقابة الذاتية المسبقة.

يعد المتدخل المعني المباشر برقابة الأشياء واللوازم الملامسة للأغذية قبل وعند وضع هذه المواد للاستهلاك، تثار مسؤوليته عندما يبذل العناية اللازمة في الرقابة، من خلال التأكد من مطابقة هذه المواد للمواصفات والمعايير الفنية المعمول بها، من جودتها وحقيقة قيمتها لضمان أمنها وسلامتها لتفادي أي خطر أو ضرر على المستهلك.

يقصد بالرقابة الذاتية على المواد الملامسة للغذاء على أنها تلك الرقابة التي يمارسها المتدخل على الأشياء واللوازم المعدة لملامسة الغذاء سواء بنفسه أو عن طريق الاستعانة بأشخاص آخرين، وهي تعتبر من أهم التزامات المتدخل، إذ تشمل كافة التزامات هذا الأخير والهدف منها هو تحميل المتدخل مسؤولية مراقبة ومتابعة هذه المواد، وضمان أمنها وسلامتها تجاه المستهلك [1].

[1]- **نوال بن لحرش** ، الرقابة الذاتية على المنتجات وحماية المستهلك، مجلة البحوث في العقود وقانون الأعمال، كلية الحقوق، جامعة الإخوة منتوري- قسنطينة 1، العدد الثالث، ديسمبر 2017، ص 6.

الفصل الثاني: مسؤولية المتدخل عن الإخلال بالتزامات ضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري

فالمشرّع الجزائري جعل من الرقابة على المنتجات أنها إجراء إلزامي يتعيّن على كل متدخل القيام بإنشائه للمراقبة والتحقق من سلامة ومطابقة هذه المواد لمتطلبات القانونية قبل وعند عرضها للاستهلاك وهو من العمليات المتعلقة بالإنتاج التوزيع، والاستيراد [1].

أولا- الرقابة الذاتية على المواد الملامسة للأغذية قبل عرضها للاستهلاك:

الرقابة الذاتية هي الرقابة المسبقة التي تمارسها المنظمة بنفسها على عملياتها وأنشطتها كما يقصد بها مراقبة الموظف على نفسه مراقبة ذاتية دون تدخل أحد [2].

نص المشرع صراحة في نص المادة 12 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك على إلزامية الرقابة الذاتية على المنتجات بما فيها المواد والأدوات الملامسة للأغذية قبل عرضها للاستهلاك وذلك قصد مراقبة سلامتها وعدم تشكيلها خطر على صحة المستهلك بحيث جاء في الفقرة الأولى من المادة المذكورة أعلاه انه يتعين على كل متدخل إجراء رقابة مطابقة المنتوج قبل عرضه للاستهلاك طبقا للأحكام التشريعية والتنظيمية السارية المفعول، وجاء في الفقرة الثالثة من نفس المادة أنه:"...لا تعفى الرقابة التي يجريها الأعوان المذكورين في المادة 25 المتدخل من إلزامية التحري حول مطابقة المنتوج قبل عرضه للاستهلاك".

جعل المشرع الرقابة الذاتية من قبل المتدخل في قانون حماية المستهلك وقمع الغش حمائية ووقائية أكثر منها تجارية [3]، فهي تظهر في مجال المواد الملامسة للأغذية من خلال التزام المتدخل بالتأكد مسبقا من أن المواد المستعملة في التغليف أو التعبئة أو النقل والتوزيع لا تؤدي إلى انتقال مكونات ضارة إلى الغذاء، ولا تغير من تركيبه أو خصائصه

---

[1]- مرسوم تنفيذي رقم 12-203 المؤرخ في 6 ماي 2012 المتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتجات، ج ر ، عدد 28.

[2]- **أسامة خيري**، الرقابة وحماية المستهلك، دار الراية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى، 2015، ص 151.

[3]- **نوال بن لحرش** ، المرجع السالف ذكره، ص 7.

الحسية كالذوق والرائحة أو الصحية عن طريق إجراء الفحوص والتحاليل الضرورية والاحتفاظ بالوثائق التي تثبت مطابقة هذه المواد للشروط التنظيمية المعمول بها [1].

تختلف عملية مراقبة مطابقة المواد الملامسة للأغذية من قبل المتدخل قبل عرضها للاستهلاك باختلاف نوع وصفة المتدخل بين منتج، مستورد وموزع.

أ- الرقابة الذاتية الممارسة من قبل المنتج

تشمل مرحلة الإنتاج جميع العمليات السابقة على بيع المواد الملامسة لأغذية بدءا من تصميمها مرورا بتركيبها وتكوينها وصولا إلى تجهيزها، بل وتتناول كذلك وضع علامات وبياناتها التجارية [2].

تتم الرقابة على مطابقة المنتجات بما فيها الأشياء واللوازم المعدة لملامسة المواد الغذائية للشروط المتضمنة في اللوائح الفنية ومتطلبات الصحة والسلامة والأمن الخاصة بها حسب الوسائل التي يمتلكها المنتج، مراعاة لاختصاصه حسب ما جاء في الفقرة الثانية من المادة 12 من القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، يتم ذلك على مستوى المؤسسة إذا كانت هذه الأخيرة تمتلك الآليات الخاصة بمراقبة أو تقييم مطابقة المنتجات كما يمكن للمنتج للجوء إلى هيئات الإشهاد على المطابقة المؤهلة من طرف الدوائر الوزارية المعينة، شرط أن تكون هذه الأخيرة معتمدة من قبل الهيئة الجزائرية للاعتماد إذا كان الأمر يتعلق بالمجالات التي تمس الصحة والسلامة والبيئة[3].

يتم إثبات مطابقة الأشياء واللوازم المعدة لملامسة المواد الغذائية للشروط المتضمنة في

---

[1]- **انظر**: المادة 30 من قانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل و المتمم، السالف ذكره.

[2]- **إبراهيم أحمد البسطويس**، المسؤولية عن الغش في السلع، دراسة مقارنة بين الفقه الإسلامي والقانون التجاري، دار الكتب القانونية، مصر، 2011، ص 41.

[3]- **نوالبن لحرش** ، المرجع السالف ذكره، ص 9.

اللوائح الفنية متطلبات الصحة والسلامة الأمن عن طريق شهادة المطابقة [1]، وتجسيده بوضع وسم المطابقة على هذه المواد مع الإشارة هنا إلى وسم العلامة (م.ج) التي تعني مطابقة جزائرية التي تم النص عليها من خلال المادة 12 من المرسوم التنفيذي رقم 17-62 المتعلق بشروط وضع الوسم [2].

ب- الرقابة الذاتية الممارسة من قبل المستورد والموزع

باعتبار المستورد متدخلا في وضع المواد الملامسة للأغذية للاستهلاك، فهو ملزم أيضا بمراقبة مطابقة المواد المستوردة حسب ما نصت عليه المادة 12 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش، وذلك بضرورة مطابقة المنتجات المستوردة للمواصفات المتعلقة بنوعية المنتجات وأمنها [3].

الرقابة الذاتية على المواد الملامسة للأغذية الواجب ممارستها من قبل المستورد قبل عرض هذه المواد للاستهلاك تتمثل في ضرورة حصوله على وثائق تثبت مطابقة هذه المنتجات، حسب ما نصت عليه المادة 12 و14 من المرسوم التنفيذي رقم 16-299 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم [4].

---

[1]- **انظر**: المادة 12 من المرسوم تنفيذي رقم 16-299 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم،السالف ذكره.

[2] - مرسوم تنفيذي رقم 17-62 المؤرخ في7 فيفري2017 المتعلق بشروط وضع الوسم المطابق للوائح الفنية وخصائصه وكذا إجراءات الإشهاد بالمطابقة، ج ر عدد 09 .

[3] - **انظر**: المادة 07 من الأمر رقم 03-04 المؤرخ في 19 جويلية 2003 المتعلق بالقواع العامة المطبقة علة عمليات استيراد البضائع و تصديرها، ج ر عدد 43، المعدل و المتمم، بموجب القانون رقم 15-15 المؤرخ في 15-07- 2015 ،ج ر عدد 41.

[4]- **أنظر**: المواد 12 و 14 من المرسوم تنفيذي رقم 16-299 المؤرخ في 23-11-2016 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم، السالف ذكره.

حيث يتم إرفاق هذه الوثائق بالملف الواجب تقديمه إلى المفتشية الحدودية المعنية قصد ممارسة هذه الأخيرة دورها هي الأخرى في مراقبة مطابقة المنتجات المستوردة وذلك طبقا لمجموع الشروط والإجراءات المحددة بموجب المرسوم التنفيذي رقم 05-467 المحدد لشروط مراقبة مطابقة المنتجات المستوردة عبر الحدود وكيفيات ذلك [1].

يجب على الوجه الخصوص أيضا التأكد من صحة عدم وجود عيوب ظاهرة على المنتج في الواقع فمثل هذه العيوب لا تتطلب وسائل خاصة لاكتشافها بمجرد فحص عادي يكفي لذلك، فمثلا العلب البلاستيكية التي لا توجد عليها علامة السلامة الشوكة والكأس، علب مصبرة غير محدبة [2].

ثانيا: الرقابة الذاتية على المنتجات عند وضعها للاستهلاك

لضمان تتبع مسار المواد الملامسة للأغذية من حيث مطابقتها لمتطلبات الأمن والصحة والسلامة من قبل المتدخل، حرص المشرع على تحميل هذا الأخير إلزامية مراقبة مطابقة هذه المنتجات عند عرضها للاستهلاك باختلاف المتدخل بين منتج، مستورد وموزع للأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية لضمان حماية مستمرة للمستهلك.

أ- الرقابة الذاتية الممارسة من قبل المنتج والمستورد عند عرض المنتوج للاستهلاك:

نص المشرع في المادة 10 من المرسوم رقم 12-203 المتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتجات على انه يجب على المنتجين اتخاذ التدابير الملائمة قصد تفادي الأخطار المحتملة المتعلقة باستهلاك و/ أو باستعمال السلعة.

---

[1]- مرسوم تنفيذي رقم 05-467 المؤرخ في 10 ديسمبر 2005 المحدد لشروط مراقبة مطابقة المنتجات المستوردة عبر الحدود، ج ر، عدد 80.

[2]- Mohamed KAHLOULA, la conformité des produits services aux normes en droit algérien de la consommation, revue de droit et d'économie,faculté des sciences juridiques et économiques et sociales, université Sidi Mohamed ben Abdellah, N° 10, 1994, P : 45.

يستخلص من نص هذه المادة انه يتعين على المنتجين والمستوردين متابعة المواد الملامسة للأغذية عن طريق تقييم الأخطار المحتمل تشكيلها على المستهلك معتمدين في ذلك على مختلف الآليات والطرق المتاحة، أو من خلال رصد شكاوى المستهلكين المتعلقة بهذه المواد المعيبة باتخاذ التدابير اللازمة قصد تفادي الأخطار المحتملة كإجراء سحب الأشياء واللوازم المعيبة من السوق [1]، وإلزامية إعلام مصالح الوزارة المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش المخصصة إقليميا بذلك، وهذا ما جاء في المادة 27 من المرسوم التنفيذي رقم16-299[2].

ب- الرقابة الذاتية لممارسة من قبل الموزع عند عرض المواد الملامسة للاستهلاك:

يلتزم الموزعين بمراقبة المواد الملامسة للأغذية المختصين بنقلها وتوزيعها من حيث مدى مطابقتها لمتطلبات الأمن الخاصة بها عند عرضها للاستهلاك وذلك باعتبارهم مسؤولين عنها، وبناءا على ذلك نصت المادة 13 من المرسوم التنفيذي رقم 12-203 على ضرورة سهر الموزعون على الامتثال لقواعد أمن المنتوجات الموضوعة في السوق عن طريق إرسال المعلومات المتعلقة بالأخطار المسجلة أو المعلن عنها والمرتبطة بهذه المنتجات إلى المنتجين والمستوردين، والمشاركة في التدابير المتخذة من قبل المنتجين أو المستوردين والسلطات المختصة المؤهلة لتجنب الأخطار.

في الأخير يمكن القول أنه وبالرغم من حرص المشرع على إلزامية المتدخل مهما كان دوره في عملية عرض الأشياء واللوازم للاستهلاك بمراقبة هذه المواد قبل وعند عرضها للاستهلاك إلا أن الواقع يعكس غير ذلك حيث نجد أن العديد من هذه المواد المسوقة معيبة

---

[1]- **نوال بن لحرش** ، المرجع السالف ذكره ، ص 11.

[2]- **انظر**: المادة 27 من مرسوم تنفيذي رقم 16-299 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم، السالف ذكره.

لا تتوفر الحد الأدنى من الأمن الواجب على المتدخل احترامه، خاصة تلك المستوردة من دول أجنبية، وذلك يعود بالأساس إلى غياب ثقافة احترام حقوق المستهلك وضمان أمنه وسلامته لدى المتدخل الذي يسعى عادة إلى تحقيق الربح على حساب صحة هذا الأخير.

المبحث الثاني:

الإطار القانوني لمسؤولية المتدخل عن الإخلال بالتزامات ضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري.

تعتبر المسؤولية القائمة على عاتق المتدخل عن الإخلال بالتزامات ضمان سلامة المواد الملامسة من المواضيع المحورية التي أولى لها المشرع اهتماما بالغا، لما تنطوي عليه من تجسيد لفكرة الوقاية قبل وقوع الضرر، وتكريس الالتزام المهني بعدم طرح مواد ملامسة للأغذية قد تفضي إلى الإضرار بصحة المستهلك أو سلامته الجسدية والمادية في السوق.

حرص المشرع الجزائري على إرساء هذا الالتزام ضمن الإطار القانوني المنظم لحماية المستهلك وقمع الغش، إقرارا منه بضرورة تحميل المتدخل عبء التأكد من مطابقة المواد الملامسة للأغذية لمقتضيات السلامة، وأي تقصير في هذا المجال ينهض أساس لقيام مسؤوليته متى ثبت الإخلال بالواجب القانوني وارتباطه بالضرر اللاحق بالمستهلك فطبيعتها القانونية لا تقتصر فقط على المسؤولية المدنية، بل تتجاوزها لتشمل المسؤولية الجزائية كونها أداة لضبط وردع سلوك المتدخلين وتحقيق الأمن القانوني (المطلب الأول).

لإضفاء الفعالية للالتزام ضمان السلامة ومنح مضمونها الحقيقي بعيدا عن الطابع النظري المجرد، اقر المشرع الجزائري أيضا على المخالفين لهذا الالتزام جزاءات تتنوع بحسب جسامة المخالفة وطبيعة الضرر الناشئ عنها، إذ قد يتخذ الجزاء صورة مدنية تتمثل في التعويض عن الضرر أو استبدال منتوج أو صورة إدارية تتمثل في سحبه من التداول، أو

غير ذلك من التدابير الرامية إلى إزالة أثار المخالفة و جبر الضرر، كما قد يمتد الأثر إلى المجال الجزائي متى شكل السلوك المعيب خرقا للنصوص الآمرة المنظمة لحماية المستهلك، بما يستوجب توقيع عقوبات تهدف إلى الردع العام والخاص معا(المطلب الثاني).

المطلب الأوّل:

الطبيعة القانونية لمسؤولية المتدخل عن الإخلال بالتزام ضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية.

جاء قانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش بنصوص توفر الحماية اللازمة للمستهلك في مواجهة المتدخل لاسيما الجانب المتعلق بضمان السلامة، إذ يعتبر هذا المستهلك طرف ضعيف في العلاقة الاستهلاكية التي تربطه بالمتدخل، لذا تم حمايته عن طريق إقرار المسؤولية على عاتق المتدخل في حال الإخلال بهذا الالتزام، ومن ثم فانه من الضروري تحديد طبيعة هذه المسؤولية فيما إذا كانت مسؤولية مدنية لجبر الضرر الذي تسببت فيه المواد الملامسة للأغذية غير السليمة (الفرع الأول)، أو مسؤولية جزائية لردعه عن مخالفته كافة الالتزامات المنبثقة عن الالتزام الظاهر بضمان السلامة وكافة الأحكام المتعلقة بها (الفرع الثاني).

الفرع الأول:

المسؤولية المدنية

تعتبر المسؤولية المدنية كأثر يترتب على إخلال المنتج [1] لما التزم به قبل المستهلك قانونا أو اتفاقا وتنطبق عليه القواعد العامة لعدم تنظيمها وتخصيصها بأحكام قانون حماية المستهلك وقمع الغش.

تعرف المسؤولية المدنية للمنتج على أنها الالتزام الذي يقع بتعويض المستهلك نتيجة الأضرار التي تسبب فيها المنتوج لاسيما المواد الملامسة للأغذية، قد يكون مصدره هذا الالتزام عقد يربطه فتكون مسؤولية عقدية يحكمها ويحددها العقد (أولا)، كما قد يكون مصدره القانون في صورة تكاليف عامة يفرضها على الجميع فتكون مسؤولية تقصيرية (ثانيا)، وقد لا تكون لا عقدية ولا تقصيرية بل تستند على الضرر الناجم عن المنتج المعيب المطروح للتداول دون النظر للسلوك المتسبب في الضرر، يمكن القول إنها مسؤولية موضوعية مستحدثة (ثالثا).

أولا: المسؤولية العقدية:

تنشأ المسؤولية العقدية جزاء الإخلال بالالتزامات العقدية، بحيث يكون الغرض الرئيسي لأي عقد هو أن تتحقق أهداف طرفية، فكما يكون على أحد الطرفين التزام يكون الإخلال به مناطا للمسؤولية، يرتبط هذا الإخلال إما بوجود عيب خفي في المنتوجات التي تشمل المواد الملامسة للأغذية ينقص من قيمتها أو من الانتفاع به بحسب الغاية المقصودة

---

[1]- يعرف المنتج عامة على انه المنتج النهائي للسلعة بحالتها التي طرحت بها للاستعمال، حتى لو لم يكن قد صنع كل أجزائها، فالمنتج الذي يجب أن يؤخذ، بعين الاعتبار هو المنتج النهائي للسلعة بالحالة التي وصلت إلى يد المستهلك، و يعتره المشرع الجزائري في قانون حماية المستهلك احد صور المتدخل، **محمد شكري سرور**، المرجع السابق، ص 12.**انظر**:المادة 25 من المرسوم التنفيذي رقم 266-90 المتعلق بضمان المنتجات والخدمات، **انظر أيضا:** المادة 03 فقرة 07 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش المعدل و المتمم، السالف ذكره. .

منه حسبما مذكور في العقد، أو حسبما يظهر من طبيعته أو استعماله أو إخلال المنتج بالتزامه للإعلام أو المطابقة لمنتوجاته [1].

ثانيا: المسؤولية التقصيرية للمنتج

أسس المشرع المسؤولية التقصيرية في المادة 124 من القانون على أساس فكرة الخطأ، فهي تنص على أن "كل فعل أيا كان يرتكبه الشخص بخطئه ويسبب ضرر للغير ألزم من كان سببا في حدوثه بالتعويض".

لكي تقوم المسؤولية التقصيرية على المتدخل، لابد أن يقوم بالإخلال بالالتزام القانوني المتمثل في عدم الإضرار بالمستهلك، يعني ذلك أن يقوم بالانحراف في سلوك الشخص العادي أو الإخلال بواجب قانوني عام، يتكون من ركنين الركن المادي وهو التعدي والركن المعنوي وهو الإدراك [2] .

تقصير المتدخل في اتخاذ الحيطة أو الحذر الواجبة لتجنب الأضرار تمكن للمستهلك المضرور المطالبة بالتعويض عن الأضرار التي أصابته بقيام المنتج بتصنيعها [3]، إذا اثبت إهمال المنتج في اتخاذ الإجراءات اللازمة للتحقيق من سلامة مكونات السلعة، أو في تعبئتها، وتغليفها وفحصها قبل طرحها للتداول [4] .

---

[1] - **سارة بومعزة، أماني سعدي**، المسؤولية المدنية للمنتج، مذكرة مكملة للمتطلبات نيل شهادة الماستر في القانون، تخصص قانون أعمال، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة 08 ماي 1945، قالمة، ص 21،

انظر أكثر: المادة 379 من الأمر رقم 75-58 المؤرخ في 09/26/ 1975 الذي يتضمن القانون المدني، المعدل و المتمم، ج ر عدد78 سنة 1975.

[2] - **احمد عبد الرزاق السنهوري**، الوسيط في شرح القانون المدني الجديد ، مصادر الالتزام، المجلد الثاني، منشورات الحلبي الحقوقية، لبنان، 2000، ص 882.

[3]- **كريم بن سخرية**، المسؤولية المدنية للمنتج واليات تعويض المضرور ، دار الجامعة الجديدة، الإسكندرية، 2019، ص38.

[4]- **سارة بومعزة، اماني سعدي**، المرجع السالف ذكره، ص 34.

- كما يمكن للمضرور المطالبة بالتعويض عن الإضرار الناجمة عن الخطأ الذي يرتكبها المنتج خصوصا أثناء ممارسة مهنته مخالفا بذلك القواعد العلمية والفنية التي تلزمه بها تلك القوانين [1].

ومن هنا تثار مسؤولية المنتج عن أفعاله الشخصية لإخلاله بالتزاماته العقدية طبقا لنص المادة 176 من القانون المدني ولإخلاله بالتزاماته بعدم الإضرار بالغير على أساس المادة 124 من نفس القانون [2].

ثالثا: المسؤولية الموضوعية المستحدثة

أمام قصور وعدم كفاية نصوص المسؤولية العقدية والتقصيرية الواردة في القواعد العامة في حماية المستهلك من أضرار المواد الملامسة للأغذية، عمل المشرع الجزائري على غرار بقية التشريعات الأخرى إلى تكريس مسؤولية خاصة بالمنتج، بحيث لا يستطيع التخلص منها بإثبات انه لم يرتكب أي خطأ [3]، أخضعها إلى أحكام خاصة تتلاءم مع طبيعتها.

كرس المشرع الجزائري بمقتضى القانون المدني المسؤولية الموضوعية للمنتج باعتباره المتدخل المباشر في عملية الإنتاج بموجب المادة 140 مكرر من هذا القانون التي نصت على أن "يكون المنتج مسؤولا عن الضرر الناتج عن عيب في منتوجه حتى ولو لم تربطه بالمتضرر علاقة تعاقدية.

---

[1]- **علي فتاك**، تأثير المنافسة على الالتزام بضمان سلامة المنتج، أطروحة لنيل شهادة الدكتوراه في الحقوق، كلية الحقوق ،جامعة محمد بن احمد ، وهران ،2007 ، ص 130.

[2]- **شهيدة قادة** ، المسؤولية المدنية للمنتج، دراسة مقارنة، الطبعة الأولى، دار الجامعة الجديد، الإسكندرية ،2007، ص 160.

[3]- **محمد سيد عبد المعطي خيال**، المسؤولية عن فعل المنتجات المعيبة و مخاطر التقدم، مكتبة دار النهضة العربية للطباعة والنشر والتوزيع، مصر، 1998، ص 30.

الفصل الثاني: مسؤولية المتدخل عن الإخلال بالتزامات ضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري

يعتبر منتوجا كل مال منقول ولو كان متصلا بعقار، لاسيما المنتوج الزراعي والمنتوج الصناعي، وتربية الحيوانات والصناعة الغذائية والصيد البحري والطاقة الكهربائية".

تأثر المشرع الجزائري بنظيره المشرع الفرنسي، إلا أن هذا الأخير تناول مسؤولية المنتج من خلال 18 مادة في حين تناولها المشرع في مادة واحدة فقط [1].

المسؤولية الموضوعية لا تقوم على أساس الخطأ، وإنما تقوم بمجرد حدوث الضرر، مما يعني أن المنتج يكون مسؤولا عن الضرر اللاحق بالمستهلك جراء استخدام منتجات التي تشمل المواد الملامسة للأغذية معيبة سواء كانت تربطه علاقة عقدية أم لا [2].

تقوم المسؤولية الموضوعية بمجرد حدوث الضرر للمستهلك، يتم تطبيقها على جميع ضحايا عيوب المنتجات والتي تشمل الأشياء واللوازم الملامسة للأغذية بغض النظر عن طبيعة علاقتهم بالمنتج [3]، فهي ليست ذات طبيعة عقدية ولا تقصيرية، بل هي تستند على انعدام السلامة في المواد الملامسة للأغذية وإخضاع المتدخلين لهذه المسؤولية يحقق المساواة ويزيل المفارقات غير المقبولة [4].

وضعت المادة 140 مكرر من القانون السابق الذكر مبدأ المسؤولية الموضوعية التي تقوم على عيب المنتوج الذي يشمل الأشياء واللوازم الملامسة للأغذية فان وليس الخطأ، مما

---

[1] -**محمد الأمين نويري**، خصوصية عقد الاستهلاك في التشريع الجزائري، أطروحة مقدمة لنيل شهادة دكتوراه(ل م ن)، تخصص قانون خاص، جامعة العربي تبسي، تبسة، 2020-2021، ص 262.

[2] نادية هامش، المرجع السالف ذكره، ص46.

[3] - **ريما حميطوش**، المسؤولية المدنية للمنتج في القانون الجزائري، مذكرة لنيل شهادة الماستر في الحقوق، جامعة عبد الرحمان مير، بجاية، 2020، ص 53.

[4] - **ولد عمر الطيب**، النظام القانوني لتعويض الأضرار الماسة بأمن المستهلك وسلامته (دراسة مقارنة)، رسالة لنيل شهادة الدكتوراه في القانون الخاص ، جامعة أبي بكر بلقايد، تلمسان، 2010 ، ص 173.

يتضح أن ثبوت عيب في هذه اللوازم يعد بحد ذاته أساسا لإثبات المسؤولية ويبين دليلا في خطأ المنتج [1].

تقوم المسؤولية الموضوعية المستحدثة بتوافر أركانها المتمثلة في العيب، ضرر المستهلك والعلاقة السببية التي يقع على عاتق هذا الأخير إثباتها في حالة اختلال أي ركن من الأركان تنتقي مسؤولية المنتج المدنية، يتعين في هذا الأخير إقامة الدليل على انتقاء مسؤوليته [2].

تجدر الإشارة إلى أن المنتج يستطيع في حالة ثبوت تعييب المنتوج أن يدفع مسؤوليته بنفي العلاقة السببية أو إثبات السبب الأجنبي المؤدي إلى حدوث الضرر وذلك طبقا للقواعد العامة [3].

الفرع الثاني:

المسؤولية الجزائية

المسؤولية الجزائية تقوم على أساس مخالفة المتدخل التزام قانوني يمس بمصالح المستهلك بصفة خاصة وبمصالح المجتمع بصفة عامة، تتمثل في التزام الشخص بتحمل فعله الإجرامي فالمسؤولية الجزائية هي النتيجة المترتبة على ارتكاب الجريمة التي تقوم بتوفر أركانها، ونسبتها إلى الشخص المخالف للالتزام [4].

---

[1]- **مختار رحماني محمد**، المسؤولية المدنية عن فعل المنتجات المعيبة، دار هومة للطباعة والنشر، الجزائر، 2016، ص ص 290 و 291.

[2]- **أسماء رحايلية**، المسؤولية المدنية عن المنتجات الخطيرة في قانون المستهلك، مذكرة مكملة لمتطلبات نيل شهادة الماستر في القانون، كلية الحقوق والعلوم السياسية، قالمة، 2022، ص 36.

[3] - **يوسف مسعودي،ارجيلوس رحاب**، الاتجاه الموضوعي لمسؤولية المنتج في التشريع الجزائري، مجلة القانون والمجتمع ،عدد 3، 9 حزيران 2017، ص 90.

[4]- **محمود لنكار، بوشحيط بلال بن مشيرح**، المسؤولية الجزائية للمنتج ،مذكرة لنيل شهادة الماستر ،تخصص قانون جنائي ، كلية الحقوق و العلوم السياسية، قسم الحقوق ،جامعة 20اوت 1955، سكيكدة، 2014، ص 9.

الفصل الثاني: مسؤولية المتدخل عن الإخلال بالتزامات ضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري

نظرا لأهمية الحماية الجزائية للمستهلك في توفير الأمان وبعث الثقة في المنتجات التي تشمل الأشياء واللوازم الماسة بالغذاء تدخل المشرع باستحداث آليات وكيفيات متميزة لمتابعة المخالفين من اجل تفعيل حماية المستهلك اعتمادا على أسلوب أكثر فعالية تراعي خصوصيات حوادث الاستهلاك، تتميز المتابعة الجزائية للمتدخل المخالف لالتزامه القانوني في الخطأ الموجب للمسؤولية (أولا) الذي بتحققه يتم تحريك الدعوى العمومية (ثانيا) التي تسفر بصدور حكم منصف بإثبات قيام المسؤولية الجزائية بالاستعانة بالخبرة (ثالثا).

أولا: الخطأ الموجب للمسؤولية الجزائية للمتدخل

اقر المشرع الجزائري مسؤولية المتدخل جزائيا عن ضمان سلامة المستهلك على أساس الخطأ العمدي وغير العمدي كتعبئة المواد الغذائية في عبوات تؤدي تؤثر على سلامتها، بحيث تقوم مسؤوليته بمجرد الإخلال بالالتزامات التي يفرضها قانون حماية المستهلك وقمع الغش أو النصوص القانونية المطبقة له، كإخلال المتدخل بواجب إعلام المستهلك عن طريق وسم المنتجات التي تشمل المواد الملامسة للأغذية [1].

تم إقرار هذه القواعد من اجل ردع المخالفين، وتوفير حماية فعالت للمستهلك، إذ يمكن التعبير عن الخطأ انه لائحي أي يتحقق بمجرد مخالفة النص القانوني [2].

ثانيا: تحريك الدعوى العمومية

يقصد بالدعوى العمومية العمل الإجرائي الأول لرفع الدعوى [3]، التي تباشرها النيابة العامة باسم المجتمع [4]، بعد إبلاغه بالمخالفة عن طريق التوجيهات التي يتلقاها من الغير

---

[1] -**انظر:** المادة 7، 17 من القانون رقم 09 -03 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش المعدل و المتمم، السالف ذكره.

[2] - كريمة بركات ،حماية المستهلك من المخاطر الناجمة عن استعمال المنتجات و الخدمات"دراسة مقارنة"مذكرة لنيل شهادة ماجيستير في القانون ، فرع قانون الأعمال ،كلية الحقوق ،جامعة مولود معمري ، تيزي وزو ،2004 ، ص 135.

[3] - **فضيل العيش** ، شرح قانون الإجراءات الجزائية ، دار البدر ، الجزائر ،2008 ، ص 140.

عن طريق شكوى المستهلك المتضرر من المخالفة، أو عن طريق محضر أو تقرير موجه إليه من طرف أعوان قمع الغش كضباط الشرطة القضائية، أعوان الجمارك وأعوان المديريات الولائية للتجارة [1]، عند حدوث الخطأ المتمثل في مخالفة أحكام قانون حماية المستهلك وقمع الغش المرتكب من طرف المتدخل الذي يؤدي إلى المساس بصحة وسلامة المستهلكين.

يقوم المستهلك بتحريك الدعوى عن طريق إيداع شكوى مصحوبة بادعاء مدني أمام قاضي التحقيق إذا تضرر من الجريمة التي ارتكبها المتدخل، بحيث يمكنه أن يدعي للمطالبة

بالتعويض جراء إخلال المتدخل بالالتزام ضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية [2].

ثالثا: صدور الحكم الجنائي على المتدخل المخالف لالتزامه بضمان السلام

يعتمد القاضي في إصدار حكمه على الإجراءات التمهيدية كإجراء الخبرة من اجل الإلمام بمعلومات فنية لإمكان استخلاص الدليل منها للإثبات الجزائي [3]، طبقا للمواد 239 إلى252 من قانون الإجراءات الجزائية [4]، كما أولى لها قانون حماية المستهلك وقمع الغش عناية بالغة لأهميتها في مجال حوادث الاستهلاك التي باتت تتسم بالتعقيد بحيث قام المشرع بتنظيمها وبيان أحكامها بالتفصيل في الفصل الخامس منه [5].

4-**أنظر**: المادة 39 من الأمر رقم 66- 155 المؤرخ في 08- 06- 1966 المتضمن قانون الإجراءات الجزائية ، المعدل و المتمم بموجب القانون 25- 14 المؤرخ في 3 أوت 2025 ،ج.ر عدد 54 ،المؤرخة في13 أوت 2025.

1- **جمال حملاجي**، دور أجهزت الدولة في حماية المستهلك على ضوء القانون الجزائري و الفرنسي، مذكرة لنيل شهادة ماجيستر في القانون، كلية الحقوق و العلوم التجارية ، جامعة امحمد بوقرة ، بومرداس ،2006 ،ص 106

2- **انظر**: المادة 147 من قانون الإجراءات الجزائية السالف ذكره.

3- **فضيل العيش** ، المرجع السابق ، ص ص 349 و350 .

4 - **انظر** : المواد من 239 إلى 252 من قانون الإجراءات الجزائية المعدل و المتمم ، السالف ذكره.

5- **أنظر**: المواد من 43 إلى 52 من قانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش السالف ذكره.

نلاحظ من الناحية العملية انه رغم جوازية الخبرة إلا أن القضاة يحرصون على ضرورة إجرائها [1]، لكونها تساهم في تكوين قناعتهم التي على أساسها يصدر حكم للفصل في الدعوى العمومية.

يعتبر الحكم المرحلة الأخيرة في الدعوى، فيصدر عن المحكمة الابتدائية التي تختص بالنظر في مخالفات وجنح المتدخل أو الجنايات عندما تشكل مخالفة المتدخل جناية.

في الحالة التي تكون المخالفة الصادرة عن المتدخل لا تكفي لمسائلته تصدر المحكمة حكما بالبراءة، أما في الحالة التي تكون المخالفة ثابتة في حقه، فيتم معاقبته لإخلاله بالتزامه في ضمان سلامة المستهلك وفقا للقانون [2].

المطلب الثاني:

الطبيعة القانونية للجزاءات المترتبة عن إخلال المتدخل بالتزامات ضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية.

يترتب عن المسؤولية الناشئة بإخلال المتدخل لالتزاماته بضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية وامن المستهلك مجموعة من الآثار القانونية تتجسد في الجزاءات القانونية الصارمة التي اقرها المشرع نظرا لخطورة المساس بسلامة ومصلحة المستهلك.

يختلف الجزاء باختلاف المخالفة التي يرتكبها المتدخل، بحيث تتصدرها الجزاءات المدنية التي تلزم المتدخل بتعويض الأضرار الجسدية والمادية اللاحقة بالمستهلك نتيجة الأشياء واللوازم الملامسة للغذاء المعيبة بموازاة ذلك تتدخل التدابير الوقائية تتمثل في

---

[1] - **سعاد حافظي**، دور الهيئات القضائية في حماية المستهلك، الملتقى الوطني حول "حماية المستهلك و المنافسة " كلية الحقوق جامعة عبد الرحمان ميرة ، بجاية ، يومي 17 و 18 نوفمبر 2009 ، ص 16

[2] - **علي بولحية بن بوخميس**، المرجع السالف ذكره ، ص 65.

الفصل الثاني: مسؤولية المتدخل عن الإخلال بالتزامات ضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري

الجزاءات الإدارية لحماية السوق (الفرع الأول) وتتوج بجزاءات جزائية لردع المخالفين تتنوع بين عقوبات أصلية وعقوبات تكميلية (الفرع الثاني).

الفرع الأول:

الجزاءات المدنية والإدارية

أولا: الجزاءات المدنية.

تقوم المسؤولية المدنية للمنتج جزاء إخلاله بالتزامه القانوني فينشأ حق المستهلك المتضرر في التعويض جبرا للضرر الذي أصابه بسب المواد الملامسة للأغذية المعيبة، بإثبات العيب في هذه المواد والضرر الذي لحق به والعلاقة السببية بينهما.

التعويـــض. يعرف التعويض بأنه "الجزاء المدني الذي يترتب على عاتق المنتج لجبر الضرر الذي أحدثه بالغير [1]، يقصد به أيضا انه تغطية الضرر الواقع عن طريق الخطأ والمبدأ المقرر في المسؤولية المدنية هو عدم مقابلة الإتلاف بمثله [2].

يعرف التعويض أيضا على انه الوسيلة التي يتخذها القضاء لإزالة أو التخفيف من وطأته، أي انه الجزاء الذي يترتب على قيام المسؤولية المدنية [3].

تتمثل أنواع الأضرار التي تستحق التعويض عنها في الأضرار المادية التي تقع على السلامة الجسدية للمضرور والمالية حسب نص المادة 182 فقرة 1 من القانون المدني [4]،

---

[1] - **خيرة تيرة**، التزام المتدخل بضمان امن المنتوجات و الخدمات، مذكرة لنيل شهادة الماستر، التخصص القانوني الاقتصادي، كلية الحقوق و العلوم السياسية قسم الحقوق ،جامعة الطاهر مولاي، سعيدة ،2015، ص 44.

[2] - **وهبة الزحيلي**، نظرية الضمان أو أحكام المسؤولية المدنية و الجنائية في الفقه الاسلامي، دراسة مقارنة ، ط 9 ، دار الفكر ، دمشق ،2012 ، ص82.

[3] - **محمد الأمين تويري** ، المرجع السالف ذكره، ص 294.

[4] - **انظر**: المادة 182 فقرة 1 من القانون المدني السالف ذكره.

وفي الأضرار المعنوية التي تتمثل في المساس بحرية المضرور او شرفه او سمعته حسب ما نصت عليه المادة 182 مكرر من القانون المدني عددت صوره [1].

أ- طرق تقدير التعويض.

تتمثل طرق تقدير التعويض في التقدير القانوني . التقدير ألاتفاقي والتقدير القضائي.

1- التقدير القانوني.

يتم تقدير التعويض في حالة عدم وجود اتفاق على التعويض بين المتدخل والمستهلك، فان القاضي هنا يقدر التعويض بناء على ما لحق بالمستهلك من ضرر نتيجة انتقائه لمواد ملامسة للأغذية معيبة طبقا لنص المادة 186 من القانون المدني [2].

يشمل تعويض الضرر الذي أصاب المستهلك ما لحق به من خسارة وما فاته من كسب [3]هذا ما جاء في نص المادة 182 فقرة 2 من القانون المدني [4].

2- التقدير الاتفاقي.

يتمثل في التعويض الذي يقوم بتقديره المتعاقدان مقدما، عن عدم تنفيذ المتدخل لالتزامه القانوني، أو عن تأخره بتنفيذ التزامه فهو تعويض عن التأخير في التنفيذ [5].

نص المشرع الجزائري على التقدير الاتفاقي في المادة 183 من القانون المدني التي جاء فيها انه يجوز للمتعاقدان تحديد قيمة التعويض مقدما في العقد أو في اتفاق لاحق وتطبق في هذه الحالة أحكام المواد من 176 إلى 181، من القانون المدني.

---

[1]- **انظر**: المواد 182 مكرر ،186 من القانون المدني السالف ذكره.

[2] - **انظر**: المواد 182 مكرر ،186 من القانون المدني السالف ذكره.

[3] - **سارة زواوي** ،المسؤولية المدنية للمنتج على منتجاته المعيبة في التشريع الجزائري، مذكرة مقدمة لاستكمال متطلبات نيل ماستر أكاديمي في الحقوق، تخصص قانون أعمال، جامعة محمد البشير الابراهيمي، برج بوعريرج ،2022، ص 35.

[4] -**انظر**: المادة 182 فقرة 2 من القانون المدني السالف ذكره.

[5]- **عبد الرزاق السنهوري** ،المرجع السالف ذكره، ص851.

إذا اثبت المتدخل أن المستهلك لم يلحقه أي ضرر فالتعويض الاتفاقي غير مستحق، كما أن للقاضي السلطة في خفض مبلغ التعويض إذا اثبت المتدخل أن التقدير تعسفي، هذا ما نصت عليه المادة 184من القانون المدني [1].

أضافت المادة 185 من نفس القانون أنه لا يجوز للدائن أن يطالب بأكثر من قيمة التعويض المتفق عليه إذا جاوز الضرر هذه القيمة إلا إذا اثبت أن المدين قد ارتكب غشا أو خطأ جسيما.

3- التقدير القضائي.

إن تقدير التعويض يتم في الأصل قضائيا [2]، عندما يكون التعويض هو الحق الذي يثبت للمتضرر نتيجة إخلال المسؤول بالتزاماته في مختلف صور المسؤولية المدنية القائمة [3].

من شروط استحقاق التعويض القضائي، توفر الخطأ، الضرر والعلاقة السببية بينهما، بالإضافة إلى ضرورة اعذار المدين ما لم يوجد نص قانوني يقضي بخلاف ذلك [4]تقدير التعويض يدخل ضمن السلطة التقديرية للقاضي مع مراعاة خضوعه لرقابة محكمة القانون وفق معيار ما لحق المتضرر من ضرر وما فاته من كسب.

ب- أنواع التعويض.

الأصل في القانون المدني الجزائري يكون التعويض نقديا والاستثناء أن يكون عينا، يتبين ذلك من نص المادة 132 من القانون المدني [5]، بان الحكم بالتعويض العيني جوازي

---

[1] - **انظر**: المادة 184 من القانون المدني السلف ذكره.

[2] - **صبرينة بيطار**، التعويض في نطاق المسؤولية المدنية في القانون الجزائري، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في القانون ،جامعة أحمد دراية، أدرار ،2015 ،ص 8.

[3] - **انظر**: المواد 182، 182 مكرر، 131 و 175 من القانون المدني السالف ذكره.

[4] - **العربي بلحاج**، النظرية العامة للالتزام في القانون المدني الجزائري ، ج 2 ،الواقعة القانونية ، ط 5 ديوان المطبوعات الجامعية ، الجزائر ،2008 ص ص 120 و121.

[5] -**انظر**: المادة 132 من القانون المدني السالف ذكره.

للقاضي يأخذ به حسبما يراه من الظروف وبناءا على طلب المضرور، متى كان تنفيذه ممكنا وليس فيه إرهاق كبير للمسؤول، يخضع ذلك في سلطة قاضي الموضوع ولا يتقيد فيه بطلبات لخصوم [1].

1- التعويض العيني.

يقصد بالتعويض العيني إزالة الضرر الناشئ عن فعل غير مشروع قام به المنتج إلى وسبب أضرار للمستهلك بإلزام المدعي بتنفيذ الالتزام الذي تأخر في تنفيذه أو أخل به أو امتنع عن تنفيذه من اجل إعادة الحالة إلى ما كانت عليها فبل وقوع هذا الإخلال أو الفعل الضار [2]، كأن يقوم المتدخل بتقديم عبوات سليمة ومطابقة للمواصفات وغير معيبة، بناءا على حكم صادر من القاضي بتقديم شيء مماثل للمستهلك أي سلعة مطابقة ومماثلة لما تم الاتفاق عليه بدلا عن العبوات المعيبة التي سببت له أضرار [3].

2- التعويض بمقابل.

يكون التعويض بمقابل في حالة تعذر أو استحالة التنفيذ العيني بصفة تامة ، حيث يجبر المنتج المتدخل على تنفيذ التعويض بمقابل الذي قد يكون نقدي يسدد إما دفعة واحدة أو على أقساط و إما أن يكون إيرادا مرتب له مدى الحياة أو لمدة زمنية هو ما جاء في نص المادة 132 من القانون المدني السابقة الذكر [4]،أو بمقابل غير نقدي الذي يطالب به الدائن في حالة عدم التنفيذ العيني أو التنفيذ النقدي لجبر الضرر في حال ما إذا رأى أن

---

[1] - **خليدة غوطي**، دور التامين من المسؤولية عن المنتجات في حماية المستهلك ، رسالة مقدمة لنيل شهادة الدكتوراه ، ل.م.د ، جامعة الإخوة منتوري ، قسنطينة ، 2019، ص 330.

[2] - محمد الأمين نويري، المرجع السالف ذكره :ص 301.

[3] - **عمار الزعبي** ،حماية المستهلك من الأضرار الناتجة عن المنتجات المعيبة ، أطروحة مقدمة لنيل شهادة دكتوراه العلوم في الحقوق ،تخصص قانون أعمل ،جامعة محمد خيضر ، بسكرة ، 2013 ، ص272.

[4] - **العربي بلحاج** ، المرجع السالف ذكره ، ص 266.

هذا الطلب أكثر فائدة له من اقتضاء مبلغا من المال و يكون بحكم من القاضي[1]، كأن يحكم بنشر الحكم على المتدخل بالجريدة الرسمية وعلى نفقته.

يعتبر هذا النوع من التعويض فعالا في مجال حماية المستهلك، حيث يضمن توعية المستهلكين حول المنتوج الذي لا يحقق سلامة المستهلك وما لذلك من أهمية في قمع المتدخلين الذين يخافون على سمعة منتوجهم [2].

ثانيا: الجزاءات الإدارية.

بالإضافة الى الجزاءات المدنية هناك تدابير وقائية تحفظية استعجالية لحماية المصلحة العامة وضمان الامتثال للمتطلبات التنظيمية بقيام الإدارة المكلفة بالرقابة باتخاذ تدابير تتمثل في الجزاءات الإدارية [3]،

لا تقرر الإدارة المختصة هذا النوع من التدابير التي لها صفة الجزاء إلا بعد التحقيق في وقوع المخالفة بعدم مطابقة المواد الملامسة للأغذية لمقاييسها القانونية أو عدمها ذلك باستنفاذ كل الإمكانيات التي تسمح لها بالوصول إلى الحقيقة وتتمثل هذه التدابير في:

- إيداع المواد الملامسة للأغذية الذي يتمثل في وقف هذه المواد غير المطابقة المعروضة في السوق طبقا للمادة 55 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش [4]،

- حجز المواد الملامسة للأغذية عند عدم إمكانية ضبطها رغم اتخاذ التدابير اللازمة عملا بنص المادة بنص المادة 57 من قانون 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش [5].

---

[1]- **فاروق سعودي**، فعالية الالتزام بالضمان في قانون حماية المستهلك و قمع الغش ، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في القانون الخاص ،كلية الحقوق، جامعة بن يوسف بن خدة ، الجزائر (1) ، 2016 ، ص ص 53 و54

[2] - **يبقازن تنهينان، طيان شابحة** ، المسؤولية المستحدثة للمنتج في التشريع الجزائري (دراسة مقارنة بالقانون الفرنسي) ، مذكرة تخرج لنيل شهادة الماستر في الحقوق ،كلية الحقوق و العلوم السياسية ،جامعة مولود معمري ، تيزي وزو ، 2016 ،ص ص45 و 46.

[3]- **أنظر**: المادة 25 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل و المتمم، السالف ذكره.

[4]- **أنظر**:المادة 55 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش المعدل و المتمم، المرجع نفسه

- سحب المواد الملامسة للأغذية من السوق حين يتم الاشتباه في عدم مطابقتها إما مؤقتا أو نهائيا حسب ما نصت عليه المادة 59، 61، 62،63 و64 من قانون رقم09 - 03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش [1].

- التوقف المؤقت لنشاط المؤسسات التي يثبت عدم مراعاتها لقانون حماية المستهلك مؤقتا إلى غاية إزالة أسباب اتخاذ هذا التدبير عملا بالمادة 65 من نفس القانون رقم09-03 [2]،

- وفرض غرامات الصلح نظم المشرع غرامة الصلح بموجب المواد 86، 87، 88، 89 و92 من قانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش [3].

نستنتج أن غرامة الصلح والتدابير السالف ذكرها تتميز بالسرعة والمرونة، وتساهم بشكل فعال في ردع المتدخلين المخالفين لضمان سلامة المستهلك إذا تم تطبيقها بجدية.

الفرع الثاني:

الجزاءات الجزائيـــــــــة.

لقمع مخالفات المتدخلين عمل المشرع على فرض تدابير ردعية متمثلة في العقوبات الجزائية المنصوص عليها في قانون حماية المستهلك وقمع الغش.

في هذا الإطار استحدث المشرع إصلاحات معتبرة بحيث نص على عقوبات لم تكن موجودة في ظل القانون رقم 89 -02 المتعلق بالقواعد العامة لحماية المستهلك الملغى، كما

---

[5] -**أنظر**: المادة 57 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغشالمعل و المتمم ، المرجع نفسه.

[1] -**أنظر**: المواد 59، 61، 62، 63 و 64 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش المعدل والمتمم، المرجع نفسه.

[2] - **أنظر**: المادة 65 من قانون رقم 09 - 03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل و المتمم، المرجع نفسه.

[3] - **أنظر**: المواد من 86 إلى 89 و 92 من القانون 09 - 03 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش المرجع نفسه.

الفصل الثاني: مسؤولية المتدخل عن الإخلال بالتزامات ضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري

أنه لم يميز بين الجرائم ما إذا كانت عمدية أم غير عمدية [1]، وقد بينها من خلال الإحالة إلى نصوص قانون العقوبات [2]"أولا"، وتجريم كل الأفعال الناتجة عن مخالفة الالتزامات الواردة في قانون حماية المستهلك لضمان حماية فعالة "ثانيا".

أولا: الإحالة إلى قانون العقوبات

لا وجود لجريمة مضرة بالمستهلك ما لم يتضمن نص قانوني معين يحدد عناصرها ويبين عقوبتها [3].

قد أحالنا المشرع إلى تطبيق الأحكام الجزائية الخاصة بقانون العقوبات في مجال الجرائم الماسة بصحة وسلامة المستهلك يتعلق الأمر بجريمة الخداع أو محاولة خداع المستهلك، جريمة الغش أو التزوير المنتوجات الموجهة للاستهلاك أو الاستعمال البشري.

1-جريمة خداع أو محاولة خداع المستهلك.

نظرا لجشع المتدخلين الذين لا يهمهم سوى زيادة الربح على حساب صحة وسلامة المستهلك، تتزايد نسب جرائم الغش والخداع بصورة كبيرة، وكما يؤثر الغش والخداع على المستهلكين يؤثر أيضا على المتدخلين المتنافسين [4].

---

[1] - القانون رقم 89 - 02 المتعلق بالقواعد العامة لحماية المستهلك الملغى يميز بين الجريمة ما إذا كانت عمديه أم غير عمدية، حيث نصت المادة 2/29 منه على أنه في حالة ما إذا كان التقصير في المنتوج ناتجا عن إرادة متعمدة ، يتم تطبيق العقوبات الواردة في المادة 132 من قانون العقوبات المعدل والمتمم أما بموجب القانون 09 -03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش الجديد فانه لا يعتمد على هذا التمييز حيث يعاقب المتدخل بنفس العقوبة سواء قصد المخالفة أم لا ، وهي من القواعد التي جاءت لتفعيل وتدعيم الحماية الجنائية للمستهلك

[2]- أمر رقم 66 - 156 مؤرخ في 08- 06 - 1966 يتضمن قانون العقوبات المعدل والمتمم ج ر عدد49 لسنة 1966.

[3]- **أحمد محمد محمود خلف** " الحماية الجنائية للمستهلك في القوانين الخاصة" المكتبة العصرية المنصورة، مصر،2008، ص 290.

أ-أركان جريمة خداع أو محاولة خداع المستهلك

- الركن المادي: يتوفر الركن المادي لجريمة خداع أو محاولة خداع المستهلك بتوفر إحدى الوسائل التي عددتها المادة 68 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش [1].

يكفي قيام المتدخل بأي وسيلة من الوسائل المذكورة في المادة السابقة الذكر، والمتعلقة بصفات المواد الملامسة للأغذية الجوهرية حتى تتحقق الجريمة سواء تم خداع المستهلك أم لا ومثال ذلك كأن يكتشف المستهلك حقيقة الطرق الاحتيالية التي يستعملها المتدخل إما من تلقاء نفسه أو تنبيهه من الغير فيرفض اقتناء المنتوج [2].

- الركن المعنوي: يشترط لتحقيق القصد الجنائي في جرائم الخداع بعنصرية العلم والإرادة، أي انصراف إرادة الجاني إلى الواقعة مع العلم بأركانها وبأن القانون يعاقب عليها.

نلاحظ أن المادة 68 السالفة الذكر لم تشترط أن يترتب على الخداع إلحاق الضرر بالمستهلك، إذ بمجرد ارتكاب الأفعال المادية المنصوص بموجبها تقوم الجريمة، لذلك صنف البعض أن هذه الجريمة بأنها من جرائم الخطر وليست من جرائم الضرر [3].

ب- جزاء جريمة الخداع أو محاولة خداع المستهلك

أحالت المادة 68 من قانون 09 -03 المتعلق بحماية المستهلك فيما يخص العقوبة المقررة لجريمة الخداع ومحاولة خداع المستهلك إلى المادة 429 من قانون العقوبات المعدل والمتمم [4]، وتشدد العقوبة حسب المادة 69 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش [5].

---

[4]- **محمد الشريف كتو** ،" الممارسات المنافية للمنافسة في القانون الجزائري"، دراسة مقارنة بالقانون الفرنسي ، أطروحة لنيل شهادة دكتوراه لدولة في القانون ، فرع القانون العام ، كلية الحقوق، جامعة مولود معمري، تيزي وزو، 2005 ص 76.

[1]- **انظر**: المادة 68 من قانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش المعل و المتمم ، السالف ذكره.

[2]- **زاهية حورية كجار (سي يوسف)** ، تجريم الغش و الخداع كوسيلة لحماية المستهلك ،المرجع السالف ذكره ، ص32.

[3]- **فتيحة خالدي**، الحماية الجنائية للمستهلك في ظل أحكام القانون رقم 09- 03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش ،الملتقى الوطني حول "حماية المستهلك و المناقشة"، كلية الحقوق، جامعة عبد الرحمان ميرة، بجاية ص 12.

تضاف إلى هذه العقوبات العقوبة المنصوص عليها في نص المادة 82 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش[1].

2-جريمة التزوير أو الغش في المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك.

نص المشرع على محاربة جريمة الغش بموجب المادة 70 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش [2]، التي أحالت في مجال العقاب إلى المادة 431 من قانون العقوبات[3].

كما أن المادة 83 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش تنص على الغش الذي يفضي إلى مرض أو عجز عن العمل وأحالت إلى العقوبة المنصوص عليها في المادة 432 من قانون العقوبات المتعلقة [4].

يمكن لهذه المخالفة الإنقاص من خواص البضاعة أو إخفاء عيوبها أو إعطائها شكل ومظهر سلعة أخرى تختلف عنها في الحقيقة [5]، كأن يغش في مواد تعبئة وتغليف المواد

---

[4] - **أنظر**: المادة 429 من قانون العقوبات المعدل و المتمم السالف ذكره.

[5] - **أنظر**: المادة 69 من قانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش المعدل و المتمم، السالف ذكره.

[1] - **أنظر**: المادة 82 من القانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش المعدل و المتمم، المرجع نفسه.

[2] - **أنظر**: المادة 70 من قانون 09 -03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل و المتمم، المرجع نفسه.

[3] - **أنظر**:المادة 431 من قانون العقوبات السالف ذكره.

[4] - **أنظر**: المادة 83 من قانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش المعدل و المتمم السالف ذكره.

- **أنظر أيضا**: المادة 432 من قانون العقوبات السالف ذكره.

[5]- **زاهية حورية كجار (سي يوسف)** ، تجريم الغش والخداع كوسيلة لحماية المستهلك، المجلة النقدية للقانون و العلومالسياسية ، كلية الحقوق ،جامعة مولود معمري ،تيزي وزو ، عدد 01 ،2007 ، ص 20

الغذائية، فالغش يجعل من المنتوج العادي منتوجا خطيرا [1] نظرا لعرض المتدخل للاستهلاك منتوجات غير مطابقة للتشريعات والتنظيمات الجاري العمل بها [2].

أ- أركان جريمة الغش أو التزوير.

- الركن المادي: حصر المشرع الأفعال المادية المكونة لجريمة الغش في المنتوجات بموجب المادة 70 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش [3].

يتمثل الركن المادي للجريمة في مخالفة المواد الملامسة للأغذية لمواصفاتها المطابقة للقانون كالإنقاص من خواصها، أو إضافة مادة غريبة أو انتزاع شيء من مكوناتها ويعتبر غشا فساد المواد الملامسة للأغذية بإهمال المتدخل في تخزينها وفقا للأصول الفنية.

- الركن المعنوي: يتوفر القصد الجنائي للمتدخل متى علم بالصفة غير المشروعة لعملية الغش [4].

ب- جزاء جريمة الغش أو تزوير المنتوجات

يعاقب القائم بجريمة الغش أو تزوير المنتوجات حسب نص المادة 431 من قانون العقوبات السابقة الذكر، بالإضافة إلى العقوبة المنصوص عليها في المادة 82 من قانون 09- 03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش السابقة الذكر.

1- JEAN CACAIS- AULOY ET FRANK STEINMETZ , Droit de la consommation , 7é édition, DALLOZ , PARIS , 2010 ,p 323 JEAN CACAIS- AULOY ET FRANK STEINMETZ , Droit de la consommation , 7é édition , DALLOZ , PARIS , 2010 ,p 323

2 - YVES PICOD ET HELENE DAVO , Droit de la consommation édition Armand COLIN, Belgique , 2005,p 130.

3 - **انظر**: المادة 70 من القانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش ،السالف ذكره.

4 - **محمد بودالي**، "شرح جرائم الغش في بيع السلع والتدليس في المواد الغذائية و الطبية، دار الفجر، القاهرة، 2005، ص 43.

الفصل الثاني: مسؤولية المتدخل عن الإخلال بالتزامات ضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري

إذا ألحقت المواد الملامسة للأغذية المغشوشة مرضا أو عجزا عن العمل، وخالف المتدخل إلزامية امن هذه المواد، فعقاب المتدخل المخالف حسب نص الماد 83 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش يكون طبقا للفقرة الأولى من المادة 432 من قانون العقوبات السالفة الذكر، وتشدد العقوبة إذا تسببت هذه المواد المغشوشة في مرض غير قابل للشفاء، أو في فقدان استعمال عضو أو في الإصابة بعاهة مستديمة كما يعاقب المتدخل المرتكب لهذه الجريمة بالسجن المؤبد إذا تسبب هذا المرض في وفاة الشخص أو عدة أشخاص.

ثانيا: الجرائم المتعلقة بمخالفات التزامات قانون حماية المستهلك.

حرص المشرع على فرض المسؤولية الجزائية على المتدخلين في عملية عرض المواد الملامسة للأغذية للاستهلاك، متى تشكلت مخالفتهم جريمة معاقب عليها في قانون العقوبات التي تطرقنا إليها سابقا، كما انه أضفى الطابع الجزائي على قانون حماية المستهلك وقمع الغش من خلال توقيع الجزاء على مخالفة الالتزامات الواردة فيه والمتعلقة بضمان السلامة.

1- الجرائم المتعلقة بمخالفة الالتزامات المتعلقة بضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية.

تتمثل المخالفات المتعلقة بالإخلال بالتزامات ضمان السلامة الملقاة على المتدخل في مخالفة إلزامية سلامة المنتوجات التي تشمل المواد الملامسة للأغذية ونظافتها الصحية (أ) مخالفة إلزامية امن هذه المواد (ب)، مخالفة إلزامية مطابقتها للمعايير القانونية (ج)، مخالفة إلزامية رقابة المطابقة المسبقة(ح) ومخالفة إلزامية الإعلام(د).

أ- مخالفة إلزامية سلامة المواد الملامسة للأغذية ونظافتها الصحية.

إذا خالف المتدخل التزام احترام شروط نظافة اللوازم للأشياء المخصصة لملامسة المواد الغذائية أثناء عرضها للاستهلاك يعاقب حسب ما نصت عليه المادة 72 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش [1].

ب- مخالفة إلزامية أمن المواد الملامسة للأغذية.

نصت المادة10من قانون حماية المستهلك وقمع الغش على كل متدخل احترام إلزامية امن المنتوج الذي يشمل الأشياء واللوازم الملامسة للأغذية المعروضة للاستهلاك وعند مخالفته لهذا الالتزام يعاقب حسب ما جاء في نص المادة 73 من القانون السابق الذكر بالإضافة إلى العقوبات المنصوص عليها في نص المادة 82 من نفس القانون [2].

ج- مخالفة إلزامية مطابقة المواد الملامسة للأغذية.

جرم المشرع كل الأفعال الرامية إلى مخالفتها مطابقة المنتوجات للمقاييس القانونية والمواصفات الخاصة بالمواد الملامسة للأغذية المعروضة للاستهلاك بحيث يعاقب المخالفين لهذا الالتزام بموجب المادة 73 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش.

د- مخالفة إلزامية رقابة المطابقة المسبقة.

اوجب المشرع على كل متدخل عرض المواد الملامسة للأغذية لرقابة المطابقة، حتى يضمن عرضها سليمة للاستهلاك، إلا أن العديد من المتدخلين يتجاوزون هذا الالتزام ويتم معاقبتهم طبقا لنص المادة 74 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش [3].

---

[1] - **أنظر**: المادة 72 من القانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش المعدل و المتمم، السالف ذكره.

[2] - **أنظر**:المادة 73 من قانون حماية المستهلك و قمع الغش المعدل و المتمم، المرجع نفسه.

[3] - **أنظر**: المادة 74 من القانون 09- 03 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش المعدل و المتمم، السالف ذكره.

هـ - مخالفة إلزامية إعلام المستهلك.

عند مخالفة المتدخل لالتزام إعلام المستهلك بالمعلومات المتعلقة بالمواد الملامسة للأغذية المعروضة للاستهلاك يعاقب طبقا لنص المادة 78 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش [1]، بالإضافة إلى العقوبة التكميلية المنصوص عليها في المادة 82 من نفس القانون.

2- جريمة مخالفة التدابير الإدارية المفروضة على المتدخل.

إذا خالف المتدخل التدابير الإدارية المفروضة عليه جراء مخالفته لالتزاماته كالسحب والإيداع المواد الملامسة للأغذية غير المطابقة، يتعرض للمتابعة الجزائية طبقا لنص المادة 79 من قانون حماية المستهلك دون الإخلال بأحكام المادة 155 من قانون العقوبات [2]، بالإضافة إلى ذلك تدفع مبلغ بيع المنتوجات موضوع هذه المخالفات للخزينة العمومية [3].

يتم ضم الغرامات طبقا للمادة 36 من قانون العقوبات بالنسبة لكل الجرائم المنصوص عليها في قانون حماية المستهلك وقمع الغش، كما تضاعف الغرامات في حالة العود، مع إمكانية شطب السجل التجاري طبقا للمادة 85 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش.

نلاحظ من خلال دراسة الجزاءات المفروضة على المتدخل، المشرع كرس آليات جديدة لضمان فعالية الحماية الجزائية للمستهلك تكمن في توقيع الجزاء حسب طبيعة المخالفة، إلا أنها غالبا ما جاءت في شكل غرامات لا تتناسب مع إمكانيات المتدخلين الكبيرة خاصة بالنسبة للجرائم التي أحالت لقانون العقوبات.

---

[1] - **انظر**: الماد 78 من القانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش المعدل و المتمم، السالف ذكره .

[2] - **انظر**: المادة 79 من قانون حماية المستهلك و قمع الغش المعدل و المتمم، المرجع نفسه، **انظر أيضا**: المادة 155 من قانون العقوبات المعدل و المتمم، السالف ذكره.

[3] - **انظر**: المادة 80 و 85 من قانون رقم 09 -03 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش المعدل و المتمم، المرجع نفسه.

الخاتمـــة

في الأخير، نستنتج أن موضوع ضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية المعدة للاستهلاك البشري من المواضيع القانونية الحديثة التي فرضت نفسها بقوة نتيجة التطورات الصناعية والتكنولوجية المتسارعة التي شهدها قطاع الصناعات الغذائية، وما يرتبط من أنشطة التعبئة والتغليف، التخزين، النقل والتوزيع.

أصبحت المواد المعدة لملامسة الأغذية جزءا لا يتجزأ من السلسلة الغذائية، الأمر الذي جعل سلامتها عاملا أساسيا في تحقيق سلامة المواد الغذائية والأمن الصحي للمستهلك وحماية الصحة العامة من مختلف المخاطر التي قد تنتج عن استعمال مواد غير أمنة، وغير مطابقة للمعايير والمواصفات القانونية والصحية المعتمدة.

من هذا المنطلق، قمنا بهذه الدراسة لمعالجة موضوع مسؤولية المتدخل عن ضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية المعدّة للاستهلاك البشري في التشريع الجزائري، باعتباره من المواضيع التي تجمع بين مقتضيات النشاط الاقتصادي وحرية المبادرة والاستثمار.

يكتسي هذا الموضوع أهمية خاصة بالنظر إلى اتساع دائرة المواد الملامسة للأغذية وكذا دائرة المتدخلين في إنتاج واستيراد وتوزيع وتسويق هذه المواد، وما يترتب عن ذلك من ضرورة تحديد مواصفاتها، والالتزامات القانونية الواقعة على عاتق كل متدخل والإجراءات المقررة عند الإخلال بها.

توصلنا من خلال هذه الدراسة إلى أن المواد المعدة لملامسة للأغذية لا تقتصر على الأغلفة والحاويات فحسب، وإنما تشمل مختلف المواد، الأدوات، التجهيزات، الآلات والمعدّات التي من شأنها أن تلامس الغذاء خلال مراحل الإنتاج أو التحويل أو التخزين أو النقل أو المعرضة للاستهلاك.

لتنظيم هذه المواد وضمان سلامتها، أقر المشرع في المرسوم التنفيذي رقم 16-299 الذي يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم ومستحضرات تنظيف هذه اللوازم على

وجوب تصنيعها من مركّبات لا تشكل أي خطر على صحة المستهلك، وأمنه، وان تكون هذه المواد الموضوعة في السوق ضمن الشروط العادية مضمونة تتوفر على الأمن وان لا تلحق ضرر بصحة المستهلك.

أظهرت الدراسة تعدد واتساع دائرة أصناف هذه المواد كالبلاستيك، الحديد، الورق، المعادن، الخشب، فهي تحدد مكوناتها الكيميائية والفيزيائية، ما يفرض ضرورة إخضاعها للتحليل الكيميائي خاصة أن العديد من الدراسات العلمية أثبتت إمكانية انتقال بعض المواد الكيميائية من هذه المواد إلى الأغذية، وهو ما قد يؤدي إلى أثار صحية متفاوتة الخطورة بحسب طبيعة المادة المنقولة ومدة التعرض لها.

كشفت الدراسة أن المخاطر المرتبطة بالمواد الملامسة للأغذية لا تشخص في الجانب الكيميائي فقط، بل تمتد إلى المخاطر البيولوجية والفيزيائية التي يمكن أن تؤثر بصورة مباشرة أو غير مباشرة على جودة الغذاء وسلامته، من ثمّ فإن ضمان السلامة في هذا المجال لا يتحقق بمجرد احترام المواصفات التقنية للمنتج، وإنما يتطلب اعتماد منظومة متكاملة تشمل الوقاية والتقييم المستمر للمخاطر.

في هذا الإطار اتضح أنّ المشرع الجزائري قد تبنى فلسفة وقائية في تنظيمه للمواد الملامسة للأغذية، حيث فرض مجموعة من الشروط والضوابط المتعلقة بالجودة والسلامة يهدف إلى الحد من المخاطر المحتملة وضمان عدم وصول منتجات قد تشكل خطر على صحة المستهلك.

توصلنا من هذه الدراسة أيضا أن ضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية، لا يمكن أن يحقق أهدافه دون إقرار مجموعة من الالتزامات على عاتق المتدخلين في جميع مراحل الإنتاج، التجهيز، النقل والتخزين، وذلك قبل وعند وضعها للاستهلاك.

من بين أهم هذه الالتزامات القانونية التي يخضع لها المتدخل في مجال المواد الملامسة للأغذية، التزام سلامة وامن المواد الملامسة للأغذية، الالتزام بالمطابقة، الالتزام بالإعلام والرقابة، يؤدي الإخلال بهذه الالتزامات إلى قيام مسؤولية المتدخل بما فيها المدنية والجزائية،

ومن الآثار المترتبة عن قيام هذه المسؤولية اقر المشرع بنظام متدرجا ومزدوجا من الإجراءات يهدف إلى تحقيق الوقاية والردع في أن واحد.

تتنوع هذه الإجراءات من التدابير الإدارية كالسحب والجزاءات المدنية كالتعويض والجزاءات الجزائية الردعية التي تهدف إلى معاقبة المتدخلين.

وعلى ضوء ما سبق، يمكن استخلاص مجموعة من النتائج الأساسية:

أولا: تشكل سلامة المواد الملامسة للأغذية امتداد لمبدأ سلامة المواد الغذائية وهو ما يجعلها جزءا أساسيا من منظومة حماية المستهلك في التشريع الجزائري.

ثانيا: يعتمد الإطار التشريعي على منظومة قانونية لسلامة المواد الملامسة للأغذية متعددة المستويات تشمل قانون حماية المستهلك، المراسيم التنفيذية، القرارات الوزارية المشتركة بين وزارة التجارة، الصحة والبيئة.

ثالثا: تبنى المشرع الجزائري مقارنة وقائية أساسها منع وقوع الضرر قبل حدوثه من خلال فرض شروط وقواعد وضوابط لضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية.

رابعا: يعد التزام المتدخل بضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية التزاما قانونيا جوهريا يمتد ليشمل التزام بأمنها، التزام بمطابقتها للمعايير القانونية والمعايير المعمول بها، إعلام المستهلك بكل خصائصها لضمان حسن استعمالها والرقابة المسبقة عليها لتفادي إلحاق المستهلك بأي ضرر قد ينجم عنها.

خامسا: عدم اكتفاء المشرع بإقرار المسؤولية التقليدية، وإنّما اعتمد على منظومة متكاملة من المسؤوليات والجزاءات تسمح بالتدخل السريع لمواجهة المخاطر المحتملة وحماية المستهلك.

سادسا: تعدد النصوص القانونية المنظمة، رغم أهميته، قد يؤدي إلى صعوبات عملية تتعلق بتحديد الاختصاصات وتوحيد الآليات الرقابية وتطبيق الجزاءات.

غير أن الدراسة كشفت في المقابل عن وجود بعض النقائص العملية التي قد تحد من فعالية الحماية القانونية المقررة من بينها تشتت الأحكام القانونية المنظمة للمواد الملامسة للأغذية بين عدة نصوص تشريعية وتنظيمية، إضافة إلى الصعوبات المرتبطة بنقص الخبرة

والمخابر المعنية بالرقابة التقنية على بعض المواد الحديثة و غياب التشريع المحدد للبلاستيك وقدم استحداث مواصفاته القياسية الخاص به رغم الأدلة العلمية على خطورة انتقال مواد البلاستيك إلى الغذاء، إلا أن المشرع الجزائري لم يسن أي حظر أو قيد على استخدام البلاستيك في التغليف الغذائي، بما يجعل هذا الغياب يتناقض مع مبدأ الوقاية المعتمد في قانون الأغذية الحديثة.

- ضعف الجزاءات المالية، فالجزاءات المطبقة غير رادعة بما يكفي خاصة الغرامات المالية التي تعد ضئيلة مقارنة بالأرباح التي يجنيها المتدخل في استخدام مواد رخيصة غير آمنة.

بناءا على ما سبق الإشارة إليه، نقترح جملة من الاقتراحات تتمثل فيما يلي:

- مراجعة وتحيين النصوص التنظيمية المتعلقة بالمواد الملامسة للأغذية بصورة دورية لمواكبة المستجدات العلمية والتطورات الصناعية.

-استحداث نص قانوني خاص ينظم المواد الملامسة للأغذية يشكل أكثر تفعيلا ويجمع الأحكام المتفرقة المتعلقة بها.

-استحداث نص قانوني ينظم استخدام البلاستيك في تعبئة وتغليف الأغذية مع منع استعمال المواد الخطرة مثل البسفينول الذي تم منع استخدامه في تغليف أغذية الأطفال من طرف الولايات المتحدة والاتحاد الأوربي.

- تدعيم المخابر الوطنية المختصة بالإمكانيات التقنية والبشرية اللازمة للكشف عن المخاطر المستجدّة.

- تعزيز ثقافة الامتثال لدى المتدخلين الاقتصاديين من خلال التكوين المستمر والتحسيس القانوني.

- تكثيف الرقابة على المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري خاصة المستوردة والتأكد من مطابقتها للمعايير الدولية والوطنية.

- توعية المستهلك حول مخاطر المواد الملامسة للأغذية خاصة البلاستيك وكيفية اختيار عبوات غذائية أمنة، ورفع مستوى وعيه بحقوقه في مجال السلامة الصحية وآليات التبليغ عن المواد الملامسة للأغذية غير الآمنة وغير السليمة.

- تشديد الجزاءات وذلك بزيادة العقوبات المالية والجزائية على المتدخلين الذين يخلون بالتزامات سلامة المواد الملامسة للأغذية مع جعلها رادعة فعليا.

- التشجيع على البدائل كتشجيع استخدام مواد بديلة آمنة مثل الزجاج والمواد القابلة للتحلل الحيوي.

وفي الأخير فإن ضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية، لا يعد مجرد التزام قانوني يقع على عاتق المتدخلين، بل هو ركيزة أساسية لحماية الصحة العامة، وتجسيد الحق الدستوري للمستهلك في الحصول على منتجات أمنة، وبذلك الحصول على غذاء آمن، من ثم فان تحقيق حماية في هذا المجال يقتضي استمرار تطوير واستحداث المنظومة التشريعية والرقابية المتداولة بما يضمن التوازن بين حرية النشاط الاقتصادي ومتطلبات حماية المستهلك، ويعزز الثقة في المواد الملامسة للأغذية في السوق الجزائرية.

قائمة المصادر والمراجع:

أولا: المراجع باللغة العربية

ا-الكتــب :

1-أحمد عبد الرزاق السنهوري، "الوسيط فقي شرح القانون المدني الجديد"، مصادر الالتزام، المجلد الثاني، منشورات الحلبي الحقوقية لبنان، 2000.

2-أسامة خيري، "الرقابة وحماية المستهلك"، دار الراية للنشر والتوزيع، الطبعة الأولى، عمان، 2015.

3-أحمد محمد محمود، "خلف الحماية الجنائية للمستهلك في القوانين الخاصة"، المكتبة العصرية، المنصورة، مصر، 2008.

4-العربي بلحاج، "النظرية العامة للالتزام في القانون المدني الجزائري"، ج2، الواقعة القانونية، ط5، ديوان المطبوعات الجامعية، الجزائر، 2008.

5-إبراهيم احمد البسطويس، "المسؤولية عن الغش في السلع، دراسة مقارنة بين الفقه الإسلامي والقانون التجاري"، دار الكتب القانونية، مصر، 2011.

6- تامر البكري، "التسويق أسس ومفاهيم معاصرة"، دار البازوري، عمان 2006 .

7-ثروت عبد الحميد، "الأضرار الصحية الناشئة عن الغذاء الفاسد أو الملوث و سائل الحماية منها والتعويض عنها"، دار الجامعة الجديدة، الإسكندرية، 2007.

8-حسن خالد حسن العكيدي، "الصناعات الغذائية، الطبعة الأولى"، دار زهران، عمان، 2013.

9- علي بولحية بن بوخميس، "القواعد العامة لحماية المستهلك والمسؤولية المترتبة عنها في التشريع الجزائري"، دار الهدى، عين مليلة، الجزائر، 2000.

10-علي جابر محجوب، "ضمان سلامة المستهلك من أضرار المنتجات الصناعية المعيبة " دراسة مقارنة" دار النهضة العربية، القاهرة، د ت، ن.

11-عمر محمد عبد الباقي، "الحماية العقدية للمستهلك"، منشأة المعارف، الإسكندرية، 2004.

12-عبد الجبار منديل، "أسس التسويق الحديث"، الطبعة الأولى، الدار العلمية الدولية، دار الثقافة، عمان 2002.

13-عبده أحمد، "مواد التعبئة والتغليف"، قسم علوم وتكنولوجيا الأغذية، جامعة الأزهر، 2006.

14-عبد الرحمان السعدني، ثناء مليجي السيد عودة، "مشكلات بيئية"، دار الكتاب الحديث، الطبعة 1، القاهرة ، 2006.

15-فضيل العيش، "شرح قانون الإجراءات الجزائية"، دار البدر، الجزائر، 2008.

16-قادة شهيدة، "المسؤولية المدنية للمنتج"، دراسة مقارنة، الطبعة الأولى، دار الإسكندرية، 2007.

17-كريم بن سخرية، "المسؤولية المدنية وللفتح واليات تعويض المضرور"، دار الجامعة الجديدة، الإسكندرية، 2013.

18-محمد حافظ حجازي، "التسويق"، الطبعة الأولى، دار وفاء، الإسكندرية، 2005.

19-محمود صادق بازرعة، "إدارة التسوق"، الطبعة الأولى، المكتبة الأكاديمية، مصر، 2001.

20-محمد سيد عبد المعطي خيال، "المسؤولية عن فعل المنتجات المعيبة ومخاطر التقدم"، مكتبة دار النهضة العربية للطباعة والنشر والتوزيع، مصر، 1998.

21-مختار رحماني محمد، "المسؤولية المدنية عن فعل المنتجات المعيبة"، دار هومة للطباعة والنشر، الجزائر، 2016.

22-محمد بودالي، "حماية المستهلك في القانون المقارن"، دار الكتاب الحديث، الجزائر، 2006.

23- محمد بودالي، "شرح جرائم الغش في بيع السلع والتدليس في المواد الغذائية والطبية" ،دار الفجر، القاهرة، 2005.

24-محمد شكري سرور، "مسؤولية المنتج عن الأضرار التي تسببها منتجاته الخطيرة"، دار الفكر العربي، القاهرة، 1983.

25- محمد الصيرفي ،"السياحة والبيئة ،المكتب الجمعي الحديث ، مصر، 2008 .

26-وهبة الزحيلي، "نظرية الضمان أو أحكام المسؤولية المدنية والجنائية في الفقه الإسلامي"، دراسة مقارنة، ط 9، دار الفكر، دمشق، 2012.

27-وزارة الشؤون البلدية والقروية، "تعبئة وتغليف المواد الغذائية المعاملة بالحرارة العالية والتجميد"، مكتبة الملك فهد الوطنية، الرياض، 2014.

II/- الرسائل والمذكرات:

أ- رسائل الدكتوراه:

1-الطيب ولد عمر، "النظام القانوني لتعويض الأضرار الماسة بأمن المستهلك وسلامته (دراسة مقارنة)"، رسالة لنيل شهادة الدكتوراه في القانون الخاص، جامعة أبي بكر بلقايد، تلمسان، 2010.

2-خيرة خوجة، "الضمانات القانونية لتعويض المستهلك عن الإضرار بسلامته في التشريع الجزائري"، أطروحة دكتوراه في الحقوق، تخصص عقود ومسؤولية، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة محمد خيضر، بسكرة، 2016.

3-خليدة غوطي، "دور التأمين من المسؤولية عن المنتجات في حماية المستهلك"، رسالة لنيل شهادة الدكتوراه، ل، م، د، جامعة الإخوة منتوري ، قسنطينة، 2019.

4- رضوان قرواش، "الضمانات القانونية لحماية المستهلك"، أطروحة دكتوراه في الحقوق، فرع القانون الخاص، كلية الحقوق، جامعة بن يوسف، بن خدة، الجزائر، 2013.

5-سامية سرحان، "اثر المتطلبات البيئية للتعبئة والتغليف على صادرات الجزائر من المنتجات الغذائية"، أطروحة مقدمة كجزء من متطلبات لنيل شهادة دكتوراه علوم في العلوم الاقتصادية، تخصص اقتصاد دولي وتنمية مستدامة كلية العلوم الاقتصادية والتجارية وعلوم التسيير، جامعة سطيف1، 2017.

6-علي فتاك، "تأثير المنافسة على الالتزام بضمان سلامة المنتوج"، أطروحة لنيل شهادة الدكتوراه في الحقوق، كلية الحقوق، جامعة محمد أحمد، وهران، 2007.

7-عمار الزعبي، "حماية المستهلك من الأضرار الناتجة عن المنتجات المعيبة"، أطروحة مقدمة لنيل شهادة دكتوراه العلوم في الحقوق، تخصص قانون أعمال، جامعة محمد خيضر، بسكرة، 2013.

8-فاتح بن خالد، "الالتزام بأمن المنتوجات الغذائية في قانون حماية المستهلك"، أطروحة لنيل شهادة دكتوراه في العلوم، تخصص قانون أعمال، قسم الحقوق، كلية الحقوق والعلوم السياسية ، جامعة الحاج لخضر، باتنة، جوان 2022.

9-محمد الأمين نويري، "خصوصية عقد الاستهلاك في التشريع الجزائري"، أطروحة مقدمة لنيل شهادة دكتوراه (ل، م، د)، تخصص قانون خاص، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة العربي تبسي، سنة 2021.

10-محمد الشريف كتو، "الممارسات المنافية للمنافسة في القانون الجزائري"، دراسة مقارنة بالقانون الفرنسي، أطروحة لنيل شهادة دكتوراه الدولة في القانون، فرع القانون العام، كلية الحقوق، جامعة مولود معمري، تيزي وزو، 2005.

ب -المذكـرات

1- مذكرات الماجستير

1-الياقوت جرعود، "عقد البيع وحماية المستهلك في التشريع"، بحث لنيل شهادة الماجستير، فرع العقود والمسؤولية، كلية الحقوق والعلوم الإدارية، جامعة الجزائر، 2001.

2-جمال حملاجي، "دور أجهزة الدولة وحماية المستهلك على ضوء القانون الجزائري والفرنسي"، مذكرة لنيل شهادة ماجستير في القانون، كلية الحقوق والعلوم التجارية، جامعة محمد بوقرة، بومرداس، 2006.

3-صادق صياد، "حماية المستهلك في ظل القانون الجديد رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش"، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في العلوم القانونية و والإدارية، تخصص قانون أعمال، كلية الحقوق، جامعة قسنطينة-1-، 2004.

4-صبرينة بيطار، "التعويض في نطاق المسؤولية المدنية في القانون الجزائري"، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في القانون، جامعة احمد دراية، أدرار، 2015.

5-علي شطابي، "حماية المستهلك من المنتوجات المقلدة في التشريع الجزائري"، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في فرعي حماية المستهلك وقانون المنافسة، كلية الحقوق، جامعة بن يوسف بن خدة، الجزائر، 2014.

6-عبد الكريم جواهرة، "الالتزام بالسلامة في عقد البيع"، بحث لنيل الماجستير، فرع العقود والمسؤولية، كلية الحقوق والعلوم الإدارية، جامعة الجزائر، 2002.

7-فاروق سعودي، "فعالية الالتزام بالضمان في قانون حماية المستهلك وقمع الغش"، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في القانون الخاص، كلية الحقوق، جامعة يوسف بن خدة، الجزائر (1)، 2016.

8- كريمة بركات، "حماية المستهلك من المخاطر الناجمة عن استعمال المنتجات والخدمات"، دراسة مقارنة" مذكرة لنيل شهادة ماجستير في القانون، فرع قانون الأعمال، كلية الحقوق، جامعة مولود معمر، تيزي وزو، 2004.

9-كهينة قونان، "ضمان السلامة من أضرار المنتوجات الخطيرة في القانون الجزائري"، دراسة مقارنة بالقانون الفرنسي، مذكرة لنيل شهادة ماجستير، فرع المسؤولية المهنية، كلية الحقوق، جامعة مولود معمري، تيزي وزو، 2010.

10- نوال(حنين) شعباني، التزام المتدخل بضمان سلامة المستهلك في ضوء قانون حماية المستهلك وقمع الغش"، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في العلوم القانونية ،فرع "المسؤولية المهنية"كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة مولود معمري ،تيزي وزو بتاريخ 2012/03/08.

2- مذكرات الماستر

1-أسماء رحايلية، "المسؤولية المدنية عن المنتجات الخطيرة في قانون المستهلك"، مذكرة مكملة لمتطلبات نيل شهادة الماستر في القانون، كلية الحقوق والعلوم السياسية، قالمة، 2022.

2- أمال طرافي ، "التزام المنتج بمطابقة المنتوجات في ظل القانون 09-03"، مذكرة لنيل شهادة الماستر في القانون، تخصص عقود ومسؤولية، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة أكلي محند اولحاج، البويرة، 2013.

3-خيرة تيرة، "التزام المتدخل بضمان أمن المنتوجات والخدمات"، مذكرة لنيل شهادة الماستر، التخصص القانوني الاقتصادي، قسم الحقوق كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة الطاهر مولاي، سعيدة، 2015.

4-ريما حميطوش، "المسؤولية المدنية للمنتج في القانون الجزائري"، مذكرة لنيل شهادة الماستر في الحقوق، جامعة عبد الرحمان ميرة، بجاية، 2020.

5- رتيبة بعيسي، بالطيبي أمال، "حماية المستهلك في مجال المنتجات الغذائية"، مذكرة ماستر في ميدان الحقوق والعلوم السياسية، تخصص قانون أعمال، كلية الحقوقوالعلوم السياسية، جامعة محمد خيضر، بسكرة، سنة 2024.

6-سارة بومعزة، أماني سعدي، "المسؤولية المدنية للمنتج"، مذكرة مكملة للمتطلبات لنيل شهادة الماستر في القانون، تخصص قانون أعمال، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة 8 ماي 1945، قالمة 2023.

7-سارة زواوي ،المسؤولية المدنية للمنتج على منتجاته المعيبة في التشريع الجزائري ،مذكرة مقدمة لاستكمال متطلبات نيل ماستر أكاديمي في الحقوق، تخصص قانون أعمال ،جامعة محمد البشير الابراهيمي، برج بوعريرج 2022 .

8- فاطيمة طيب، حفص زبيدة، "تأثير التعبئة والتغليف في سلوك المستهلك اتجاه المنتجات"، مذكرة تخرج لاستكمال متطلبات شهادة ماستر، كلية العلوم الاقتصادية والتجارية وعلوم التسيير، قسم علوم تجارية، جامعة ابن خلدون، تيارت، سنة 2025.

9-محمود لنكار، بوشحيط بلالبن مشيرح، "المسؤولية الجزائية"، مذكرة لنيل شهادة الماستر، تخصص قانون جنائي، كلية الحقوق والعلوم السياسية، قسم الحقوق، جامعة 20 أوت 1955، سكيكدة، 2014.

9-يبقازن تنهينان، طيان شابحة، "المسؤولية المستحدثة للمنتج في التشريع الجزائري (دراسة مقارنة بالقانون الفرنسي)"، مذكرة تخرج لنيل شهادة الماستر في الحقوق، كلية الحقوق والعلوم السياسيّة، جامعة مولود معمري، تيزي وزو، 2016.

III/ المقالات:

1- أعمر ربعين، 'المادة الخشبية الأثرية وآلية التفاعل مع عناصر المحيط"، معهد الآثار، مجلة علمية، سلمية محكمة، جامعة الجزائر بتاريخ 17-10-2013.

2- أمال طيبي، ايقاش فراس،" الالتزام بضمان امن المنتوجات وأثره على الحماية القانونية للمستهلك في ظل تعديل القانون المدني بموجب القانون 05-10"، مجلة الحقوق والعلوم الإنسانية، العدد الاقتصادي 33، جامعة زيان عاشور، الجلفة.

3-ايمان جلال، قونان كهينة، "نظام الهاسب HACCP كآلية لضمان سلامة المادة الغذائية"، دراسة تحليلية على ضوء المرسوم التنفيذي رقم 17-140، المجلة النقدية، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة مولود معمري، تيزي وزو، الجزائر ،2024.

4- ابراهيم صالح المعتاز،" البلاستيك ومخاطره الصحية"، مجلة جامعة الملك سعود، كلية الهندسة ،الرياض (د، ذ، س، ن).

5-جمال حملاجي، "الالتزام بضمان السلامة الخاصة في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري"، مقارنة قانونية وحقوقية بأبعاد اقتصادية واجتماعية، مخبر الدولة و الإجرام المنظم، جامعة البويرة، الجزائر ،المجلد 18، العدد 2، ديسمبر 2023.

6-حمزة قراوي، عبد الحميد دليمي،" تلوث الغذاء، مصادره وأضراره"، مجلة العلوم الإنسانية ، جامعة أم البواقي ،المجلد 07 ، عدد01، سنة 2020.

7-ديدين بوعزة، "الالتزام بالإعلام في عقد البيعّ"، المجلة الجزائرية للعلوم القانونية والاقتصادية والسياسية"، كلية الحقوق، جامعة الجزائر، عدد 01، 2004.

8-رامي عبود، ناكاد مانتورا، بني محمد نجاحي، التلوث البلاستيكي في أنظمة تغليف المواد الغذائية، تأثيره على صحة الإنسان، والاعتبارات الاجتماعية والاقتصادية، والإطار التنظيمي، مجلة التطورات في مجال المواد الخطرة، المجلد 18ماي 2025.

9-زاهية حورية كجار(سي يوسف)، "تجريم الغش والخداع كوسيلة لحماية المستهلك"، المجلة النقدية للقانون والعلوم السياسية، كلية الحقوق، جامعة مولود معمري، تيزي وزو،عدد 01، 2007 .

10-سعيدة لعموري، "الوقاية من التلوث الغذائي في التشريع الجزائري" مجلة البحوث في الحقوق والعلوم السياسية، كلية الحقوق والعلوم السياسية، قسم الحقوق، جامعة الشيخ العربي تبسي، تبسة، الجزائر، المجلد 06، العدد 01، سنة 2020.

11 –سعيد فروحات، محبوب أمنة، "إلزامية النظافة الصحية للمواد الغذائية وسلامتها في القانون الجزائري"، المجلة الأكاديمية للبحوث القانونية والسياسية، جامعة غرداية المجلد السادس، العدد الثاني، ، سنة 2022.

12-فتيحة محمد قوراري، "الحماية الجنائية للمستهلك من الإعلانات المظللة"، مجلة الحقوق، جامعة الكويت،عدد 03، 2009.

13-فاتح بن خالد، " القواعد الوقائية لتحقيق امن المنتوجات الغذائية" مجلة الآداب والعلوم الاجتماعية، جامعة الحاج لخضر، باتنة01، مجلد 17، عدد 01، سنة 2020، ص 147.

14-كريمة بركات، "التزام المتدخل بسلامة المستهلك في مجال الصناعة الغذائية"، معارف، قسم العلوم القانونية، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة أكلي محند اولحاج، البويرة، العدد الثامن، ديسمبر 2014، ص 121.

15-لطفي خياري، مقراني جمال، "دور نظام الهاسب في تحقيق التوعية والجودة المرتبطين بالإنتاج الغذائي في الجزائر"، المجلة الجزائرية للدراسات السياسية، جامعة بن عكنون، الجزائر، مجلد 08، عدد 02، 2021.

16- مريم طويل، "سلامة الأغذية وجودتها، خطوط توجيهية لتقوية النظم الوطنية للرقابة على الأغذية"، مجلة الحقوق والعلوم الإنسانية، جامعة أبو بكر بلقايد، تلمسان، (الجزائر)، المجلد 16 ،العدد 02، 2023.

17-مهدي علواش، "حق المستهلك في غذاء نظيف" قراءة تحليلية عن ضوء المرسوم التنفيذي رقم 17-140، مجلة البحوث في العقود وقانون الأعمال، المجلد 5، العدد 01، جامعة الإخوة منتوري، قسنطينة، الجزائر ،المجلد 5، العدد 01،2020.

18- محمد فرج خلاف، سلوى أبو الفتوح شرين محمد نبيه،"مقرر التعبئة و التغليف للأغذية"، قسم علوم الأغذية، برنامج علوم تكنلوجيا الأغذية، كلية الزراعة، جامعة عين الشمس، مصر، د.ذ.س،ن.

19-نصيرة تواتي، "دور مطابقة المنتوجات للمقاييس القانونية في حماية المستهلك في ضوء القانون 16-04 المتعلق بالتقييس"، مجلة الاجتهاد القضائي، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة بسكرة،عدد 14، 2017.

20-نصيرة داني الكبير، "الحاجة الى تطبيق نظام HACCP، و ISO 22000 في الصناعات الغذائية الجزائرية"، مجلة العلوم الاقتصادية، جامعة قاصدي مرباح، ورقلة، مجلد 08، عدد 08، 2013.

21-نوال بن لحرش، "الرقابة الذاتية على المنتجات وحماية المستهلك"، مجلة البحوث في العقود وقانون الأعمال، كلية الحقوق، جامعة الإخوة منتوري، قسنطينة 1، العدد الثالث، ديسمبر 2017.

22- يوسف مسعودي، ارحيلوس رحاب، "الاتجاه الموضوعي لمسؤولية المنتج في التشريع الجزائري"، مجلة القانون والمجتمع ع، 9 حزيران 2017.

23- ياسر احمد عبد الله التوم، " اثر التعبئة والتغليف على تسويق المنتجات الغذائية بولاية الخرطوم" مجلة العلوم الزراعية العراقية، العدد 44، أفريل 2013.

24- تقييم مخاطر المواد الملامسة للأغذية، مجلة الهيئة الأوربية لسلامة الأغذية، 20 (ملحق 20) 10، 14 ديسمبر 2022.

IV- المتلقيات:

1-ربيعة صبايحي، "حول فعلية أحكام وإجراءات حماية المستهلك في القانون الجزائري، الملتقى الوطني حول حماية المستهلك والمنافسة"، كلية الحقوق، جامعة عبد الرحمان ميرة، بجاية يومي 17 و 18 نوفمبر 2009.

2-زاهية حورية سي يوسف، "الالتزام بالإفضاء عنصر من عناصر ضمان السلامة، الملتقى الوطني حول حماية المستهلك والمنافسة"، كلية الحقوق، جامعة عبد الرحمان ميرة، بجاية يومي 17 و 18 نوفمبر 2009.

3-سعاد حافظي،" دور الهيئات القضائية في حماية المستهلك، الملتقى الوطني حول حماية المستهلك والمنافسة"، كلية الحقوق، جامعة عبد الرحمان ميرة، بجاية يومي 17 و 18 نوفمبر 2009.

4-صليحة مرباح، "القواعد القانونية لتحقيق امن المنتوجات الغذائية، الملتقى الوطني الخاص حول اثر التحولات الاقتصادية على تعديل قانون حماية المستهلك"، جامعة الشلف، يومي 5 و6 ديسمبر 2012، ص7 و8.

5- فتيحة خالدي،"الحماية الجنائية للمستهلك في ظل أحكام القانون رقم 09-03"، المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، الملتقى الوطني حول حماية المستهلك والمنافسة، كلية الحقوق، جامعة عبد الرحمان ميرة، بجاية يومي 17 و 18 نوفمبر 2009.

V- النصوص القانونية

أ-الدساتير.

-دستور الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية الصادر بتاريخ 1996/11/28 بموجب المرسوم الرئاسي رقم 96- 438 المؤرخ في 1996/12/7 المعدل بموجب المرسوم الرئاسي رقم 20-251 المؤرخ في 2020/09/15،ج ر، رقم 54 الصادر بتاريخ 2020/09/16.

ب-النصوص التشريعية

1- الأمر رقم 66-155 المؤرخ في 08-06-1966 المتضمن قانون الإجراءات الجزائية، المعدل والمتمم بموجب القانون 25-14، المؤرخ في 03 أوت2025، ج ر، رقم 54، المؤرخة في 13 أوت 2025.

2-الأمر رقم 66-156 مؤرخ في 08-06-1966 يتضمن قانون العقوبات، ج ر، عدد 49 سنة 1966، المعدل والمتمم بقانون رقم 06/24 المؤرخ في 2024/04/28،ج ر،عدد30 الصادر بتاريخ 2024/04/30.

3- الأمر رقم 75-58 المؤرخ في 26 سبتمبر 1975، المتضمن القانون المدني المعدل والمتمم بالقانون رقم 07-05 المؤرخ في 13 مايو 2007، ح، ر، عدد 15.

4-القانون رقم 09-03المؤرخ في 25 نوفمبر 2009، يتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، ج ر، عدد 15، مؤرخة في 08-03- 2009 المعدل و المتمم بالقانون رقم 18 -09 المؤرخ في 10-06-2018 ج ر، رقم 40 الصادر في 13-06-2018.

5- الأمر رقم 03-04-المؤرخ في 19 جويلية 2003، المتعلق بالقواعد العامة المطبقة على عمليات استيراد البضائع وتصديرها، ج ر، عدد 43 المعدل والمتمم بموجب القانون رقم 15-15 المؤرخ في 15-07-2015، ج، ر، عدد 41،2015 .

ج-النصوص التنظيمية

1/- المراسيم التنفيذية:

1- مرسوم تنفيذي رقم 90-367 المؤرخ في 10 نومفبر 1990، يتعلق برسم السلع الغذائية وعرضها ج ر عدد 50، الصادرة بتاريخ 21 نوفمبر 1990، المعدل والمتمم بالمرسوم التنفيذي رقم 05-484، المؤرخ في 22 ديسمبر 2005، ج ر،عدد 83 الصادر بتاريخ 2005/12/25.

2 – مرسوم تنفيذي رقم 90-356 المؤرخ في 10-11-1990، المتعق بوسم المنتوجات المنزلية غير الغذائية، ج ر، عدد 50، الصادر في 21-11-1990.

3 - مرسوم تنفيذي رقم 91-05 المؤرخ في 19-01-1991، المتعلق بالقواعد العامة التي تطبق على حفظ الصحة والأمن في أماكن العمل، ج ر، عدد 4، الصادر بتاريخ 23-01-1991.

4-مرسوم تنفيذي رقم 04-210 المؤرخ في28-07-2004،يحدد كيفيات ضبط المواصفات التقنية للمغلفات المخصصة لاحتواء مواد غذائية مباشرة أوأشياء معدة للأطفال، ج ر، عدد 47، الصادرة بتاريخ 28-07-2004.

5-مرسوم التنفيذي رقم 05-467 المؤرخ في 10 ديسمبر 2005، المحدد بشروط مراقبة مطابقة المنتجات المستوردة عبر الحدود، ج ر، عدد 80.

6-مرسوم التنفيذي رقم 12-203 المؤرخ في 06-05-2012 ، يتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتوجات، ج ر، عدد 88، صادرة في 09-05-2012.

7-مرسوم التنفيذي رقم 16-299، المؤرخ في 23 نوفمبر 2016، يحدد شروط وكيفيات استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية وكذا مستحضرات تنظيف هذه اللوازم، ج ر، عدد 69، الصادر بتاريخ 23-11-2016.

8- مرسوم التنفيذي رقم 17-62، المؤرخ في 07 فيفري 2017، المتعلق بشروط وضع الوسم المطابق للوائح الفنية وخصائصه وكذا إجراءات الإشهاد بالمطابقة، ج ر، عدد 09.

9-مرسوم التنفيذي رقم 17-140، المؤرخ في 11 أفريل 2017، يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري، ج ر، عدد 24، الصادرة في2017/04/16.

2/-القرارات الوزارية:

1- القرار الوزاري المؤرخ في 26 يوليو 2000، المحدد لمواصفات مياه الشرب الموضبة المعدل والمتمم بموجب القرار المؤرخ في 16 يناير 2001، جر، عدد 6 الصادر بتاريخ 21 يناير 2001.

2-القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 10 يونيو 2014م، يتضمن المصادقة على اللائحة الفنية التي تحدد المواصفات التقنية للأكياس البلاستيكية بحمالات، ج ر، عدد 67، الصادر بتاريخ 10 جوان 2014.

3-القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 06 مارس 2019، يحدد الخصائص المتعلقة بالأشياء واللوازم المصنعة من ايلاسومير السيليكون الموجهة لملامسة المواد الغذائية، ج ر، عدد 43، الصادر بتاريخ 7 جويلية 2019

4-القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 06-03-2019، الذي يحدد المركبات المرخص بها في مستحضرات تنظيف الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية، ج ر، عدد 62 سنة 2019.

5-القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 31 أكتوبر 2021، يحدد الخصائص المتعلقة بالأشياء واللوازم المستعملة من مادة البلاستيك الموجهة الملامسة المواد الغذائية، ج ر، عدد 97، الصادر بتاريخ 27 ديسمبر 2021.

6-القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 16 جانفي 2021، يحدد الخصائص المتعلقة بالأشياء واللوازم المصنعة من المطاط الموجهة لملامسة المواد الغذائية، ج ر، عدد 22 الصادر بتاريخ 25 مارس 2021.

7- القرار الوزاري المؤرخ في 08 ديسمبر 2022 الذي يحدد المواصفات الخاصة بالمواد والأشياء المصنوعة من المعادن والسبانك الموجهة للملامسة مع المواد الغذائية، ج ر، عدد 25 الصادر في 12 أفريل 2019.

8- قرار مجلس الإدارة، الهيئة القومية لسلامة الغذاء بشأن القواعد الفنية الملزمة للمواد والأدوات الملامسة للأغذية، الوقائع المصرية، ملحقّ، ج ر، عدد 230، تابع (د) 18 أكتوبر 2020.

ثانيا: المراجع باللغة الفرنسية

A- OUVRAGES :

1- Didier (FERRIER), la protection des consommations, DALLOZ, Paris, 1996.

2- Geneviève VINEY et Patrice JOURDAIN, les conditions de la responsabilité, librairie générale de droit et de jurisprudence, Paris, 1998.

3- JEANCACAIS- AULOY et FRANK STEINMETZ, droit de la consommation, 7ème édition, DALLOZ, Paris, 2010.

4- Joel CLAVEIN et Olivier PERRIER, pratique de marketing, 2ème édition, beriti édition, Alger 2004.

5- Med Seghir, marketing édition, beriti, Algérie, 1998.

6- Philippe Devisme, packaging mode d'emploi, dunod, Paris, 1994.

7- YVES PICOD et HELENE DAVO, droit de consommation édition Armand Colin, Belgique, 2005.

8- Guide pour la fabrication et la transformation des Matériaux a base de fibresde cellulose destines au contact des denrées Alimentaires, 2016.

B- **MEMOIRE :**

1- M. BENOUADAH Ali, toxicité du l'Aluminium cas du matériau en contact des aliments, mémoire de master domaine, sciences de la nature et de la Vie, filière, biologie option, Analyse et contrôle de Qualité des Denrées Alimentaires, centre universitaire de Bordj Bouarreridj, institut des sciences et technologie département des sciences de la nature et de la Vie, Juin 2012.

C- ARTICLES **:**

1-Mouhamed KAHLOULA, la conformité de produits services aux normes endroit algérien de la consommation, revue droit et d'économie, Faculté des sciences juridiques et économiques et sociales, université Sidi Mohamed ben Abdella , N˚10,1994.

2-Mustapha et CHERBL, la justification de l'obligation d'information, R.R. J, N° 02, 2004.

A. CITES INTERNET :

1- hptts : // www. Scribd.com.2026 -02- 01 تم الاطلاع على الرابط بتاريخ

2- Hptts://www.legislation.gov.uk تم الاطلاع على الرابط بتاريخ .2026/02/10

3- Food safely.Org. hptts: //www Fodsafely.org.

ضوابط سلامة الغذاء في الاتحاد الأوربي، تم الاطلاع على الرابط بتاريخ 15-03-2026.

Sciencedirect.com/scien.

Alriyadh.com/40862. تم الاطلاع على الرابط بتاريخ 2026/04/21

https : www.scribd.com

https://www.asjp.cerist.dz/en/article/87464.

اللائحة الإطارية الأوروبيةEC رقم 1935/2004 تحدد متطلبات السلامة الأساسية لجميع المواد والأدوات التي تلامس الغذاء، تم الاطلاع على الرابط بتاريخ 10-02-2026

hptts://www.legislations-gov.uk

الهيئة الأوربية لسلامة الأغذية تم الاطلاع على الرابط بتاريخ

hptts://doi.org/.j.efsa.2022.e

تاثير حبر الطباعة على سلامة على الطعام السائلة، معرفة الصناعة. تم الاطرع على الربط بتاريخ 2026/02/01

hptts://www.joyful- printing.net

الفهرس

قائمة المختصرات _____ 1
مقدمـة: _____ 2
الفصل الأول: نطاق ضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية _____ 7
المبحث الأول: ماهية المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري. _____ *8*
المطلب الأول مفهوم المواد الملامسة للأغذية الموجهة _____ 9
الفرع الأول: تعريف المواد الملامسة للأغذية الموجهة_____ 9
الفرع الثاني: التنظيم التشريعي للمواد الملامسة للأغذية _____ 12
المطلب الثاني: أصناف المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري. _____ 15
الفرع الأول: تصنيف المواد الملامسة للأغذية حسب وظيفتها _____ 15
اولا- تعريف التغليف _____ 16
ثانيا- تعريف التعبئة _____ 17
ثالثا- وظائف التعبئة والتغليف _____ 19
الفرع الثاني: تصنيف المواد الملامسة للأغذية الموجهة _____ 21
اولا- البلاستيك _____ 22
ثانيا- الزجـاج: _____ 24
ثالثا-المعادن_____ 26
رابعا- الـورق:_____ 27
خامسا- الخـشب. _____ 28
سادسا- القماش أو النسيج:_____ 30
المبحث الثاني: الأخطار الناجمة عن المواد الملامسة للأغذية الموجهة _____ *30*
المطلب الأول: الأخطار المترتبة عن المواد الملامسة للأغذية _____ 31
الفرع الأول: الأخطار الكيميائية والفيزيائية للمواد الملامسة للاغذية _____ 32
أولا- الأخطار الكيميائية. _____ 32
1- الهجرة والارتحال من البلاستيك _____ 33
2- هجرة المواد الكيمائية من المعادن _____ 35
3- الهجرة والارتحال من الورق والكرتون _____ 36
4- الهجرة والارتحال من أحبار الطباعة والمواد اللاصقة _____ 37
ثانيا- المخاطر الفيزيائية. _____ 38

الفرع الثاني: الأخطار العضوية(الميكروبيولوجية) للمواد الملامسة للأغذية. 39
- المخاطر البيولوجية 39
1-البكتيريا: 40
2-الفيروسات: 41
3-الطفيليات: 41
المطلب الثاني: آليات الوقاية من أخطار المواد الملامسة للأغذية 42
الفرع الأول: الوقاية عن طريق نظام تحليل الأخطار ونقاط 42
أولا- التعريف الاصطلاحي لنظام الهاسب (HACCP): 43
1-تحليل الأخطار 43
2- نقاط المراقبة الحرجة 44
ثانيا- التعريف القانوني لنظام الهاسب: 44
الفرع الثاني: الوقاية عن طريق استخدام تكنلوجيا النانو في التعبئة والتغليف. 46
الفصل الثاني: مسؤولية المتدخل عن الإخلال بالتزامات ضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري 49
المبحث الأوّل: التزامات المتدخل بضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية *50*
المطلب الأوّل: الالتزام بضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية الموجهة للاستهلاك البشري 51
الفرع الأول: الالتزام بأمن وسلامة المواد الملامسة للأغذية. 51
أ- صنع التجهيزات والمعدات والأواني 54
ب-صنع مواد التعبئة والتغليف 55
ج- تنظيف المواد الملامسة للأغذية 56
د- شروط تصنيع واستعمال مستحضرات تنظيف المواد الملامسة للأغذية 57
الفرع الثاني: الالتزام بالمطابقة. 59
المطلب الثاني: الالتزام بسلامة المواد الملامسة للأغذية عند 61
الفرع الأول: التزام المتدخل بالإعلام. 61
- مضمون الالتزام بالإعلام: 62
- البيانات الواجب وسمها على المواد الملامسة للأغذية. 62
1- بيانات تعريف المواد الملامسة للأغذية. 64
2- بيانات التحذير و الاستعمال. 65
الفرع الثاني: الالتزام المتدخل بالرقابة الذاتية المسبقة. 67

أولا- الرقابة الذاتية على المواد الملامسة للأغذية قبل عرضها للاستهلاك: _____ 68
أ- الرقابة الذاتية الممارسة من قبل المنتج_____ 69
ب- الرقابة الذاتية الممارسة من قبل المستورد والموزع _____ 70
ثانيا: الرقابة الذاتية على المنتجات عند وضعها للاستهلاك _____ 71
أ- الرقابة الذاتية الممارسة من قبل المنتج والمستورد عند عرض المنتوج للاستهلاك: 71
ب- الرقابة الذاتية لممارسة من قبل الموزع عند عرض المواد الملامسة للاستهلاك: _ 72
المبحث الثاني: الإطار القانوني لمسؤولية المتدخل عن الإخلال بالتزامات ضمان سلامة
73 _____
المطلب الأوّل: الطبيعة القانونية لمسؤولية المتدخل عن الإخلال _____ 74
الفرع الأول: المسؤولية المدنية_____ 75
أولا: المسؤولية العقدية:_____ 75
ثانيا: المسؤولية التقصيرية للمنتج _____ 76
ثالثا: المسؤولية الموضوعية المستحدثة _____ 77
الفرع الثاني: المسؤولية الجزائية _____ 79
أولا :الخطأ الموجب للمسؤولية الجزائية للمتدخل _____ 80
ثانيا:تحريك الدعوى العمومية _____ 80
ثالثا: صدور الحكم الجنائي على المتدخل المخالف لالتزامه بضمان السلام _____ 81
المطلب الثاني: الطبيعة القانونية للجزاءات المترتبة عن إخلال _____ 82
الفرع الأول: الجزاءات المدنية و الإدارية _____ 83
أولا:الجزاءات المدنية._____ 83
أ- طرق تقدير التعويض._____ 84
1- التقدير القانوني. _____ 84
2- التقدير الاتفاقي._____ 84
3- التقدير القضائي. _____ 85
ب- أنواع التعويض. _____ 85
1- التعويض العيني. _____ 86
2- التعويض بمقابل._____ 86
ثانيا:الجزاءات الإدارية._____ 87
الفرع الثاني: الجزاءات الجزائيـــة. _____ 88
أولا :الإحالة إلى قانون العقوبات_____ 89

1-جريمة خداع أو محاولة خداع المستهلك. _____ 89
أ-أركان جريمة خداع أو محاولة خداع المستهلك_____ 90
ب- جزاء جريمة الخداع أو محاولة خداع المستهلك _____ 90
2-جريمة التزوير أو الغش في المواد الملامسة للأغذيةالموجهة للاستهلاك._____ 91
أ- أركان جريمة الغش أو التزوير. _____ 92
ب- جزاء جريمة الغش أو تزوير المنتوجات _____ 92
ثانيا:الجرائم المتعلقة بمخالفات التزامات قانون حماية المستهلك._____ 93
1- الجرائم المتعلقة بمخالفة الالتزامات المتعلقة بضمان سلامة المواد الملامسة للأغذية.
_____ 93
أ- مخالفة إلزامية سلامة المواد الملامسة للأغذية ونظافتها الصحية. _____ 94
ب- مخالفة إلزامية أمن المواد الملامسة للأغذية._____ 94
ج- مخالفة إلزامية مطابقة المواد الملامسة للأغذية . _____ 94
د- مخالفة إلزامية رقابة المطابقة المسبقة._____ 94
هـ- مخالفة إلزامية إعلام المستهلك. _____ 95
2- جريمة مخالفة التدابير الإدارية المفروضة على المتدخل. _____ 95
الخاتمـة_____ 89
قائمة المصادر والمراجع: _____ 94
الفهرس _____ 110