

حماية المستهلك في الجزائر من مخاطر الأغذية الفاسدة والمعدلة وراثيا

الأستاذة بن بعلاش خاليدة

ملحقة جامعة ابن خلدون – السوق –

ملخص:

يمثل الغذاء أهم احتياجات المستهلك، إلا أنه في نفس الوقت قد يشكل أعظم التهديدات لسلامة وامن هذا الأخير. إذا ما كان فاسدا أو معدلا وراثيا بطريقة غير عقلانية، بالتالي حاول المشرع الجزائري من خلال مواد قانون حماية المستهلك وقمع الغش وكذا قانون العقوبات توجيه المتدخلين في عملية وضع المنتج الغذائي للاستهلاك بضوابط جميع مراحله من الإنتاج والتوزيع إلى عرضه، وصولا لمعاقبة بعضهم في حالة الإخلال بها، بغية تحقيق الأهداف الوقائية والردعية اللازمة.

Résumé:

L'aliment présente L'un des plus importants besoins du consommateur, il est aussi un véritable menace pour la santé et la sécurité de ce dernier s'il était endommagé ou modifié génétiquement d'une manière non conforme aux règles de la santé, c'est pour ses raisons le législateur algérien à travers des projets de loi de la protection du consommateur à orienter les intervenants de la production alimentaire destiné à la consommation par des règles dans toute la processus de production et commercialisation jusqu'à les pénaliser en cas de non-respect de ces règles, afin d'atteindre les objectifs préventifs nécessaires.

مقدمة:

لا ريب أن الاهتمام بالغذاء يزداد يوما بعد يوم نظرا للأضرار التي أصبحت تتسبب فيها المادة الغذائية. ويكفي أن تطالع الجرائد اليومية حتى تعلم حجم التسمم الذي يتعرض له المستهلك¹، نتيجة لكون هذا الغذاء فاسدا أو معدلا وراثيا نتيجة للتلاعب في خصائصه الأساسية في إطار ما أصبح يعرف بقواعد الهندسة الوراثية.

¹ _عبد الحليم بوقرين، الجرائم الماسة بأمن وسلامة المستهلك ، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في العلوم الجنائية وعلم الإجرام، كلية الحقوق، جامعة ابو بكر بلقايد، تلمسان، موسم 2010/2006، ص42.

حماية المستهلك في الجزائر من مخاطر الأغذية الفاسدة والمعدلة وراثيا

بالتالي فالسؤال المطروح هو: مامدى توافر الضمانات القانونية والاحتياطات الرقابية الكفيلة بحماية المستهلك من مخاطر هذه الأغذية في التشريع الجزائري؟
و للإجابة عن هذا التساؤل لابد بداية من تحديد مفهوم الأغذية الفاسدة والمعدلة وراثيا (المحور الأول)، ثم آليات وقاية المستهلك من مخاطرها وأضرارها (المحور الثاني).

المحور الأول

مفهوم الأغذية الفاسدة والمعدلة وراثيا

لابد من التطرق بداية لتعريف الغذاء قانونا كمفهوم مستقل (أولا)، ثم معرفة مفهوم الأغذية الفاسدة أو المعدلة وراثيا المسببة للأخطار على صحة وسلامة المستهلك (ثانيا).

أولا – تعريف الأغذية

قد تعرف المادة الغذائية من الناحية العلمية بكونها: عناصر التغذية الأساسية التي قوامها البروتينات والدهون والكربوهيدرات، والمعادن والأملاح والفيتامينات والألياف والأنزيمات والماء¹.

أما من الناحية القانونية فقد عرفت المادة الغذائية من خلال نص المادة 2/03 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش² بكونها: «كل مادة معالجة أو معالجة جزئيا أو خام موجهة لتغذية الإنسان أو الحيوان، بما في ذلك المشروبات وعلك المضغ، وكل المواد المستعملة في تصنيع الأغذية وتحضيرها ومعالجتها باستثناء المواد المستخدمة فقط في شكل أدوية أو مواد التجميل أو مواد التبغ».

والملاحظ من خلال التعريف الذي أورده المشرع الجزائري، أن المادة الغذائية لم تنحصر في ما قد يتناوله الإنسان فقط، بل امتدت لما يمكن أن يغذى به الحيوان، ولعل أهمية ذلك ترجع لرغبته في بيان نطاق امتداد الحماية الجنائية من أضرار هذه المنتجات.

ثانيا – الأغذية الفاسدة والمعدلة وراثيا

أ – الأغذية الفاسدة

لعل أكثر المنتجات عرضة للفساد هي المنتجات الغذائية، وتكون البضاعة فاسدة عندما يشوبها درجة من التغيير الطارئ أو التلقائي الذي يغير من مكوناتها الطبيعية أو الخواص الموجودة بها سواء من حيث الطعم أو الرائحة

¹ _بحري فاطمة، الحماية الجنائية للمستهلك، بحث لنيل درجة الدكتوراه في القانون الخاص، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة ابو بكر بلقايد، تلمسان، موسم 2012/2013، ص90.

² _ القانون رقم 09-03 المؤرخ في 2009/02/25 يتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش (الجريدة الرسمية العدد 15، المؤرخة في: 2009/03/08).

حماية المستهلك في الجزائر من مخاطر الأغذية الفاسدة والمعدلة وراثيا

أو اللون نتيجة التحلل الكيماوي والميكروبي بها، مما يجعلها غير صالحة للاستعمال، وقد قضت محكمة النقض المصرية بأن: "تغير لون ورائحة اللحم يعبر عن فساده"، كما قضت في حكم آخر لها بأن: "السمن الذي ارتفعت درجة حموضته يعتبر سمنا فاسدا، وأن المياه الغازية تعتبر فاسدة إذا احتوت على رواسب غريبة"¹.
و يمكن تعريف الغذاء الفاسد بأنه: المادة الغذائية إذا أصابها ضرر أو أدى إلى اكتسابها صفات غير مرغوبة للإنسان ولا تصلح بالتالي للاستهلاك الآدمي. أو هو: الغذاء الذي يرفض الإنسان تناوله بعد معرفته لماهيته وطريقة إعدادة².

كما يمكن تعريف الغذاء الفاسد من الناحية التشريعية بكونه: "كل مادة غذائية تعرضت لعوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية غيرت من طبيعتها الأصلية ومكوناتها الأساسية"³.

كما يمكن أن تكون فاسدة لتعرضها للملوثات الغذائية. وهذه الأخيرة يقصد بها : «كل مادة تضاف بغير قصد في الغذاء ولكن توجد فيه على شكل بقايا في الإنتاج بما فيها العلاجات المطبقة على المزروعات وعلى المواشي وفي ممارسة الطب البيطري وفي الصناعة وفي التحويل وفي المعالجة وفي التوضيب والتغليف وفي نقل هذا الغذاء وتوزيعه أو تخزينه أو بعد تلوث بيئي. ولا تطبق عبارة الملوث على بقايا الحشرات وشعر القوارض ومواد أخرى خارجية»⁴.

هذا ويجب التفرقة بين تلف الأغذية وفسادها، حيث أن تلف الغذاء هو تغير في الصفات الفيزيوكيميائية والكيميائية بحيث تؤثر في قابلية بيع وتصريف الغذاء دون أن يؤدي ذلك إلى ضرر صحي. أما فساد الغذاء فهو جودة الناتج أو الغذاء بتحويله إلى شكل آخر غير مرغوب فيه وغير صالح للاستهلاك البشري ويكون مضرا بالصحة⁵.

¹ _ عبد الحليم بوقرين، المرجع السابق، ص 78.

² _ ينظر الموقع: تاريخ الاطلاع: 2016/10/15

.../.../Files/.../kau.edu.sa/الباب الرابع فساد الأغذية.

³ _ من خلال ما جاء في المادة 06 الفقرة 01 من القانون رقم 09-03 بنصها على أنه: «يجب على كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك.... ضمان عدم تعرضها للإتلاف بواسطة عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية...»

⁴ _ هذا التعريف نصت عليه المادة 03 البند الأول من المرسوم التنفيذي رقم 14-366 المؤرخ في 22 صفر عام 1436 الموافق ل 15 ديسمبر سنة 2014، المحدد للشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية، (الجريدة الرسمية العدد 74 ، سنة 2014).

⁵ _ ان عوامل تلف وفساد الغذاء كثيرة ويمكن إجمالها بما يلي :

■ الأحياء المجهرية (البكتيريا , الخمائر , الالفان)

■ الانزيمات الموجودة في النسيج الغذائي أو التي تفرزها الأحياء المجهرية .

■ التفاعلات الكيميائية

حماية المستهلك في الجزائر من مخاطر الأغذية الفاسدة والمعدلة وراثيا

ب- الأغذية المعدلة وراثيا

تم تطوير الأغذية المعدلة وراثيا وتسويقها، لأن لها بعض المزايا الملموسة للمنتج أو المستهلك من حيث أن هذه المنتجات منخفضة التكاليف أو لزيادة فائدتها الغذائية، بل يراها البعض أنها تحقق الأمن الغذائي¹، وفيما يخص القيمة الغذائية فإنها تهدف إلى إزالة مشكل سوء التغذية التي يعاني منها الدول الأكثر فقرا في العالم، والهدف الأول من تطوير النباتات المشتقة من الكائنات المعدلة وراثيا هو تحسين حماية المحصول، والوصول لمستويات أعلى من وقاية المحاصيل بتحسين مقاومتها للإصابة بالحشرات والأمراض الفيروسية أو من خلال زيادة قدرتها على تحمل مبيدات الحشائش².

وقد نتج عن التعديل الوراثي عدة أصناف من الأغذية، منها الغذاء المعدل مباشرة كالموز المعدل بالفيتامينات، وأخرى محاصيل نباتية معدلة وراثيا تساهم في تكوين المادة الغذائية مثل الدقيق الذي مصدره ذرة معالجة. وأخيرا يجوز الحصول على غذاء من محاصيل معدلة مع إبعاد الحمض النووي من المادة الغذائية نهائيا مثلا زيت الصوجا المصنوع من فول صوجا معدل وراثيا الذي يكسر الحمض النووي المعدل مع أحماض دهنية³.

وتعرف الأغذية المعدلة وراثيا بكونها: الأطعمة التي تم إنتاجها من الكائنات المعدلة وراثيا، التي أدخلت بعض التغييرات إلى حمضها النووي ADN باستخدام تقنيات الهندسة الوراثية، هذه التقنيات تسمح باستحداث صفات جديدة، بالإضافة إلى زيادة السيطرة على صفات حالية، على عكس التقنيات السابقة مثل التربية الانتقائية (تربية

■ الحشرات والطفيليات

■ عوامل طبيعية متعددة كدرجة الحرارة والرطوبة والضوء والأكسجين .

ينظر الموقع: تاريخ الاطلاع: 2016/10/15.

<http://www.arabsharing.com/do.php?id=78216>

¹ _ هنا تجب الإشارة إلى أن التعاون بين منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة أدى إلى إنشاء لجنة مشتركة في سنة 1962 تسمى بمهمة الدستور الغذائي، والتي يرتبط نشاطها بمجال حماية المستهلك في مجال الأغذية حيث تتولى إعداد ضوابط السلامة وأمن المنتجات الغذائية لاسيما المضافات والمهرمونات.

² _ عمارة نعيمة، مبدأ الحيلة ومسؤولية المهنيين ، رسالة لنيل شهادة الدكتوراه في القانون الخاص، كلية الحقوق، جامعة ابو بكر بلقايد، تلمسان، موسم 2013/2014، ص 50.

³ _ بن حميدة نهات، ضمن سلامة وأمن المستهلك من المواد الغذائية المعدلة وراثيا، مجلة الدراسات القانونية والسياسية، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة عمار ثليجي ، الأغواط، العدد 04، جوان سنة 2016، ص 378.

حماية المستهلك في الجزائر من مخاطر الأغذية الفاسدة والمعدلة وراثيا

نباتات أو حيوانات) أو تربية الطفرات، وفي هذا الصدد يقصد بالكائنات المحورة جينيا¹: كل كائن حي محور يمتلك تركيبة جديدة من مواد جينية تم الحصول عليها عن طريق استخدام التكنولوجيا الإحيائية الحديثة، أو التقنية الجينية وأحيانا يطلق عليها إعادة تركيب الحمض النووي أو الهندسة الوراثية سواء في شكل منتجات أو أغذية أو أعلاف أو كمواد تجهيز².

المحور الثاني

آليات وقاية المستهلك من مخاطر وأضرار الأغذية الفاسدة أو المعدلة وراثيا

كان سعي المشرع الجزائري في الوقاية من أضرار ومخاطر الأغذية الفاسدة أو المعدلة وراثيا على النحو التالي:

أولا- الحماية من أضرار ومخاطر الأغذية المعدلة وراثيا

تخوفا من الأخطار المحتملة للهندسة الوراثية أصدر المشرع الجزائري قرار مؤرخ في 24 ديسمبر سنة 2000 يحظر استيراد وإنتاج وتوزيع وتسويق النباتات المعدلة جينيا، وبالتالي فقد اعتمد المشرع مبدأ الحيطة والحذر لضمان سلامة المستهلك من مرحلة إنتاج وتوزيع واستيراد البذور إلى مرحلة العرض للاستهلاك³، كما أن المنع الذي نص عليه المشرع الجزائري بموجب المادة 03 من القرار المؤرخ في 24 ديسمبر سنة 2000 يسري على كل منتج غذائي معدل، بينما يجوز استعمال العضويات المعدلة من طرف المعاهد العلمية وهيئات البحث وحيازتها وفقا للشروط التي يحددها الوزير المكلف بالفلاحة⁴.

يضاف إلى ذلك أن المشرع الجزائري وضع قاعدة عامة بموجب المادة 09 من القانون رقم 09-03 تقضي بأنه: يجب ان تكون المنتجات الموضوعة للاستهلاك مضمونة وتتوفر على الأمن بالنظر إلى الاستعمال المشروع المنتظر منها وأن لا تلحق ضررا بصحة المستهلك وأمنه، وذلك ضمن الشروط العادية أو الشروط الأخرى الممكن توقعها من قبل المتدخلين.

¹ - أو كما يسميها البعض بالكائنات المعدلة وراثيا سواء كانت نباتات أو حيوانات أو كائنات دقيقة، وتعرف بكونها الكائنات التي تحور أو تعدل جينيا لتحتوي على جينات داخل جينوماتها، من أنواع مختلفة بغرض تحسينها بإدخال أو حذف صفات من الكائن الحي .
نقلا عن: محياوي فاطمة، حماية المنتجات المعدلة وراثيا، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في القانون الخاص، فرع الملكية الفكرية، كلية الحقوق، جامعة الجزائر 1، سنة 2014، ص 23.

² - عمارة نعيمة، المرجع السابق، ص 49.

³ - بن حميدة نبهات، المرجع السابق، ص 389.

⁴ - بن حميدة نبهات، المرجع السابق، ص 390.

حماية المستهلك في الجزائر من مخاطر الأغذية الفاسدة والمعدلة وراثيا

كذلك تبني المشرع الجزائري في هذا الإطار مبدأ الاحتياط المعروف عالميا، حيث تم النص بموجب قانون حماية المستهلك وقمع الغش على التدابير التحفظية التي ترد على السلع التي تكون حيازتها أو تداولها أو بيعها أو عرضها للبيع مخالفة لأحكام القانون، فقد تكون السلع موضوع التحفظ من المنتجات المغشوشة سواء ورد الغش على ذاتية السلعة أو طبيعتها أو جنسها أو نوعها أو عناصرها أو صفاتها الجوهرية أو مصدرها أو قدرها أو غير ذلك من الأمور التي حددها القانون. كما قد تكون السلع موضوع التحفظ غير مطابقة للمواصفات المقررة ويستوي في ذلك أن تكون السلع مصنعة محليا أو مستوردة من الخارج¹.

ويتخذ الأعوان هذه التدابير للتأكد من صحة شكوكهم حول المنتجات التي يعتقدون أنها ستسبب أضرارا للمستهلك، فقد جاء في نص المادة 53 من القانون رقم 09-03 بأنه: «يتخذ الأعوان المذكورون في المادة 25 من هذا القانون، كافة التدابير التحفظية قصد حماية المستهلك وصحته وسلامته ومصالحه، وبهذه الصفة يمكن الأعوان القيام برفض الدخول المؤقت أو النهائي للمنتجات المستوردة عند الحدود والإيداع والحجز والسحب المؤقت أو النهائي للمنتجات أو إتلافها والتوقيف المؤقت للنشاطات طبقا للأحكام المنصوص عليها في هذا القانون...».

كما أعطى القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلكين وقمع الغش للأشخاص المحددين في المادة 25 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش، الحق في أخذ واقتطاع عينات من المواد المعروضة للاستهلاك ويتم ذلك كذلك عن طريق مخابر قمع الغش.

حيث تؤهل المخابر التابعة للوزارة المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش بالقيام بالتحاليل والاختبارات والتجارب قصد حماية المستهلكين، وذلك عن طريق أخذ العينات من المنتجات المشكوك في تعديلها الوراثي المعيب. وأخذ العينات هو إجراء إداري بحث، بوصفه طريقة ملائمة للبحث والتحري في مجال رقابة الجودة وقمع الغش، حيث أنه قد لا تسمح المعاينة المباشرة أحيانا بالكشف عن المخالفات، لاستحالة إدراكها بالعين المجردة أو حتى باستعمال المكاييل، بالتالي في حالة قيام الشك لدى أعوان قمع الغش حول مدى مطابقة وصلاحيات المنتجات يلجؤون لأسلوب اقتطاع العينات بغية إجراء التحاليل².

¹ _ بحري فاطمة، المرجع السابق، ص 221.

² _ يتم تحرير محضر فور اقتطاع العينات من طرف الأعوان المحددين في المادة 25 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلكين وقمع الغش.

حماية المستهلك في الجزائر من مخاطر الأغذية الفاسدة والمعدلة وراثيا

ويجري اقتطاع العينات قصد إجراء التحاليل والاختبارات والتجارب، التي تقوم بها المخابر التابعة للوزارة المكلفة بحماية المستهلكين، بعد اقتطاع ثلاث عينات متجانسة ومماثلة للحصة موضوع الرقابة وتشمع، حيث ترسل العينة الأولى إلى المخبر المؤهل بموجب القانون 03-09 لإجراء التحاليل والتجارب. وتشكل العينتين الثانية والثالثة عينتين شاهديتين، إحداهما يحتفظ بها المتدخل المعني بالرقابة أما الأخرى تحتفظ بها مصالح الرقابة التي قامت بالاقتطاع¹.

إلا أنه وفقا لنص المادة 41 من القانون رقم 03-09 وفي الحالة التي يكون فيها المنتج المراد إجراء التحاليل والتجارب عليه قصد الرقابة سريع التلف أو بالنظر إلى طبيعته أو كميته أو حجمه أو قيمته تقتطع فقط عينة واحدة وتشمع وترسل فورا إلى المخبر المؤهل.

كما أنه يمكن اقتطاع عينة واحدة في الحالة التي يكون الهدف من وراء هذا الإجراء هو مجرد استخدامها في الدراسات التي تنجزها المصالح المكلفة بحماية المستهلكين².

و تعزيزا من المشرع الجزائري لسياسة السلامة الغذائية أنشأ اللجنة الوطنية المكلفة بالتنسيق ما بين القطاعات في مجال حماية صحة المستهلك من الأخطار الغذائية³، وهي تقابل في فرنسا الوكالة الفرنسية للسلامة الصحية للأغذية⁴.

لكن في هذا الصدد لا بد من الإشارة إلى أنه بالرجوع للتشريع الفرنسي، يلاحظ من خلال نص المادة 1386-16⁵ أن المشرع وضع على عاتق المنتج التزام بتتبع المنتجات وما قد ينتج عنها من أخطار، وهو مبدأ معروف في القانون الأمريكي ويعتبر مظهرا من مظاهر مبدأ الحيطة الذي أصبح يضع بصماته على القانون الحديث للمسؤولية، وخاصة في مجال صناعة الدواء باعتباره من الصناعات شديدة الأهمية عظيمة الخطر لتعلقها بالسلامة الجسدية للإنسان، مما يلقي على المنتج التزاما بضرورة اتخاذ الإجراءات الخاصة التي تمكنه من تحاشي النتائج الضارة لمنتجه، فيجب عليه متابعة تطور المعرفة العلمية والتقنية ومراعاة التكنولوجيا للوقوف على ما قد يظهر فيه من عيب

¹ - المادة 40 من القانون رقم 03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش.

² - المادة 42 من القانون رقم 03-09 السابق.

³ - القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 20 مارس 1999 المتضمن إنشاء اللجنة الوطنية المكلفة بالتنسيق ما بين القطاعات في مجال حماية المستهلك من الأخطار الغذائية الجريدة الرسمية العدد 32، المؤرخة في : 02 / 05 / 1999.

⁴ - محمد بودالي، حماية المستهلك في القانون المقارن ، دراسة مقارنة في القانون الفرنسي ، دراسة معمقة في القانون الجزائري، سنة 2006، دار الكتاب الحديث ، ص 425.

⁵ L'article 1386-16 du code civil français: «Sauf faute du producteur, la responsabilité de celui-ci, fondée sur les dispositions du présent titre, est éteinte dix ans après la mise en circulation du produit même qui a causé le dommage à moins que, durant cette période, la victime n'ait engagé une action en justice»

حماية المستهلك في الجزائر من مخاطر الأغذية الفاسدة والمعدلة وراثيا

خلال العشر سنوات التالية لتداوله. وبالتالي فالتحديد بعشر سنوات من شأنه الحد من مساوئ الإعفاء من مخاطر التطور العلمي¹. ونفس الالتزام يقع على المتدخل فيما يخص الأغذية المعدلة وراثيا.

كما انه في خضم الصراع الدولي بين الدول الغنية المتقدمة من جهة والدول الأخرى الصغيرة من جانب آخر حول ضوابط إنتاج وتصدير الأغذية المعدلة أو المحورة وراثيا اجتمع مندوبو 138 دولة في مونتريال بكندا في أواخر سنة 2000 لبحث سبل أو ضوابط الهندسة الوراثية في إنتاج الغذاء وضوابط حماية المستهلك من هذه الأغذية. والتي لم يثبت بعد بأنها آمنة من الناحية الصحية، والمستوحى من مشروع بروتوكول قرطاجنة بشأن السلامة الإحيائية المنعقد بكولومبيا². والذي فشل آنذاك المجتمعون في التوصل إلى اتفاق لتوقيع بروتوكول يضمن حماية المستهلك من هذه الأغذية. وآتى هذا البروتوكول في إطار تنفيذ اتفاقية التنوع البيولوجي في يونيو سنة 1992، والذي يهدف إلى تعزيز التعاون الدولي والإقليمي بين الدول من أجل صيانة التنوع البيولوجي واستخدام عناصره على نحو قابل للاستمرار³.

هذا وتدعيما لاستخدام تقنية الهندسة الوراثية في المجال الزراعي، فقد أكد المجلس الدولي للعلوم على امكانية السيطرة بطريقة صحيحة أن ترتب مخاطر صحية وبيئية، وفي نفس السياق أعلن المعهد الأمريكي لعلماء تكنولوجيا التغذية أن المنتجات الغذائية التي تحتوي على الحمض النووي المعدل وراثيا لا تمثل خطورة بيئية، ولا تسبب أي تسمم يتخلف عن ذلك المعروف في الزراعة التقليدية، كما أكدت جمعية علوم السموم الأمريكية أن استخدام التكنولوجيا الحيوية ترتب مخاطر مألوفة عند علماء السموم⁴.

إلا أنه قد وجد خلاف بين دول أوروبا وأمريكا حول المواد المعدلة وراثيا. والتي أظهرت أنه من الصعب تقريب مواقف الطرفين بين موقف الاتحاد الأوروبي المتمسك بمبدأ الاحتياط الذي لا يتكسر في نظر البعض إلا بإقامة نظام

¹ _ وتعرف مخاطر التطور العلمي بكونها : هي كشف التطور العلمي التكنولوجي عن عيوب وجدت في المنتجات عند إطلاقها للتداول في وقت لم تكن حالة العلم والتقدم التكنولوجي أو الفني تسمح باكتشافه.

نقلا عن: طيب ولد عمر، ضمان عيوب المنتج، بحث لنيل شهادة الماجستير في القانون الخاص، كلية الحقوق، جامعة أبو بكر بلقايد، تلمسان، موسم 2005/2006، ص 124.

² _ وقد جاء في المادة 08 من هذا البروتوكول بأنه : عدم توافر اليقين العلمي نتيجة لعدم كفاية المعلومات والمعرفة العلمية ذات الصلة فيما يتعلق بمدى حدة الآثار الضارة المحتملة الناتجة عن كائن حي محور ، على حفظ واستدامة استخدام التنوع البيولوجي في طرف الاستيراد ، مع مراعاة المخاطر على صحة الإنسان أيضاً ، لا يمنع ذلك الطرف من اتخاذ قرار ، حسب الاقتضاء، بشأن استيراد الكائن الحي المحور المراد استخدامه مباشرة كأغذية أو كأعلاف أو للتجهيز بهدف تلافي أو تدنية الآثار الضارة المحتملة .

³ _ عمارة نعيمة، المرجع السابق، ص 56.

⁴ _ بن حميدة نبهات ، المرجع السابق، ص 380.

حماية المستهلك في الجزائر من مخاطر الأغذية الفاسدة والمعدلة وراثيا

للمراقبة، وموقف الولايات المتحدة الأمريكية التي ترغب في تنمية صادراتها وترفض كل شكل من أشكال عرقلة حرية التجارة للمنتجات ما دام لم يقدم أي دليل على خطورتها¹.

ثانيا- الحماية من أضرار ومخاطر الأغذية الفاسدة

تناول المشرع الجزائري للحماية من مخاطر الاغذية الفاسدة سياسة وقائية وردعية ضد المخالفين لقواعد امن وسلامة المستهلكين في ظل كل من قواعد قانون حماية المستهلك وقمع الغش وكذا قانون العقوبات على النحو التالي:

أ - حماية المستهلك من مخاطر المواد الغذائية الفاسدة في ظل قانون حماية المستهلك وقمع الغش

كانت وسائل المشرع لتحقيق ذلك من خلال فرض العديد من الالتزامات على المتدخلين في عملية وضع المنتج للاستهلاك، بما في ذلك المواد الغذائية كمثال على أهم المنتوجات التي يقتنيها المستهلك. وكذا النص على مجموعة من التدابير التحفظية وفقا لمبدأ الاحتياط وفقا لما سبق بيانه، إضافة إلى إعطاء جمعيات حماية المستهلكين العديد من الصلاحيات للدفاع عنهم وتوعيتهم حول هذه الإخطار على النحو التالي.

1- الالتزامات المفروضة على المتدخلين في عملية وضع المنتوجات الغذائية رهن الاستهلاك

أكثر الإخلالات والاعتداءات التي تلاحق المستهلك أين ما حل، هي تلك المتعلقة بسلامة ونظافة المواد الغذائية، ولا يخفى على أحد الكوارث التي تتسبب فيها المواد الغذائية الفاسدة مثل حادثة الكاشير الفاسد في سطيف² والتسمم الجماعي في المدارس والإقامات الجامعية؛ كما أن عدم توافر النظافة في المواد الغذائية يهدد أمن وسلامة المستهلك؛ ومن خلال استقرار النصوص القانونية والمراسيم التنفيذية نجد طائفتين: الأولى تعالج السلامة في المواد الغذائية والثانية تعالج النظافة والنظافة الصحية للمواد الغذائية³.

1-1- إلزامية سلامة وامن المادة الغذائية

نص المشرع الجزائري بصفة عامة على ضرورة امن المنتوجات بما فيها المواد الغذائية فيما يخص⁴:

- مميزاتها وتركيباتها وتغليفها وشروط تجميعها وصيانتها
- تأثير المنتج على المنتوجات الأخرى عند توقع استعماله مع هذه المنتوجات

¹ _ نقلا عن: محمد بودالي ، حماية المستهلك...، المرجع السابق، ص 427.

² _ وهي الحادثة التي عرفتها ولاية سطيف سنة 1999 وذهب ضحيتها 17 شخص وإصابة أكثر من 200 بمرض "البونيليزم".

نقلا عن: قادة شهيدة، المسؤولية المدنية للمنتج، دار الجامعية الجديدة، الإسكندرية، سنة 2007، ص 218.

³ _ عبد الحليم بوقرين، المرجع السابق، ص 42.

⁴ _ وفقا لما جاء في نص المادة 10 من القانون رقم 09-03 السابق الذكر.

حماية المستهلك في الجزائر من مخاطر الأغذية الفاسدة والمعدلة وراثيا

- فئات المستهلكين المعرضين للخطر الجسيم جراء استعمال المنتج¹.

كما أنه بغية الحماية من أضرار المنتجات الفاسدة تم تحديد سبل وسم المواد الغذائية بموجب المادة 38 من المرسوم التنفيذي رقم 13-378 المحدد للشروط والكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك² والمتمثلة خصوصا في قائمة المكونات، تسمية المبيع، التاريخ الأدنى للصلاحيّة، بلد المنشأ أو المصدر عندما يكون المنتج مستورد.

1-2- إلزامية النظافة والنظافة الصحية للمواد الغذائية وسلامتها

حيث انه يمنع على أي متدخل وضع مواد غذائية للاستهلاك تحتوي على ملوث بكميات غير مقبولة بالنظر إلى الصحة البشرية والحيوانية وخاصة فيما يتعلق بالجانب السام له³، إضافة إلى التزام المتدخل بالسهر على احترام شروط النظافة والنظافة الصحية للمستخدمين ولأماكن ومحلات تصنيع أو معالجة أو التحويل أو التخزين. وكذا وسائل نقل هذه المواد وضمان عدم تعرضها للإتلاف بواسطة عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية⁴. كما أن هذه الإلزامية تشمل كذلك ضرورة عدم احتواء التجهيزات واللوازم والعتاد والتغليف، وغيرها من الآلات الموجهة لملازمة المواد الغذائية ومستحضرات تنظيف هذه اللوازم. إلا على اللوازم التي لا تؤدي إلى إفسادها.

2- جمعيات حماية المستهلكين

نصت المادة 23 من القانون رقم 09-03 المتعلق بقواعد حماية المستهلك وقمع الغش على أنه: «عندما يتعرض مستهلك أو عدة مستهلكين لأضرار فردية تسبب فيها نفس المتدخل وذات أصل مشترك، يمكن لجمعيات حماية المستهلكين أن تتأسس كطرف مدني»، بهذا فقد منح المشرع الجزائري لجمعيات حماية المستهلكين الحق في رفع الدعاوى أمام المحاكم المختصة، شرط أن يكون الضرر الحاصل قد لحق بالمصالح المشتركة للمستهلكين وهذا دون توكيل أو شكوى منهم.

¹ _ تطبيقا لأحكام المادة 10 من القانون رقم 09-03 فقد صدر المرسوم التنفيذي رقم 12-203 المؤرخ في 2012/05/06 والمتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتجات (الجريدة الرسمية العدد 28، المؤرخة في: 2013/05/09) وقد تضمنت المادة 08 منه تقريبا نفس العناصر المنصوص عليها في المادة 10 السابقة .

² _ المرسوم التنفيذي رقم 13-378 المؤرخ في 05 محرم عام 1435 الموافق 09 نوفمبر سنة 2013 المحدد للشروط والكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك (الجريدة الرسمية العدد 58، لسنة 2013).

³ _ وفقا لما جاء في نص المادة 05 من القانون رقم 09-03 سابق الذكر.

⁴ _ وفقا لما جاء في نص المادة 06 من القانون رقم 09-03 السابق الذكر.

حماية المستهلك في الجزائر من مخاطر الأغذية الفاسدة والمعدلة وراثيا

كما عرفت المادة 21 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش الجمعيات المعنية في هذا الإطار بأنها: «كل جمعية منشأة طبقا للقانون تهدف إلى ضمان حماية المستهلك من خلال إعلامه وتحسيسه وتوجيهه وتمثيله».

ومن بين الواجبات الأساسية لهذه الجمعيات، تحسيس المستهلك بكل المخاطر التي تهدد أمنه وصحته وماله، كما لا يتوقف الدور التحسيسى لها عند حد المستهلكين والمهنيين فقط، بل يتعداه لتوعية وتحسيس أصحاب القرار حول أهمية الإجراءات الوقائية الواجب عليهم اتخاذها لحماية المستهلك. ومحاولة لفت انتباههم إلى التجاوزات التي يمارسها المتعاملين الاقتصاديين ومدى تأثيرها على سلامة المستهلك¹.

ب- حماية المستهلك من مخاطر المواد الغذائية الفاسدة في ظل قانون العقوبات

الواقع أثبت أن أكثر المشاكل التي تهدد المستهلك هي مشاكل الصحة والسلامة، ذلك أن استهلاك بعض المنتجات خاصة الغذائية منها قد أدى إلى كوارث حقيقية لا لشيء إلا لأنها مغشوشة أو فاسدة أو سامة أو خطيرة². بالتالي لردع مثل هذه التجاوزات المرتكبة من قبل المتدخلين في عملية وضع المنتج للاستهلاك تدخل المشرع الجزائري بموجب قانون العقوبات بنصوص جزائية ردعية، تمحورت فيما يخص أضرار المنتجات الاستهلاكية حول جريمة الغش وجرائم التعامل في السلع المغشوشة أو السامة أو الخطيرة أو الفاسدة .

1- جريمة الغش

يعرف بعض الفقهاء الغش بأنه: كل فعل عمدي ايجابي ينصب على سلعة معينة أو خدمة. ويكون مخالفا للقواعد المقررة في التشريع أو في أصول البضاعة متى كان من شأنه أن ينال من خواصها أو فائدتها أو ثمنها بشرط عدم علم المتعامل الآخر به؛ أو هو كل فعل من شأنه أن يغير من طبيعة وخواص أو فائدة المواد التي دخل عليها فعل الفاعل³.

وقد حصر المشرع الجزائري موضوع جريمة الغش في أنواع معينة من الأشياء والمواد ذكرتها المادة 431 من قانون العقوبات وهي:

– أغذية الإنسان والحيوان .

¹ _ بن لحرش نوال، جمعيات حماية المستهلكين في الجزائر، دور وفعالية، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في القانون العام، جامعة قسنطينة 01، موسم 2012/2013، ص 90.

² _ بوقرين عبد الحليم، المرجع السابق، ص 59.

³ _ السيد محمد السيد عمران، حماية المستهلك أثناء تكوين العقد، دراسة مقارنة، الدار الجامعية للطباعة والنشر، بيروت، طبعة سنة 2003، ص 70.

حماية المستهلك في الجزائر من مخاطر الأغذية الفاسدة والمعدلة وراثيا

– المواد والمنتجات الطبية.

– المنتجات الفلاحية أو الطبيعية .

– المنتجات الصناعية¹.

بالتالي كانت المادة الغذائية احد أهم المنتجات التي تكون محل تلاعبات من قبل المتدخلين في عملية وضع المنتج للاستهلاك، كما حصر المشرع بمقتضى المادة 70 من القانون رقم 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، الأفعال التي يقوم بها المتدخل وتمثل عناصر الركن المادي لجريمة الغش خاصة في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري والحيواني وهي²:

– تزوير أي منتج موجه للاستهلاك أو للاستعمال البشري أو الحيواني، ويقصد به الأعمال المادية التي تباشر على المنتج بقصد تغيير حقيقته.

– عرض أو الوضع للبيع أو بيع منتوجا مع العلم أنه مزور أو فاسد أو سام أو خطير للاستعمال البشري أو الحيواني.

– عرض أو الوضع للبيع أو بيع، مواد أو أدوات أو أجهزة أو كل مادة خاصة من شأنها أن تؤدي إلى تزوير أي منتج موجه للاستعمال البشري أو الحيواني.

لكن الملاحظ أن المادة 70 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش لم تشمل على لفظ الغش وإنما استعملت لفظ التزوير إلا أن المشرع قصد به الغش. ويستنتج ذلك من الإحالة إلى المادة 431 من قانون العقوبات الخاصة بالغش، كما أن المادة 83 من قانون حماية المستهلك استعملت لفظ الغش الذي يفضي إلى مرض أو عجز عن العمل وأحالت إلى العقوبات المنصوص عليها في المادة 432 من قانون العقوبات التي تعالج هي الأخرى جريمة الغش، وهذا مع تكييف الجريمة مع ما يتماشى وقواعد حماية المستهلك³.

¹ – لم ينص المشرع على هذا النوع من المنتجات في المادة 431 من قانون العقوبات، ولا شك في أنها تدخل في نطاق المادة 70 من قانون حماية المستهلك.

² – شعباني حنين نوال، 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، تاريخ المناقشة: 2012/03/08، ص 142.

³ – شعباني حنين نوال، المرجع السابق، ص 140.

حماية المستهلك في الجزائر من مخاطر الأغذية الفاسدة والمعدلة وراثيا

كما أن جريمة الغش لا يشترط لقيامها إصابة المستهلك بضرر بل يكفي توفر عناصر الغش المذكورة في النص السابق، مما يجعلها تصنف ضمن جرائم الخطر¹.

وتتخذ جريمة الغش عدة صور من بينها:

- الغش بالإضافة أو الخلط

يتحقق فيها الغش بخلط السلعة بمادة أخرى مختلفة أو بمادة من نفس الطبيعة، ولكن ذات نوعية اقل جودة، وذلك بغية زرع الاعتقاد بأن السلعة خالصة، أو بغرض إخفاء رداءة نوعيتها أو بإظهارها بوصفها ذات جودة عالية².

- الغش بالإنقاص

ويقصد به سلب أو نزع جزئ أو كل من العناصر الجوهرية أو النافعة للمادة مع احتفاظه بنفس تسميتها، ويشترط هنا أن تترك للسلعة المظهر الخارجي الذي يوحي باعتبارها السلعة الأصلية³.

- الغش بتغيير مظهر السلعة

يتمثل في إخفاء مظهر السلعة أو ستر البضاعة الفاسدة تحت طبقة من المواد الجيدة بطريقة توهم المستهلك بأنها ذات جودة، وهذا النوع من الغش يكثر بأسواق الخضار والفواكه أين يتقن البائعون عمليات التحايل على المستهلك⁴.

أما عن عقوبة جريمة الغش فقد نصت المادة 83 من القانون رقم 09-03 بأنه: « يعاقب بالعقوبات المنصوص عليها في المادة 432 من قانون العقوبات كل من يغش أو يعرض أو يضع للبيع أو يبيع كل منتج مزور أو فاسد أو سام أو لا يستجيب لإلزامية الأمن المنصوص عليها من هذا القانون إذا ألحق هذا المنتج بالمستهلك مرضا أو عجزا عن العمل».

2- التعامل في السلع المغشوشة أو السامة أو الخطيرة أو الفاسدة أو الحيازة لغرض غير مشروع

¹ _ عبد المنعم موسى إبراهيم، حماية المستهلك، دراسة مقارنة، منشورات الحلبي الحقوقية، بيروت، لبنان، سنة 2007، ص 150.

² _ مبروك ساسي، الحماية الجنائية للمستهلك، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في العلوم القانونية، تخصص علوم جنائية، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة الحاج لخضر، باتنة، موسم 2010/2011، ص 29.

³ _ أنظر محمد بودالي، شرح جرائم الغش في بيع السلع والتدليس في المواد الغذائية والطبية، دار الفجر للنشر والتوزيع، القاهرة، سنة 2005، ص 33.

⁴ _ عبد الحليم بوقرين، المرجع السابق، ص 72.

حماية المستهلك في الجزائر من مخاطر الأغذية الفاسدة والمعدلة وراثيا

أتمّ المشرع الجزائري من خلال المادة 433 من قانون العقوبات مراحل القمع التي بدأها بعقابه على جرمي الغش والخداع، وذلك بتجريمه لحيازة المحترفين في المحلات المهنية أو سيارات النقل لمواد غذائية مشروبات منتجات فلاحية أو طبيعية مغشوشة أو فاسدة أو مسمومة أو مواد طبيعية مع علمه بذلك. فقد رأى المشرع الجزائري ان حيازة المنتجات المغشوشة أو الفاسدة أو السامة بين أيدي التجار هو دليل واضح وخطير على إيمانه في القيام بالعمال غير المشروعة، لذلك ذهب لتجريم هذه الأعمال قبل وقوعها، وغايته في ذلك الحيلولة دون ارتكاب جرائم الخداع والغش والوقاية منها¹.

حيث نصت المادة 433 من قانون العقوبات الجزائري على أنه: « يعاقب بالحبس من شهرين إلى ثلاث سنوات وبغرامة من 2.000 دج إلى 20.000 دج كل من يحوز دون سبب شرعي:

- سواء مواد صالحة لتغذية الإنسان أو الحيوانات أو مشروبات أو منتجات فلاحية أو طبيعية يعلم أنها مغشوشة أو فاسدة أو مسمومة
- سواء مواد طبيعية مغشوشة
- سواء مواد خاصة تستعمل في غش مواد صالحة لتغذية الإنسان أو الحيوانات أو مشروبات أو منتجات فلاحية أو طبيعية

- سواء موازين أو مكييل خاطئة أو آلات أخرى غير مطابقة تستعمل في وزن أو كيل سلع».

وكذلك بالرجوع لنص المادة 432 نجد أن المشرع الجزائري عاقب بنفس عقوبات جريمة الغش على كل من يعرض أو يضع للبيع أو يبيع المنتجات والتي من بينها المواد الغذائية الفاسدة بنصها على أنه: « إذا ألحقت المادة الغذائية أو الطبية المغشوشة أو الفاسدة بالشخص الذي تناولها أو الذي قدمت له مرضا أو عجزا عن العمل، يعاقب مرتكب الغش وكذا الذي عرض أو وضع للبيع أو باع تلك المادة وهو يعلم أنها مغشوشة أو فاسدة أو سامة بالحبس من خمس (05) سنوات إلى عشر (10) سنوات وبغرامة من 500.000 دج إلى 1.000.000 دج. ويعاقب الجناة بالسجن المؤقت من عشر سنوات إلى عشرين سنة وبغرامة من 1.000.000 دج إلى 2.000.000 دج إذا تسببت تلك المادة في مرض غير قابل للشفاء أو في فقد استعمال عضو أو في عاهة مستديمة .

ويعاقب الجناة بالسجن المؤبد إذا تسببت تلك المادة في موت إنسان».

¹ - مبروك ساسي، المرجع السابق، ص 15.

حماية المستهلك في الجزائر من مخاطر الأغذية الفاسدة والمعدلة وراثيا

الخاتمة:

يحتل موضوع الغذاء حيزا كبيرا في نفوس الناس على اختلاف درجاتهم ومستوياتهم، وذلك لارتباطه بحياتهم، فيجد المستهلك نفسه كثير الإقبال عليه، بغية إشباع احتياجاته، إلا أنه تحت تأثير أساليب الدعاية والترويج لمثل هذه المنتجات، وتنوع هذه الأخيرة وتعدد أصنافها وإغراءاتها، فإنه في غالب الأحيان لا يملك الدراية الكافية والضرورية لتقدير نوعية وجودة هذه الأغذية. ولا ريب أن الاهتمام بتوفير آليات الحماية من الأغذية يزداد يوما بعد يوم نظرا للأضرار التي أصبحت تتسبب فيها، بالنظر لحجم التسممات الحاصلة نتيجة للأغذية الفاسدة أو المعدلة وراثيا والتي أثبت العلم أنها من أكثر أسباب الأمراض المستعصية وخاصة السرطانية منها.

ومحاولة منا للإجابة عن التساؤل الوارد في مقدمة البحث والذي مفاده: مامدى توافر الضمانات القانونية

والاحتياطات الرقابية الكفيلة بحماية المستهلك من مخاطر هذه الأغذية في التشريع الجزائري؟

خلصنا لبعض الملاحظات من بين أهمها، أن المشرع الجزائري أعطى أهمية معتبرة للحماية من أضرار المنتجات الغذائية الفاسدة، سواء من الناحية الوقائية بنصه على ضرورة احترام امن وسلامة وكذا نظافة هذه المنتجات، أو من الناحية الردعية في ظل قانون العقوبات بتصديده للاعتداءات الماسة بأمن وسلامة المستهلك جراء تناوله للمنتجات الغذائية الفاسدة، مع وجود نقائص فيما يتعلق بالأغذية المعدلة وراثيا تتمثل على وجه الخصوص فيما يلي:

- عدم الإشارة الصريحة في قانون حماية المستهلك وقمع الغش وكذا قانون العقوبات لما يعرف بجرائم التلاعب في مجال الأغذية المعدلة وراثيا أو حتى الغش فيها.

- عدم تعرض المشرع الجزائري لمسألة تتبع أثر المنتج الغذائي المعدل وراثيا وذلك في إطار ما يعرف بمخاطر التطور العلمي.

- عدم تعرض المادتين 70 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش و 431 من قانون العقوبات لمسألة الشروع في التزوير في جريمة الغش، وهو أمر يجب تداركه لحماية المستهلكين ضد جرائم الغش في المواد الغذائية، خاصة متى تعلق الأمر بالغش بالإضافة لمواد كيميائية تغير من مواصفات المادة الغذائية ما يتسبب في فسادها في الغالب.

- كما أن الملاحظ من خلال المادة 433 كونها نصت على عقوبات غير كافية في رأينا مقارنة مع حجم الأضرار التي يمكن أن تصيب المستهلك من جراء ارتكاب المتدخلين لمثل هاته الجرائم.

في الختام نقترح مجموعة من التوصيات من بينها:

حماية المستهلك في الجزائر من مخاطر الأغذية الفاسدة والمعدلة وراثيا

- ضرورة الاستفادة من تجارب الدول المتقدمة، من خلال إنشاء مخابر لقمع الغش على أعلى المستويات الفنية والعلمية، خاصة في المجالات البيولوجية والحيوية وذلك لرصد التلاعبات في الخصائص الوراثية للمواد الغذائية والكائنات المحورة وراثيا.
- ضرورة المتابعة والمراقبة المستمرة من قبل الأعوان المكلفين بقمع الغش للمتدخلين في عملية وضع المنتج في الاستهلاك ، لرصد والكشف عن الأغذية الفاسدة.
- ضرورة توفير الدعم المادي لجمعيات حماية المستهلكين، بالنظر للدور الذي تقوم به بغية تنوير وعي المستهلكين ونشر ثقافة الاستهلاك لديهم، وكذا متابعة المتدخلين بوسائل الاشهارات المضادة والدعوى للمقاطعة للمنتوجات الغذائية خاصة الفاسدة منها.
- ضرورة خلق المشرع الجزائري سواء في ظل قواعد القانون المدني أو قانون حماية المستهلك وقمع الغش لمادة قانونية حول الالتزام بتتبع اثر المنتوجات، كالتزام ملقى على عاتق المنتجين والمتدخلين في عملية عرض المنتوجات الاستهلاكية عامة والغذائية خاصة ، متى تعلق الأمر بمخاطر الأغذية المعدلة وراثيا المتلاعب في تكوينها وذلك في إطار ما يعرف بمخاطر التطور العلمي أو مخاطر النمو.
- إن نجاح أي منظومة أيا كانت طبيعتها تشريعية أو قضائية تتطلب وعي المستهدفين من أحكامها بالتالي لا بد من تثقيف المستهلكين، وتوعيتهم بحقوقهم وكيفية الحصول عليها، والدفاع عنها بالدرجة الأولى.

المراجع:

المؤلفات:

- السيد محمد السيد عمران، حماية المستهلك أثناء تكوين العقد، دراسة مقارنة، الدار الجامعية للطباعة والنشر، بيروت، طبعة سنة 2003
 - محمد بودالي، شرح جرائم الغش في بيع السلع والتدليس في المواد الغذائية والطبية، دار الفجر للنشر والتوزيع، القاهرة، سنة 2005.
 - محمد بودالي، حماية المستهلك في القانون المقارن ، دراسة مقارنة في القانون الفرنسي ، دراسة معمقة في القانون الجزائري، دار الكتاب الحديث، سنة 2006.
 - عبد المنعم موسى إبراهيم، حماية المستهلك، دراسة مقارنة، منشورات الحلبي الحقوقية، بيروت ، لبنان، سنة 2007.
 - قادة شهيدة، المسؤولية المدنية للمنتج، دار الجامعية الجديدة، الإسكندرية، سنة 2007.
- الرسائل والمذكرات الجامعية:

حماية المستهلك في الجزائر من مخاطر الأغذية الفاسدة والمعدلة وراثيا

- بحري فاطمة، الحماية الجنائية للمستهلك، بحث لنيل درجة الدكتوراه في القانون الخاص، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة ابو بكر بلقايد، تلمسان، موسم 2012/2013.
- بن لحرش نوال، جمعيات حماية المستهلكين في الجزائر، دور وفعالية، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في القانون العام، جامعة قسنطينة 01، موسم 2012/2013.
- طيب ولد عمر، ضمان عيوب المنتج، بحث لنيل شهادة الماجستير في القانون الخاص، كلية الحقوق، جامعة أبو بكر بلقايد، تلمسان، موسم 2005/2006.
- مبروك ساسي، الحماية الجنائية للمستهلك، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في العلوم القانونية، تخصص علوم جنائية، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة الحاج لخضر، باتنة، موسم 2010/2011.
- محيماوي فاطمة، حماية المنتجات المعدلة وراثيا، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في القانون الخاص، فرع الملكية الفكرية، كلية الحقوق، جامعة الجزائر 1، سنة 2014.
- عمارة نعيمة، مبدأ الحيطة ومسؤولية المهنيين، رسالة لنيل شهادة الدكتوراه في القانون الخاص، كلية الحقوق، جامعة ابو بكر بلقايد، تلمسان، موسم 2013/2014.
- شعباني حنين نوال، 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، تاريخ المناقشة: 2012/03/08.
- عبد الحليم بوقرين، الجرائم الماسة بأمن وسلامة المستهلك، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في العلوم الجنائية وعلم الإجرام، كلية الحقوق، جامعة ابو بكر بلقايد، تلمسان، موسم 2006/2010.

المقالات:

- بن حميدة نبهات، ضمن سلامة وأمن المستهلك من المواد الغذائية المعدلة وراثيا، مجلة الدراسات القانونية والسياسية، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة عمار ثليجي، الأغواط، العدد 04، جوان سنة 2016.

النصوص القانونية

- القانون رقم 09-03 المؤرخ في 2009/02/25 يتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش (الجريدة الرسمية العدد 15)، المؤرخة في: 2009/03/08.

- قانون العقوبات

النصوص التنظيمية

حماية المستهلك في الجزائر من مخاطر الأغذية الفاسدة والمعدلة وراثيا

- المرسوم التنفيذي رقم 12-203 المؤرخ في 2012/05/06 والمتعلق بالقواعد المطبقة في مجال أمن المنتوجات (الجريدة الرسمية العدد 28، المؤرخة في: 2013/05/09)
- المرسوم التنفيذي رقم 13-378 المؤرخ في 05 محرم عام 1435 الموافق 09 نوفمبر سنة 2013 المحدد للشروط والكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك (الجريدة الرسمية العدد 58، لسنة 2013).
- المرسوم التنفيذي رقم 14-366 المؤرخ في 22 صفر عام 1436 الموافق ل 15 ديسمبر سنة 2014، المحدد للشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية،(الجريدة الرسمية العدد 74 ، سنة 2014).
- القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 20 مارس 1999 المتضمن إنشاء اللجنة الوطنية المكلفة بالتنسيق ما بين القطاعات في مجال حماية المستهلك من الأخطار الغذائية الجريدة الرسمية العدد 32، المؤرخة في : 02 / 05 / 1999.

المواقع الالكترونية:

kau.edu.sa/Files/... الباب الرابع فساد الأغذية..
<http://www.arabsharing.com/do.php?id=78216>