

الإطار القانوني والمعياري لسلامة الغذائية في الجزائر

The legal and Normative framework for the safety of food products in Algeria

د. عرسلان بلال / جامعة فرحات عباس سطيف 1 الجزائر arslane40@hotmail.co.uk

تاريخ النشر: 2024/06/30

تاريخ القبول: 2024/06/07

تاريخ الاستلام: 2024/04/22

ملخص:

تهدف هذه الدراسة إلى محولة تصور الإطار قانوني والمعياري لسلامة المنتجات الغذائية في الجزائر، وتقديم تصنيف يسهل فهمه وتنظيمه بشكل واضح، وقد تم استخدام منهج وصفي لمسح جميع النصوص القانونية والمعايير المعمول بها في البلاد.

وتشير النتائج إلى أن الجزائر تمتلك منظومة قانونية تتضمن أكثر من 92 نص قانوني متخصص يحدد معايير سلامة مجموعة متنوعة من المنتجات الغذائية. كما تتضمن المنظومة أكثر من 226 معيارا يحدد شروط السلامة الغذائية لمختلف المواد الغذائية خلال مراحل التصنيع.

بالإضافة إلى ذلك، تم تحديد ثلاث معايير في مجال الممارسات الإدارية، بما في ذلك معيار ISO 22005:2007 الذي يتعلق بنظام تتبع مسار المنتج الغذائي، ومعيار ISO 22000 الذي يتعلق بنظام إدارة السلامة الغذائية في المؤسسات، ومعيار EN15593 الذي يتعلق بشروط التعبئة والتغليف والأشياء الملامسة للمنتج الغذائي.

الكلمات المفتاحية: قانون، معيار، سلامة غذائية

Abstract:

This study aims to analyze the legal and standard framework in Algeria, and to present a classification that facilitates understanding and organization in a clear manner. A descriptive method was used to survey all the legal texts and standards applicable in the country.

The results indicate that Algeria possesses a legal system that includes over 92 specialized legal texts defining the safety standards for a variety of food products. Additionally, the framework comprises more than 226 standards specifying the food safety requirements for various food items during manufacturing stages.

Furthermore, three standards were identified in the field of administrative practices, including ISO 22005:2007, which pertains to the food product traceability system, ISO 22000, which deals with the food safety management system in enterprises, and EN15593, which addresses packaging requirements and materials in contact with food products.

Key words: law, Standards, Food security.

¹ عرسلان بلال ، الإيميل: arslane40@hotmail.co.uk

I تمهيد

في ظل تزايد الوعي بأهمية سلامة الغذاء هناك اتفاق واضح بأن مسؤولية سلامة المنتجات الغذائية لا تقع على عاتق المؤسسة المنتجة فحسب وإنما هي ممتدة لأطراف حكومية وغير حكومية أخرى، وبتكاتف جهود كل الأطراف يمكن تحقيق السلامة الغذائية، فحتى لو توفرت لدى مصنعي المنتجات الغذائية معايير ذات صلة بضمان السلامة الصحية للمنتج فإن هذا لا يعتبر كافياً ولا يمكن ترك العمل بهذه المعايير خياراً أو مبادرة للمصنعين بل يجب توفير أطر قانونية مكاملة تغطي الفجوة التنظيمية التي تسمح لهيئات الرقابة بأداء دورها وفحص استجابة المصنعين لكافة الشروط التقنية والإدارية المنصوص عليها في القوانين والمعايير ذات الصلة.

وقد سعت الجزائر لغيرها من الدول لتوفير إطار قانوني ينظم مسؤولية السلامة الغذائية ويوزع مسؤولية تحقيقها على المصنعين وغيرهم من الهيئات الأخرى كالإدارات ومخابر التحليل وأجهزة الرقابة والتفتيش، وكذلك اعتماد معايير تنص على الشروط التيسيرية والتقنية الواجب توفرها في المؤسسات المصنعة.

ومن هنا تبرز قضية الإطار القانوني والمعياري المتعلق بسلامة المنتجات الغذائية كموضوع يستحق البحث والدراسة.

1.1- إشكالية البحث :

توجد القوانين في شكل نصوص مشتتة غير مجمعة في مصدر واحد حسب موضوعها وهو ما يجعل هناك غموضاً أمام المؤسسات في التعرف على جملة المتطلبات القانونية والتشريعية التي يتوجب احترامها، وهذا يعتبر من أهم التحديات التي تحول دون التطبيق الفعلي لبعض القوانين والتشريعات، وعليه بات ضرورياً تأطير المتطلبات القانونية المتعلقة بالسلامة الغذائية في مكان واحد ولو بشكل مجمل.

إن تحقيق سلامة الغذاء يتطلب الالتزام بقوانين ولوائح صارمة تضمن جودة المنتجات الغذائية وسلامتها للمستهلكين. ومع ذلك، تواجه الجزائر تحديات عدة في هذا الصدد، بما في ذلك تشتت التشريعات والنقص في تنفيذها بشكل فعال، مما قد يؤثر سلباً على سلامة الغذاء وصحة المستهلكين.

- ما هي النصوص القانونية والمعيارية التي تعنى بسلامة المنتجات الغذائية في الجزائر؟
ولإيجاد حل لهذه الإشكالية تم تقسيمها لسؤالين فرعيين:

- 1- ما هي النصوص القانونية التي تعنى بسلامة المنتجات الغذائية في الجزائر؟
- 2- ما هي المعايير الوطنية والدولية التي يتم اعتمادها كمواصفات للمنتجات الغذائية في الجزائر؟

2.1- أهداف البحث:

يهدف الموضوع في الأساس لمحاولة وضع إطار يبوب النصوص القانونية والمعايير ذات الصلة بالمنتجات الغذائية بشكل مختصر، وذلك عبر الأهداف الفرعية التالية:

- البحث عن النصوص القانونية ذات الصلة بالمنتجات الغذائية وتبويبها؛
- البحث عن المعايير ذات الصلة بالمنتجات الغذائية وتبويبها؛
- استكشاف الفرص المتاحة لتحسين الإطار القانوني والمعياري لسلامة الغذاء في الجزائر.

3.I. - أهمية البحث:

إن محاولة حصر النصوص القانونية والمعايير المتعلقة بسلامة المنتجات الغذائية في الجزائر تعتبر مهما للاعتبارات التالية:

- 1- يساهم في حل مشكلة تواجهها عادة الشركات وهي أن المتطلبات القانونية والمعايير ذات الصلة بالمنتجات الغذائية مبعثرة وغير مفهومة في دليل واحد يسمح للشركات بفحص مدى امتثالها لكامل المتطلبات القانونية؛
- 2- يوفر للباحثين مرجعا مختصرا يمكن التوسع على أساسه في تحليل النصوص القانونية وإجراء دراسات أخرى؛
- 3- يساهم في حماية صحة وسلامة المستهلكين وضمان جودة المنتجات الغذائية المتداولة في السوق.

4.I. - منهجية الموضوع:

سيتم في هذا الموضوع استخدام المنهج التحليلي تعتمد على دراسة القوانين والمعايير ذات الصلة بسلامة الغذاء في الجزائر، بالإضافة إلى مراجعة الأبحاث السابقة في هذا المجال واستخدام البيانات الثانوية المتاحة.

تم جمع البيانات من مصدرين أساسيين وهما الموقع الرسمي للجريدة الرسمية في الجزائر JORADP ، والموقع الرسمي للمعهد الجزائري للتقييس IANOR.

إضافة لذلك يتم استغلال بعض البيانات الواردة في دراسات وأبحاث أخرى في نفس المجال.

5.I. حدود الدراسة:

- الحدود الموضوعية: ينحصر مجال هذه الدراسة في القوانين والمعايير ذات الصلة بالمنتجات الغذائية في الجزائر، فيخرج من موضوع البحث كل الغذاء الذي لا يمر بعمليات تصنيع، كالمخابز والمطاعم والخضر والفواكه والمنتجات الحيوانية التي تباع في شكل طبيعي أو شبه طبيعي كمحلات توزيع الحليب واللبن، ويخرج كذلك اللحوم والأسماك التي تباع في شكل طبيعي.
- الحدود الزمانية: الفترة الزمنية لبيانات ونتائج هذه الدراسة هي سنة 2023م
- الحدود المكانية: بيانات ونتائج هذه الدراسة تتعلق بالجزائر دون غيرها من الدول.

6.I. تقسيم البحث:

تم تقسيم البحث إلى مبحثين رئيسيين، يتناول المبحث الأول الإطار القانوني لسلامة الغذائية في البلاد، مع تحليل القوانين والتشريعات الشاملة التي تنظم كافة الصناعات الغذائية، بالإضافة إلى التركيز على القوانين المتخصصة المتعلقة ببعض المنتجات الغذائية.

أما المبحث الثاني، فيتناول الإطار المعياري لسلامة المنتجات الغذائية، حيث يتم استعراض معايير الممارسات الإدارية والمعايير التقنية المطبقة على منتجات الغذاء في السوق الجزائرية

7.I. الدّراسات السابقة:

هناك الكثير من الدّراسات التي تناولت الجوانب القانونية والمعيارية لتصنيع المنتجات الغذائية في الجزائر، أهمها:

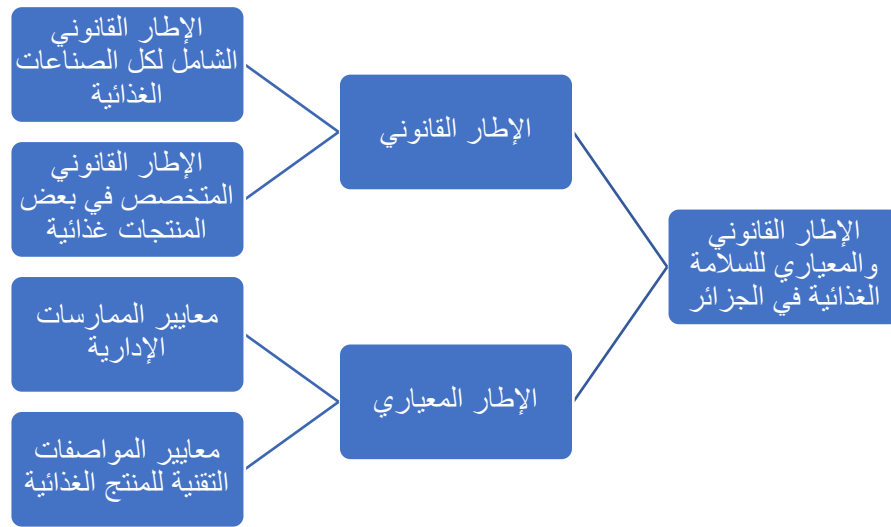
1. الالتزام بنظافة وسلامة الغذاء في القانون الجزائري: (2022) غمراسي هجيرة، أظهرت الدراسة أهمية الالتزام بسلامة المواد الغذائية ونظافتها في القانون الجزائري، مع تأكيد أن هذا الالتزام يعتبر جزءاً أساسياً من حماية المستهلك وسلامته، ويجب احترامه بدقة لضمان توفير غذاء آمن وصحي للمواطنين.
2. الالتزام بالمطابقة وسلامة المواد الغذائية كآلية لحماية المستهلك (2021) مجدوب نوال، كشفت الدراسة عن أهمية الالتزام بالمطابقة وسلامة المواد الغذائية كآلية لحماية المستهلك في السوق الجزائرية، مع تسليط الضوء على الضمانات القانونية التي تفرضها القوانين الجزائرية لضمان جودة المنتجات الغذائية وسلامتها.
3. رقابة المطابقة في إطار ضمان فعالية وتنفيذ الالتزام بالمطابقة (2020) ربيع ثامروبن ناصر وهيبة، خلصت الدراسة أظهرت إلى أن رقابة المطابقة تلعب دوراً حاسماً في تطبيق الالتزام بالمعايير الغذائية، مع تسليط الضوء على الآليات القانونية الموجودة لضمان جودة المنتجات الغذائية وسلامتها في السوق الجزائرية.

1. **La Politique Alimentaire En Algérie : De L'autosuffisance à La Sécurité Alimentaire (2012)**, Rabih Lebeche, L'étude révèle que malgré l'augmentation de la production agricole, la facture alimentaire de l'Algérie a continué d'augmenter, atteignant 4,8 milliards de dollars en 2007. Les réformes économiques ont conduit à des changements dans les politiques de subvention alimentaire et ont eu un impact sur le pouvoir d'achat des ménages, ce qui a affecté leur accès à une alimentation adéquate. La politique alimentaire du pays est également influencée par l'état de santé de la population et la situation économique du pays.
2. **La Sécurité Alimentaire En Algérie : Enjeux Et Défis (2023)**, Cherrou Kahina, L'étude met en lumière les enjeux auxquels est confrontée la sécurité alimentaire en Algérie et identifie les défis à relever pour sortir de la dépendance alimentaire chronique. Elle souligne l'importance d'une analyse approfondie de la situation actuelle pour élaborer des politiques efficaces visant à garantir une sécurité alimentaire durable.

موقع هذه الدراسة بين الدراسات السابقة:

ما يلاحظ عند استقراء مجموعة من الدراسات السابقة أنها تتناول الجانب القانوني للسلامة الغذائية من خلال بعض التشريعات دون أن تعطي صورة واضحة عن مجمل التشريعات والقوانين الجزائرية في مجال سلامة الغذائية، وهو ما يلاحظ أيضا بالنسبة للدراسات التي تناولت المطابقة، فهي لم تتناول المعايير التي على المصنعين الغذائيين مراعاتها، وهو ما يمثل فجوة جاءت هذه الدراسة كمحاولة لسدها.

8.I. نموذج الدراسة:



المصدر: من إعداد الباحث

II - الإطار القانوني لسلامة المنتجات الغذائية في الجزائر

يمكن تصور أن الإطار القانوني لسلامة المنتجات الغذائية في الجزائر أنه جملة من المتطلبات القانونية والتشريعية المندرجة في شكل قوانين ومراسيم وأوامر والتي يمكن تجميعها في صنفين، الأول هو المتطلبات القانونية الموجهة لكل الصناعات الغذائية، ويتم تناوله في المطلب الأول، أما الثاني فهو المتطلبات القانونية المتخصصة في بعض المنتجات غذائية، ويتم تناولها في المطلب الثاني.

II - 1- المتطلبات القانونية الموجهة لكل الصناعات الغذائية

القانون 09-03 الصادر في 25 فيفري 2009، والمتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش:

يركز القانون 09-03 الصادر في 25 فيفري 2009م على حماية المستهلك ومكافحة الغش وذلك بتعزيز الحقوق التي يتمتع بها المستهلكون في عملية الشراء واستخدام المنتجات والخدمات وضمان الشفافية وتعزيز النزاهة في السوق التجارية، وأهم الضوابط والأحكام التي ينص عليها هذا القانون:

1. سلامة المنتجات والخدمات: القانون يضع متطلبات صارمة لضمان جودة المنتجات وسلامتها، بدءاً من تصنيعها وحتى وصولها إلى المستهلك. هذا يشمل الحد من المواد الخطرة والتأكد من الامتثال للمعايير الصحية والبيئية.
2. مكافحة الغش والتلاعب: يُعتبر القانون أداة لمكافحة الغش والتلاعب في السوق، سواء كان ذلك عبر تقديم منتجات غير مطابقة للمواصفات أو توفير معلومات مضللة للمستهلكين، كما يتضمن القانون عقوبات صارمة للمخالفين.
3. حقوق المستهلكين الضعفاء: القانون يحمي المستهلكين الضعفاء مثل الأطفال وكبار السن من الاستغلال التجاري ويضع ضوابط خاصة لحمايتهم.
4. حق التعويض: يمنح القانون المستهلكين الحق في الحصول على تعويض عادل إذا تعرضوا لأضرار بسبب منتجات أو خدمات معينة.
5. تعزيز التوعية: يُعزز القانون التوعية الاستهلاكية بين المستهلكين ويوفر لهم المعلومات اللازمة لاتخاذ قرارات استهلاكية مدركة. (القوانين الأساسية، 2024)

القرار الوزاري المشترك الصادر في 01 ديسمبر 2020 المتعلق بتطبيق نظام HACCP:

يعتبر HACCP أداة إدارية يتم استعمالها لتحديد مخاطر تلوث المنتج الغذائي أثناء التصنيع وقبله وبعده بغرض التحكم فيها بتحديدها أو جعلها في مستويات مقبولة.

و HACCP هو اختصار لـ (Hazard Analysis Critical Control Point)، وهو نظام يهدف إلى تحليل وتقييم المخاطر المحتملة وكذلك منعها أو تقليلها أو إزالتها، سواء كانت مخاطر بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية، بهدف ضمان سلامة المنتجات الغذائية. (Jenner, Elliott, Henyhart, & Kinnear, 2005, p. 07).

وأهم ما ينص عليه هذا القرار الوزاري المشترك:

- 1- ينص القرار على أن تطبيق نظام HACCP يكون إلزامياً لجميع المنشآت الغذائية في الجزائر،

بما في ذلك المصانع والمطاعم والمخابز والمطاحن وغيرها؛

- 2- متطلبات التدريب: يشترط القرار توفير التدريب اللازم للعاملين في القطاع الغذائي حول تطبيق نظام HACCP وفهمه بشكل صحيح، بما في ذلك تدريب العاملين الجدد والتدريب المستمر للعاملين الحاليين؛
 - 3- التوثيق والمتابعة: ينص القرار على ضرورة توثيق جميع الإجراءات والسجلات المتعلقة بتطبيق نظام HACCP، ومتابعتها بشكل دوري ومنتظم لضمان الامتثال المستمر والتحسين المستمر للأداء؛
 - 4- المراقبة والتفتيش: يشدد القرار على دور السلطات الرقابية في مراقبة وتفتيش تطبيق نظام HACCP في المنشآت الغذائية، وتطبيق العقوبات اللازمة في حالة عدم الامتثال للمتطلبات؛
 - 5- التعاون والتنسيق: يحث القرار على تعزيز التعاون والتنسيق بين الجهات المعنية في تنفيذ ومتابعة تطبيق نظام HACCP، بما في ذلك السلطات الرقابية والمنتجين والمؤسسات الأكاديمية والبحثية. (وزارة التجارة وترقية الصادرات، 2024)
- المرسوم التنفيذي رقم 140-17، المؤرخ في 11 أبريل 2017، والذي يحدد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري:
- يجب تطبيق أحكام هذا المرسوم على جميع مراحل وضع المنتجات الغذائية للاستهلاك، بما في ذلك الإنتاج، والاستيراد، والتصنيع، والمعالجة، والتحويل، والتخزين، والنقل، والتوزيع بالجملة وبالتجزئة، من الإنتاج الأولي حتى الاستهلاك النهائي. وأهم ما ينص عليه هذا المرسوم:
- 1- يتعين تطبيق أحكام القانون على جميع مراحل إنتاج الأغذية، بما في ذلك النقل والتخزين ومعالجة المنتجات الأولية.
 - 2- يجب توفير حماية كافية للمواد الغذائية من أي تلوث، بما في ذلك الاهتمام بكل عملية تحويل تعرضها للتلوث.
 - 3- يجب على المشغلين في الإنتاج الأولي الالتزام بالقوانين واللوائح الصحية واتخاذ التدابير اللازمة لحماية صحة المستهلكين وسلامتهم.
 - 4- يتعين اتخاذ التدابير اللازمة لتجنب التلوث القادم من مصادر مختلفة مثل الهواء والتربة والحشرات والقوارض ومواد الحيوانات والأسمدة والمبيدات.
 - 5- يجب تصميم وتجهيز المنشآت بطريقة تسمح بتطبيق أساليب النظافة والوقاية من تلوث الأغذية.

- 6- يجب تقسيم مساحات المنشآت إلى مناطق مختلفة للتخزين والتحضير والتصنيع بطريقة تقلل من خطر التلوث المتبادل بين المناطق.
- 7- يجب توفير مرافق صحية كافية للعاملين في المنشآت، بما في ذلك المغاسل والمراحيض، مع الحرص على نظافتها وسلامتها البيئية.
- 8- يتعين إجراء صيانة دورية وتنظيف شامل لجميع المعدات والأسطح في المنشآت للحفاظ على معايير النظافة والسلامة الغذائية. (مديرية التجارة لولاية بسكرة، 2024)

II- 2- المتطلبات القانونية المتخصصة في بعض المنتجات الغذائية

- يوجد نحو 92 نصا قانونيا حول السلامة الغذائية متخصصا في منتج محدد أو أحد جوانبه، لكنها لا تقع كلها ضمن مجال هذه الدراسة باعتبارها تنص على ضوابط سلامة اللحوم في المذابح والمخابز بينما تركّز هذه الدراسة على المنتجات الغذائية التي تمرّ عبر مراحل صناعية.
- بما أن المقام لا يتسع لسردها كلها فإن من بين أهمّ النصوص القانونية المتخصصة في بعض المنتجات الغذائية ما يلي:
- 1- مرسوم تنفيذي رقم 99-17 (2017) يحدد خصائص القهوة وشروط عرضها للإستهلاك. يهدف إلى ضمان جودة وسلامة القهوة المقدمة للمستهلكين وتوفير معلومات دقيقة حولها.
 - 2- مرسوم تنفيذي رقم 299-16 (2016) يحدد شروط استعمال الأشياء واللوازم الموجهة لملامسة المواد الغذائية ومستحضرات تنظيفها. يهدف إلى ضمان سلامة المواد واللوازم المستخدمة في التعامل مع المواد الغذائية.
 - 3- مرسوم تنفيذي رقم 298-13 (2013) يتعلق باستغلال المياه المعدنية الطبيعية وحمايتها، يهدف الحفاظ على جودة ونقاء هذه المياه ومنع التلوث.
 - 4- مرسوم تنفيذي رقم 214-12 (2012) يحدد شروط وكيفيات استعمال الإضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري، لضمان سلامة المواد الغذائية ومطابقتها للمعايير الصحية.
 - 5- مرسوم تنفيذي رقم 26-10 (2010) يحدد الطرق والمواد الكيميائية المستعملة في معالجة المياه الموجهة للاستهلاك البشري وتصحيح مكوناتها، يهدف توفير مياه صالحة للشرب.
 - 6- مرسوم تنفيذي رقم 414-09 (2009) يحدد طبيعة ودورية وطرق تحليل الماء الموجه للاستهلاك البشري، للتحقق من جودته وصلاحيته للشرب.
 - 7- مرسوم تنفيذي رقم 371-96 (1996) يعدل ويتمم المرسوم رقم 30-92 يتعلق بخصائص أنواع البن وعرضها، لتحديد معايير جودة البن وتوفير منتجات مطابقة للمعايير.
 - 8- مرسوم تنفيذي رقم 40-90 (1990) يجعل بيع ملح اليود إجباريًا لمواجهة نقص اليود وضمان حصول السكان على كميات كافية منه لصحتهم.

9- قرار مؤرخ في 9 ذي القعدة عام 1439 (2018) يقضي هذا القرار بجعل منهج تحديد نسبة حمض الأسكوربيك في الخضر والفواكه ومشتقاتها إجباريًا. الهدف من ذلك هو ضمان جودة وسلامة هذه الأغذية وتوفير مستويات مناسبة من فيتامين C للمستهلكين.

10- قرار وزاري مشترك مؤرخ في 19 صفر عام 1443 (2021) يتضمن هذا القرار اعتماد اللائحة الفنية التي تحدد خصائص منتجات الكاكاو والشوكولاتة الموجهة للاستهلاك البشري. يهدف القرار إلى وضع معايير دقيقة لجودة وسلامة هذه المنتجات.

11- قرار وزاري مشترك مؤرخ في 3 ذي القعدة عام 1441 (2020) يتضمن هذا القرار النظام التقني المتعلق بخصائص بعض أنواع السكر الموجهة للاستهلاك البشري. يهدف القرار إلى تحديد مواصفات السكر التي يجب أن تليها المنتجات لضمان سلامتها وجودتها.

12- قرار وزاري مشترك مؤرخ في 21 شعبان عام 1419 (1998) يتعلق هذا القرار بالمواصفات التقنية للزبدة وكيفيات وضعها للاستهلاك. يهدف إلى تحديد المعايير اللازمة لجودة الزبدة وضمان أن تتوافق المنتجات مع هذه المعايير.

13- قرار وزاري مشترك مؤرخ في 16 جمادى الثانية عام 1419 (1998) يتعلق هذا القرار بالخصائص التقنية للياهورت وكيفيات وضعه للاستهلاك. يهدف القرار إلى تحديد معايير الجودة والسلامة للياهورت وضمان توافقها مع هذه المعايير.

14- قرار وزاري مشترك مؤرخ في 25 نوفمبر (1997) يتعلق هذا القرار بالخصائص التقنية للخل وكيفيات وشروط وضعه رهن الاستهلاك. يهدف القرار إلى تحديد معايير جودة الخل وضمان سلامته للاستهلاك.

15- قرار وزاري مشترك مؤرخ في 21 ربيع الثاني عام 1418 هجرية (1997) يتعلق هذا القرار بمصبرات عصيدة الطماطم، ويهدف إلى تحديد المعايير التقنية اللازمة لإنتاج عصيدة الطماطم وتأمين جودتها وسلامتها للاستهلاك البشري. (وزارة التجارة وترقية الصادرات، 2024)

II- الإطار المعياري لسلامة المنتجات الغذائية في الجزائر

يمكن تقسيم معايير سلامة المنتجات الغذائية لنوعين، الأول هو المعايير التي تضبط الممارسات الإدارية، والثاني هو المعايير التي تحدد المواصفات التقنية للمنتج الغذائي.

فالنوع الأول قابل للتطبيق على كل المؤسسات المصنعة للمنتجات الغذائية مهما كان حجمها ومنتجاتها، وأما الثاني فهو يتعلق بمنتج محدد ولا يطبقه إلا الشركات التي تقوم بتصنيع هذا المنتج.

III- 1- معايير الممارسات الإدارية

تعتمد الجزائر نفس المعايير الدولية المتعلقة بسلامة المنتجات الغذائية، وهي:

معيار نظام إدارة السلامة الغذائية ISO 22000-2018 :

معياري نظام إدارة سلامة المنتجات الغذائية ISO 22000:2018 يعني بضمان سلامة الأغذية من خلال تحديد وتقليل المخاطر المحتملة التي قد تؤثر على سلامة الغذاء خلال جميع مراحل سلسلة الإمداد الغذائي، بدءًا من الإنتاج وحتى الاستهلاك النهائي. يعتبر هذا النظام أساسيًا بسبب احتمالية حدوث المخاطر في أي مرحلة من مراحل إنتاج وتوزيع الأغذية. لذلك، تلعب الشركات دورًا حيويًا في التأكد من سلامة المنتجات الغذائية التي تقدمها للمستهلكين. يتطلب ذلك تعاونًا وتنسيقًا بين جميع الأطراف المعنية، بما في ذلك المنتجين وتجار التجزئة والمستهلكين والسلطات الحكومية، لتحقيق أعلى مستويات السلامة والجودة في الأغذية.. (Agus, et al., 2020, p. 14057)

ويمكن حصر أهم متطلبات هذا المعيار فيما يلي:

1. تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة: يتعين على المؤسسات تحليل المخاطر المحتملة التي قد تؤثر على سلامة الغذاء وتحديد نقاط التحكم الحرجة للحد من هذه المخاطر؛
2. إقرار إجراءات الرصد والتدقيق الدوري: يتضمن المعيار تطبيق إجراءات فعالة لرصد سلامة الغذاء والتدقيق الدوري لضمان تنفيذ الإجراءات المعتمدة بشكل صحيح؛
3. التوثيق والتوجيهات الواضحة: يتطلب المعيار وجود نظام للتوثيق المناسب يتضمن إعداد وثائق وتعليمات واضحة لجميع عمليات الإنتاج والتوزيع؛
4. التدريب والتوعية: يتعين على المؤسسات توفير التدريب المناسب للموظفين حول متطلبات سلامة الغذاء وتعزيز الوعي بأهمية الامتثال لهذه المتطلبات؛
5. إجراءات التعقيم والنظافة: يشمل المعيار تطبيق إجراءات فعالة للتعقيم والنظافة في جميع مراحل الإنتاج والتوزيع لضمان عدم تلوث الغذاء؛
6. التحسين المستمر: يجب على المؤسسات تطبيق عمليات التحسين المستمر لضمان أداء نظام إدارة سلامة المنتجات الغذائية باستمرار. (ISO، 2022)

معياري نظام تتبع سلسلة الغذاء ISO 22005-2007:

معياري نظام تتبع سلسلة الغذاء ISO 22005:2007 هو معيار دولي يهدف إلى توفير إطار عمل شامل لتحقيق تتبع فعال وموثوق لسلسلة الإمداد الغذائي. يركز هذا المعيار على تحديد وتقييم ومراقبة جميع مراحل إنتاج وتوزيع الغذاء، بدءًا من المصادر الزراعية وحتى نقاط البيع النهائية.

يتضمن هذا المعيار مجموعة من المبادئ والمتطلبات التي يجب على المؤسسات تحقيقها لتطبيق نظام فعال لتتبع سلسلة الغذاء. يشمل ذلك الإجراءات اللازمة لتوثيق وتتبع جميع المنتجات الغذائية والمواد الخام المستخدمة في إنتاجها، بما في ذلك تحديد مصادر المواد وتسجيل كل خطوة في سلسلة التوريد.

يهدف هذا المعيار أيضًا إلى توفير آليات للتعقب والتحقق من جودة المنتجات الغذائية وسلامتها، بحيث يكون بإمكان الجهات المعنية التحقق من مصدر المنتج ومساره خلال كل مرحلة من مراحل الإنتاج والتوزيع.

يعتبر معيار نظام تتبع سلسلة الغذاء ISO 22005:2007 أداة لتعزيز الشفافية والمساءلة في سلسلة الإمداد الغذائي، مما يسهم في تعزيز الثقة بين الشركات المنتجة والمستهلكين وتحقيق أعلى مستويات السلامة والجودة في المنتجات الغذائية.

معيار إدارة النظافة عند تصنيع الغلاف الموجه للمنتجات الغذائية EN15593-2008:

هو معيار أوروبي يهدف إلى توفير إطار عمل لضمان النظافة والسلامة الغذائية في عمليات تصنيع العبوات والتعبئة المستخدمة لتغليف المنتجات الغذائية، ويشمل هذا المعيار مجموعة من المتطلبات والإرشادات التي يجب على مصنعي مواد تغليف المنتجات الغذائية تنفيذها لضمان النظافة والصحة العامة في مواقع الإنتاج، ومن بين هذه المتطلبات:

- تصميم وصناعة العبوات: ينص المعيار على ضرورة تصميم وتصنيع العبوات بطريقة تضمن تجنب التلوث والتأكد من أنها مناسبة للاستخدام مع المنتجات الغذائية؛
- النظافة الشخصية والتدريب: يتعين على العاملين في مجال تصنيع العبوات الغذائية أن يتبعوا إجراءات نظافة شخصية صارمة وأن يحصلوا على التدريب اللازم حول متطلبات النظافة والسلامة الغذائية؛
- التطهير والتعقيم: يجب تنفيذ إجراءات فعالة للتطهير والتعقيم في المناطق والمعدات المستخدمة في تصنيع العبوات لضمان عدم تلوثها بالمواد الضارة؛
- مراقبة الجودة: يجب أن تتم مراقبة الجودة بشكل دوري لضمان امتثال العمليات والمنتجات لمعايير النظافة والسلامة الغذائية؛
- التعقيم الكيميائي والحراري: ينص المعيار على ضرورة استخدام تقنيات التعقيم الكيميائي والحراري عند الضرورة للحد من العوامل الضارة؛
- إدارة المخاطر: يتعين على الشركات تنفيذ إجراءات لتحليل المخاطر وتقييمها وإدارتها بشكل فعال للحد من مخاطر التلوث والتأكد من سلامة المنتجات النهائية. (ACTIA, 2024)

III-2- معايير المواصفات التقنية للمنتج الغذائية

يعتمد المعهد الجزائري للتقييس 227 معيارا في مجال السلامة الغذائية وهي نفسها معايير دولية إلا أنها كل واحدة منها تبين مجموعة من الشروط التقنية المتعلقة بسلامة المنتج الغذائي، وكل واحدة منها تختص في منتج من المنتجات الغذائية أو أحد جوانبه، وهي كما يلي:

جدول 1 عدد معايير سلامة المنتجات الغذائية الصادرة من 1990 - 2023 م في الجزائر.

عدد المعايير الصادرة	السنوات
24	1990
6	1991
16	1992
4	1993
1	1994
1	1995
7	1997
1	2000
4	2001
2	2003
4	2005
6	2006
5	2007
1	2008
6	2009
2	2010
4	2011
6	2012
6	2013
8	2014
14	2015
8	2016
10	2017
19	2018
10	2019
14	2020
15	2021
10	2022
12	2023
226	المجموع

المصدر: إعداد الباحث بالاعتماد على موقع المعهد الجزائري للتقييس، 2023. (IANOR, 2024)

يعرض الجدول 1- عدد المعايير المتعلقة بسلامة مجموعة متنوعة من المنتجات الغذائية، وهي صادرة عن المعهد الجزائري للتقييس وهو يعتبر الجهة الرسمية الوحيدة في الجزائر التي تعتمد المعايير.

يلاحظ أن بداية اعتماد معايير المنتجات الغذائية في الجزائر كان منذ 1990 م والتي تعتبر من بين السنوات الأكثر إصدارا لمعايير السلامة الغذائية. (الدقيق، الفرينة، ملح اليود...)

تليها سنة 1992 م (النشا، منتجات الدهون من المصادر الحيوانية والنباتية، الحبوب والبقوليات، الزيوت)

ومن الفترة الممتدة من سنة 2015 م إلى سنة 2023 فقد تم إصدار معايير متعلقة بطحين القمح اللين والخل وزبدة الكاكاو والشكلاطة، والزيوت النباتية، كما تم خلال هذه السنوات إصدار معيار يحدد مستويات فيتامينات B1، B2، B3 و B6 في المستحضرات الغذائية للرضع والمكملات الغذائية للبالغين، ومعيار آخر لتحديد مكونات الأغذية المناسبة للنباتيين، ومعيار للسكر.

IV- الخاتمة:

تحوز الجزائر على منظومة قانونية في مجال سلامة المنتجات الغذائية بدأ إنشاؤها منذ سنة 1990 وهي متكاملة مع مجموعة من المعايير التي تضبط الممارسات الإدارية التي تضمن سلامة المنتج الغذائي، بالإضافة لمعايير أخرى تتضمن المواصفات التقنية التي يجب أن تتوفر في المنتج الغذائي حتى يكون سليما.

يمكن الإشارة إلى أن أهم نقطة تحول في النصوص القانونية الجزائرية في مجال السلامة الغذائية هو إصدار القرار الوزاري المشترك الصادر في 01 ديسمبر 2020 المتعلق بتطبيق نظام HACCP، حيث كان تطبيق هذا النظام الذي يعمل بطريقة وقائية ضد تلوث الغذاء متروكا كخيار للمؤسسات إن شاء عملت به وإن شاءت تركته، لكن فرضه يسمح بزيادة موثوقية سلامة المنتج الجزائري وتأهيله للاستيراد باعتبار نظام HACCP نظاما دوليا يمنح الثقة لمن يعمل به

من جهة أخرى تعتمد الجزائر 226 معيارا متخصصا مجموعة من معايير سلامة المنتجات الغذائية وهي مستمدة مع معايير دولية وأوروبية، وتعتمد كذلك معايير لممارسات إدارية تهدف لضمان سلامة المنتجات الغذائية مثل ISO 22000 و EN15593.

V- قائمة المراجع:

- ACTIA. (2024, Avril 21). ACTIA. Récupéré sur ACTIA: https://referentiel.actia-asso.eu/site/referentiels.php?id_norme=9
- Agus, P., Ratna Setyowati, P., Arman Hj , A., Masduki, A., Innocentius, B., Priyono, B., & Otto Breman, S. (2020, Janvier-Février). The effect of Implementation Integrated Management System ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000 and ISO45001 on Indonesian Food Industries Performance. *Test Engeneering and Management*, pp. 14054-14069.
- IANOR. (2024, Avril 21). *Liste des Normes par CTN*. Récupéré sur IANOR: <https://www.ianor.dz/wp-content/uploads/2024/02/CTN-59-Systemes-de-management.pdf>
- ISO. (2022, Décembre 14). *ISO*. Récupéré sur The ISO Survey: <http://isotc.iso.org/livelink/livelink?func=ll&objId=18808772&objAction=browse&viewType=1>
- Iziti, K. (2020, Novembre 30). L'application du système HACCP -Iso 22000 pour assurer la qualité / sécurité au niveau de l'industrie de boissons (jus de fruits) (SPA-NCA Rouiba). *Revue d'économie et de développement humain*(02), pp. 33-48.
- Jenner, T., Elliott, M., Henyhart, C., & Kinnear, H. (2005). *Advantage HACCP Document d'accompagnement*. Canada: Imprimeur de la Reine pour l'Ontario.
- : <https://dcwalger.dz/files/loi09-القوانين الأساسية>. (2024, 21 أبريل). Récupéré sur 03.pdf
- : https://dcwbiskra.dz/images/stories/Documents/textes_dictionnaire/de17140arjo24.pdf (2024, 21 أبريل). Récupéré sur (مديرية التجارة لولاية بسكرة : مديرية التجارة لولاية بسكرة :
- وزارة التجارة, (2024). *النصوص التنظيمية الخاصة ببعض المواد الغذائية*. وزارة التجارة وترقية الصادرات: <https://www.commerce.gov.dz/reglementation/recueil/-122?page=1>
- وزارة التجارة وترقية الصادرات. (21 أبريل, 2024). تم الاسترداد من وزارة التجارة وترقية الصادرات: <https://www.commerce.gov.dz/telecharger/reglementation/944/article>