

التصنيع الغذائي في الجزائر الواقع والمأمول Food industrialization in Algeria is real and hopeful

منى بن عون*¹

جامعة الجزائر3، كلية علوم الاعلام و الاتصال ، الجزائر

benaoun.mouna@univ-alger3.dz

تاريخ النشر: 2023/06/30

تاريخ قبول النشر: 2023/06/26

تاريخ الإستلام: 2022/06/26

ملخص:

عرف نظامنا الغذائي في السنوات الأخيرة تغييرا جذريا في نوعية الأغذية التي نستهلكها حيث أصبحت أغلب الأغذية التي نتناولها أغذية مصنعة ومعلبة، وتخضع عملية التصنيع الى مجموعة من المراحل وكل مرحلة يجب أن تحترم فيها جملة من الشروط الكفيلة بالمحافظة على جودة المنتجات الغذائية ، لذلك أصبح لزاما على هذا الاخير أن يتعرف على الشروط الواجب توفرها أثناء عملية التصنيع، و طبيعة المضافات الغذائية التي تضاف لها و القوانين التي تضبط العملية.... الخ، ليتأكد أن الاغذية المصنعة التي يقتنيها غير مضرّة بصحته و صحة عائلته، وفي أحيان كثيرة يكون المستهلك غير قادر بمفرده على التعرف على مدى سلامة أغذيته وهنا يأتي دور جمعيات حماية المستهلك في تعريف المستهلك وتوعيته وتوجيهه وتنقيفه حول طرق الاستهلاك السليمة.

الكلمات مفتاحية: التصنيع الغذائي، المستهلك، جمعيات حماية المستهلك، الأمن الغذائي.

Abstract:

In recent years, our diet has undergone a radical change in the quality of the foods we consume, with most of the food we eat becoming processed and canned foods, and the manufacturing process is subject to a range of stages and each stage must respect a number of conditions to maintain the quality of food products, so the latter has to know the conditions to be met during the manufacturing process, the nature of the food additives added to them and the laws governing the process.... Etc., to make sure that the food he buys is not harmful to his health and the health of his family, and often the consumer is unable alone to know the safety of his food and here comes the role of consumer protection associations in identifying, educating, guiding and educating consumers about the right methods of consumption.

Keywords: food manufacturing, consumer, consumer protection associations, Food security.

مجلة معالم لدراسات الاعلامية والاتصالية



مجلة تصدر عن مخبر الاتصال والأمن الغذائي
كلية علوم الاعلام والاتصال-
جامعة الجزائر3



المجلد الخامس/ العدد الأول
جوان 2023
ISSN 2716-9111

1. مقدمة:

يعتبر الغذاء من العناصر الحيوية في حياة الانسان شرط أن تكون الأغذية التي نتناولها سليمة وغير مسببة للمشاكل الصحية لا على المدى القصير أو المدى الطويل. لكن في أحيان كثيرة قد تتسبب الاغذية في مشاكل صحية للمستهلك، بل إنها قد تكون مميتة خاصة

في ظل تغير العادات الغذائية للمستهلك واعتماده أكثر على الأغذية المصنعة والجهازية للاستهلاك وهذه الأخيرة تتنوع طرق إنتاجها، وإعدادها وتوزيعها، وفي بعض الأحيان قد يكون هناك خلل في طرق الإنتاج والتصنيع أو حتى على مستوى التوزيع قد يلحق أضراراً بتركيبية هذه الأغذية في ظل غياب الرقابة الصحية الفعالة التي تضمن سلامة الأغذية مما يتسبب في إنتاج أغذية غير صحية وغير آمنة وبالتالي مهددة للأمن الغذائي للمستهلك، وهذا ما دفعنا الى طرح التساؤلات التالية:

- ماهي الشروط الواجب توفرها أثناء عملية التصنيع والتي تضمن سلامة الأغذية؟
- ما هو دور منظمات حماية المستهلك في توعية المستهلك بأضرار الأغذية المصنعة؟

2. تحديد المفاهيم:

1.2 مفهوم الأمن الغذائي:

يتحقق الامن الغذائي عندما يتمكن الأفراد من التمتع في جميع الأوقات بفرص الحصول من الناحيتين المادية والاقتصادية على أغذية سليمة وكافية ومغذية تلي حاجاتهم الغذائية وتناسب أذواقهم كي يعيشوا حياة توفر لهم النشاط والصحة. (bedari, 2015)

2.2 مفهوم التصنيع الغذائي:

تعتبر صناعة المواد الغذائية من الأنشطة المعقدة والمتنوعة إجمالاً، وبالرغم من ذلك إلا أنها تهدف إلى إشباع حاجات سكان العالم وإمدادهم بالطاقة الغذائية اللازمة لهم، وتشمل الصناعة الغذائية على تحويل المواد الأولية من الفاكهة والخضار واللحوم إلى عدة أشكال أخرى يستفاد منها في أكثر من مجال، وتقترن الصناعات الغذائية اقتراناً وثيقاً بالأمن الغذائي للدول. (الحياري)

مجلة معالم للدراسات الاعلامية والاتصالية



مجلة تصدر عن مخبر الاتصال والأمن الغذائي
كلية علوم الاعلام والاتصال-
جامعة الجزائر3



المجلد الخامس/ العدد الأول
جوان 2023
ISSN 2716-9111

3.2 مفهوم جمعيات حماية المستهلك:

هي جمعيات جاءت للدفاع عن المصالح الجماعية للمستهلكين من خلال جملة من السياسات والوسائل لضمان حماية حقيقية و فاعلة، وهي حماية عامة لكافة فئات المستهلكين من جهة و لكافة جوانب العملية الاستهلاكية من جهة أخرى. (أسعد، 2020)

وتعتبر جمعيات حماية المستهلك أحد دعائم الرقابة إذ تقدم مساعدة فعالة للأجهزة للوصول الى مواضع الخلل التي تضر بصحة المستهلك وهي تعد نوعا من المنظمات غير الربحية.

أما المشرع الجزائري فقد عرف جمعيات حماية المستهلك في المادة 21 من الفصل السابع من قانون 03/09 و المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش "بأنها كل جمعية منشأة من قبل القانون تهدف الى ضمان حماية المستهلك من خلال اعلامه، تحسيسه و توجيهه و تمثيله. (يوشنافة و بن ميهوب ، 2020)

3. الشروط الواجب توفرها أثناء عملية التصنيع والتي تضمن سلامة الأغذية:

تعتبر السلامة الغذائية من أهم حقوق الانسان اذ يعتبر حقا أصليا متفرعا عن حق أصلي يتمثل في حماية صحة الانسان و بدنه وذلك بتمكينه من استهلاك المواد الغذائية السليمة الخالية من الملوثات أو المواد المغشوشة أو الساموم الطبيعية، كما نص قانون حماية المستهلك وقمع الغش على أنه يجب على كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك مراعاة سلامتها و السهر على عدم اضرارها بالمستهلك، (لخداري و زغلامي ، 2017)

وسنحاول من خلال ما يلي التعرف على الشروط والالتزامات المترتبة على المتدخل أثناء عملية تصنيع المادة الغذائية حتى وصولها للمستهلك.

1.3 نظافة المادة الأولية وأماكن تواجد المنتج:

▪ نظافة المادة الأولية:

يجب أن تكون المواد الأولية محمية من كل تلويث مع مراعاة كل عملية تحويل قد تتعرض لها لاحقا ومن ثم يتعين على المتدخل (كل شخص طبيعي أو معنوي يتدخل في عملية عرض المنتوجات للاستهلاك)

مجلة معالم للدراستات الاعلامية والاتصالية



مجلة تصدر عن مخبر الاتصال والأمن الغذائي
كلية علوم الاعلام والاتصال-
جامعة الجزائر3



المجلد الخامس/ العدد الأول
جوان 2023
ISSN 2716-9111

مكافحة التلوث من الهواء، أو الماء، أو الأعلاف، أو الأسمدة (بما في ذلك الأسمدة الطبيعية)، أو المبيدات، أو العقاقير البيطرية، أو أي مواد أخرى مما يستخدم في إنتاج المواد الغذائية الأولية، مكافحة الأمراض النباتية والحيوانية لكي لا تشكل تهديدا على صحة الإنسان أو تحدث تأثيرا ضارا على صلاحية الإنتاج، وكذلك حماية مصادر الأغذية من التلوث بالروث أو غيره من الملوثات.

وينبغي، بصفة خاصة، العناية بالتخلص من الفضلات، وحفظ المواد الضارة على النحو الملائم. وقد أصبحت البرامج التي تنفذ في الحقول لتحقيق أهداف محددة مما يتعلق بسلامة الأغذية جزءا مهما من عمليات إنتاج المواد الغذائية الأولية، وينبغي أن تلقى كل تشجيع. (الفاو)

■ نظافة أماكن تواجد المنتج:

يقصد بأماكن تواجد المادة الغذائية محلات التصنيع و المعالجة و التحويل و التخزين اذ حدد المرسوم التنفيذي 17-140 تدايير نظافة أماكن تواجد المواد الغذائية فالزم أن تكون التجهيزات و المعدات و الأماكن اللازمة لعمليات جمع محصول المواد الأولية و انتاجها أو تحضيرها أو معالجتها أو تكييفها أو نقلها أو تخزينها مهيأة و مستغلة على نحو ملائم . (مالكي م.، 2017)

2.3 نظافة المستخدمين واحتياطات نقل المادة الغذائية:

■ نظافة المستخدمين:

يعتبر المستخدم في مجال تصنيع المواد الغذائية من أكبر الأسباب التي تؤدي إلى تلوث وفساد المواد الغذائية نتيجة لاحتكاكه المباشر بالمادة الغذائية وملامسته لها، ومن هنا وجب على المتدخل أن يكون صارم فيما يتعلق بنظافة مستخدميه، فضلا عن أماكن ومحلات التصنيع والمعالجة والتخزين... الخ.

وعلى هذا الأساس جاء المرسوم التنفيذي رقم 91-53 المتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك، وضبط هذه المسألة من خلال اشتراط توفر اليد العاملة في مجال الإنتاج الغذائي على الشروط الصحية وهو ما قضت به المادتين 23 و 24 من هذا المرسوم:

- أ. الخضوع لواجب العناية الفائقة بنظافة ثيابهم وأبدانهم بحكم منصب عملهم لتداول الأغذية
- ب. يجب أن تكون ملابس العمل وأغطية الرأس أثناء العمل ملائمة ومن شأنها أن تمنع أي تلوث للأغذية.

مجلة معالم للدراستات الاعلامية والاتصالية



مجلة تصدر عن مخبر الاتصال والأمن الغذائي
كلية علوم الاعلام والاتصال-
جامعة الجزائر3



المجلد الخامس/ العدد الأول
جوان 2023
ISSN 2716-9111

- ج. عدم إتيان التصرفات والعادات غير الصحية التي يمكن أن تؤثر على النظافة وسلامة المادة الغذائية ومحيط العمل كالتدخين، تناول التبغ، تناول الطعام والبصق.
- د. الخضوع لفحوص طبية دورية ولعمليات التطعيم المقررة من طرف وزارة الصحة والسكان.
- هـ. امتلاك الشهادات الطبية كدلالة على تنفيذ الالتزام بإجراء الفحوصات الطبية الدورية من جهة وعلى الحالة الصحية لكل مستخدم من جهة أخرى. (لخزاري و زغلامي ، 2017)
- نظافة المادة الغذائية أثناء نقلها:

أما فيما يخص التخزين والنقل والتداول ينبغي أن يحرص المنتجون على:

- فرز الأغذية ومكوناتها لفصل المواد التي يكون من الواضح أنها غير صالحة للاستهلاك الآدمي.
- التخلص بطريقة صحية من المواد غير المقبولة.
- حماية الأغذية ومكوناتها من التلوث بالحشرات، أو الملوثات الكيماوية أو الفيزيائية أو الميكروبيولوجية أو غير ذلك من المواد غير المقبولة أثناء التداول أو التخزين أو النقل.
- وينبغي الحرص، بقدر ما هو عملي بدرجة معقولة، على منع تدهور حالة الأغذية أو تلفها، عن طريق اتخاذ التدابير الملائمة التي قد يكون من بينها التحكم في درجة الحرارة، والرطوبة وغير ذلك من التدابير المماثلة.
- يجب أن تظل وسائل النقل والحاويات المستخدمة في نقل المواد الغذائية نظيفة والحفاظ عليها في حالة جيدة وصالحة للاستخدام لوقاية المواد الغذائية من التلوث وأن تكون مصممة ومشيدة حتى يتسنى تنظيفها وتطهيرها بشكل كافي ولا تستخدم الأواني المستخدمة في المركبات والحاويات في نقل أي شيء آخر خلاف المواد الغذائية. (الدواء)

3.3 احترام الخصائص التقنية للمادة الغذائية:

- احترام نسب الملوثات المسموح بها:

الملوث هو كل مادة لا تضاف قصدا الى المادة الغذائية ولكنها موجودة فيها في شكل بقايا. (12-214، 2015)

مجلة معالم للدراستات الاعلامية والاتصالية



مجلة تصدر عن مخبر الاتصال والأمن الغذائي
كلية علوم الاعلام والاتصال-
جامعة الجزائر3



المجلد الخامس/ العدد الأول
جوان 2023
ISSN 2716-9111

وأحيانا تتم اضافتها بشكل قصدي وتدخل المشرع في هذا الشأن وألزم المتدخل بإمكانية وضع مواد غذائية تحتوي على ملوثات ولكن بكمية مقبولة.

ويقصد بالملوثات المسموح بها تلك الجراثيم و العناصر الميكرو بيولوجية التي تلوث المادة الغذائية و لكن التقيد بنسب معينة لا يؤدي الى الاضرار بصحة المستهلك باعتبار أن اضافتها تكون ملزمة لإنتاج المادة الغذائية. (لخذاري و زغلامي ، 2017)

■ احترام نسب المضافات الغذائية:

تتنوع أهداف استخدام الإضافات الغذائية في الغذاء حسب نوع المادة المضافة والحاجة إليها، ويقصد بالمضافات الغذائية المواد التي لا تستهلك عادة كمادة غذائية في حد ذاتها وإنما تضاف قصدا الى المادة الغذائية لغرض تكنولوجي أو ذوقي عضوي في أي مرحلة من مراحل الصناعة والتحويل أو التحضير أو المعالجة أو التوضيب أو التغليف أو النقل أو التخزين لهذه المادة وتصبح هي أو أحد مشتقاتها بطريقة مباشرة أو غير مباشرة. (12-214، 2015)، وقد سمح المشرع بإدماج هذه المضافات في المادة الغذائية لإعطائها اللون والنكهة والطعم والكثافة.

ويجب أن يستوفي استعمال المضافات الغذائية الشروط التالية:

- الحفاظ على القيمة الغذائية للمادة الغذائية.
- اعتبارها كمكون ضروري في أغذية الحمية.
- تحسين حفظ أو تثبيت المادة الغذائية أو خصائصها الذوقية العضوية بشرط ألا تغير من طبيعة المادة الغذائية أو نوعيتها بصورة من شأنها تغليط المستهلك.
- استعمالها كمادة مساعدة في مرحلة من عملية الوضع للاستهلاك بشرط ألا يكون استعمال المضاف الغذائي لإخفاء مفعول استعمال مادة أولية ذات نوعية رديئة أو مناهج تكنولوجيا غير ملائمة.
- ونظرا لخطورة هذه المضافات، يجب على كل متدخل احترام نسب معينة خاصة بالنسبة للمواد الغذائية المعدة، و تتمثل هذه المضافات أساسا في الأحماض و المحليات و المثبتات و الملونات و المواد الحافظة. (مالكي، 2017)

4.3 ضمان سلامة المادة الغذائية في مرحلة تجهيزها وتسليمها:

■ ضمان سلامة الأغذية في مرحلة تجهيزها:

ينبغي أن توفر العبوات والمواد التي تصنع منها حماية كافية للمنتجات الغذائية للحد من التلوث، ومنع تعرضها للتلف، وأن تسمح بوضع بطاقات البيانات عليها بالشكل المناسب. ويجب أن تكون مواد التعبئة والتغليف، والغازات في حالة استخدامها، خالية من أي تأثيرات سامة ولا تمثل أي تهديد لسلامة الأغذية وصلاحياتها في الظروف المحددة للتخزين والاستخدام. وينبغي، حسب مقتضى الحال، أن تكون المواد التي يعاد استخدامها، شديدة التحمل بالدرجة الكافية، وسهلة التنظيف، وأن يكون من الممكن تطهيرها عند الضرورة.

■ ضمان سلامة المادة الأولية في مرحلة تسليمها:

تعتبر عملية تسليم المادة الغذائية المرحلة الأخيرة في عملية وضع المنتج للاستهلاك، إذ يلتزم المتدخل بمجموعة من الشروط عند تسليم المنتج الغذائي. كحماية الأغذية الجاهزة عند بيعها عن طريق غلاف رزم يحميها من جميع أنواع الملوثات، كما أن المادة الغذائية المعبأة والمغلقة يجب أن تسلم في ظروف ملائمة فمثلا الحليب المبستر قبل تسليمه يجب أن يحفظ في درجة حرارة لا تفوق ستة درجات مئوية وأن يكون غلافه يكفل له الضمان الصحي. أما المادة الغذائية غير المعبأة في غلاف والغير المحفوظة كالثوم والأسماك يجب أن تسلم في أكياس ورقية أو بلاستيكية، كما أوجبت المادة 07 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش على احتواء التجهيزات واللوازم والعتاد والتغليف وغيرها من الآلات المخصصة لملامسة المواد الغذائية على اللوازم التي لا تؤدي لإفسادها. (مالكي م.، 2017)

كما توجد مواصفات تقنية لتوضيب الأغذية المنتجة أو المحضرة حيث يجب على المتدخل مراعاة المسائل التالية:

- توضيب المواد الغذائية في تغليفات أو أوعية نظيفة نقية عازلة للرطوبة مغلقة وذات سعة كافية لمقدار أو كمية المادة المحفوظة.

مجلة معالم للدراسات الاعلامية والاتصالية



مجلة تصدر عن مخبر الاتصال والأمن الغذائي
كلية علوم الاعلام والاتصال-
جامعة الجزائر3



المجلد الخامس/ العدد الأول
جوان 2023
ISSN 2716-9111

- عدم استعمال أوعية أو تغليفات يمكن أن ينجر عنها تغيير غير مقبول في تركيب المادة الغذائية أو فساد خصائصها العضوية الثابتة.
- عدم استعمال أوعية أو تغليفات سبق وأن لامست منتجات أخرى غذائية أو غير غذائية.
- يمنع استعمال ورق الجرائد في مكان غلاف الرزم الذي تفرض ضرورته طبيعة المنتج الغذائي.
- وجوب أن توضع المادة الغذائية في شروط من شأنها أن تمنع أي تلوث أو فساد أو تدهور أو تنام لجراثيم دخيلة فيه (لخداري و زغلامي ، 2017).

5. دور جمعيات حماية المستهلك في توعية المستهلك بشروط التصنيع الغذائي الآمن:

تتمثل أدوار جمعية حماية المستهلك في الدور الوقائي والدور العلاجي

1.5 الدور الوقائي

يعد هذا الدور الأساسي لجمعيات حماية المستهلك وهو يعبر عن تلك الأنشطة والفعاليات التي تقوم بها هذه الجمعيات قبل المساس بصحة وأمن المستهلك أي منع الضرر قبل وقوعه وذلك يتم من خلال:

أ. **تحسيس واعلام المستهلكين:** من الواجبات الأساسية لجمعيات حماية المستهلك تحسيس المستهلك بكل المخاطر التي تهدد أمنه، صحته وماله وتتحلى أهمية تحسيس المستهلك وتوعيته من خلال ثلاث جوانب رئيسية:

- **الجانب التربوي:** وذلك في خلق الوعي الاستهلاكي السليم الذي يمكن الفرد من ترشيد استهلاكه وتكوين عادات استهلاكية سليمة، بالإضافة الى تفعيل دور المستهلك في مجال حمايته.
- **الجانب التوجيهي:** وذلك من خلال قيام جمعيات حماية المستهلك بتعريف المستهلك بمختلف الهيئات الساهرة على ضمان أمنه وحمايته والجهات التي بإمكانه اللجوء اليها في حالة تعرضه لمختلف الممارسات المضللة والمساس بحقوقه.
- **الجانب الارشادي:** حيث أن تنوع وتعدد المنتجات والخدمات المعروضة في السوق يضع المستهلك في حيرة في اختيار أحسنها لإشباع حاجاته ورغباته فتسعى جمعيات حماية المستهلك الى ارشاده لاختيار أفضل هذه المنتجات وأحسن كيفية لاستعمالها والتخلص منها لضمان سلامته وسلامة البيئة.

مجلة معالم لدراسات الاعلامية والاتصالية



مجلة تصدر عن مخبر الاتصال والأمن الغذائي
كلية علوم الاعلام والاتصال-
جامعة الجزائر3



المجلد الخامس/ العدد الأول
جوان 2023
ISSN 2716-9111

ب. القيام بدراسات واجراء خبرات مرتبطة بالاستهلاك:

تختلف المعلومات تقدمها جمعيات حماية المستهلك عن المعلومات التي يقدمها المنتجين والموزعين، فتتمثل المعلومات التي يقدمها هؤلاء في احاطة المستهلك بجميع البيانات المتعلقة بالمنتج أو الخدمة سواء الخاصة بأوصافها، مكوناتها، تاريخ انتاجها وصلاحيتها... الخ أما المعلومات التي تقدمها جمعيات حماية المستهلكين بالإضافة الى احاطة المستهلك بالمعارف العلمية والقانونية التي تضمن له الحماية و تعريفه بحقوقه، فهي تمارس أيضا عملية تقييم المنتجات و الخدمات بهدف الكشف عن عيوبها و نقائصها و ذلك من خلال اجراء دراسات على هذه المنتجات سواء مخبريا بالكشف عن مكوناتها و مدى جودتها، أو دراسات ميدانية من خلال الكشف عن مدى ملائمة شروط الإنتاج مع ما هو منصوص عليه من الناحية القانونية. (يوشنافة و بن ميهوب ، 2020)

ج. المساهمة في اعداد سياسات الاستهلاك:

تساهم جمعيات حماية المستهلك في اعداد سياسة الاستهلاك بحضور ممثلين عنها في الهيئات الاستشارية التي تمثل المستهلك وتكفل له الحماية وهو ما يسمح لهذه الجمعيات بالتعبير عن أهدافها وتشجيع الحوار بينها وبين ممثلي السلطات العمومية وممثلي المنظمات والتجار والموزعين، وهذه المشاركة تمكن من نقل انشغالات المستهلكين لهذه الهيئات والعمل على إيجاد حلول لها لتفاديها مستقبلا، كذلك الدعوة الى سن قوانين من شأنها أن تحمي المستهلك.

2.5 الدور العلاجي

عندما يصبح الدور الوقائي عديم الجدوى تضطر جمعيات حماية المستهلك الى اللجوء الى الإجراءات الردعية والمتمثلة في:

▪ الدعوة الى المقاطعة والاشهار المضاد:

حيث تقوم هذه الجمعيات ببحث المستهلكين عن الامتناع عن اقتناء سلع أو خدمات غير مطابقة للمعايير والمقاييس القانونية أو أنها علامة مقلدة أو بسبب الغلاء الفاحش، نظرا لما قد تشكله هذه المنتوجات من خطر على صحة وسلامة المستهلك، الى أن تتوقف المؤسسات التي لا تلتزم بالشروط والمواصفات القانونية عن الأنشطة التي أدت الى مقاطعتها.

مجلة معالم للدراستات الاعلامية والاتصالية



مجلة تصدر عن مخبر الاتصال والأمن الغذائي
كلية علوم الاعلام والاتصال-
جامعة الجزائر3



المجلد الخامس/ العدد الأول
جوان 2023
ISSN 2716-9111

كما تستطيع هذه الجمعيات بالقيام بالإشهار المضاد ضد منتج أو خدمة موجهة للمستهلك و تبيان مدى العيوب و الأخطار التي تحتويها نظرا لعدم مطابقتها للشروط القانونية، الا أن المشرع الجزائري لم يضع نص يوضح و يبين كيفية و إجراءات اللجوء الى الاشهار المضاد، و هو ما يجعل جمعيات حماية المستهلك في موقف ضعف. (بحماوي و منماني)

■ متابعة ومعالجة الشكاوى المقدمة من طرف المستهلكين:

واحالتها على المصالح المعنية بحماية المستهلك تعمل جمعيات حماية المستهلك على إيصال الشكاوى التي تصلها من المستهلكين الى نصالح التجارة التي تقوم بدورها بفتح تحقيقات حولها والتأكد من صحتها ومعاينة المتسببين في الضرر للمستهلك، كما تعمل جمعيات حماية المستهلك على متابعتها والاطلاع على نتائج هذه التحقيقات وإعلام المستهلكين بها. (يوشنافة و بن ميهوب ، 2020، صفحة 57)

■ رفع الدعاوى القضائية:

ويقصد بها الدور الذي تلعبه جمعيات حماية المستهلك في التمثيل أمام القضاء، نتيجة الاضرار بجماعة المستهلكين، فحسب المادة 10 من القانون 12-40 المتعلق بالجمعيات فإن الجمعيات بعد اعتمادها، تكتسب الشخصية المعنوية التي تخول لها التقاضي والقيام بكل الاجراءات أمام الجهات القضائية المختصة، عند الاعتداء على حقوق المستهلك والمساس بسلامته.

كذلك نص قانون حماية المستهلك وقمع الغش، على حق جمعيات حماية المستهلك باللجوء الى القضاء وذلك في المادة 23 منه بقولها "عندما يتعرض مستهلك أو عدة مستهلكين لأضرار فردية تسبب فيها نفس المتدخل وذات أصل مشترك، يمكن جمعيات حماية المستهلك أن تأسس كطرف مدني". وعليه فإن اعتراف قانون حماية المستهلك وقمع الغش بالصفة التمثيلية للدفاع عن المصالح الجماعية للمستهلكين، قصد إصلاح الضرر الذي قد يصيب المستهلك، فإنه اعتراف صريح بالتدخل في مختلف الدعاوى من قبل هذه الجمعيات، وترجع أهمية تمثيل الجمعيات المعترف بها للمستهلكين أمام القضاء للدور الذي تلعبه الأخيرة في حفظ حقوق المستهلكين الذين يفتقدون في الغالب للخبرة والتجربة، والذين كثيرا ما يترددون في رفع الدعاوى في مواجهة المهنيين إما اقتناعا منهم بأن الشروط الواردة في العقد هي تنظيمية بمثابة القانون ال

مجلة معالم للدراستات الاعلامية والاتصالية



مجلة تصدر عن مخبر الاتصال والأمن الغذائي
كلية علوم الاعلام والاتصال-
جامعة الجزائر3



المجلد الخامس/ العدد الأول
جوان 2023
ISSN 2716-9111

يمكن الطعن فيها، او لعدم جدوى اللجوء إلى القضاء إما لتفاهة محل العقد أو لضخامة المصاريف القضائية ومصاريف الدفاع أو لبطء إجراءات التقاضي. (بحماوي و منماني)

4. خاتمة:

من خلال هذه الورقة البحثية تعرفنا على الآليات القانونية والشروط التي تضبط عملية التصنيع في الجزائر، اذ تبين لنا جليا أنه يوجد كم لا بأس به من النصوص القانونية في الجزائر التي تحمي المستهلك وتضمن له سلسلة تصنيعية آمنة من الأخطار وبالتالي منتوجات آمنة سواء أثناء مرحلة تصنيعها وتسليمها والمراحل الملازمة للإنتاج، لكن تبقى هذه القوانين بحاجة الى المراجعة خاصة فيما يتعلق بأليات الرقابة المتعلقة بقمع الغش والممارسات التسويقية المضللة، كما تعتبر جمعيات حماية المستهلك أحد دعائم الرقابة والتي يجب توسيع صلاحيتها لتمكين من توعية وتحسيس المستهلك حول كل ما يخص عمليات التصنيع الآمنة وارشاده لاختيار ما هو آمن من الأغذية وكذا الدفاع عنه عند تعرضه للضرر من الممارسات التسويقية المضللة.

5. قائمة المراجع:

1. أحمد توفيق زيد أسعد. (2020). دور جمعيات حماية المستهلك في ضمان حماية المستهلك من مخاطر المعلومات الالكترونية والمنتوجات الذكية. مجلة دائرة البحوث والدراسات السياسية والقانونية، العدد الثامن.
2. الشريف بحماوي، ومحمد أمين منماني. (بلا تاريخ). جمعيات حماية المستهلك. تاريخ الاسترداد 11 25, 2021، من <https://dspace.univ-adrar.edu.dz/jspui/bitstream/123456789/3888/1/%D8%AC%D9%85%D8%B9%D9%8A%D8%A7%D8%AA.pdf>
3. الفاو. (بلا تاريخ). الأغذية، قواعد الممارسات الدولية الموصى بها والمبادئ العامة لسلامة. تاريخ الاسترداد 2020/12/01، من <https://www.fao.org/3/y1579a/y1579a02.htm>
4. الهيئة العامة للغذاء والدواء. (بلا تاريخ). تاريخ الاسترداد 11 28, 2021، من <https://old.sfda.gov.sa/ar/oper/Documents/FoodHygieneRequirements.pdf>
5. إيمان الحباري. (بلا تاريخ). أهم الصناعات الغذائية في السعودية. تاريخ الاسترداد 12 03, 2021، من <https://www.mah6at.net>

مجلة معالم للدراسات الاعلامية والاتصالية



مجلة تصدر عن مخبر الاتصال والأمن الغذائي
كلية علوم الاعلام والاتصال-
جامعة الجزائر3



المجلد الخامس/ العدد الأول
جوان 2023
ISSN 2716-9111

6. صافية يوشنافة، وأمينة بن مهبوب. (2020). دور جمعيات حماية المستهلك الجزائري في التصدي للممارسات التسويقية المضللة- دراسة مجموعة من جمعيات حماية المستهلك بالجزائر. مجلة ارتقاء للبحوث والدراسات الاقتصادية، 1(1).
7. عبد الحق لخذاري، وحسيبة زغلامي. (أفريل، 2017). حماية المستهلك من خلال الإلتزام بضمان السلامة الغذائية. مجلة الحقوق والحريات (4).
8. محمد مالكي. (ديسمبر، 2017). غذاء المستهلك بين النظافة والسلامة في تشريع حماية المستهلك الجزائري. دراسات في الوظيفة العامة.
9. مرسوم تنفيذي 12-214. (15 ماي، 2015). يحدد شروط وكيفية استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري.
10. bedari, s. (2015). Sécurité alimentaire en Algérie. Alger: institut national