

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التجارة

المديرية الجهوية للتجارة - باتنة

بنود أساسية من القانون الأساسي 03/09 المؤرخ في 25-02-2009 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش

- يجب على كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك احترام سلامة هذه المواد، و السهر على أن لا تضر بصحة المستهلك.
- يمنع وضع مواد غذائية للاستهلاك تحتوي على ملوث بكمية غير مقبولة، بالنظر الى الصحة البشرية والحيوانية و خاصة في ما يتعلق بالجانب السام له.
- يجب على كل متدخل في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك أن يسهر على احترام شروط النظافة والنظافة الصحية للمستخدمين، ولأماكن و محلات التصنيع أو المعالجة أو التحويل أو التخزين ، و كذا وسائل نقل هذه المواد و ضمان عدم تعرضها لإتلاف بواسطة عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية.
- يجب أن لا تحتوي التجهيزات و اللوازم و العتاد و التغليف، و غيرها من الآلات المخصصة لملامسة المواد الغذائية ، إلا على اللوازم التي لا تؤدي إلى إفسادها

الزامية أمن المنتوجات

- في الظروف العادية للاستعمال أو في ظروف أخرى عقلانية مرتبطة من طرف المتدخلون، المنتجات المعروضة للاستهلاك يجب أن تستجيب لمعايير السلامة و تتمثل التأمين المشروع المنتظر و لا تضر بصحة أو بأمن أو مصالح المستهلك.
- على كل متدخل احترام الزامية أمن المنتوج المعروض للاستهلاك، سيما ما يتعلق مميزاته، تركيبته و تغليفه و شروط تجميده و صيانته .
- تأثير المنتوج على المنتوجات الأخرى، في حالة توقع استعماله مع هذه المنتوجات.
- عرض المنتوج ووسمه و التعليمات المحتملة الخاصة باستعماله و إتلافه و كذا كل الإرشادات الصادرة عن المنتج.
- فئات المستهلكين المعرضين لخطر جسيم نتيجة استعمال المنتوج، خاصة الأطفال. تحدد القواعد التطبيقية في مجال أمن المنتجات عن طريق التنظيم.

الزامية مطابقة المنتوجات:

- يجب أن يلبي كل منتوج معرض للاستهلاك، الرغبات المشروعة المستهلك من حيث طبيعته وصنفه ومشئه ومميزاته الأساسية و تركيبته و نسبة مقوماته الازمة و هوئه و كمياته و قابليته للاستعمال و الأخطار الناجمة عن استعماله.

- كما يجب أن يستجيب المنتوج للرغبات المشروعة للمستهلك من حيث مصدره و النتائج المرجوة منه والمميزات التنظيمية من ناحية تغليفه و تاريخ صنعه و التاريخ الأقصى لاستهلاكه كيفية استعماله شروط حفظه و الاحتياطات المتعلقة بذلك و الرقابة التي أجريت عليه.

الزامية الضمان الخدمة ما بعد البيع:

- يستفيد كل مقتن لأي منتوج سواء كان جهاز أو أداة أو آلة أو مركبة أو أي مادة تجهيزية من الضمان بقوة القانون.

- يمتد هذا الضمان أيضا إلى الخدمات.
- يجب على كل متدخل خلال فترة الضمان المحددة، في حالة ظهور عيب بالمنتج، استبداله أو ارجاع ثمنه، أو تصليح المنتوج أو تعديل الخدمة على نفقه. يستفيد المستهلك من تنفيذ الضمان المنصوص عليه أعلاه دون أعباء إضافية.
- يجب أن تبين بنود و شروط تنفيذ هذه الضمانات في وثيقة مرافقة للمنتوج.
- في إطار خدمة ما بعد البيع ، وبعد انقضاء فترة الضمان المحددة عن طريق التنظيم، أو في كل الحالات التي لا يمكن للضمان أن يلعب دوره، يتبعن على المتدخل المعنى ضمان صيانة و تصليح المنتوج المعروض في السوق.

المصالح المادية و المعنوية للمستهلكين:

- يجب أن لا تمس الخدمة المقدمة للمستهلك بمصلحته المادية و أن لا تسبب له ضرراً معنواً.

جمعيات حماية المستهلكين:

- جمعية حماية المستهلكين هي كل جمعية منشأة طبقاً للقانون، تهدف إلى ضمان حماية المستهلك من خلال إعلامه و تحسيسه و توجيهه و تمثيله.
- يمكن أن يعترف لجمعيات حماية المستهلكين المذكورة في الفقرة أعلاه بالمنفعة العمومية ضمن الشروط و الكيفيات المنصوص عليها في التشريع و التنظيم الساري المفعول.
- بغض النظر عن أحكام المادة الأولى من الأمر رقم 57-71 المؤرخ في 05 أكتوبر 1971 و المتعلق بالمساعدة القضائية، يمكن أن تستفيد جمعيات حماية المستهلكين المعترف لها بالمنفعة العمومية من المساعدة القضائية.
- عندما يتعرض مستهلك أو عدة مستهلكين لأضرار فردية تسبب فيها نفس المتدخل و ذات أصل مشترك، يمكن جمعيات حماية المستهلك أن تتأسس كطرف مدني.

نصائح عملية :

- الوقاية تتطلب تدابير خلال كل مراحل السلسلة الغذائية، بداية من الإنتاج إلى التحويل والتصنيع و تحضير المواد.
- اخذ احتياطات متعددة لتفادي تلف المواد و من ثم المحافظة علة سلامتها.
- تحقق من تاريخ انتهاء صلاحية المواد، للتمكن من استهلاكها
- التبريد الفوري للمواد لعدم قطع سلسلة التبريد، خاصة منها المجمدة، التي يجب أن تشتري في آخر لحظة ووضعها في المبرد مباشرة.
- طهي الأطعمة في درجة حرارة ملائمة.
- احترام القواعد الغذائية للنظافة بالسهر على نظافة الأواني و الأيدي .
- التخلص من كل المصبرات المنتفخة و احترام التعليمات (الحرارة، الوقت) الخاصة بتعقيم مصبرات الاستهلاك.
- حفظ المواد كلا على حدا لتفادي التلف المتقطع و كذا انتشار الجراثيم.