

عبد شرمات  
لطرش ذهبية

جامعة سطيف 1

دور الممارسات الزراعية الجيدة في تحسين قدرة الصناعات الغذائية الجزائرية على الاستجابة للمتطلبات الصحية للمنتجات الزراعية في الأسواق الدولية-نظام التتبع و الهاسب نموذجاً-

## دور الممارسات الزراعية الجيدة في تحسين قدرة الصناعات الغذائية الجزائرية على الاستجابة للمتطلبات الصحية للمنتجات الزراعية في الأسواق الدولية-نظام التتبع و الهاسب نموذجاً-

**ملخص :** تهدف هذه الورقة البحثية إلى إبراز أهمية التزام الصناعات الغذائية الجزائرية بأنظمة الهاسب والتتبع في تحسين فرص وصولها إلى الأسواق الدولية وتسهيل فرص نفاذها إليها من خلال احترام معايير الصحة والصحة النباتية ومعايير سلامة وامن الأغذية التي أضحت من المتطلبات الأساسية في الأسواق الدولية للمنتجات الغذائية. وخلفت الدراسة إلى ضعف قدرة الصناعات الغذائية الجزائرية في الاستجابة لمثل هذه المعايير اعتماداً على مجموعة من المؤشرات الدالة وهو ما يدعو إلى ضرورة تكثيف التوعية والإعلام حول هذه المتطلبات وتشجيع المؤسسات على السرعة في تبنيها.

**الكلمات المفتاح:** اتفاقية الصحة والصحة النباتية، الصناعات الغذائية، نظام الهاسب، نظام التتبع، سلامة الأغذية.

### Summary:

this research aims to highlight the most importance of HACCP and traceability systems in the improvment of algerian agro-industries exports in foriegn markets and faciliating its opportunities to access these markets by respecting sanitary and phytosanitary mesures and food safety standards which have become a basic requirement in the international markets for food products . The research concluded that the algerian agro-industry has'nt the ability to adopte and respond to these norms, which calls for intensifying awareness and information about these requirements and encouraging agro-industries to speed up their adoption.

**Keywords:** sanitary and phytosanitary agreement, agro-industries, HACCP, traceability, food safety.

**تمهيد:** أدى التطور السريع و المتعولم في الاقتصاد الغذائي بعد تحرير التجارة الدولية للمنتجات الزراعية و تزايد حجم الضغوط المفروضة من طرف المستهلكين و حدوث تطورات في علوم وتكنولوجيا الأغذية وتعالى المطالب والالتزامات المتعلقة بالاستدامة البيئية إلى إيجاد عدة اتفاقيات دولية وأنظمة إنتاجية تعنى بسلامة وامن الأغذية. ومن ذلك اتفاقية الصحة والصحة النباتية في إطار المنظمة العالمية للتجارة التي تعنى بفهم اشتراطات تدابير الحماية الغذائية على المستوى الوطني، والقواعد التي تطبق في تجارة الأغذية على المستوى الدولي ، إضافة إلى المواصفات والتوصيات الدولية الصادرة عن هيئة دستور الغذاء المتعلقة بالإضافات الغذائية والبيطرية ومخلفات المبيدات، وبالمثلوات والجوانب التوجيهية الخاصة بممارسات النظافة العامة. وتعد معظم هذه المواصفات مقبولة بموجب اتفاق تدابير الصحة والصحة النباتية، ويعد اعتمادها وتنفيذها ضمن النظم الوطنية للرقابة على الأغذية أمراً جدياً مهماً كونها لا تقتصر على ضمان سلامة الغذاء للمستهلك فقط بل الوصول إلى مستوى تنافسي جيد وتأمين دخول المنتج إلى الأسواق العالمية. لذا أصبحت معظم المؤسسات الغذائية المصدرة تهتم بعملية إنتاج أغذية سليمة وآمنة لتقليل الأخطار بإتباع مبدأ الوقاية طوال سلسلة الإنتاج والتجهيز والتسويق. وذلك باعتماد أسلوب الممارسات الزراعية الجيدة الذي يعد أسلوباً شاملاً ومتكاملاً لمبادئ السلامة والجودة في المنتجات الغذائية ابتداءً من مرحلة الإنتاج وانتهاءً بمرحلة الاستهلاك " من المزرعة إلى المائدة " from farm to fork، حيث يؤدي فيه كل من المنتجين والمحولين والنقلين والبائعين والمستهلكين أدواراً حيوية في ضمان الجودة والسلامة الغذائية، ويتضمن الأسلوب بدوره عدة أساليب وقائية من أهمها نظام تحليل المخاطر ونقاط الرقابة الحرجة (HACCP) الذي يتولى رصد الأخطار الغذائية والرقابة عليها. ونظام التتبع (la traçabilité) الذي يسهل تحسين حماية المستهلكين وينشط الزراعة وصناعة وتجارة الأغذية على المستويين المحلي والدولي.

وفي هذا الإطار تسعى الصناعات الغذائية الجزائرية إلى تحسين قدرتها على استيفاء هذه الاشتراطات التنظيمية المتعلقة بجودة وسلامة الأغذية المطلوبة في الأسواق الدولية، وبناء الثقة والاطمئنان لدى المستوردين والمستهلكين في أن النظم الغذائية التي تعتمد عليها هي نظم سليمة، تتماشى مع تلك التي تتضمنها اتفاقية الصحة والصحة النباتية بهدف تعزيز حصتها في الأسواق الدولية وترقية تنافسيتها فيها.

**إشكالية البحث:** انطلاقاً مما سبق تنبثق إشكالية البحث: كيف يساهم تبني الصناعات الغذائية الجزائرية للممارسات الزراعية الجيدة في تحسين قدرتها على الاستجابة للمتطلبات الصحية للمنتجات الزراعية في الأسواق الدولية؟

**فرضيات البحث:** انطلاقاً من التساؤل الرئيسي يمكن صياغة فرضية البحث كما يلي:

- يساهم تبني الصناعات الغذائية في الجزائر للممارسات الزراعية الجيدة في تحسين قدرتها على الاستجابة للمتطلبات الصحية للمنتجات الزراعية في الأسواق الدولية.

**الأدوات القياسية للبحث:** يعتمد البحث على جمع البيانات والمعلومات المتعلقة بالصناعات الغذائية في الجزائر وربط العلاقة القائمة بين تبني أنظمة الهاسب والتتبع والقدرات التصديرية إلى الأسواق الدولية، اعتمادا على تحليل قيم مجموعة من المؤشرات الدالة. (مؤشر الميزة التنافسية الظاهرة والمكشوفة RCA و مؤشر التوافق مع الطلب العالمي COSIN و مؤشر جودة التصدير، مؤشر جهود التصدير....)

**الخطوات الإجرائية للبحث:** سيتم تقسيم البحث كما يلي:

**1- الصحة و الصحة النباتية في إطار اتفاقية المنظمة العالمية للتجارة؛**

**2- تأثير معايير الصحة والصحة النباتية على فرص نفاذ المنتجات الزراعية الجزائرية إلى الأسواق الدولية؛**

**3- أهمية تطبيق الممارسات الزراعية الجيدة -نظام الهاسب والتتبع - في ترقية القدرات التصديرية للصناعات الغذائية الجزائرية.**

**1- الصحة و الصحة النباتية في إطار اتفاقية المنظمة العالمية للتجارة**

**1-1- أحكام اتفاقية الصحة و الصحة النباتية**

لا تعد إجراءات الصحة والصحة النباتية حديثة العهد في جولة الارغواي، بل شاع استعمالها في إطار الاتفاقيات الثنائية قبل جولة الارغواي غير أنها لم تكن خاضعة للمقاييس الدولية، لذا جاءت أحكام اتفاقية الصحة و الصحة النباتية التي وردت في أربعة عشر مادة و ثلاث ملاحق لتؤكد أهمية هذه التدابير و توضح آليات تطبيقها بشفافية و دون الإضرار بتدفق التجارة الدولية للسلع الزراعية، و ذلك نظرا للترابط الكبير بين المنتجات الزراعية و الغذائية والجوانب الصحية<sup>1</sup>. حيث أشار الاتفاق إلى انه يحق لأي بلد عضو في المنظمة تبني التدابير الضرورية التي يراها ملائمة و مناسبة لحماية حياة و صحة الإنسان و الحيوان و النبات شرط أن تكون متسقة مع أحكام الاتفاق. و تطبق هذه التدابير من أجل<sup>2</sup>:

أ- حماية صحة الإنسان و الحيوان و النبات من المخاطر الناشئة عن انتشار الأمراض.

ب- حماية حياة و صحة الإنسان من المخاطر الناتجة عن الفساد أو التلوث السلعي، تسمم الأغذية و المشروبات.

ج- حماية صحة الإنسان من المخاطر المنتقلة بسبب الأمراض التي تحملها المنتجات الحيوانية و النباتية أو بسبب انتشار الآفات.

و تشمل تدابير حماية الصحة والصحة النباتية كل القوانين و المراسيم و اللوائح التنظيمية و الإجراءات ذات الصلة بالموضوع، بما في ذلك معايير المنتج النهائي وطرق التجهيز والإنتاج والاختبار والمعاينة وإجراءات التصديق و الموافقة، والمتطلبات المناسبة لنقل المنتجات الغذائية و متطلبات التعبئة و الملصقات المبينة للمحتوى و المرتبطة مباشرة بسلامة المواد الغذائية<sup>3</sup>. كما تحدد المستوى المسموح للمبيدات الحشرية والأدوية البيطرية، والمضافات الغذائية المسموح بها، وبعض متطلبات التعبئة والتغليف والعلامات إذا تعلق بمباشرة بسلامة المنتج<sup>4</sup>.

**2-2- شروط تطبيق أحكام اتفاق الصحة و الصحة النباتية**

يشترط على الدول الأعضاء عند تطبيق أحكام و تدابير الاتفاق الالتزام بما يلي:

أ- الاستناد إلى الأدلة العلمية في تطبيق تدابير الصحة و الصحة النباتية

لا يجوز لأي بلد تطبيق تدابير الصحة و الصحة النباتية إلا في إطار الحدود الضرورية للملائمة لحماية صحة الإنسان و الحيوان و النبات، و التي يجب أن يستند تطبيقها إلى المبادئ العلمية و الأوضاع البيئية المناسبة و التوقف عن تطبيقها إذا لم تتوفر الأدلة العلمية الكافية. إضافة إلى ذلك يجب أن يتم تقييم المخاطر بناء على الأدلة العلمية المتاحة من طرق الاختبار و المعاينة الدقيقة<sup>5</sup>، وتقدير التدابير

بالمستوى الكافي الذي يكفل حماية الصحة والصحة النباتية دون المغالاة في تطبيقها، مع مراعاة العوامل الاقتصادية المرتبطة بالموضوع عند تقييم و تنفيذ التدابير الحمائية، و السعي إلى تقليص الآثار السلبية الناتجة عن تطبيق المعايير الحمائية على التجارة إلى أدنى المستويات حتى لا تكون سببا في إعاقه حركتها وانسيابها بشكل حر.

ب- الالتزام بتطبيق تدابير الصحة و الصحة النباتية دون تمييز بين الدول الأعضاء<sup>6</sup>، و أن لا تشكل قيودا على التجارة الدولية مع الأخذ بعين الاعتبار الأوضاع الفنية و الاقتصادية للدول النامية.

ج- التنسيق بين المنظمات الدولية لإعداد معايير الصحة والصحة النباتية، وذلك بتكثيف العمل الجماعي المشترك مع المنظمات الدولية التي لها علاقة بالموضوع وتنسيق نشاطهم لمراجعة وتطوير المعايير و التوصيات بصورة دورية مثل لجنة دستور الغذاء والمكتب الدولي للأمراض الحيوانية و المنظمات الدولية و الجهوية التي تعمل في إطار الاتفاقية الدولية لحماية النباتات<sup>7</sup>.

د- اعتماد مبدأ الشفافية في الإعلام بتدابير الصحة والصحة النباتية، بحث الدول على نشر كل التدابير والتنظيمات المتعلقة بحماية الصحة والصحة النباتية أو أي تعديل أو تغييرات تجريها، و منح فترات زمنية كافية بين النشر والتطبيق لتمكين الدول الأعضاء المصدرة من تكيف منتجاتها مع المعايير الجديدة و متطلبات الحماية في هذه الدول المستوردة<sup>8</sup>. و في إطار التزام الدول الأعضاء بمبدأ الشفافية تلقت المنظمة في سنة 2011 و 2012 ما يقارب 1388 و 1219 إخطار أو إشعار حول التدابير الحمائية المطبقة على التوالي، و التي تضمنت عددا من التدابير التي أجري عليها تغييرات وتعديلات و بذلك يصل إجمالي الإخطارات التي تلقتها المنظمة و المرتبطة بالاتفاق منذ دخوله حيز التنفيذ في 1995 إلى سنة 2012 إلى 14869 إخطارا أو إشعارا<sup>9</sup>. تجدر الإشارة إلى أن الدول الأعضاء قدمت في سنة 2017 حوالي 1500 إخطار حول معايير الصحة والصحة النباتية منها 71 % صدرت من طرف الدول النامية<sup>10</sup>. وكانت هذه الأخيرة منذ سنة 2008 قد قدمت 50 % من الإخطارات المتعلقة بالتنظيمات الجديدة أو المعدلة المتعلقة بصحة وامن المنتجات الغذائية و صحة الحيوانات أو حماية النباتات المؤثرة في التجارة الدولية.

و قد حضيت الدول النامية بمعاملة تمييزية و ذلك بمنحها فترة سنتين لتطبيق أحكام الاتفاقية انطلاقا من دخولها حيز التنفيذ والدول الأقل نموًا فترة 5 سنوات، لتكيف منتجاتها و معاييرها وفقا لمعايير الصحة والصحة النباتية و الاستفادة من المساعدة الفنية نظرا لافتقارها الخبرة الفنية و البنية الأساسية و الموارد اللازمة لتطبيق هذه الأحكام.

هـ- إمكانية تطبيق التدابير المؤقتة لحماية الصحة و الصحة النباتية، في الحالات التالية:

- في حالة عدم توفر الأدلة العلمية الكافية شرط أن يسعى خلال فترة معينة إلى الحصول على معلومات إضافية أكثر موضوعية لتقييم المخاطر وإعادة النظر في التدابير المطبقة. و يسمح ذلك بإعطاء حرية أكبر للدول الأعضاء في تطبيق الاشتراطات الصحية لفترات زمنية قصيرة<sup>11</sup>.

- في حالة تطبيق بلد مستورد على صادرات بلد آخر تدابير وإجراءات لحماية الصحة لا تستند إلى المعايير والإرشادات والتوصيات الدولية المناسبة، يحق للبلد المصدر طلب توضيح للأسباب التي دعت إلى اتخاذ هذا الإجراء وعلى البلد المستورد تبرير ذلك. تجدر الإشارة إلى أن دول الاتحاد الأوروبي في إطار تطبيق مبدأ الحذر للوقاية من المخاطر الناتجة عن الآفات و الأمراض التي تؤثر على حياة وصحة الإنسان و الحيوان والنبات تستند في تطبيق المعايير و التدابير الصحية إلى القانون الفرنسي المعروف بقانون *loi Barnier* الصادر في 2 فيفري 1995 و الذي لا يتلاءم مع معايير و توصيات لجنة دستور الغذاء، وهو ما جعل موقف هذه الدول ضعيفا أمام هيئة تسوية المنازعات حول موضوع تسمين الأبقار بالهرمونات<sup>12</sup>.

و- إجراءات الرقابة و المعاينة و المصادقة

وردت هذه الإجراءات في الملحق الثالث من الاتفاق، وهو ما يبرز أهمية إجراءات المراقبة و إصدار الموافقة أو المصادقة التي تسمح للبلد بالتأكد و ضمان الوفاء بتدابير حماية الصحة والصحة النباتية التي يجب أن تحترم الشروط التالية<sup>13</sup>:

- سرعة تنفيذ التدابير الحمائية و عدم تأخيرها دون مبرر أو التمييز بين المنتجات المحلية و المستوردة .  
- نشر المعلومات حول المدة اللازمة لإنهاء كل إجراء حمائي أو المدة المتوقعة لإنهائه، مع اقتصار المعلومات على ما هو ضروري لإجراء عملية الرقابة و المعاينة و اتخاذ قرار الموافقة و التصديق المناسب، بما في ذلك الموافقة على استخدام المواد المضافة و تحديد المستوى المسموح به في المواد الغذائية و المشروبات و أغذية الحيوانات مع التعهد بالسرية التامة حول المعلومات المتعلقة بالمنتجات المستوردة محل المراقبة أو المعاينة.

- يجب أن تقتصر متطلبات الرقابة و المعاينة و الموافقة على نماذج و عينات معينة من المنتج .  
وأمام تزايد أهمية احترام معايير الصحة والصحة النباتية في التجارة الدولية للمنتجات الزراعية طرحت لجنة الزراعة في منظمة التجارة العالمية في سنة 2017 اقتراح تعزيز المعايير الدولية المتعلقة بالتقليص والحد من بواقي المبيدات الحشرية في تجارة المنتجات الغذائية، لاسيما وان القيود المرتبطة بالمبيدات الحشرية أضحت من أهم مصادر الخلافات التجارية في تجارة المنتجات الزراعية، حيث يسجل سنويا إخطار المنظمة العالمية للتجارة بالخلافات و النزاعات التجارية المرتبطة بموضوع الصحة و الصحة النباتية، وقد قدر عددها سنة 1995 بخلافين فقط ارتفع إلى 31 خلاف سنة 2005، في حين سجل في سنتي 2012 و 2013 حوالي 16 و 24 خلافا تجاريا على التوالي. وفي سنة 2017 تم تسجيل 29 خلافا تجاريا متعلقا بالصحة والصحة النباتية مقابل 2 فقط في سنة 2016. وتجدر الإشارة إلى انه من بين 434 خلافا تجاريا تم تسجيله منذ نشأة المنظمة تم حل 166 خلاف بشكل نهائي و 41 خلاف تم حله بشكل جزئي حيث لم يتم قبول الحل من طرف جميع الأعضاء.

أما بالنظر إلى طبيعة المشاكل التجارية المرتبطة بالصحة و الصحة النباتية حسب موضوع الخلاف، فقد شكلت الخلافات المرتبطة بصحة المنتجات الحيوانية في سنة 2012 و 2013 أكبر نسبة (40 %)، تلتها تلك المتعلقة بصحة المنتجات الغذائية (31 %) و المحافظة على صحة النباتات (24 %) <sup>14</sup>.

## 2- تأثير معايير الصحة والصحة النباتية على فرص نفاذ المنتجات الزراعية الجزائرية إلى الأسواق الدولية

اعتبرت الدراسات الحديثة وفقا لنموذج الجاذبية (le modèle de gravité) الذي طوره كل من Anderson et van wincoop في 2004 أن محددات التدفقات التجارية بين طرفين تعتمد على الحجم الاقتصادي لكلا البلدين و إنتاج البلد المصدر و تنافسية الأسعار في البلدين و المسافة الفاصلة بينهما و الرسوم الجمركية ومدى تعرض المنتجات للتلف السريع، و تم توسيعه ليشمل متغيرات أخرى لم تؤخذ بعين الاعتبار سابقا و تجميعها في متغير ثابت يعطي صورة شاملة حول التكاليف التي تتولد عبر الحدود لذا تعرف ب " آثار الحدود" (effets frontières) و هي تتضمن تكاليف التكيف مع معايير البلد المستورد و تكاليف دراسة السوق و التكاليف غير الرسمية أو ما يعرف بتكاليف المنافسة خارج السعر (la Compétitivité hors prix)، ومن ذلك نوعية البيئة المؤسسية المتعلقة بحرية التجارة و قيام الأعمال و الفساد التي تؤثر بالإيجاب أو بالسلب على التدفقات التجارية، و تم في هذا الإطار إدماج أثر تطبيق المعايير الصحية و الصحة النباتية والمعايير الفنية المعلقة للتجارة. و قد اعتبرت دول الاتحاد الأوروبي من أكثر الدول تطبيقا لآثار الحدود خاصة على وارداتها من الخضار والفواكه . (شكل رقم 1)

يلاحظ من الشكل رقم 1 أن مؤشر آثار الحدود هو سالب في تجارة الخضار و الفواكه للكثير من دول العالم مع دول الاتحاد الأوروبي و من ذلك الجزائر، مما يؤكد تعرض المصدرين إلى الكثير من القيود غير التعريفية عند نفاذ صادراتهم إلى هذه الدول، والتي تسببت في رفع تكاليف النفاذ ( تكاليف غير مرئية les couts non observables) و تعد الالتزامات المرتبطة بالتكيف مع المعايير الفنية و معايير الصحة و الصحة النباتية مثالا جديدا واضحا على هذه القيود و آثار الحدود، التي أضحت تشكل التزامات تفوق في تكلفتها الالتزامات المرتبطة بالرسوم الجمركية و قد تؤدي إلى حصر دخول السلع جزئيا أو كليا إذا لم تتوافر فيها هذه المعايير، حيث أن أكثر من 50 % من الواردات الغذائية على المستوى العالمي تخضع للإجراءات و المقاييس المرتبطة بالصحة و الصحة النباتية و العوائق الفنية

للتجارة، وقد أدت إلى تناقص و اندثار الآثار الناتجة عن التفضيلات التجارية. وهي تشهد تزايداً مستمراً و تشعباً في خصائصها إذ تشمل خصائص المواد الخام التي تدخل في عمليات الإنتاج و تشتط خلوها وعدم احتوائها على بقايا المبيدات و الملوثات والفطريات، إضافة إلى المواصفات المرتبطة بتداول و تخزين المواد الأولية، و كذلك مواصفات العملية التصنيعية وخصائص المياه المستخدمة والمداخل الثانوية للتصنيع و مواصفات المنتجات النهائية و مواد التعبئة و التغليف، ومن ذلك شهادة الايزو 22000. وقد اعتبرت الدراسة التي أجراها (Cadot et Gourdon) بهدف تقدير الأثر الناتج عن تطبيق مختلف أنواع القيود غير التعريفية على صادرات المنتجات الزراعية الغذائية في 2012 على عينة مشكلة من 5000 منتج غذائي مصدرها 30 دولة إفريقية، أن المعايير البيئية والفنية ومعايير الصحة و الصحة النباتية تعد أكبر عائق أمام مصدري الدول الإفريقية، بما في ذلك الجزائر إلى دول منظمة التعاون والتنمية الاقتصادية لا سيما دول الاتحاد الأوروبي والوم ا وأن تأثيرها وتكاليف الامتثال لها تفوق بشكل كبير التكاليف التجارية العادية.

وفي هذا الإطار تضع دول الاتحاد الأوروبي مجموعة من اللوائح المحددة لشروط نفاذ السلع الغذائية إلى أسواقها تحدد فيها مثلاً: نسب استخدام الفلورين و الزئبق في تغذية الحيوانات ومستويات وجود آثار بقايا المبيدات في المنتجات الزراعية، كما تضع معايير لقبول تسويق السلع الزراعية الغذائية و إعادة تدوير النفايات. و غالباً ما أصبحت الدول المتقدمة تعتمد إلى استعمال هذه المعايير كقيد لمنع دخول صادرات الدول النامية إلى أسواقها، حيث " تصدر الو م ا يومياً لوائح و تعليمات و أنظمة لمواصفات واشتراطات صحية للحد من دخول السلع السلع الزراعية إلى أراضيها، و تقوم السوق الأوروبية بالمقابل باتخاذ إجراءات مشابهة". مما يؤدي إلى تقليص فرص نفاذ المنتجات الغذائية إلى الأسواق الدولية بسبب استخدام القيود غير التعريفية كأداة حائية، فقد أكدت دراسة (Cadot et Gourdon) أنه في الوقت الذي تراجع فيه استخدام القيود الكمية وقيود الحظر تزايد استخدام المعايير الفنية و معايير الصحة والصحة النباتية بشكل جد واضح كقيد أمام صادرات الدول الإفريقية إلى الأسواق الدولية، وتسبب الالتزام بتطبيق معايير الصحة والصحة النباتية في رفع أسعار المنتجات الغذائية بمعدل يتراوح بين 12 و 25 % في حين تطبيق القيود الكمية يسمح برفع الأسعار بمحدود لا تتجاوز 19 %. وفي هذا الإطار يشير تقرير تمكين التجارة لسنة 2016 إلى أن من أهم المشاكل التي تواجه الصادرات الجزائرية غير النفطية ومن ذلك الصادرات من المنتجات الغذائية مشكل التعرف على متطلبات واحتياجات المستهلكين في الأسواق الدولية وصعوبة التكيف مع المتطلبات الفنية والمواصفات ومن ذلك المعايير ومواصفات الصحة والصحة النباتية كما يبرزه الشكل رقم 2، حيث تتصف الصناعات الغذائية الجزائرية بمجموعة من الخصائص أضعفت قدرتها على النفاذ إلى الأسواق الدولية والاستجابة لمعايير ومواصفات الصحة والصحة النباتية يمكن حصر أهمها في :

## 2-1-تدني جهود التصدير للصناعات الغذائية الجزائرية وتبعيتها للأسواق الدولية

ارتفعت الصادرات الجزائرية من المنتجات الغذائية من 327 مليون دولار سنة 2016 إلى 348 مليون دولار في سنة 2017 مسجلة نمواً بمعدل 6.42 % مشكلة 1 % من إجمالي الصادرات الجزائرية المقدرة ب 34.7 مليار دولار<sup>15</sup>. ومن أهمها الصادرات من سكر القصب و سكر الشمندر بقيمة 225.46 مليون دولار و صادرات التمور التي ارتفعت من 37.53 مليون دولار سنة 2016 إلى 51.37 مليون دولار سنة 2017<sup>16</sup>. وذلك بالرغم من أن الصناعات الغذائية تعد من أهم الصناعات المعملية التي تشهد معدل نمو مرتفع، فبالرجوع إلى معطيات سنة 2017 سجل ارتفاع معدل نمو الصناعة المعملية ليبلغ 4,4 % مقابل 3,9 % في سنة 2016 وكان توسع النشاط في الصناعة المعملية، مدفوعاً بفرع «الصناعات الغذائية»، الذي سجل معدل نمو قدره 5,7 % في سنة 2017 بقيمة مضافة تُقارب 52 % من القيمة المضافة للصناعة المعملية، ويساهم نشاط الصناعات الغذائية بواقع 65,8 % في نمو هذه الصناعة<sup>17</sup>.

ولكن عند تحليل معدل جهود التصدير  $\text{taux de l'effort a l'exportation}$  والذي يعبر على الحصة المئوية من الإنتاج المحلي الموجه للتصدير إلى الخارج، نجد أنه ضعيف في فرع الصناعات الغذائية حيث قدر ب 2.4 % وهو مشابه وقريب من المعدل

المسجل في فروع الصناعات التحويلية الأخرى، حيث في الصناعات الحديدية لم يتجاوز معدل التصدير 1.6 % من إجمالي إنتاجها في سنة 2016، الصناعات النسيجية والملابس 0.4 % صناعة الجلود والأحذية انخفض معدل التصدير من 37.3 % في سنة 2011 إلى 18.7 % في سنة 2016، صناعة الخشب والورق استقرت عند مستوى 4.7 % الصناعات الأخرى 0.1 %، أما الصناعات الكيماوية والبلاستيكية والمطاط فان معدل جهود التصدير وصل في سنة 2016 إلى مستوى 67.8 % من إجمالي الإنتاج 18.

من جهة أخرى يسجل ارتباط فرع الصناعات الغذائية بالأسواق الدولية في استيراد معدات ومدخلات الإنتاج، حيث ارتفعت الواردات من المنتجات الغذائية في سنة 2017 إلى مستوى 8.437 مليار دولار مقابل 8.223 مليار دولار في سنة 2016 مسجلة ارتفاعا 2.6 % وهي تشكل ب 18.36 % من إجمالي فاتورة الواردات التي قدرت ب 45.957 مليار دولار.

وتتسم هذه المنتجات بارتفاع معدل النفاذ أو الاختراق  $\text{taux de pénétration}$  الذي يشير إلى الحصة المئوية للواردات في تغطية الطلب المحلي خلال الفترة 2011 و 2016، حيث مثل معدل الاختراق لمنتجات الصناعات الغذائية 31.1 % أي أن 31.1 % من الطلب المحلي من المنتجات الغذائية يتم تلبيتها عن طريق المنتجات الغذائية المستوردة في حين تغطي النسبة الأخرى عن طريق الإنتاج المحلي الوطني وهو معدل متوسط نوعا ما مقارنة ببعض الصناعات الأخرى مثل المنتجات المعدنية 87.1 % في سنة 2016، إن تبعية فرع الصناعات الغذائية إلى الأسواق الدولية لتوفير مدخلات الإنتاج والمواد الأولية يعد دليلا على عمق تبعية وارتباط الصناعة التحويلية الغذائية في الجزائر بالأسواق الدولية 19.

## 2-2- ضعف تنافسية فرع الصناعات الغذائية حسب مؤشر الميزة الظاهرة Revealed comparative advantage(RCA):

يشير مؤشر الميزة التنافسية الظاهرة أو المكشوفة للصادرات السلعية إلى ميزة الدول في منتج يميزها عن غيرها من الدول المنتجة للسلع المنافسة، حيث تكون السلعة ذات ميزة نسبية إذا كانت قيمة المؤشر أكبر من 1. وهو يعد من أهم المؤشرات المعتمدة لقياس أهمية السلع المعنية لدولة معينة في الأسواق العالمية، ويتم قياسه اعتمادا على الصيغة التالية:

$$RCA_{ij} = \frac{x_{ij} / X_i}{x_{wj} / X_w}$$

حيث تعني  $(x_{ij})$  و  $(x_{wj})$  الصادرات العالمية و صادرات الدولة من السلعة (j)

كما أن  $(X_i)$ ، و  $(X_w)$  هي الصادرات الكلية للدولة والعالم.

و بالتطبيق على حالة الجزائر، سجل سنة 2015 تراجع في عدد السلع المصدرة إلى 91 سلعة مقابل 108 سلعة في سنة 2005، ومن إجمالي السلع المصدرة لا تمتلك الجزائر ميزة نسبية ظاهرة أو مكشوفة إلا في 6 منتجات فقط منها السكر والحلويات (1.512) والوقود المعدني والزيتون المعدنية (5.263) بالمقابل تمتلك سورية 39 منتج و الأردن و الإمارات 7 منتجات وتونس 28 منتج والمغرب و لبنان 30 منتوجا وهو ما يؤكد أن الصادرات الغذائية الجزائرية لا تمتلك ميزة تؤهلها للمنافسة في الأسواق الدولية، وأن الجزائر تمتلك منتوجا واحدا (السكر و الحلويات) من إجمالي 115 منتوج غذائي مصدر إلى الأسواق الدولية يتمتع بميزة نسبية ظاهرة، ولا تمثل الصادرات من المنتجات الصناعات الغذائية التي تتمتع بهذه الميزة الظاهرة إلا 4,54 % من إجمالي الصادرات الزراعية الغذائية الموجهة إلى الأسواق الدولية (تحتل الجزائر المرتبة 117 عالميا في تصدير المنتجات الزراعية الغذائية)<sup>20</sup>. وفي سنة 2017 امتلكت الجزائر 5 منتجات فقط، ولديها ميزة نسبية واحدة فقط في مجال الصناعات الغذائية وهي تتعلق بمنتجات السكر و الحلويات 2.62 في حين ارتبطت



المنتجات الأخرى بالوقود الحيوي 5.975 المواد الكيميائية غير العضوية 1.689 الأسمدة 2.696 الفلين ومشتقاته 1.369<sup>21</sup>.

### 2-3- ضعف تنافسية فرع الصناعات الغذائية الجزائرية حسب مؤشر اليونيدو (منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية)

أظهر مؤشر تحليل أداء تنافسية القطاع الصناعي لليونيدو CIP في الجزائر لسنة 2018 أنها احتلت المرتبة 94 من أصل 150 دولة. بحصولها على 0.015 % نقطة مقارنة بالمتوسط العالمي المقدر بـ 0.072 % نقطة، إضافة إلى تدني نسبة الصادرات الجزائرية عالية التكنولوجيا التي لا تشكل إلا 0.1 % من إجمالي الصادرات والصادرات ذات التكنولوجيا المتوسطة التي شكلت حوالي 5.9 % في حين لم تتجاوز حصة الصادرات الصناعية ذات المحتوى التكنولوجي المتوسط 0.3 % من إجمالي الصادرات، أما فيما يتعلق بالمؤشرات الفرعية لتنافسية القطاع الصناعي الجزائري فيلخصها الجدول رقم 1.

يلاحظ من الجدول رقم 1 أن هناك ثلاث أبعاد لتنافسية القطاع الصناعي حيث:

- البعد الأول : يتعلق بقدرات الإنتاج و التصدير الصناعي : وهو بدوره يشمل مؤشرين فرعيين هما:

مؤشر القيمة المضافة للفرد الواحد: يلاحظ أن الجزائر احتلت المرتبة 114 و تحصلت على 0.009 نقطة ؛

مؤشر الصادرات الصناعية للفرد الواحد : تحصلت الجزائر على 0.007 و احتلت المرتبة 108 ؛

-البعد الثاني يتعلق بالعمق التكنولوجي وقدرات الارتقاء : و يشمل بدوره المؤشرات الفرعية التالية:

مؤشر مساهمة الصادرات الصناعية إلى إجمالي الناتج المحلي: احتلت الجزائر المرتبة 139 و تحصلت على 0.113 نقطة ؛

مؤشر نسبة الأنشطة متوسطة وعالية التكنولوجيا في إجمالي القيمة المضافة الصناعية : في هذا الإطار تحصلت الجزائر على المرتبة 139 و 0.031؛

مؤشر الكثافة الصناعية: جاءت الجزائر في مرتبة جد متأخرة حيث صنف في المرتبة 146 و تحصلت على 0.072 نقطة؛

مؤشر حصة الصادرات الصناعية إلى إجمالي الصادرات: تبوأ الجزائر المرتبة 122 من أصل 150 و تحصلت على 0.307؛

مؤشر نسبة مساهمة الصادرات ذات المحتوى التكنولوجي المتوسط والمترفع إلى إجمالي الصادرات: احتلت<sup>22</sup> الجزائر المرتبة 133 وتحصلت على 0.065 و هو أقل مقارنة بالمتوسط العالمي المقدر بـ 0.375؛

مؤشر جودة الصادرات الصناعية: تراجع ترتيب الجزائر في هذا المؤشر من المرتبة 135 في سنة 2015 إلى المرتبة 139 في سنة 2016 حيث لم تتحصل إلا على 0.186 نقطة؛

- البعد الثالث: و يتعلق بالأثر العالمي ( المكانة العالمية) و هنا يمكن التمييز بين مؤشرين فرعيين هما:

مؤشر المساهمة في إجمالي القيمة المضافة الصناعية العالمية: جاءت الجزائر في المرتبة 66 عالميا و تحصلت على 0.003 نقطة؛

مؤشر الحصة في إجمالي الصادرات الصناعية العالمية: تبوأ الجزائر المرتبة 70 عالميا في سنة 2016 مقارنة بالمرتبة 69 في سنة 2015؛

إن التتبع الدقيق للمعطيات السابقة يؤكد بشكل واضح وجلي ضعف القدرات التنافسية للصناعة الجزائرية بصفة عامة ومن ذلك الصناعة الغذائية لا سيما إذا تعلق الأمر بالمحتوى التكنولوجي، حيث تحصلت على نقاط جد متدنية في هذا المجال واحتلت مراتب جد متأخرة، وهو ما يجعل مخرجات الصناعات الغذائية في الجزائر غير قادر على المنافسة على المستويين المحلي والدولي، حيث أن معظم الصادرات الغذائية في الجزائر هي صادرات تقليدية أولية لم ترق إلى مستوى الصناعات الغذائية الخدمية واللامادية في الدول المتقدمة agro-tertiaire ، حيث أضحي دور الخدمات جد محوري في التعريف بهذه المنتجات وخصائصها وإيصالها إلى المستهلك عبر شبكة خدمية للتوزيع(النقل، التسويق، الإشهار، البحث و التطوير)<sup>23</sup> ، والتي تتميز بارتفاع مساهمة الخدمة في النظام الغذائي وارتفاع استخدام التكنولوجيا الحيوية اللامادية إلى حوالي 75 % مقارنة بنسبة لا تتعدى 5 % في الزراعة و 25 % في الصناعات الغذائية<sup>24</sup>. فمثلا في

الوم تشكل الخدمة أكثر من 50% من السعر النهائي للمنتجات الغذائية و من ذلك خدمات النقل و التسويق ( يشكل الإشهار لوحده حوالي 10% من سعر المنتج) و الفوائد البنكية والتأمين و هوامش التوزيع و الضرائب والرسوم... (ارتفاع وزن الخدمات في السعر النهائي للمنتج الغذائي) و تنخفض حصة المواد الأولية الزراعية إلى 20% فقط، في حين تشكل تكاليف عملية التحويل الصناعي و التغليف الغذائي 30% من السعر النهائي<sup>25</sup>، كما يسجل ارتفاع المدخلات اللامادية التي تفوق نسبتها 15% من السعر النهائي أمام تراجع المدخلات المادية ( حالة الوم أ). وجاء ذلك نتيجة التزايد الملحوظ في رأس المال اللامادي نتيجة الاعتماد المتنامي على التكنولوجيا الحديثة التي أحدثت تسريعا في عمليات التجديد و تغيرات تكنولوجية عميقة في هيكل الإنتاج<sup>26</sup>، حيث أن الاعتماد على الأسس العلمية في النشاط على مستوى تنسيق الأنشطة و تنظيم المبادلات ساهم في تحسين إنتاجية الصناعات الزراعية الغذائية. وبالإسقاط على حالة الجزائر تبرز خصائص مؤسسات الفرع أنها لم ترق بعد إلى المرحلة الأخيرة أي الصناعات الغذائية الخدمية و أنها لا تزال في مرحلة انتقالية من نظام (زراعي-زراعي) إلى نظام (زراعي-صناعي)، حيث تعتمد بشكل كبير على المدخلات الزراعية في تشكيل القيمة النهائية واندماج ضعيف للخدمات والبحث والتطوير والتكنولوجيا التي لا تتعدى مساهمتها في تشكيل القيمة أو السعر النهائي للمنتج 1% وضعف استخدامها وتوظيفها للتكنولوجيا الحديثة. وهو ما يدعو إلى ضرورة الإسراع في اعتماد إستراتيجية لتنمية القدرات التنافسية لفرع الصناعات الغذائية في الجزائر لجعله قادرا على تجميع وتعميم فرص النفاذ إلى الأسواق الدولية.

## 2-4- ضعف القدرة على التوافق والتكيف مع الطلب العالمي

تقاس قدرة الصادرات على التطابق والتكيف مع متطلبات الأسواق العالمية وفقا لمؤشر التوافق مع الطلب العالمي في الأسواق الدولية  $\text{correspondence index (COSINE)}$  الذي يعد من المؤشرات الهامة في قياس تنافسية الصادرات السلعية، بمعنى هل يتم التصدير بناء على ما تحتاجه الأسواق الدولية أم يتم ذلك عشوائيا؟ وتنحصر قيمته بين 0 و 1 حيث يكون التطابق التام للصادرات السلعية مع الطلب العالمي عند القيمة 1. ويتم حسابه اعتماد على الصيغة التالية:

$$\text{COSINE}_{ik} = \frac{\sum X_{ik} M_{ik}}{\sqrt{\sum X_{ik}^2 \sum M_{ik}^2}}$$

حيث تعني  $(X_{ik})$  صادرات الدولة من السلعة  $(i)$  و تشير  $(k)$  إلى السوق المستهدف. اما  $(M_{ik})$  فهي واردات السوق المستهدف من السلعة  $(i)$ .

و بالرجوع إلى قيمة المؤشر في الجزائر التي بالرغم من ارتفاعها من 0,384 سنة 2002 إلى 0,586، فإن ذلك يؤكد أن المنتجات الغذائية الجزائرية لا تستجيب للمعايير والمواصفات المطلوبة في الأسواق الدولية ومن ذلك معايير الصحة والصحة النباتية، ويرجع ذلك إلى ضعف أنظمة الإنتاج التي تراعي متطلبات البيئة والصحة النباتية وعدم تحكم المنتجات في المعايير والمواصفات القياسية مقارنة بالمنتجات المنافسة لها في الأسواق الدولية<sup>27</sup>.

## 2-5- مؤشر التكامل و الاندماج في الأسواق الدولية Intra-Industry Trade

يقيس مدى اندماج صادرات الدولة مع التجمعات والتكتلات (1975 Grubel – Loyd) و تنحصر قيمته بين الصفر و الواحد الصحيح، ويكون الاندماج كاملا للصادرات السلعية عند القيمة 1. وبحسب:

$$\text{IIT}_i = 1 - \frac{\sum |X_i - M_i|}{\sum (X_i + M_i)}$$



حيث تعني  $(X_i)$  صادرات الدولة من السلعة  $(i)$  إلى الأسواق العالمية. أما  $(M_i)$  فتعني واردات الدولة من السلعة  $(i)$  من الأسواق العالمية.

وتتسم الصادرات الغذائية الجزائرية بضعف اندماجها وتكاملها في الأسواق الدولية بناءً على معطيات مؤشر الاندماج والتكامل في الأسواق الدولية، حيث قدرت قيمة المؤشر بالنسبة للمنتجات الزراعية بـ 0.08 وبمجموعة صناعة الوقود المعدني وبمجموعة المواد الكيميائية بـ 0.12 و بـ 0 في مجموعة آلات النقل و 0.03 حسب مجموعة السلع المصنعة<sup>28</sup> ولا تزال جودة الصادرات الغذائية الجزائرية التي تقاس على أساس قيمة وحدة الصادرات المعدلة لمراعاة المسافة وتكلفة الإنتاج ومحددات التجارة المعتادة. منخفضة جداً. كما يستدل على تنوع الصادرات الغذائية وتطورها باستخدام مؤشر 'التعدد الاقتصادي' الذي يحدد مجموع السلع التي يصدرها البلد على أساس القدرات المستخدمة في إنتاجها مثل الآلات والمكونات الكهربائية والكيميائيات والبحث والتطوير (دراسة hausam and others 2011)، وقد سجل في هذا الإطار انخفاض درجة تعدد الصادرات الغذائية الجزائرية مقارنة ببعض الدول العربية وهو أقل من متوسط اقتصاديات الأسواق الصاعدة والاقتصاديات النامية. كما يبرزه الشكل 3.

### 3-أهمية تطبيق الممارسات الزراعية الجيدة -نظام الهاسب و التتبع - في ترقية القدرات التصديرية للصناعات الغذائية الجزائرية

تخضع تجارة الصناعات الغذائية إلى اتفاقية الصحة والصحة النباتية، وهي تشجع البلدان على مواثمة قوانينها إلى أقصى حد ممكن، من خلال استناد التدابير الصحية على المعايير الدولية ذات الصلة. والمقصود من المواثمة هو تقليص الفروق الغير مجدية بين المعايير التقنية للبلدان والتي من شأنها أن تؤدي إلى الخلافات التجارية. وتعترف اتفاقية الصحة والصحة النباتية بثلاث هيئات دولية للمعايير ككيانات رسمية والتي تعنى بتطوير الصحة المتعلقة بالمعايير، المبادئ التوجيهية والتوصيات<sup>29</sup>:

-المكتب الدولي للأوبئة الحيوانية OIE ؛

-أمانة الاتفاقية الدولية لوقاية النباتات IPPC ؛

-الهيئة المشتركة للدستور الغذاء FAO/WHO Joint Codex Alimentarius Commission.

وتسعى الكثير من الدول إلى تحسين فرص وصول ونفاذ صادراتها من المنتجات الغذائية إلى الأسواق الدولية من خلال التكيف مع متطلبات الصحة والصحة النباتية والحيوانية، وجعل منتجاتها سليمة، صحية وأمنة و تقليل حجم المخاطر المرتبطة بها من تسممات غذائية و تلوث. ويمكن بلوغ هدف تقليل الأخطار بأكفاً طريقة باتباع مبدأ الوقاية طوال سلسلة الإنتاج والتجهيز والتسويق. ولتحقيق أقصى وقاية للمستهلكين يكون من الضروري إدخال مبادئ السلامة والجودة في المنتجات الغذائية ابتداءً من مرحلة الإنتاج وانتهاءً بمرحلة الاستهلاك. ويتطلب ذلك اتباع أسلوب شامل ومتكامل هو أسلوب " من المزرعة إلى المائدة from farm to fork " الذي يؤدي فيه كل من المنتجين والمجهزين والناقلين والبائعين والمستهلكين أدواراً حيوية في ضمان الجودة والسلامة الغذائية. ومن الصعب توفير حماية كافية للمستهلكين بمجرد أخذ العينات من المنتجات النهائية وتحليلها. فإدخال التدابير الوقائية في جميع مراحل سلسلة الإنتاج والتوزيع، بدلاً من الاكتفاء بالتفتيش ورفض المنتجات في المرحلة النهائية، هو الذي يُحقق الفائدة الاقتصادية لأن المنتجات غير السليمة يمكن التعرف عليها منذ بداية السلسلة الغذائية. والإستراتيجية الاقتصادية والفعالة هي تكليف منتجي الأغذية ومختلف العاملين في السلسلة بالمسؤولية الأولى عن السلامة والجودة. ويكون المنظمون الحكوميون مسؤولين عن التدقيق في أداء السلسلة الغذائية من خلال أعمال الرصد والإشراف، وعن تنفيذ الاشتراطات القانونية والتنظيمية. وقد تظهر مصادر الأخطار، و تنخفض جودة الأغذية في عدة نقاط من نقاط السلسلة الغذائية، ومن الصعب اختبار وجود هذه الأخطار أو الوقائع إذ أن ذلك يحمل المؤسسات تكاليف باهظة. ولكن أي أسلوب وقائي ومُحكم لمراقبة العمليات هو أفضل طريقة لتحسين السلامة والجودة الغذائية<sup>30</sup>. فقد لا يمكن تجنب كل الأخطار ولكن من

الممكن تجنب معظمها في السلسلة الغذائية بفضل تطبيق الممارسات الجيدة أي الممارسات الزراعية الجيدة والممارسات الصناعية الجيدة والممارسات الصحية الجيدة. ومن الأساليب الوقائية المهمة التي يمكن تطبيقها في جميع مراحل إنتاج الأغذية وتجهيزها ومناولتها نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ونظام التتبع.

### 3-1- نظام تحليل المخاطر و نقاط التحكم الحرجة (HACCP) Hazard Analysis and Critical Control Point

#### أ- مفهوم نظام تحليل المخاطر و نقاط التحكم الحرجة<sup>31</sup>

يعرف نظام الهاسب على أنه إحدى آليات مراقبة المواد الغذائية بجميع أشكالها خاماً ومصنعة عن طريق تحديد نقاط الخطورة ضمن سلسلة التعامل مع هذه المواد، وأن تكون هذه النقاط أو العناصر في السلسلة تمتاز بأن احتمال تلوث المادة الغذائية عند ورودها بهذه النقطة كبير ويحتاج إلى وضع ضوابط وإجراءات وقائية لمنع حدوث أي مشكلة تؤثر في سلامة المادة الغذائية أثناء خطوات التعامل معها، وعندما تصبح منتجاً نهائياً يقدم للمستهلك وفقاً لمتطلبات هذه النقطة، كما وتغطي هذه الضوابط والإجراءات شروط المؤسسة والمادة الخام واليد العاملة التي لها علاقة بذلك والمخاطر التي يغطيها هذا النظام هي المخاطر البيولوجية والكيميائية والفيزيائية<sup>32</sup>. ويعد النظام نظاماً وقائياً وليس علاجياً وأداة إدارية تساعد العاملين في قطاع سلسلة الغذاء بهدف حماية منتجاتهم من المخاطر ومن ثم تحديد النقاط الحرجة بهدف السيطرة عليها لضمان سلامة المنتج<sup>33</sup>.

ويعتبر نظام تحليل المخاطر و نقاط التحكم الحرجة أحد أنظمة السلامة الغذائية، كونه وسيلة فعالة لضمان سلامة الغذاء عبر كافة مراحل العملية الإنتاجية و مختلف مراحل السلسلة الغذائية التي يمكن أن تظهر بها المخاطر في الأغذية. وهو طريقة علمية نظامية ومنهجية ذات قبول دولي لضمان التصنيع السليم للأغذية والتحكم في المخاطر المحتملة التي تدفع إلى انخفاض الجودة وسلامة المعطيات المتعلقة بالسلسلة الغذائية، بدءاً من استخدام المواد الخام للسلعة مروراً بعملية التخزين والتصنيع وصولاً إلى المنتج النهائي<sup>34</sup>، ومن ذلك المخاطر البيولوجية (ميكروبات) الكيميائية (مبيدات) و الفيزيائية (صدأ، قطع حديد...) و يعد النظام أعلى مرحلة من مراحل تأكيد و ضمان الجودة في أي مؤسسة تعمل في مجال التصنيع الغذائي.

وحسب المادة الثالثة من المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المؤرخ في 11 أبريل 2017 المحدد لشروط وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري في الجزائر، يقصد بنظام تحليل المخاطر ونقط المراقبة الحرجة، مجموع الأعمال والإجراءات المكتوبة التي توضع على مستوى المنشآت لتقييم الأخطار وتحديد النقاط الحرجة التي تهدد النظافة الصحية وامن المواد الغذائية بغرض التحكم فيها<sup>35</sup>. و نظام الهاسب هو من الأنظمة الرقابية المتعامل والمقرر والمعترف بها من الهيئات والمنظمات الدولية المتخصصة بل وأصبح مطلباً من المتطلبات التي يحكم من خلالها على جودة المنشأة الغذائية فهو يجعل المنشأة نفسها تراقب سلسلة إنتاجها ولا تكتفي بفحص المنتج النهائي كما معمول به قبل استعمال هذا النظام. وعليه فنظام الهاسب هو أسلوب يركز أساساً على الإجراءات الوقائية قبل وأثناء وبعد عمليات التصنيع أكثر من تركيزه على اختيار المنتج النهائي وهو نظام قابل للتطوير والتكيف مع أي تغييرات سواء كانت في المعدات، التصميم أو التطورات التقنية<sup>36</sup>. وهو يوفر الإطار المنتظم للتعرف على الأخطار التي تنقلها الأغذية ومكافحة هذه الأخطار ما يجعله أداة أساسية في تحسين سلامة الأغذية.

#### ب- المبادئ الأساسية لنظام الهاسب HACCP التي يجب على الصناعات الغذائية الجزائرية تطبيقها

هناك سبعة مبادئ تلزم الصناعات الغذائية الجزائرية بتطبيقها لإنشاء برنامج تحليل المخاطر و نقاط التحكم الحرجة و هي مبادئ ذات شهرة عالمية تعد ضرورية لإعداد أي خطة جيدة و نظام مراقبة فعال في هذا المجال وهي<sup>37</sup>:

أ- تحليل المخاطر المصاحبة لعملية تصنيع الأغذية و تحديد الخطوات المطلوبة للسيطرة على هذه المخاطر (يقصد بتحليل المخاطر تحديد مواقع الخطر المحتملة بهدف وضع الإجراءات الضرورية للتأكد من سلامة العملية الإنتاجية)؛

ب- تعريف و تحديد نقاط المراقبة الحرجة المصاحبة لمراحل إنتاج الأغذية انطلاقا من المواد الخام إلى عملية المعالجة والتصنيع وصولا إلى مرحلة الاستهلاك (الطبخ، التبريد، التعبئة....)؛

ج- إنشاء الحدود الخاصة بنقاط التحكم الحرجة، باعتماد تدابير وقائية لكل نقطة حرجة تم تحديدها مسبقا، وذكر الحدود المسموح فيها بما في ذلك ما تتضمنه مرحلة التصنيع (حدود السلامة لكل نقطة تحكم حرجة مثل الحرارة أو الرطوبة و نسبة الحموضة)؛

د- مراقبة نقاط التحكم الحرجة، باعتماد قوانين و أساليب محددة لمراقبة نقاط التحكم، و اكتشاف الأخطاء عند هذه النقاط وعملية تنفيذ التدابير الوقائية التي تتضمن تحديد فريق عمل يتولى هذه المهمة و مراقبة طرق تنفيذ الإجراءات الوقائية، على أن يزود النظام متخذي القرار بالمعلومات اللازمة في الوقت المناسب لاتخاذ الفعل التصحيحي؛

هـ- اعتماد الإجراءات التصحيحية اللازمة لمعالجة الأخطاء، والتي تتخذ عند ملاحظة المخاطر أو إذا كانت وقايتها قد تخطت الحدود المسموح بها و المحددة سابقا في المرحلة الثالثة. (تقوم المؤسسة بوضع خطة للإجراءات التصحيحية تتضمن إصلاح سبب الانحراف في حالة وجوده و الاحتفاظ بسجلات للإجراءات التصحيحية المتخذة، إضافة إلى تحديد طريقة التخلص من المنتج غير المطابق للمواصفات)؛

و- تأسيس نظام فعال للتوثيق وحفظ السجلات بإنشاء وثيقة نظام الهاسب، التي تتضمن سجلا شاملا لجميع المخاطر وطرق مراقبتها ومعالجتها، والإجراءات اللازمة التي لا بد من اتخاذها لتصحيح المشاكل و أسماء فريق العمل و وصف المنتج و خريطة تدفق العمليات، يتميز بالتسلسل و الديمومة و سهولة الوصول إليه.

ي- التحقق من صحة عمل النظام و إجراء تحقيق مستمر للتأكد من مواكبة العمليات للتطورات الحاصلة و عملها بصورة سليمة وصحيحة.

### ج- دور نظام الهاسب في ترقية فرص نفاذ الصادرات الغذائية الجزائرية إلى الأسواق الدولية

يعتبر الهاسب من الأنظمة الرقابية المتكاملة المعترف بها من طرف الهيئات والمنظمات العالمية المتخصصة، بل وأصبح متطلبا من المتطلبات التي يحكم من خلالها على جودة الصناعة الغذائية إضافة إلى انه يحقق هدف تنمية الرقابة الذاتية التي أصبحت جد ضرورية، لأن الرقابة الرسمية لا يمكن أن تغطي ويشكل دائم ومستمر جميع ما يحدث بأي مؤسسة تمت مراقبتها وهذا النظام من الأنظمة التي تجعل المؤسسة نفسها تراقب العاملين فيها من خلال السجلات والبيانات التي يتطلب نظام العمل تعبئتها وفي أوقات مختلفة ويتولى متابعة ذلك أشخاص مكلفون من المؤسسة، مما يمكنها من اكتشاف المشكلة قبل حدوثها ويكون دور الهيئات الرقابية الرسمية هو التأكد من القيام بإجراءات الرقابة بنظام الهاسب وفي حال عدم تحقيق ذلك في أي نقطة من النقاط فتعاقب المؤسسة على هذا التقصير ومن هنا سيكون بإمكان المراقب الرسمي التركيز في العملية الرقابية بشكل أدق. وتعتبر هذه النقطة من إيجابيات هذا النظام إضافة إلى إيجابيات أخرى كثيرة من أهمها انه يتعامل رقابيا من منطلق منع حدوث المشكلة والحيلولة دون توفر أسباب حدوثها وليس التعامل مع المشكلة بعد حدوثها كما هو في أنظمة الرقابة الأخرى. كما أن من إيجابياته أيضا انه يأخذ في الاعتبار جميع مصادر الخطر المحتملة سواء كانت طبيعية أو كيميائية أو ميكروبية وفي جميع مراحل التعامل مع المادة الغذائية وفي جانب العائد على المؤسسة فإنه يحقق العديد من الفوائد ويؤدي إلى تقليص التكاليف عن طريق ترشيد موارد الإنفاق وتركيزها على الخطوات المهمة في العملية التصنيعية ويؤدي إلى تقليل الفاقد الذي يحدث خلال مراحل التصنيع المختلفة لأسباب مختلفة<sup>38</sup>. وبذلك يسمح النظام باكتشاف الأخطاء التي يمكن أن تحدث للغذاء في أي مرحلة من مراحل تصنيعه قبل وقوعها ومراقبة هذه العمليات لوضع نظام للمكافحة والوقاية من المخاطر التي تؤثر على سلامة الأغذية، وصحة المستهلك مع التسجيل الدائم و العمل على تطوير النظام باستمرار لتفادي الوقوع في هذه الأخطاء مستقبلا. فهو بذلك نظام وقائي و رقابي في آن واحد يمنع وقوع مشاكل صحية للمستهلكين و يسمح بتقييم أداء المؤسسات الغذائية مما، يمنع تعرض القائمين عليها إلى مشاكل عديدة مع الجهات الرقابية. و يمكن تلخيص أهم فوائد النظام للصناعات الغذائية الجزائرية في ما يلي:

- أ- يسمح بالتخطيط على أساس منع الأخطاء قبل حدوثها بدلا من معالجتها بعد حدوثها<sup>39</sup>؛
- ب- منح الثقة بأن إدارة سلامة الغذاء و جودته في المؤسسة قد كانت فعالة؛
- ج- يتوافق نظام HACCP مع أنظمة إدارة الجودة و يتكامل معها؛ حيث يتكامل نظام الهاسب مع المواصفات الدولية لإدارة سلامة الأغذية ISO 22000 ، بتدريب وتوعية العاملين في سلسلة الغذاء لضمان الجودة والأمان الصحي لجميع المنتجات الغذائية؛
- د- يتميز النظام بالتكامل لذا يمكن تطبيقه في جميع مراحل سلسلة الغذاء و أماكن التصنيع؛
- هـ- يخفف إجمالي التكاليف لإتباعه مبدأ الوقاية من الأخطاء؛
- و- يساعد في زيادة مستوى رضا العميل و يمنح انطبعا جيدا عن المؤسسة و جودة منتجاتها؛
- ي- يساعد على زيادة سلامة الأغذية، و يساعد السلطات التنظيمية في القيام بعمليات التفتيش ويشجع التجارة الدولية عن طريق زيادة الثقة في السلامة الغذائية<sup>40</sup>. فقد أجبرت المؤسسات الغذائية العالمية على اعتماد نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، ليس فقط على مستوى التصنيع بل وعلى مستوى التزويد، النقل والتخزين ومراكز التوزيع، ويعني ذلك أن أغلب الصناعات الغذائية المتدخلة في سلسلة القيمة لتحويل وتسويق المنتجات، تحتاج إلى اعتماد هذا النظام أن أرادت البقاء في النظام التجاري العالمي للمنتجات الغذائية<sup>41</sup>.
- إن تبني هذا النظام يجعل المنتجات الغذائية الجزائرية تكتسي قبولا عالميا، كونه يمنح ضمانا كافيا للمستهلكين لبناء الثقة بأن هذه المنتجات آمنة صحيا، فهو نظام وقائي متكامل يركز على المخاطر البيولوجية والفيزيائية والكيميائية التي يمكن أن تصيب الأغذية وتسبب في تلوثها و فسادها بما يجعلها تشكل خطرا على صحة المستهلك، كما أنه يسعى للرقابة الكاملة و للتحكم في جميع مراحل عملية تصنيع الأغذية و الوقاية من مختلف الملوثات وفحص مواصفات المواد الوسيطة ومتابعة مواصفات التخزين والتوزيع ، و بذلك يشكل ضمانا حقيقيا لجودة المنتجات منذ بداية الإنتاج وعدم الانتظار إلى غاية طرحها ثم إجراء الاختبارات والتحليل اللازمة لمحاولة إثبات جودتها، كونه يسمح بالتعرف على مصادر الأخطاء المحتملة في عملية الإنتاج ومعالجتها باستخدام الوسائل المناسبة لمنع حدوث المخاطر، و يدعم قدرة المؤسسة على السيطرة التامة في عملية الإنتاج وضمان السلامة الغذائية أوالصحية للمنتج النهائي. ويتطلب نجاح تطبيق هذا النظام التزام ومشاركة جميع الادارة والعاملين، وكذلك يتطلب منهجا متعدد التخصصات يشمل خبرات في الزراعة والصحة الحيوانية والإنتاج والكائنات الدقيقة والطب والصحة العامة وتكنولوجيا الأغذية والصحة البيئية والكيمياء لإدارة سلامة الأغذية<sup>42</sup>.
- وعن طريق التزام الصناعات الغذائية بتطبيق نظام الهاسب تزداد فرص التصدير والوصول إلى الأسواق الدولية، لاسيما الأسواق الأكثر استهدافا من طرف المؤسسات الغذائية الجزائرية خاصة بالنسبة للمؤسسات الحاصلة على شهادة سلامة الأغذية ISO 22000، ومن ذلك أسواق دول الاتحاد الأوروبي التي تبنت عن طريق وثيقة الإرشاد التي تحمل عنوان "الأسئلة الرئيسية المتعلقة بمتطلبات الاستيراد والقواعد الجديدة لصحة الأغذية والمراقبة الرسمية للأغذية" الصادرة عن المديرية العامة للصحة وحماية المستهلكين التابعة للمفوضية الأوروبية وضع قواعد جديدة خاصة بصحة الأغذية (1 جانفي 2006 تلزم كل شركات الأغذية أن تنشأ وتطبق وتحافظ على عملية قائمة على مبادئ نظام الهاسب بعد مرحلة الإنتاج الأولي<sup>43</sup>. وبذلك يمكنها الاهتمام بالنظم الرقابية لسلامة الغذاء والعمل على تطويرها لتتواءم مع النظم الرقابية الدولية من حيث الخبرات والمؤهلات والإمكانيات الفنية والعلمية والتكنولوجية ونظم تقييم المخاطر الميكروبيولوجية وتدعيم الاتصالات الدولية عن مخاطر الأغذية والتي تؤثر في سلامتها من ضمان إنتاج أغذية آمنة صحياً والحد من انتشار الأمراض التي تنتقل عن طريق الغذاء مثل أمراض العدوى الغذائية والتسمم الغذائي. وترسيخ مفهوم إدارة سلامة الغذاء والعمل على تطبيق هذا المفهوم بكل دقة وخفض تكاليف الإنتاج من خلال خفض تكاليف فحص الغذاء وتعدد الجهات الرقابية التي تراقب صناعة وسلامة الغذاء. مما يكسب المستهلكين الثقة في الأغذية المتداولة في الأسواق والمنتجة من طرف الصناعات الغذائية المحلية و يهيئ فرصاً لتصديرها للخارج خصوصاً للدول المتقدمة، والعمل على الدخول في اتفاقيات التجارة الدولية<sup>44</sup>.

وتجدر الإشارة إلى أنه من أجل حماية الصحة الغذائية وتشجيع الصناعات الغذائية الجزائرية على احترام المعايير ومواصفات الإنتاج الصحية وضعت الدولة معايير قانونية وتنظيمية لتوفير الرقابة لضمان كل من الإنتاج، النظافة، الجودة، السلامة الغذائية، ووضعت التسهيلات لمؤسسات الصناعات الغذائية؛ وأنشأت العديد من المؤسسات والهيئات والإدارات الوطنية التي تقوم بوضع واعتماد ومراقبة تنفيذ القوانين واللوائح الفنية الخاصة بالمواصفات القياسية للمنتجات الزراعية بالجزائر<sup>45</sup>:

-المركز الوطني لضبط القياس؛

-المركز الجزائري للمراقبة النوعية والتغليف ويهدف إلى : حماية صحة وامن المستهلك ، تحسين نوعية المنتوجات والخدمات، ترقية وتطوير نوعية التغليف، مراقبة النوعية وحماية المستهلك؛

-المركز الوطني لمراقبة وتصديق البذور والشتول وتمثل مهامه في مراقبة حقول البذور والشتائل وتصديق البذور والشتائل القابلة للبيع؛

\_اللجان التقنية لضبط المقياس وتشمل 57 لجنة تعمل في المجال الزراعي الصناعات الغذائية، الصحة الغذائية، اللحوم والمواد المشتقة منها، مواد الصيد البحري، الحليب ومشتقاته، مواد نباتية وزراعية.

### 3-2-التتبع في سلسلة الغذاء La traçabilité

أ- مفهوم التتبع في سلسلة الغذاء

يعرف التتبع بأنه "القدرة على تتبع وتعريف تاريخ وموقع وتطبيق المنتجات والأجزاء والمواد؛ لضمان موثوقية مطالبات الاستدامة في مجالات حقوق الإنسان والعمل (بما في ذلك الصحة والسلامة) والبيئة ومكافحة الفساد"<sup>46</sup>.

ويقصد بالتتبع في سلسلة الغذاء حسب معيار ISO 22000-2005 القدرة على معرفة منشأ و مصدر ومسار أي منتج غذائي سواء كان طازجا أو مصنعا عن طريق البيانات المسجلة، و ذلك بتتبع مختلف مراحل إنتاج وتحويل وتوزيع المنتجات الغذائية على طول سلسلة الغذاء، من مرحلة الإنتاج وحتى نقاط البيع، من خلال إظهار: مصدر المواد الأولية و مورديها، جميع مراحل تصنيع أو تحويل المنتج ومكوناته، مكان تخزين المنتج، مختلف الاختبارات التي أجريت على المنتج و مكوناته، مختلف التجهيزات التي استعملت في نقله وصناعته، طرق توزيع المنتجات الغذائية و العملاء الذين تم تزويدهم بها. ويعد التتبع نظاما شفافا وفعالا ولحظيا لتوفير واسترجاع ولتبادل المعلومات الخاصة بجميع مراحل الإنتاج للمنتج وهو نظام موثق متعارف عليه بين الأطراف المشاركة في سلسلة إمداد الغذاء.

ويتضمن نظام التتبع تحديد مراحل المنتج وعلاقته بالمواد الخام، وسجلات التوريد والتصنيع، حيث يتم في إطار النظام التمييز بين المواد القادمة من الموردين المباشرين وطريق التوزيع الأولي للنتائج النهائي، ولتسهيل عملية تتبع المنتج وإجراء سحب المنتجات يتم تطبيق نظام الترميز العمودي للمنتجات وربطها بقاعدة البيانات الخاصة بالمنتج. كما تحتفظ المؤسسات لفترة محددة من الزمن بسجلات تتبع المنتج لتمكينها من تقييم النظام وضمان إمكانية سحب المنتجات غير الآمنة بسهولة في حالة حدوث مشكلة<sup>47</sup>.

ويمكن التمييز بين نوعين من التتبع في سلسلة الغذاء هما:

-تتبع مدخلات و معطيات الإنتاج، و يتمثل في تتبع مدخلات الإنتاج la traçabilité matière للتعرف على مختلف المدخلات المستعملة ( الأسمدة، البذور، مواد التعبئة المستخدمة أثناء الإنتاج و مصادر الحصول على هذه المدخلات ...) من خلال المعلومات المتعلقة بمصدر المدخلات الزراعية و المواد الأولية، قائمة محددة لمراحل الإنتاج، طرق التوزيع و عرض مفصل للكميات على طول السلسلة، و من جهة أخرى تتبع معطيات الإنتاج la traçabilité des denrées de production بتسجيل و حفظ جميع المعلومات و المعطيات المفيدة ذات العلاقة بالمنتج و طريقة صنعه (طريقة الإنتاج والتوضيب و إعادة التدوير و مختلف المدخلات و الإضافات و الشروط المناخية للإنتاج و الحفظ....)<sup>48</sup>.

-التتبع حسب مسار عملية التصنيع

يمكن إجراء عملية التتبع وفق هذا النوع بأسلوبين مختلفتين، سواء التتبع النازل الذي يسمح بالانطلاق في تحديد توجه المنتج أو مساره منذ نشأته و تصنيعه إلى غاية وصوله إلى نقاط البيع، أو التتبع الصاعد الذي يتم بعكس الحالة الأولى إذ ينطلق من تحديد المنتج في نقاط البيع و البحث عن مراحل توزيعه و تصنيعه و تحديد مصدر المواد الأولية<sup>49</sup>. ويتضمن نظام التتبع إنشاء سجل يتم فيه تبيان مختلف المواد المستخدمة في إنتاج الغذاء، والاحتفاظ بالوثائق والفواتير التي تبين مصدر المواد الأولية الداخلة في التصنيع والفواتير المستخدمة في توزيع وبيع الغذاء والوثائق الأخرى المتعلقة بتواريخ الإنتاج ومعلومات التخزين والتوزيع وعمليات الاسترجاع والنتائج المخبرية.

#### ب- أهمية التتبع في ترقية تنافسية الصناعات الغذائية الجزائرية في الأسواق الدولية

لم يعد مفهوم التتبع يشير إلى تعقب مختلف مراحل الإنتاج و التحويل والتوزيع و غيرها من المراحل التي تمر بها المنتجات الزراعية الغذائية فقط، بل تم توسيعه ليشمل العديد من المفاهيم كآمن وشفافية مصدر المنتجات الغذائية ومشروعية و قانونية المعاملات والصفقات التجارية و جودة المنتجات بصفة عامة.

ولهذا أصبح منهج التتبع من أهم الأدوات التي لا بد من الاعتماد عليها في تسيير فرع الصناعات الغذائية الجزائرية (خاصة نظام التتبع لدول الاتحاد الأوروبي 2002/178)، كونه من أحدث الآليات المعتمدة على المستوى العالمي لتسهيل الحصول على المعلومات الموجهة خاصة إلى المستهلك النهائي و الوصول إلى شفافية المبادلات وسلامة الأغذية مما يقوي ثقة المستهلك في المنتجات الزراعية الغذائية الجزائرية، كما أن تبني أنظمة التتبع في الصناعات الغذائية في فرنسا أصبح إلزاميا انطلاقا من 1 جانفي 2005 التزاما بالتنظيم الأوروبي المتعلق بالتتبع (2002/178)، الذي يطالب بتطبيق نظام التتبع عبر كامل السلسلة الغذائية بهدف توفير المعلومات الدقيقة حول طبيعة المنتجات و مكوناتها، من خلال الملصقات و مختلف المتعاملين والمومنين الفاعلين على طول السلسلة، لذا فإن الصناعات الغذائية في الجزائر ملزمة بتطبيق منهج التتبع و ذلك نظرا لمزاياه المتعددة<sup>50</sup>:

أ- منهج متكامل لفروع التصنيع الغذائي انطلاقا من الإنتاج إلى غاية وصول المنتج إلى المستهلك النهائي (من الحقل إلى المائدة) ؛

ب- توفير و حفظ المعلومات المتعلقة بالمنتج و مراحل التصنيع؛

ج- تسهيل الاتصال بالعملاء و الموردين ومختلف الشركاء الذين هم بحاجة إلى المعلومات المتعلقة بالمنتج و خصائصه النوعية؛ وجميع وحدات سلسلة الغذاء في كل ما يتعلق بسلامة الغذاء، عن طريق نظام التتبع . ويفيد في هذا الشأن نظام

الترميز العمودي ورقم التشغيل على كل منتج بحيث إذا ظهر فساد ما في المنتج يمكن تتبع الخامات الداخلة وإتخاذ الإجراءات النظامية إتجاهه<sup>51</sup>.

د- إضفاء الشفافية بين مختلف المتعاملين في الفرع و التقليل من الممارسات غير القانونية و غير المشروعة؛

هـ- تحديد مسؤولية كل الفاعلين في سلسلة الغذاء بدقة.

- تصبح المؤسسة قادرة على تتبع المنتج الغذائي من خلال خطة التتبع التي تضعها واستدعائه إذا لزم الأمر من الأسواق في حالة عدم استيفائه وتوافقه مع المعايير الموضوعية.

- تطوير سلاسل التوريد استجابة لطلب السوق المحلي والدولي من خلال تعزيز القدرة التنافسية والإنتاجية والامتثال. والمعايير الدولية ومتطلبات التتبع.

- تقديم حلول متكاملة للحد من خسائر ما بعد الحصاد وتحسين كفاءة التكلفة في جميع مراحل سلسلة التوريد.

- تحسين قدرة التوريد من خلال تشجيع الزراعة الجماعية والعنقودية وتعزيز روابط الطلب والعرض

- تحسين كفاءات الموارد البشرية في جميع مراحل سلسلة التوريد من خلال توفير برامج تأهيلية مخصصة ودعم المؤسسات التعليمية لتلبية الطلب على الأعمال.



- تمكين المؤسسة من الحصول على المعلومات الكافية عن تاريخ المواد الخام أثناء عمليات الزراعة عن طريق الاتصال بالموردين.
- امتلاك المؤسسة لمجموعة من الوثائق والسجلات التي تثبت تطبيقها للنظام المتبع؛
- تعزيز القدرة التصديرية للصناعات الغذائية من خلال تعزيز الامتثال لمواصفات الجودة والصحة والصحة النباتية والمتطلبات البيئية كونه يعد مدخلا مهما للتوجه والنفاذ إلى الأسواق الدولية، وأداة لتسيير المخاطر تسمح للمنتجات المعيبة بمعرفة سلسلة المسؤولية la chaine de responsabilité ومعرفة الصناعات المتضررة عبر سلسلة الغذاء عن طريق روابط المتبع.
- الاستجابة لمتطلبات التصدير إلى الأسواق الدولية، ومن ذلك متطلبات التصدير إلى الاتحاد الأوروبي للمنتجات ذات الأصل الحيواني والنباتي، التي تستوجب:
- أن يكون البلد المصدر من ضمن البلدان المرخص لها بتصدير منتجاتها من الأصل الحيواني إلى الاتحاد الأوروبي؛
- السلطات المتخصصة في مراقبة الجودة والشركات يجب أن تكون معتمدة من الاتحاد الأوروبي؛
- وجود سلطات مختصة في مجال الطب البيطري ومعتمدة من طرف الاتحاد الأوروبي.
- التأكد من نظام الاسترسال لكل المنتجات من الأصل الحيواني على جميع مستويات الحلقة (مواد العلف، الإنتاج، المسالخ، التحويل، النقل) وذلك عند الاستيراد والتوزيع طبقا لنظام GLOBAL GAP وتبعا لذلك فإن القانون الأوروبي في مجال المنتجات من الأصل الحيواني يفرض على البلدان المصدرة أن تكون الكشوفات والتحليلات صادرة عن مخابر معتمدة 52.
- قبل أن يتم إدخال المنتجات، يجب أن تمثل المنتجات من أصل نباتي أو غيرها إلى مقتضيات الصحة النباتية.
- الامتثال إلى مقتضيات الاتحاد الأوروبي في مجال غير الصحة النباتية، والذي يتم عادة من طرف هيئات غير حكومية يسمح لها أن تبدي موافقتها لإدخال الغذاء إلى الاتحاد الأوروبي وذلك بناء على الضمانات التي يقدمها المستورد.
- مشاركة المخابر في التحقق في الامتثال مع المعايير الغذائية /882 (EC) ، ويمكن أن تكون هذه المخابر خاصة والتي تم تعيينها من طرف الهيئات الرسمية للمراقبة لغرض التحقق من مدى الامتثال لمعايير الاتحاد الأوروبي الغذائية 53.
- تبادل الخبرات والمعرفة على المستوى الإقليمي بشأن المتبع والمعايير ذات الصلة ونقل التكنولوجيات المتقدمة في مجال الصناعات الغذائية.
- رفع ثقة المستهلكين: يمكن أن يساعد استخدام ممارسات المتبع في الصناعات الغذائية في تعزيز ثقة المستهلكين، من خلال التحقق من سلامة المنتجات الغذائية وتحديد اهتمامهم بالمؤسسة ومنتجاتها، مما يؤدي إلى زيادة مكاسبها التجارية.
- الكشف المبكر عن الأخطاء: بالنظر إلى الاتجاهات المتزايدة لمعايير الاستدامة عبر الصناعات، فإن الصناعات الغذائية التي تستخدم ممارسات المتبع تكون قادرة على تحديد الأخطاء في نظم الاستدامة، مما يساعدها على تنفيذ الإجراءات التصحيحية في مرحلة مبكرة جدا وطرح منتجات سليمة وآمنة تستجيب إلى المعايير الصحية.
- و لضمان سلامة الأغذية وصحة المستهلكين أصدرت الجزائر جملة من القوانين تتماشى مع تطورات المعايير الدولية المتعلقة بالمتبع، منها قانون حماية المستهلك ومحاربة الغش الذي يطالب المؤسسات بأولية ضمان سلامة المنتجات الغذائية وجودتها وحقوق المستهلكين في التعرف على مختلف المعلومات المتعلقة بالمنتج الغذائي، ومنحهم ضمانات حول سلامتها بتطبيق نظام المتبع في المؤسسة بصورة شفافة كأداة تسمح لها بالحصول على ثقة المستهلك وتحسين سمعتها. وقد وضع القانون رقم 09-03 المتعلق بأمن المنتجات الغذائية وجودتها في الجزائر أهمية المتبع في الصناعات الغذائية كمنهج يضمن أمن وصحة وسلامة الأغذية الموجهة إلى المستهلكين، إلا أن تطبيقه يظل في مراحل جد متأخرة وهو اختياري بالنسبة للمهنيين في فرع الصناعات الغذائية ، وهو ما يجعل المؤسسات مطالبة بالالتزام بتطبيق الممارسات الصحية الجيدة واعتماد منهج المتبع الذي يعد أداة لتسيير المخاطر كونه يسمح بتأمين التعرف على مصدر المنتجات التي تتماشى مع المتطلبات الصحية والمستهلكين من خلال تعقب مختلف مراحل الإنتاج، التحويل والتوزيع ومنافذ إيصال الغذاء إلى المستهلك، أيضا توفير المعلومات المتعلقة بتعريف المنتجات والمدخلات ومصادر الحصول عليها واتجاهاتها.

كما أن تتبع المنتجات وعملية تعريفها وتوسيمها باستخدام بطاقة البيان (البطاقة الغذائية) يشكل أحد الأدوات الرئيسية للاستجابة لمتطلبات الشفافية، والتعامل مع الحوادث، وتلبية لضرورة توفر البيانات اللازمة على المنتجات الغذائية في نقاط البيع بالأسواق والتي توضح مصدر المنتجات والجهة المرسل لها وذلك إلى شخص أو منشأة في السلسلة الغذائية (المعلومات عن خطوة إلى الورا وخضوة إلى الأمام) أي توضيح الخطوة السابقة والخطوة اللاحقة - حركة المنتج في كافة مراحل السلسلة الغذائية.

وقد أصبح التتبع في الصناعات الغذائية الجزائرية مطلباً ضرورياً لمواجهة معوقات النفاذ والوصول إلى الأسواق الدولية، حيث تفرض العديد من الدول تقديم الضمانات الرسمية من الدول المصدرة المتعلقة بمهوية وسلامة المنتجات الغذائية. وذلك بهدف حماية صحة الإنسان والحيوان والنبات، و يعد ذلك انسجاماً مع مبادئ وأحكام اتفاقية الصحة والصحة النباتية للمنظمة العالمية للتجارة، حيث تنص الأحكام الرئيسية لاتفاقية المنظمة المتعلقة بالتتبع على:

- توفر المبررات العلمية للتدابير المتخذة على الصعيد الوطني (الفقرة 22 من اتفاقية SPS) ؛  
- بناء التدابير الوطنية بالاعتماد على المواصفات العالمية ذات الصلة عند توافرها، إلا إذا كانت هذه المواصفات لا تحقق مستوى الحماية المناسب للدولة (الفقرة 1، 3 من اتفاقية SPS)؛

- ألا تميز التدابير الوطنية تفضيلاً بين الدول، وألا تشكل عوائق خفية للتجارة (الفقرة 2.3 والفقرة 2.4 من اتفاقية SPS)؛  
- إقرار مفهوم التكافؤ (الفقرة 1.4 من اتفاقية SPS)؛

وفي هذا الإطار وضعت دول الاتحاد الأوروبي الدليل الأوروبي المتعلق بتصنيع وتركيب واسترجاع مواد التعبئة والتغليف والتي يلتزم بها المنتجين والمستوردين اعتباراً من 1998 والتي ينتقل تأثيرها لمصدري الدول النامية ومنها الجزائر ما يلي:

أ - يحظر استخدام المكونات السامة من مادة خطرة وإنبعاثات في تصنيع العبوة سواء كانت عبوات النقل أو عبوات البيع؛  
ب - ضمان مستوى ضروري من السلامة والصحة والأمان في تصميم العبوة بما يحقق سلامة المستهلك؛  
ج - ينبغي أن تكون العبوة منتجة ومتداولة على نحو يسمح بالتدوير أو إعادة الاستخدام أو الاسترجاع مع تحجيم الأثر البيئي على الصحة وعلى الأفراد القائمين بالعمل؛

د - ينبغي أن تصنع العبوات بحيث تحتوي على نسبة معينة من وزنها كمواقد قابلة للتدوير، وهذه النسب تختلف من مادة إلى أخرى كالزجاج والصفائح والألمونيوم والورق المقوى والكرتون والمواد التركيبية والتغليفية، و المبدأ في هذه الضوابط هو نظام إرجاع العبوات للمستورد وبحيث يتولى استيفاء هذه الشروط وهو ما يعني انتقال العبء للمصدر الأجنبي<sup>54</sup>.

وقد حددت هيئة دستور الغذاء *codex alimentarius* مجموعة من المبادئ لمساعدة السلطات المختصة على تطبيق تتبع المنتجات كأداة تستخدم في أنظمة التفتيش وأنظمة منح الشهادات، لغرض حماية المستهلكين من مخاطر الأمراض المنتقلة بواسطة الأغذية والعش التجاري، وأنه لا بد من الاستناد إلى أدوات أساسية بهدف تتبع المواد الغذائية والأعلاف تشمل:

- تصريح المورد بأن المواد الخام تحقق المواصفات المحددة؛  
- إدراج متطلبات توريد المواد أو مكونات المواد في نظام الإدارة المبني على تحليل المخاطر الخاص بالمصنع؛  
- تحديد أرقام الدفعات؛

- سجلات الحركة للمواد أو المنتجات ضمن مؤسسات التجهيز أو في التعاملات فيما بين المؤسسات؛  
- وثائق الاستحقاق أو سجلات الجرد، التي تتضمن معلومات متعلقة بحالة المواد أو المنتجات فيما يختص بالملائمة للغرض وأهليتها لدخول السوق الذي تعبر إليه سلسلة التصنيع أو التصدير؛

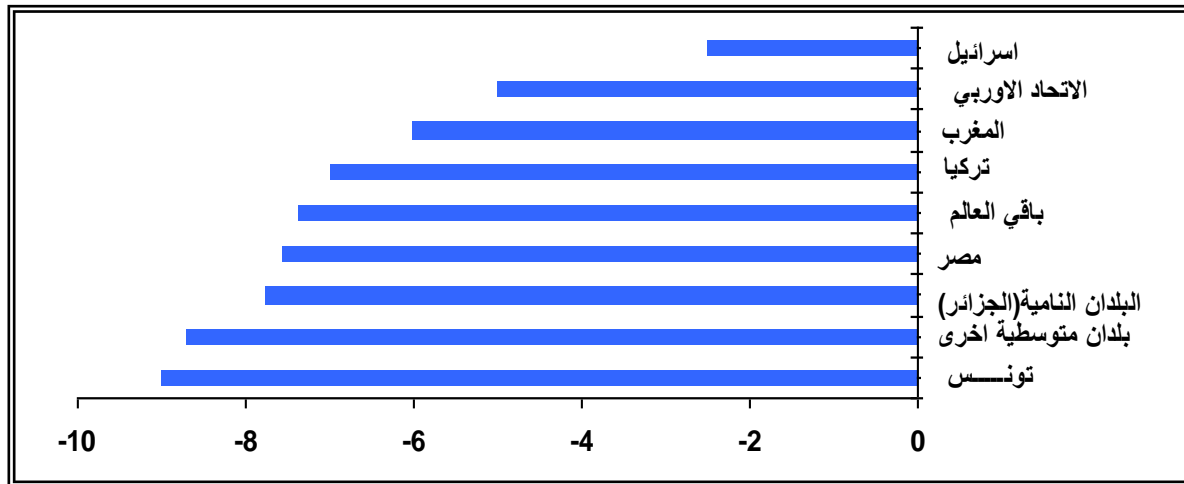
- الاستناد إلى المبررات الموضوعية والحجج المقنعة التي تتصل فعلا بحماية صحة المستهلك والحيوان والنبات عند فرض متطلبات التتبع من قبل الدول على المصدرين لان هذه الأنظمة والاعتبارات التي لا تتعلق بسلامة الأغذية يمكن أن تتسبب في تكلفة إضافية عالية على المنتج يتحملها المستهلك في النهاية<sup>55</sup>.

**خاتمة:** من خلال هذه الدراسة يمكن القول انه بالرغم من تعدد القوانين التي تطالب الصناعات الغذائية الجزائرية باحترام قواعد السلامة الغذائية على مستوى الإنتاج والاستيراد والتوزيع والبيع وتخزين و نقل المنتجات الغذائية، وتطبيق نظام HACCP و نظام التتبع لتسهيل فرص وصولها إلى الأسواق الدولية والاستجابة لمتطلبات الصحة والصحة النباتية والحيوانية، إلا أنه لم يتم تعميم استعمالها بشكل كبير لأن معظم المؤسسات لا تمتلك الوسائل الكافية لتطبيقها، ولا تمتلك إدارة متخصصة لضمان جودة مخرجاتها، كما أن بعضها يجهل القوانين و المواصفات سواء المحلية أو الدولية ذات العلاقة بجودة الأغذية ( الحاسب و التتبع)، وهو ما يجعلها تجد صعوبة كبيرة في تصدير منتجاتها خاصة في الأسواق الدولية التي يرتقي فيها دور جمعيات حماية المستهلك وصحته وصحة الحيوان والنبات و وعي المستهلك بضرورة سلامة الأغذية . إن هذه الوضعية تجعل الصناعات الغذائية الجزائرية مطالبة بتبني هذه المفاهيم والتعرف على هذه المواصفات للارتقاء بجودة وسلامة منتجاتها الغذائية وتسهيل الترويج لها، ويتطلب ذلك:

- تعزيز الجوانب القانونية المتعلقة بالملصقات والصحة والسلامة الغذائية، وأنظمة الحاسب والتتبع والرقابة على الأغذية؛
- تقوية نظام الإعلام الاقتصادي الذي يسمح بسرعة تدفق المعلومات المتعلقة بهذه المواصفات إلى الصناعات الغذائية الجزائرية؛
- تأهيل وتكوين العنصر البشري وتعريفه بمتطلبات الصحة والصحة النباتية وسلامة الأغذية وأهمية تطبيق أنظمة الممارسات الزراعية الجيدة؛

### ملحق الجداول والأشكال البيانية

شكل رقم 1: تأثير مؤشر آثار الحدود المطبقة في دول الإتحاد الأوروبي على تجارة الخضار والفواكه

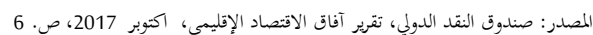


شكل رقم 2: دور المعايير والمواصفات الدولية في عرقلة الصادرات الجزائرية إلى الأسواق الدولية

Source: World Economic Forum, Executive Opinion Survey 2015



(صفر إلى ٢، ١، الأعلى أفضل)  
١٩٩٥



جدول رقم 1: تنافسية الصناعات الغذائية في الجزائر حسب مؤشر اليونيدو

|   | Rank 2016 | Score 2016 | World Average | Rank 2015 | Trend 1990 2016 |
|---|-----------|------------|---------------|-----------|-----------------|
| <b>Competitive Industrial Performance Index</b>                             | 94        | 0.015      | 0.072         | 94 →      |                 |
| Manufacturing Value Added Indexes   |           |            |               |           |                 |
| Manufacturing Value Added per Capita Index                                  | 114       | 0.009      | 0.096         | 115       |                 |
| Share of Manufacturing Value Added in GDP Index                             | 139       | 0.113      | 0.342         | 139       |                 |
| Share of Medium and High-Tech Activities in Total Manufacturing Value Added | 139       | 0.031      | 0.309         | 139       |                 |
| Industrialization Intensity Index   | 146       | 0.072      | 0.326         | 147       |                 |
| Share of World Manufacturing Value Added Index                              | 66        | 0.003      | 0.027         | 66        |                 |
| Manufacturing Export Indexes  |           |            |               |           |                 |
| Manufacturing Export per Capita Index                                       | 108       | 0.007      | 0.103         | 103       |                 |
| Share of Manufacturing Exports in Total Exports                             | 122       | 0.307      | 0.625         | 117       |                 |
| Share of Medium and High-Tech Activities in Total Manufacturing Export      | 133       | 0.065      | 0.375         | 138       |                 |
| Index Industrial Export Quality Index                                       | 139       | 0.186      | 0.500         | 135       |                 |
| Share in World Manufacturing Export Index                                   | 70        | 0.004      | 0.039         | 69        |                 |

### الإحالات والمراجع :

166

- بلعة جويده، القدرة التنافسية للاقتصاد الجزائري في ظل الانضمام إلى المنظمة العالمية للتجارة، مجلة العلوم الاقتصادية و علوم التسيير، كلية العلوم الاقتصادية و التجارية و علوم التسيير، جامعة فرحات عباس، سطيف، العدد 10، 2010، ص. 239

2 Rapport annuel de l'OMC, 2018 , P.75

3- بحاجيرات لال داس، منظمة التجارة العالمية، تعريب: رضا عبد السلام، دار المريح للنشر، الرياض، 2006، ص.170

-Résultats des négociations commerciales multilatérales du cycle d'Uruguay, texte juridiques, le secrétariat du GATT, mai 1994, Genève, suisse, p.73

4الدراسة الإقليمية حول فرص التكامل والشراكة المتاحة في قطاع الصناعات الغذائية بين الدول الأعضاء في اتفاقية أغادير يونيو 2015 ، ص. 52

5 Rapport annuel de l'OMC, 2018 , P.75

6عادل المهدي، عولمة النظام الاقتصادي العالمي و منظمة التجارة العالمية، الدار المصرية اللبنانية، 2004، ص.222

7 Mesures sanitaires et phytosanitaires, la série des accords de l'OMC, p.33

-Résultats des négociations commerciales multilatérales du cycle d'Uruguay, p.74

8 Linda Fulponi, Matthew Shearer, Juliana Almeida, regional trade agreements treatment of agriculture, OECD FOOD AGRICULTURE AND FISHERIES WORKING PAPER N 44, OECD 2011, P.33

9 Organisation mondiale du commerce, rapport annuel 2013, p.43

10 Rapport annuel de l'OMC, 2018 , P.75

11 بحاجيرات لال داس، منظمة التجارة العالمية، تعريب: رضا عبد السلام، دار المريح للنشر، الرياض، 2006، ص.172

12 Annie Krieger – Krynicky, l'organisation mondiale du commerce, 2e édition Vuibert, mai 2005

, p.123

13 الملحق الثالث من اتفاقية الصحة و الصحة النباتية و الذي جاء بعنوان: إجراءات الرقابة و المعاينة و الموافقة أو المصادقة.

14 Organisation mondiale du commerce, rapport annuel 2014, p.51

15 STATISTIQUES DU COMMERCE EXTERIEUR DE L'ALGERIE (Période : Année 2017)

Centre National de l'Informatique et des Statistiques P.16

16STATISTIQUES DU COMMERCE EXTERIEUR DE L'ALGERIE (Période : Année 2017)

Centre National de l'Informatique et des Statistiques P.11

17 تقرير بنك الجزائر، 2016، ص.22

18 évolution des échanges extérieurs de marchandises de 2011 a2016, collection statistiques n 205 , 2017 , p. 89

19 évolution des échanges extérieurs de marchandises de 2011 a2016, collection statistiques n 205 , 2017 , p. 89

20صندوق النقد العربي، 2015، ص. 84

21صندوق النقد العربي، نشرة إحصائيات تنافسية التجارة العربية الإجمالية والبيئية، العدد السادس، 2018، ص. 72

22

23 Kheladi mokhtar, L'industrie agroalimentaire : Réalité, Enjeux et Problèmes, Colloque internationale

L'importance de l'économie industrielle dans la conception et la conduite des politiques industrielles dans les économies émergentes, Biskra le 2 et 3 décembre 2008, p.8

24 stratégie nationale de développement des industries agroalimentaires, document de référence, ministère de l'industrie et de la promotion des investissements, mars 2010, p.25

25 Abdelhamid Bencharif et jean Rastoin, concepts et méthodes de l'analyse de filières agroalimentaires : application par la chaine globale de valeur au cas des blés en Algérie, working paper N7, CIHEAM, 2007 ,p.8

26 Les future agricoles et alimentaires en méditerranée, Méditera, CIHEAM, 2008, p. 122

27صندوق النقد العربي، إحصاءات تنافسية التجارة العربية الإجمالية و البيئية، 2015، ص. 84

28صندوق النقد العربي، 2015، ص.35.

29الدراسة الإقليمية حول فرص التكامل والشراكة المتاحة في قطاع الصناعات الغذائية بين الدول الأعضاء في اتفاقية أغادير يونيو 2015 ، ص. 52

30 <http://www.fao.org/3/y8705a01.htm>

31المناسب ليس معيار كمعايير الجودة ISO و إنما هو منهج أو طريقة فقط وهو نظام مشتق من جزئين:

- تحليل مصدر الخطر: HA (hazard analysis): هي عملية تجميع وتنظيم المعلومات عن مصادر الخطر المتعلقة بغذاء معين.

- نقاط التحكم الحرجة CCP (critical control point): هي النقاط التي يجب عند بلوغها تطبيق الرقابة و السيطرة لمنع وجود أي خطر غذائي أو التقليل منه.

- 32 عامر عبد الرحمن الشيخ ظاهر، صحة الغذاء، الجزء النظري، جامعة بغداد، كلية الزراعة، قسم علوم الأغذية، 2017، ص، 120
- 33 المنظمة العربية للتنمية الصناعية والتعدين، دليل تطبيقات الإنتاج الأنظف في الصناعات الغذائية، إدارة التنمية الصناعية، افريل 2017، ص. 64
- 34 م.غ. احمد العداريه، ما هو الحاسب، نشرة دليلى إلى غذاء امن، نشرة دورية تصدر عن المؤسسة العامة للغذاء و الدواء ، الأردن، العدد الرابع، ، 2009، ص. 24
- 35 المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المؤرخ في 11 افريل 2017 احدد لشروط وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري
- 36 عامر عبد الرحمن الشيخ ظاهر، صحة الغذاء، الجزء النظري، جامعة بغداد، كلية الزراعة، قسم علوم الأغذية، 2017، ص، 120
- 37 Les petites et moyennes entreprises alimentaires à l'heure de la qualité, ONUDI, vienne 2005, p.31
- المنظمة العربية للتنمية الصناعية والتعدين، دليل تطبيقات الإنتاج الأنظف في الصناعات الغذائية، إدارة التنمية الصناعية، افريل 2017، ص. 66
- 38 سامية سرحان، اثر المتطلبات البيئية للتعبئة والتغليف على صادرات الجزائر من المنتجات الغذائية، اطروحة دكتوراه، سطيف، 2016-2017، ص. 70
- 39 محفوظ احمد جودة، إدارة الجودة الشاملة، دار وائل للنشر و التوزيع، الطبعة الأولى، 2004، الأردن، ص. 322
- 40 داني الكبير نصيرة، الحاجة إلى تطبيق نظام ال HACCP و ISO 22000 في الصناعات الغذائية الجزائرية، ص. 10
- 41 الدراسة الإقليمية حول فرص التكامل والشراكة المتاحة في قطاع الصناعات الغذائية بين الدول الأعضاء في اتفاقية أغادير يونيو 2015، ص. 55
- 42 داني الكبير نصيرة، الحاجة الى تطبيق نظام ال HACCP و ISO 22000 في الصناعات الغذائية الجزائرية، ص. 10
- 43 مركز التجارة الدولي، إدارة جودة التصدير، دليل الشركات المصدرة الصغيرة و متوسطة الحجم، جنيف، سويسرا، الطبعة الثانية، 2011، ص. 131
- 44 المنظمة العربية للتنمية الصناعية والتعدين، دليل تطبيقات الإنتاج الأنظف في الصناعات الغذائية، إدارة التنمية الصناعية، افريل 2017، ص. 55
- 45 داني الكبير نصيرة، الحاجة إلى تطبيق نظام ال HACCP و ISO 22000 في الصناعات الغذائية الجزائرية، جامعة سيدي بلعباس، ص. 15
- 46 <https://permaculturearabia.org/2017/10/26/%D9%81%D9%88%D8%A7%D8%A6%D8%AF-%D8%AA%D9%82%D9%86%D9%8A%D8%A9-%D8%A7%D9%84%D8%AA%D8%AA%D8%A8%D8%B9-%D8%A7%D9%84%D8%B2%D8%B1%D8%A7%D8%B9%D9%8A%D8%A9-%D9%81%D9%8A-%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%B2%D8%A7%D8%B1/>
- 47 المملكة العربية السعودية، دليل خطة عمل الرقابة الصحية وفق نظام إدارة سلامة الغذاء، 2014، ص. 40
- 48 دليل المواصفات الزراعية الجيدة في الوطن العربي، المنظمة العربية للتنمية الزراعية، الخرطوم، ديسمبر 2007، ص. 25
- 49 Manuel traçabilité de la filière boisson, association des producteurs algériens de boissons, APAB, 2010, p.18
- 50 Journée nationale de normalisation, cas d'expérience traçabilité et labellisation, Algérie, décembre 2010, p.20
- 51 المنظمة العربية للتنمية الصناعية والتعدين، دليل تطبيقات الإنتاج الأنظف في الصناعات الغذائية، إدارة التنمية الصناعية، افريل 2017، ص. 56
- 52 الدراسة الإقليمية حول فرص التكامل والشراكة المتاحة في قطاع الصناعات الغذائية بين الدول الأعضاء في اتفاقية أغادير يونيو 2015، ص. 55
- 53 الدراسة الإقليمية حول فرص التكامل والشراكة المتاحة في قطاع الصناعات الغذائية بين الدول الأعضاء في اتفاقية أغادير يونيو 2015، ص. 55
- 54 بوعظم كمال أ. سامية سرحان، أهمية الالتزام بالمعايير البيئية للتعبئة والتغليف بالنسبة للصادرات الجزائرية، مجلة تنمية الموارد البشرية - العدد الثاني عشر - جوان 2016، ص. 106
- 55 سياسة الزراعة وسلامة الغذاء بامارة ابوظبي، جهاز ابو ظبي للرقابة الغذائية، ص، 48