# حماية المستهلك

Protection du Consommateur

الطوابعية 2017

PHILATELIE 2017

إصدار

N° : 04/2017/04 رقم:

EMISSION

# حماية المستهلك

## الوقاية من التسممات الغذائية

يتمثل التسمم الغذائي في ظهور التهاب أو اضطراب في الجسم بعد تناول أطعمة ملوثة بعوامل بكتيرية أو مادة سامة.
تكون التسممات الغذائية متفاوتة الخطورة ، وتمتد ما تسبب في مضاعفات على مستوى الكلى و تؤدي إلى الوفاة .
يتم التسمم الغذائي عن تلوث الأطعمة ب: بكتيريا، فيروسات، فطريات و طفيليات.
و يمكن أن يكون سبب التسممات الغذائية هو تناول مواد سامة مثل: فطريات سامة ، ثمرة عبيبة ، نباتات سامة وكذا الطهيات الناجمة عن ملامسة البوانير للمواد الإنسانية و المنتوجات الناتجة عن الزراعة.
ومن جهة أخرى قد تضاف بعض العوامل من التسمم الغذائي :

- عدم احترام تواريخ نهاية الصلاحية
- عدم احترام درجات الحرارة عند التخزين
- انقطاع سلسلة التبريد
- استهلاك أغذية ظلت لفترة طويلة جدا في مكان ساخن
- الطهي غير السليم للأغذية

لمواجهة مشاكل التسممات الغذائية المسجلة كل سنة و التي تعد نتائجها من الناحية الصحية والاقتصادية وخيمة،يعلن مختلف الفاعلين المعنيين بهذه الإشكالية عن إرادتهم القوية في تعزيز التدابير المتعلقة بالأمن الصحي وجودة الأغذية من خلال وضع إطار تشريعي وتنظيمي و مؤسساتي يتماشى و المعايير الدولية للنظافة والسلامة .
إن سلامة الأغذية تستدعي تدخل مختلف القطاعات الوزاريا( الصحة، التجارة، الفلاحة،...) وقطاع الأغذية الزراعية (المنتجون، المحولون و التجار) و جمعيات حماية المستهلك و كذا المستهلك نفسه.
في هذا الإطار، تنظم وزارة التجارة ،كل سنة، بالتعاون مع جمعيات حماية المستهلك أيام وطنية تحسيسية و توعوية للوقاية من التسممات الغذائية .

## مكافحة التبذير الغذائي

يسبب السلوك الاستهلاكي الذي استقر في المجتمع الجزائري نتائج و خيمة على البلد، بالإضافة إلى تقلبات الأسعار واختلال السوق وعدم استقرارها. أدى الاستهلاك المفرط للأسر بروز ظاهرة جديدة لم تكن معروفة في الماضي:التبذير الذي اخذ أبعادا مقلقة خاصة مع اقتراب شهر رمضان و موسم الصيف.
على الرغم من كل المجهودات المبذولة من طرف مختلف الفاعلين ، يقع التبذير الغذائي نسبة 21 ٪ مما يقلق في القطاعات عبر العالم، يعود جزء من المشكلة إلى سلسلة التموين الطويلة التي تمر عبرها الأغذية من المزرعة إلى غاية صحن المستهلك و التي تمر عبر الموزعين و تجار الجملة والمطاعم و كذا المؤسسات و المطاعم الجامعية.
تمثل الخسائر طيلة هذا المسار في الأضرار التي تلحق بالمحاصيل أثناء الحصاد أو النقل البحري والمنتجات كذا التي تتدرج قبل استعمالها أو بيعها للمستهلكين. يقدر التبذير الغذائي ب 40 ٪ من المحصول الكلي للأمة.
تكلفة التبذير الغذائي بما يزيد عن 65 مليار دينار في الجزائر(حوالي 50 مليون يورو).
أما على الصعيد البيئي،تؤدي الخسائر و التبذير الغذائي إلى زيادة انبعاثات الغازات المسببة للاحتباس الحراري و تدهور الموارد الطبيعية.

## OX+:C+EXI Λ: CXIOXCC•+:O

### ⁴⁄₅ O+O: O LRZC

•O+O: O LRZC ΠΠ++CIC•Λ CC •O• /•Π+₂O•:•IIC+:•Λ |+₂ •O+:•Λ+Λ ΛΥX +IC+XC• |•CΛ/• O+Λ/• +XC+ |ΠCO•IC•O +₂ +|+O:+.
VC +:X++ | +>LU:C+ •O+O: O LRZC •:O /•C•X:III •O• O LRX•O+ CC+XZOO•I C +:+XC:+O+ |•C/•| C•C• ΠX:C•O •Λ ΠCIC Λ •CZOC •O• /•Π+X:I O LM•|•| |+X+₂γγ•| |+₂ Λ O:+OO• | •C++++I+ | •C/•|.
•O+O:I ΠΠ++CIC•Λ CC •O• ++LU•₂+I ΠCO•IC•O | LRZC O O+OO• | •|+X:+O+| •O•CO•O |+₂ O +O+₂|C+I |+₂ O •O+₂|C+I |+₂ O •O++.
•O+O:I O LRZC ΠX:C•O /•γ:+| •/ /•Π+₂O+ O +O+O:I:+ | ΠCO•IC•O ΠΠ•O:I: •:O+₂|C+I |+₂ O +