

مدى التزام لبنان بتطبيق القوانين المتعلقة بالسلامة الغذائية وتلوث المياه



الحامي الدكتور بول مرقص *

الأطفال دون سن الخامسة نسبة ٤٠٪ من عبء الأمراض المنقولة بالغذاء. ويموت منهم سنوياً ١٢٥ ٠٠٠ طفل. في عام ٢٠٠٨ أصيب ثلاثمئة ألف طفل ومات ستة منهم في الصين بسبب تلوث بدائل حليب الرضاعة بمادة الميلاين. كما وفي عام ٢٠١١ انتشرت فاشية أو بكتيريا الإشريكية القولونية (Escherichia coli) المعوية النزفية في ألمانيا. والتي كانت بينها صلة وبين براعم نبات الحلبة. حيث أُبلغ عن حالات في ٨ بلدان في أوروبا وأميركا الشمالية. وأدت إلى ٥٣ وفاة وخسائر اقتصادية بالغة.^١

القانون اللبناني

في تاريخ ١٥ تشرين الثاني ٢٠١٥، صدر القانون رقم ٣٥ المتعلق بسلامة الغذاء. يشمل نطاق تطبيق أحكام هذا القانون جميع أنواع المأكولات والمشروبات على اختلاف أنواعها وأصنافها بما في ذلك المياه. جميع المواد التي تستعمل في عمليات تصنيع الغذاء وخبوله وتخزينه وتعبئته ومعالجته وتسويقه. وجميع المنتجات الزراعية بما في ذلك تلك التي تدخل في إعداد الغذاء أو صناعته وإن كانت لا تعتبر غذاء بذاتها.^٢

على كل من المحترف والمزارع والمؤسسة كل ضمن إطار عمله أن يثبت من أن الغذاء المنتج أو المستورد الذي يضعه بتصرف المستهلك مطابق للمواصفات المعتمدة وسليم وصالح للإستهلاك البشري ولا ينتج عنه أي ضرر يلحق بصحة الإنسان أو الحيوان أو البيئة إذا تم هذا الإستهلاك بشكل صحيح وملائم تبعاً لطبيعة هذا الغذاء.^٣

بحسب المادة الرابعة والمادة الخامسة من قانون السلامة الغذائية. يعتبر الغذاء سليماً إذا كان استهلاكه، بشكل طبيعي وملائم، يقدم ضمانات الأمان والحماية التي توقعها بالإستناد إلى مكونات الغذاء لاسيما المواد التي يتكون منها وإجراءات التوضيب والتعليب والحفظ والنقل. طريقة تقديمه أو عرضه والمعلومات التي تم إدراجها على اللصاقة (بطاقة التعريف). كما يعتبر الغذاء سليماً إذا كانت تتوافر فيه المواصفات الوطنية. وفي حال عدم وجود مواصفات وطنية، تعتمد مواصفات دولية يعترف بها في لبنان لاسيما تلك المحددة من قبل «هيئة الدستور الغذائي» في «مجموعة قوانين الغذاء».^٤

يعتبر الغذاء غير سليم أو مضر بصحة الإنسان والحيوان. على سبيل المثال لا الحصر. إذا كان يحتوي على مواد سامة أو مضرّة بالصحة

العامّة. إذا كانت مادة أو أكثر من المواد التي يتكون منها تشكل خطراً على الصحة العامّة. إذا كانت لا تتوافر فيه المواصفات المعتمدة أو صنع بشكل مخالف للقوانين والأنظمة. أو إذا كان معدّاً كلياً أو جزئياً من حيوانات إمّا مريضة وإمّا ذبحت في أمكنة لا تتوافر فيها الشروط المنصوص عليها في القوانين والأنظمة مرعية الإجراء.^٥ كما حدّد وفقاً للقوانين والأنظمة مرعية الإجراء، المختبرات ووكالات الإعتماد ومكاتب المراقبة والفحص المسبق. المحلية والدولية. التي يُعترف في لبنان بالشهادات التي تصدرها والمتعلقة بسلامة الغذاء.^٦ نصّت المادة السابعة والمادة الثامنة من قانون السلامة الغذائية على موجبات كل من المزارع والمؤسسة والمحترف في المحافظة على جودة وسلامة الغذاء.

«يتوجب على المحترف أو المؤسسة كل ضمن اطار عمله:

١- الامتناع عن التداول بغذاء لا يتوافق مع المواصفات المعتمدة.
٢- ممارسة نشاطه في أماكن تتوافر فيها شروط السلامة والنظافة العامّة.
٣- اتخاذ الاحتياطات اللازمة للحؤول دون تلوث الغذاء خلال استيراده أو تصنيعه أو خويله أو توضيبه أو تعليبه أو تغليفه أو توزيعه أو نقله أو تخزينه أو بيعه أو عرضه أو تحضيره أو تقديمه أو تسليمه مباشرة للمستهلك .

٤- استعمال مواد ملائمة وسليمة. في توضيب الغذاء أو تغليفه أو تعليبه. حول دون تلوثه خلال نقله أو عرضه أو تبريده أو حفظه.

٥- تخزين الغذاء في أماكن تتوافر فيها الشروط اللازمة للمحافظة على سلامته وجودته.

٦- عرض أو تقديم الغذاء على المستهلك بطريقة حول دون تلوثه.

٧- توفير المعلومات الاساسية المتعلقة بالغذاء المصنع أو المحوّل ضمن الاصول القانونية والأنظمة المتعلقة بسلامة الغذاء.

٨- الاستحصال على التراخيص اللازمة لممارسة نشاطه في حال كانت القوانين والأنظمة توجب الاستحصال على مثل هذه التراخيص.»^٧

كما «يتوجب على المزارع:

١- استعمال المبيدات أو الأدوية البيطرية أو الأسمدة أو الأعلاف بطريقة لا ينتج عنها أي تلوث للغذاء أو ضرر يلحق بصحة وحياة الإنسان أو الحيوان أو البيئة. وأن يتقيد بشروط استعمالها.

٢- المحافظة على سلامة الانتاج النباتي أو الحيواني وجودته وأن يتخذ الاجراءات اللازمة لمنع تلوثه ما دام في حيازه.

٣- تزويد وزارة الزراعة والمحترف والهيئة بناءً على طلب كل منهم، بالمعلومات المتعلقة بالأسمدة والمبيدات والأدوية البيطرية والأعلاف التي استعمالها خلال ممارسته لنشاطه الزراعي.

٤- ابلاغ المحترف الذي يتعامل معه والهيئة اللبنانية لسلامة الغذاء Food Safety Lebanese Commission والإدارة المعنية في وزارة الزراعة خلال ٤٨ ساعة على الاكثر عن الامراض التي اصابت المنتجات

الزراعية و/أو الحيوانات والكيفية التي اعتمدت في معالجتها.
٥- الاستحصال على التراخيص اللازمة لمزاولة نشاطه في حال كانت القوانين والأنظمة توجب الاستحصال على مثل هذه التراخيص.»^٨

يتحمل الأطفال دون سن الخامسة نسبة ٤٠٪ من عبء الأمراض المنقولة بالغذاء. ويموت منهم سنوياً ١٢٥ ٠٠٠ طفل

المعايير العالمية

حدّد نظم الجودة العالمية المسماة الأيزو ISO:

International Organization for Standardization مستندات توقّر المتطلبات. المواصفات. الإرشادات والخصائص التي يجب على المؤسسات اتباعها لضمان جودة المواد والمنتجات والتصنيع وطريقة حفظ المواد بطريقة سليمة لا تؤثر سلباً على صحة الفرد وسلامته.^٩

يوجد أنواع عدة من شهادات الأيزو ويبلغ عددها سبعة شهادات جودة. الأكثر شيوعاً في لبنان هي شهادة مواصفة أيزو ٢٢٠٠٠ وتتعلم بنظام إدارة سلامة الغذاء وما يتعلق بها من تحاليل ومخاطر ونقاط تحكّم داخل المؤسسة وهي مواصفة تحمل مواصفات سلامة الغذاء العالمية ومعترف بها في جميع دول العالم.

حدّد الدستور الغذائي (The Codex Alimentarius) مواصفات سلامة الغذاء العالمية التي تؤمن ضمانة صحة جارة الأغذية الدولية. كما وتحدّد معايير الجودة التي تؤمن للمستهلك الثقة في جودة وسلامة المنتجات الغذائية التي يشتريها وللمستورد الثقة بأن المادة التي يشتريها ستكون مطابقة للمواصفات.

على الصعيد العربي

بذلت دولة الإمارات العربية جهوداً لتفعيل العديد من التدابير للمحافظة على سلامة الأغذية. تشمل هذه التدابير تشريع القانون الإخادي رقم ١٠ لسنة ٢٠١٥ بشأن سلامة الغذاء. إنشاء النظام الوطني لاعتماد وتسجيل الأغذية. إنشاء النظام الوطني للإنذار السريع للأغذية. الرقابة على الأغذية المستوردة لأغراض غير تجارية.

يهدف القانون إلى ضمان سلامة الغذاء المطروح في الأسواق. ومراقبته للتحقق من صلاحية المادة للإستهلاك. والحد من كل المخاطر المرتبطة بالغذاء. وحماية المستهلك من الغذاء الضار بالصحة أو المغشوش وضمان سلامة وصحة العلف المتداول. وتيسير حركة جارة الغذاء.

وأشار القانون إلى مجموعة من العقوبات بحق المخالفين. حيث يعاقب بالحبس مدة لا تقل عن ثلاثة أشهر. وبالغرامة التي لا تقل عن ١٠٠ ألف درهم. ولا تتجاوز مليوني درهم أو بإحدى هاتين العقوبتين. كل من تداول

٥ - المرجع عينه. المادة الخامسة

٦ - المرجع عينه. المادة السادسة

٧ - المرجع عينه. المادة السابعة

٨ - المرجع عينه. المادة الثامنة

٩ - www.iso.org/standards

* محام في الإستئناف. دكتور في القانون. مؤسس مكتب جوستيسيا للمحاماة www.justiciabc.com . أستاذ في جامعة القديس يوسف.

سأهمت الأستاذة راشيل حداد من جوستيسيا في البحوث الأيلة إلى هذا المقال.

١ - www.who.int/ar / مركز وسائل الاعلام/ السلامة الغذائية/ فاشية الاشريكية القولونية المسببة للنزف المعوي: ارتفاع عدد الحالات في ألمانيا

٢ - قانون سلامة الغذاء/ القانون رقم ٣٥ الصادر بتاريخ ١٥ تشرين الثاني ٢٠١٥ / الباب الأول/ الفصل الأول/ المادة الاولى

٣ - المرجع عينه. المادة الثالثة

٤ - المرجع عينه. المادة الرابعة

أنقى مَي، من أعلى نقطة، وبغالون قزاز. لأن صحتك قبل كل شيء



وهو ازدياد نسبة الوعي لدى المستهلك وذلك يضع المطاعم، المؤسسات، المزارعين والمعامل تحت ضغوط إضافية للالتزام بالمعايير المطلوبة والمحددة قانوناً. كما وأن هذه التحسينات طالت الموظفين والعاملين في قطاع السلسلة الغذائية. الأمر الثاني الذي يجب الإشارة إليه، هو أن متابعة النقابة الدائمة مع الشركتين الإستشاريتين وحملات التوعية والتدريب التي قامت بها في مختلف المناطق اللبنانية.

على كل من المحترف والمزارع والمؤسسة كل ضمن إطار عمله أن يتنبّه من أن الغذاء المنتج أو المستورد الذي يضعه بتصريف المستهلك مطابق للمواصفات المعتمدة وسليم وصالح للإستهلاك البشري ولا ينتج عنه أي ضرر يلحق بصحة الإنسان أو الحيوان أو البيئة

بعد تكثيف الحملات الطبية حول سلامة الغذاء والمياه من الجراثيم والفيروسات والملوثات مهما كان مصدرها والتي تؤثر سلباً على صحة المستهلك ولأسيما الأطفال الذين هم عرضة للأمراض بسبب ضعف الجهاز المناعي. وساهم في ذلك انفتاح الفرد على العالم وسهولة الحصول على المعلومات والنصائح الطبية لتفادي الأمراض الناجمة عن تلوث الغذاء أو المياه.

استناداً إلى ما تقدّم، يتبين أنه في السنوات الأخيرة أحرز لبنان تقدماً ملحوظاً وإن كان لا يزال قاصراً وغير كاف في ما يخص السلامة الغذائية ويعود ذلك لتكاتف وتنسيق بين وزارات عدة أبرزها الصناعة، الزراعة، التجارة، السياحة والصحة.

ما لا شك فيه، أنه في الفترة السابقة كان هذا القطاع مهماً وعرضة لمطبات كثيرة وذلك لعدم توافر المراسيم التنفيذية اللازمة لتفعيل قانون سلامة الغذاء ولعدم التزام المؤسسات والأفراد بتطبيقه. راهناً، ومع الرقابة المفروضة من قبل الجهات المختصة والزام المؤسسات بالمعايير المفروضة قانوناً وبحسب جمعية المستهلك لحظ بالإجمال هذا القطاع خصّات إيجابية وتراجع في نسبة حالات التسمم والأمراض الناجمة عن فيروسات تنتقل إلى الإنسان من خلال الغذاء لكن ذلك غير كافي¹¹. يمكن على المواطن مساعدة الجهات الرسمية من خلال التبليغ عن أي مخالفة لقانون السلامة الغذائية أو عن أي وضع غير مطابق للمعايير في المجال التجارية، في المزارع أو المسالخ، كذلك على عاتق الحكومة إصدار المراسيم التطبيقية اللازمة لتفعيل قانون سلامة الغذاء.

بلغت نسبة الإلتزام بمعايير سلامة الغذاء في العام ٢٠١٤ ٤٤٪، و٧٨٪ وبعد بدء الحملة وصلت هذه النسبة إلى ٨٩٪، وهو يعتبر معدلاً جيداً في ٢٠١٨

في أي مرحلة من مراحل السلسلة الغذائية بأغذية ضارة، أو فاسدة. ومن الجوانب التي تناولها القانون يعاقب بالحبس مدة لا تقل عن شهر وبالغرامة التي لا تقل عن ٥٠ ألف درهم، ولا تتجاوز ٥٠٠ ألف درهم أو بإحدى هاتين العقوبتين. كل من تداول دون ترخيص غذاء يحتوي ضمن مكوناته على لحوم الخنزير أو مشتقاتها أو منتجاتها، أو أي مواد كحولية، أو مخالفة أخرى لأحكام الشريعة الإسلامية، كما ويعاقب بغرامة لا تقل عن ١٠ آلاف درهم ولا تتجاوز ١٠٠ ألف درهم كل من تداول، أو روج، أو ساهم، أو نشر وصفاً كاذباً لأي غذاء بهدف تضليل المستهلك.

كذلك المملكة العربية السعودية والكويت والبحرين والمملكة العربية السعودية التي تعمل على بناء منظومة رقابية فاعلة تطبق نظام رقابي يستند بدوره على أسس علمية بمشاركة الأطراف ذو الخبرة وذو العلاقة¹¹. لهذه المنظومة مهام عدّة أبرزها على سبيل المثال وليس الحصر اعتماد السياسات الغذائية في المملكة، تحديد المواصفات القياسية للغذاء والأسمدة والمبيدات، وضع قواعد ونظام الرقابة، وضع ضوابط للإعلان عن المنتجات الغذائية، تحليل المنتجات الغذائية بما فيها المياه، و تطبيق أحكام نظام مكافحة الغش التجاري في مجال الغذاء...

مقارنةً مع القوانين العربية الأخرى، هناك تشابه كبير في ركائز ومضمون القوانين. فجميعها تهدف إلى الحفاظ على سلامة الإنسان والمستهلك من الأمراض التي قد تنتقل من خلال الغذاء والمياه غير المستوفية للشروط التي فرضها كل من القوانين السابق ذكرها. لكل دولة هيئة إشراف على طريقة الإنتاج والتوزيع والتسويق كما وإن لهذه الهيئة وضع المعايير الصحية اللازمة.

من الممكن القول أن بعض الدول العربية طبق قوانين سلامة الغذاء بشكل فاعل أكثر من لبنان، حيث ما زال التطبيق خجولاً لافتقار القانون إلى الوسائل والقوة التنفيذية.

مدى التزام لبنان بتطبيق القوانين

في تشرين الأول من سنة ٢٠١٤، أطلق وزير الصحة العامة السابق وائل أبو فاعور حملة لسلامة الغذاء في لبنان واعتمد خلال هذه الحملة على كتيب عن "المبادئ التوجيهية في سلامة الغذاء"، التي أضحت جزءاً من قانون سلامة الغذاء رقم ٣٥ الذي صدر في ٢٠١٥/١١/٢٤.

قبل هذه الحملة كانت نسبة الإلتزام بمعايير سلامة الغذاء في العام ٢٠١٤ تبلغ ٤٤٪، و٧٨٪ وبعد بدء الحملة وصلت هذه النسبة إلى ٨٩٪، وهو يعتبر معدلاً جيداً في ٢٠١٨ وذلك استناداً إلى دراسة أعدتها نقابة أصحاب المطاعم والمقاهي والملاهي والبايسري في لبنان والشركتين الرائدتين في هذا المجال شركة Boecker وشركة GWR Consulting¹¹. الزيادة في نسبة الإلتزام بمعايير سلامة الغذاء تعود لأمرين مهمين، الأول،

١٠ - الهيئة العامة السعودية للغذاء والدواء/ الغذاء/ الرؤية والرسالة

١١ - الوكالة الوطنية للإعلام/ كيدانسان تسلّم تقريراً عن سلامة الغذاء: سأتابع إصدار مراسيم القوانين التطبيقية/ ٢٨ أيار ٢٠١٩

١٢ - www.alaraby.co.uk /مجتمع/ الصحة والمجتمع/ تسمم غذائي... الفساد في لقمة المواطن اللبناني/ بيروت/ ٤ نيسان ٢٠١٩