

المسؤولية الجزائية لأصحاب المطاعم عن حالات حوادث التسممات الغذائية

موسى عبد الحافظ مناحي المهيرات

[DOI:10.15849/ZJJLS.250330.06](https://doi.org/10.15849/ZJJLS.250330.06)

تاريخ استلام البحث: 23/4/2024

قسم القانون ، كلية الحقوق، جامعة الزيتونة الأردنية ، الاردن.

تاريخ قبول البحث: 27/3/2025

* للمراسلة: mousealmhairat01@gmail.com

الملخص

يتلخص هذا البحث في التعرف على حوادث حالات التسمم الغذائي والسبل الناجعة للوقاية منها والتخفيف من المخاطر والأضرار الناجمة عن هذه الحالات وكذلك تم بيان أنظمة حماية الغذاء الحديثة وآلية تطبيقها بحيث تعتمد على برامج الرقابة الذاتية وأنظمة تحليل المخاطر عن طريق ضبط النقاط الحرجة وكذلك تم بيان معظم التشريعات التي تضبط حدوث حالات التسمم الغذائي وتحد منها وكذلك تم بيان المسؤولية الجزائية في حال حدوث أية حالات تسمم غذائي حيث تم التوصل إلى أن هذه الحالات تندرج تحت الجرائم غير المقصودة (الخطأ) وكذلك المسؤولية الجزائية التي تحددها القوانين بحيث يتم تشديد العقوبات وتغليظها للوصول إلى أهداف القانون وهي الردع العام والخاص من خلال النتائج التي تم التوصل إليها والتوصيات اللازمة لذلك.

الكلمات الدالة: التسمم الغذائي، تحليل المخاطر، المسؤولية الجزائية، تداول الغذاء، الشروط الصحية.

Criminal liability of Restaurant Owners for Food Poisoning

Musa Abdul-Hafiz Manahi Al-Muhayrat

Faculty of law, Al-Zaytoonah University of Jordan, Jordan.

* Crossponding author: mousealmhairat01@gmail.com

Recived:23/4/2024

Accepted:27/3/2025

Abstract

This research examines incidents on food poisoning and effective ways to prevent it, as well as to mitigate the risks and damages resulting from these cases. This study presents and discusses the mechanism and application conditions of modern food protection systems, so that they rely on self-monitoring programs and risk analysis systems to ensure its successful implementation. Next, it explains most legislations that prevent and control the occurrence of food poisoning cases. This research discusses criminal liability for food poisoning cases. The study concludes that these cases fall under unintentional crimes (mistakes), as well as criminal liability determined by law, for these penalties are increased and made more severe to achieve the objectives of the law, which are general and specific deterrence, through the results reached and the necessary recommendations to it

Keywords: food poisoning, risk analysis, criminal liability, food trading, health measurements

المقدمة

رغم التقدم العلمي والتكنولوجي الذي تم إقراره حتى الآن في الأردن والتطور والتحسين المستمر في أنظمة سلامة الغذاء المستخدمة فإنه لا تزال هناك بعض حوادث حالات التسممات الغذائية الذي تحدث نتيجة خلل في تحضير أو تداول الغذاء في المنشآت الغذائية وخاصة المطاعم الغذائية ولا سيما في فصل الصيف نتيجة تلوث الطعام بأنواع متعددة من الجراثيم ولا تزال الأمراض التي تنقلها هذه الجراثيم والتي تتسبب في أحيان كثيرة في حدوث حالات التسممات الغذائية هي مصدر قلق حقيقي للسلطات الرقابية المسؤولة عن الصحة العامة وصحة وسلامة المواطن والمستهلك الأردني وأول من يتعرض للتسمم الغذائي نتيجة الغذاء الملوث هم ذوا المناعة المنخفضة وعلى رأسهم الأطفال وكبار السن والمرضى ويأتي التسمم الغذائي نتيجة تلوث الغذاء بأنواع متعددة من الجراثيم خاصة في فصل الصيف حيث يزداد تكاثر الجراثيم كلما ارتفعت درجة الحرارة ووجدت البيئة المناسبة لنموها وبذلك تزداد احتمالية التعرض للأمراض المعوية والأغذية تنقل العديد من المخاطر البيولوجية أو الكيماوية أو الفيزيائية وهذا الأمر يستدعي رقابة صارمة على المطاعم ومحلات بيع اللحوم ومشتقات الحليب بل جميع الأطعمة الطازجة والمحضرة خارج البيت، وهناك طرق عديدة لضمانة المستهلكين إذ تقضي إحدى هذه الطرق التي تدعو إليها منظمة الأغذية والزراعة (FAO) إلى اعتمادها لحماية صحة المستهلك بموجب المعايير الغذائية الدولية (Codex Alimentarius) حيث أصبح هناك مطلب إلزامي بموجب قانون الغذاء الأردني رقم (30) لسنة (2015) بتطوير نظام غذائي شامل وفعال يركز على منهج السلسلة الغذائية ألا وهو نظام الهاسب (HACCP) وهو نظام تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة للحد والتقليل من حالات التسممات الغذائية نتيجة تطبيق معايير جودة وسلامة الغذاء ورفع مستوى الوعي بالممارسات الصحية السليمة لمتداولي الغذاء والمخاطر المحتملة والنتائج عن أي انحراف أو تجاوز عن الحدود الآمنة السليمة أثناء تحضير وتداول الغذاء حتى تقديمه للمستهلك. وهنا تكمن أهمية ودور هذا البحث بالتعرف على المسؤولية الجنائية لأصحاب المطاعم عن حالات حوادث التسممات الغذائية نتيجة تناول الغذاء الملوث الذي تم إعداده داخل المطعم وتناوله من قبل المستهلك.

مشكلة البحث: تعتبر حوادث حالات التسممات الغذائية في المطاعم من أكثر المشاكل التي تُسبب القلق للمسؤولين عن قطاع المطاعم في الأردن، نظراً للمشاكل القانونية والصحية والإدارية التي تتعلق بهذا الموضوع، فتحضير الغذاء يخضع لسلسلة من الإجراءات ابتداءً من انتقاء موارده الأولية من مزودي الغذاء مروراً بعدة مراحل يقوم بها العاملون في المطعم كغسيل الخضراوات وتحضير اللحوم والأسماك والصلصات، ثم طبخ هذه المكونات، وبعد ذلك تقديمها للزبائن لتؤكل في المطعم أو تجهيزها بشكل سفري يأخذها المستهلك ليأكلها في أي مكان يشاء، ونظراً لكثرة عدد متداولي الغذاء أثناء تداول الطعام حتى تقديمه حيث إن أي سوء تداول للطعام أثناء تحضيره قد ينجم عنه حالات حوادث تسممات غذائية وهنا تتجسد مشكلة هذا البحث في التعرف على المسؤولية الجنائية لأصحاب المطاعم عن التسممات الغذائية التي تحدث بسبب سوء ممارسات متداولي الغذاء في المطاعم أو عدم التقيد بالشروط الصحية اللازمة التي يجب أن يقوم بها صاحب المطعم. حيث نصت المادة (24) من قانون الغذاء رقم (30) لسنة (2015) على أنه: "في حال أدى تداول المادة الغذائية المخالفة إلى الوفاة أو العجز يُطبق بحق

المخالف العقوبات المتعلقة بجريمة القتل أو الإيذاء المنصوص عليها في قانون العقوبات ساري المفعول"، وبناءً على ما سبق تتكون المشكلة البحثية في سؤال محوري رئيسي يقول:

ما هي المسؤولية الجزائرية المترتبة على أصحاب المطاعم الناجمة عن حالات حوادث التسممات الغذائية نتيجة الطعام المعد داخل المطعم الذي تم تناوله؟

أسئلة الدراسة: ينبثق من السؤال المحوري الرئيس لمشكلة البحث الأسئلة الفرعية التالية:

ما هو مفهوم التسمم الغذائي؟ وما هو مفهوم نظام تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة ودوره بالحد والتقليل من التسممات الغذائية؟

ما نطاق المسؤولية الجزائرية لأصحاب المطاعم عن التسممات الغذائية؟

ما أسباب وحالات التسممات الغذائية التي حصلت في مطاعم الأردن خلال الفترة الممتدة من عام(2010-2018)؟

أهمية البحث: يأتي البحث في المسؤولية الجزائرية لأصحاب المطاعم عن التسممات الغذائية، عن فكرة جريئة تستند إلى الإيمان العميق بضرورة الحفاظ على صحة وسلامة غذاء المواطن، خاصة في الحاجة الملحة التي نتجت عن تطور الأعمال في المجتمع وتغير الأنماط السلوكية للمستهلكين وطبيعة حاجة المجتمع نظراً لعمل المرأة إلى جانب الرجل؛ حيث أصبح العديد من أفراد المجتمع مضطرين لتناول الغذاء خارج بيوتهم، لذلك يأتي هذا البحث ليؤكد أهميته من خلال النقاط التالية:

1. أهمية الموضوع بالنسبة للمجتمع نظراً لما تسببه حالات حوادث التسمم الغذائي من خطر على صحة المستهلكين مما يشكل رعباً وهدماً لدى أفراد المجتمع حتى إن القسم الصحي في جامعة مينيوتا أطلق عليه مصطلح: "الإرهاب البيولوجي".
2. تشعب وتعدد مسؤوليات في حالات حوادث التسممات الغذائية والرقابة على المطاعم في الأردن بين وزارة الصحة ومديرياتها، والمؤسسة العامة للغذاء والدواء ومديرياتها.
3. لم يتم بحث موضوع المسؤولية الجزائرية لأصحاب المطاعم عن التسممات الغذائية في الأردن بحثاً علمياً كافياً، خاصة في اللغة العربية.

أهداف البحث: يهدف هذا البحث إلى الإجابة على السؤال المحوري الرئيسي لمشكلة البحث والأسئلة الفرعية المنبثقة عنه ، وعلى كل حال تتلخص أهداف هذا البحث بالنقاط التالية:

1. التعرف على مفهوم التسمم الغذائي، ومفهوم نظام تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة ودوره في الحد والتقليل من حالات حوادث التسممات الغذائية في الأردن.
2. التعرف على نطاق المسؤولية الجنائية لأصحاب المطاعم عن حالات حوادث التسممات الغذائية في الأردن.
3. التعرف على بعض حالات حوادث التسممات الغذائية التي حصلت في مطاعم الأردن خلال الفترة الممتدة من عام (2010-2018) وأسبابها.

التعريف بمصطلحات البحث الإجرائية:

- **المطعم:** هو المكان الذي تقدم فيه وجبات غذائية متعددة مراحل الإعداد والمكونات لتناولها داخل صالات الطعام أو خارجها.
- **الوجبة الغذائية:** هي أي مادة غذائية أو مجموعة مواد غذائية مجهزة ومحضرة ومعبأة ومعاملة حرارياً أو غير معاملة حرارياً وصالحة للاستهلاك البشري بحالتها.
- **الغذاء:** عرّفته المادة الثانية من قانون الغذاء رقم(30) لسنة (2015) بأنه: "المواد أو المنتجات سواء كانت مصنعة أو غير مصنعة أو مواد أولية الغاية منها أو يتوقع أن تكون الغاية منها للاستهلاك البشري عن طريق الفم بما فيها المشروبات والعلكة وأي مادة تستخدم في تصنيع الغذاء أو تجهيزه أو معالجته باستثناء الأعلاف والمغروسات والمزروعات بمقتضى قانون الزراعة النافذ ومنتجات التبغ والمخدرات والمؤثرات العقلية والأدوية ومستحضرات التجميل بمقتضى قانون الدواء والصيدلة النافذ ومياه الشرب بمقتضى قانون الصحة العامة⁽¹⁾، وسوف يعتمد الباحث على هذا التعريف كتعريف إجرائي للغذاء.
- **سلامة الغذاء:** خلو الغذاء أثناء تداوله من أي مصدر خطر وفق القواعد الفنية أو المواصفات القياسية الدولية.
- **متداولي الاغذية:** هو أي شخص يتعامل مع الغذاء بشكل مباشر أو غير مباشر سواء أثناء تفرغته أو تعبئته أو مع معدات الغذاء أو الأسطح الملامسة له وبذلك يخضع لمتطلبات الشؤون الصحية وسلامة الأغذية
- **تداول الغذاء:** يعني ذلك إنتاج الغذاء أو تصنيعه أو تحضيره أو معالجته، أو تعبئته أو تغليفه، أو تجهيزه، أو نقله، أو حيازته، أو توزيعه، أو عرضه للبيع، أو بيعه، أو هبته، أو التبرع به.
- **سلسلة تداول الغذاء:** تعني هذه السلسلة مجموعة العمليات التي تتعرض لها المادة الغذائية الأولية بداية من تسلمها وحتى الاستهلاك النهائي، وتشمل: التسلم، التخزين، التجهيز، الطهي، الخدمة.
- **صلاحية الغذاء:** الحالة التي يكون فيها الغذاء سليماً ومقبولاً للاستهلاك البشري أو حسب الغاية التي أعد لها ويحقق متطلبات جودة وسلامة الغذاء⁽²⁾.
- **الشروط الصحية:** هي مجموعة من الضوابط الواجب توفرها في المنشأة الغذائية لضمان التداول الآمن والسليم للمواد الغذائية.
- **التسمم الغذائي:** هو ما يقع على المواد الغذائية من تلوث لم يقصده مرتكبه، ولم تكن نيته تتجه إلى ذلك ولكنه وقع نتيجة لفعله، الذي قد يعد إهمالاً أو رعونة أو عدم إنقارن، سواء كان الفاعل فرداً أو جماعة⁽³⁾.
- **نظام تحليل المخاطر وضبط النقاط الحرجة:** هو أسلوب علمي يُحدد الأخطار الأساسية التي تؤثر في سلامة الغذاء، ويقيّم هذه الأخطار ويضبطها.
- **مصدر الخطر على الغذاء:** عامل بيولوجي أو كيميائي أو فيزيائي موجود في الغذاء أو أحد عناصره ومكوناته وقد يؤثر سلباً في صحة الإنسان.

(1) نصت المادة (35/أ) من قانون الصحة العامة رقم (47) لعام 2008 على أنه: "مياه الشرب: المياه المطابقة للقاعدة الفنية أو المواصفات القياسية المعتمدة الخاصة بمياه الشرب أو المياه المعبأة أو المياه المعدنية.

(2) المادة الثانية من قانون الغذاء رقم(30) لسنة 2015.

(3) المرادني، موسى محمد(2018)، حماية البيئة والصحة العامة في الفقه الإسلامي والقانون الوضعي، الإسكندرية: دار الكتب والدراسات العربية، ص: 246.

- **المخاطر:** هي احتمال حدوث أثر سلبي على صحة الإنسان وشدة ذلك الأثر نتيجة التعرض لمصدر الخطر في الغذاء.

الدراسات السابقة:

1- دراسة Hisham Abdulabass Mohammed، (2013) بعنوان

The Relationship between the Requirements of Consumer Protection and Criteria Analysis Study for - Efficiency of Food and Their Influence on Case of Food Poisoning Opinions from Workers in Private Iraqi Health Sector

وقد هدفت هذه الدراسة إلى تسليط الضوء على الترابط بين متطلبات حماية المستهلك ومعايير جودة وسلامة الغذاء وتأثيرهما على حالات التسمم الغذائي عبر عملية التلوث البيئي، كما هدفت إلى التركيز على نظام تحليل المخاطر ونطاق التنفيذ لضمان سلامة وجودة الغذاء في العراق.

وقد توصلت هذه الدراسة إلى مجموعة من النتائج من أهمها: إن تنفيذ نظام HACCP في المعاهد الصحية قيد الدراسة من حيث تحديد موارد الخطر وتحليلها، واعتمادها واتباع الإجراءات الوقائية، وقياس النقاط الحرجة واعتمادها، واستخدام الوسائل التصحيحية في حالة انحراف المعايير المفترضة كل ذلك انعكس بشكل إيجابي على الحد من التسمم الغذائي.

2- دراسة: (هيثم، 2005) بعنوان: من المسؤول عن سلامة الغذاء في سوريا.

وقد هدفت هذه الدراسة إلى توضيح أهم الملوثات التي تواجه إنتاج وتصنيع الأغذية مثل التلوث الميكروبيولوجي والتلوث الكيماوي وخاصة بالمعادن الثقيلة نتيجة استعمال المبيدات والمضادات الحيوية والهرمونات الذي يقف عائقاً أمام تصدير المنتجات إلى الخارج التي تؤكد لمسؤولي أي دولة أن قوانين وتشريعات الأغذية وبرنامج الرقابة أصبحت الآن لازمة أكثر من أي وقت مضى وقد توصلت الدراسة إلى مجموعة من النتائج أهمها: عدم تحقيق المنتجات الغذائية لمتطلبات الجودة محلياً وعالمياً وضعف إجراءات الرقابة على الواردات من المواد الغذائية وقلة الدورات الخارجية للعاملين في مجال الرقابة الغذائية والتقصير من قبل المؤسسات الغذائية في إدخال أنظمة الجودة التي تضمن الحصول على منتجات سليمة مثل نظام الهاسب (HACCP) والآيزو كما أنه لا بد من وجود إدارة فعالة للرقابة على الأغذية مهمتها وضع وتنفيذ التشريعات الغذائية.

منهج البحث: يتطلب هذا النوع من الأبحاث اللجوء إلى المنهج الوصفي التجريبي، إضافة إلى المنهج القانوني. من حيث تناول وصف الحالة وبيان الجوانب والأركان وفقاً لأصولها، وبذات الوقت انتهاء التحليل عبر تفصيل وتحليل الوقائع وإسقاط النصوص القانونية ذات الصلة.

خطة البحث: بناءً على ما سبق فقد تهيكلت خطة البحث في مبحثين، يتحدث الأول عن مفهوم التسمم الغذائي، ومفهوم نظام تحليل المخاطر وضبط النقاط الحرجة ودوره في الحد والتقليل من حالات حوادث التسممات الغذائية، فيما يتحدث المبحث الثاني عن نطاق المسؤولية الجنائية لأصحاب المطاعم عن التسممات الغذائية، ومن ثم سيتم وضع النتائج والتوصيات ويليها مراجع البحث.

المبحث الأول

مفهوم التسمم الغذائي، ونظام تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة

يحصل التسمم الغذائي للإنسان إثر تناول طعام أو شراب ملوث بجراثيم ممرضة، أو سموم هذه الجراثيم، وربما حدث التسمم بالطفيليات أو بيوضها، أو أكياسها، وربما كان الغذاء ملوثاً بمعادن ثقيلة سامة أو مواد كيميائية سامة مثل مبيدات الحشرات، أو مبيدات الحشائش، وربما كان الغذاء نفسه ساماً مثل بعض القشريات الصدفية، أو النباتات السامة، أو بعض أنواع الفطور، أو بعض أنواع الأسماك، أو الأغذية البحرية السامة خاصة خلال فترة الصيف، وربما كانت طريقة تحضير الطعام هي المؤدية إلى التسمم الغذائي، وبناءً على ما سبق سيتم معالجة موضوع هذا المبحث في مطلبين، يتحدث الأول عن مفهوم الغذاء والتسمم الغذائي، فيما يتحدث المطلب الثاني عن مفهوم نظام تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة (HACCP).

المطلب الأول

مفهوم الغذاء والتسمم الغذائي

عرّف المشرع الأردني الغذاء في المادة الثانية من قانون الغذاء (1) رقم (30) لسنة (2015)، بأنه: "المواد أو المنتجات سواء كانت مصنعة أو شبه مصنعة أو غير مصنعة أو مواد أولية الغاية منها أو يتوقع أن تكون الغاية منها للاستهلاك البشري عن طريق الفم بما فيها المشروبات، والعلكة، وأي مادة تستخدم في تصنيع الغذاء أو تجهيزه أو معالجته باستثناء الأعلاف والمغروسات والمزروعات بمقتضى قانون الزراعة النافذ والتبغ ومنتجات التبغ والمخدرات والمؤثرات العقلية والأدوية ومستحضرات التجميل بمقتضى قانون الدواء والصيدلة النافذ ومياه الشرب بمقتضى قانون الصحة العامة"، كما عرّف سلامة الغذاء في ذات المادة بقوله: "خلو الغذاء أثناء تداوله من أي مصدر خطر وفق القواعد الفنية أو المواصفات القياسية الدولية"، وعرّف مصدر الخطر في ذات المادة أيضاً بأنه: "عامل بيولوجي أو كيميائي أو فيزيائي موجود في الغذاء أو أحد عناصره ومكوناته وقد يؤثر سلباً في صحة الإنسان". أما التسمم الغذائي هو حالة مرضية يُصاب بها شخص واحد أو عدة أشخاص نتيجة لتناول غذاء ملوث، وعادة ما تظهر أعراض التسمم على المصاب خلال فترة زمنية تتراوح بين عدة ساعات أو عدة أيام، والتسمم الغذائي هو المصطلح الشائع للأمراض المنقولة عبر الأغذية. ومن أهم مسببات الأمراض المعوية مثل: (السالمونيلا Salmonella، الشيغيلا Shigella، فيبريو كوليرا Vibrio cholera، الإشريكية القولونية E-Coli، الأميبا Amoeba، الجيارديا Giardia، الروتا فيروس Rotavirus).

وتعد هذه السموم التي يمكن أن يتم إفرازها عن طريق الجراثيم بحد ذاتها، وفي هذه الحالة فإن السموم هي التي تسبب المرض وليس الجرثومة بحد ذاتها، أو نتيجة التلوث بسموم أخرى التي قد تكون كيميائية أو طبيعية فقد عرّفه البعض بأنه: "الأعراض المرضية التي يعاني فيها الإنسان آلام في المعدة، وإسهال مصحوب بقيء، وضعف عام، وغثيان نتيجة تناول وهضم غذاء معين، وتظهر عادة أعراض التسمم بعد تناول الغذاء الملوث بفترة زمنية، تختلف حسب نوع السم، ودرجة حساسية، أو تحمل الأشخاص للجرعة التي تناولوها"⁽²⁾، ولعل أخطر هذه

(1) هو قانون الغذاء الأردني رقم (30) لسنة 2015، المنشور في الجريدة الرسمية العدد (5345) تاريخ 2015/6/17، على الصفحة (5984).

(2) عبد الله، سعاد أحمد (2013)، التسمم الغذائي، صناع المستقبل، العدد 8، السنة 29، نيسان /إبريل 2013، ص 1.

التسممات تلوث الغذاء بالكائنات الحية، حيث تسهم الحشرات الطائرة في نقل الجراثيم المسببة لهذا التلوث، كما تسهم المياه الملوثة، والأغذية الملوثة في نقل هذه المسببات للتسمم الغذائي بالكائنات الحية التي يأتي على رأسها: الفطريات، والخمائر، والجراثيم الهوائية التي هي من أهم مسببات فساد الأغذية وإنتاج السموم، والفطريات ذات الخطورة الشديدة، وتتخلص خطورة الفطريات في حال وجودها في الغذاء، في أنها تتلف الغذاء إتلافاً تاماً مهما كان نوعه، كما يقوم عدد كبير منها بإنتاج مجموعة شديدة الخطورة من السموم تعرف باسم السموم الفطرية، وهي التي تسبب تلف شرائح الخبز، ويسبب بعضها إما فساداً في الأغذية، أو أمراضاً للإنسان مثل السالمونيلا التي تسبب مرض التيفويد، والتسمم الغذائي⁽¹⁾.

المطلب الثاني

مفهوم نظام تحليل المخاطر وضبط النقاط الحرجة (HACCP)

يعتبر هذا النظام نظاماً وقائياً يهتم بشكل أساسي بسلامة الغذاء من خلال تحديد الأخطار، أو مصادر الخطر عند تصنيع أو إنتاج الأغذية (سواءً أكانت بيولوجية، أم كيميائية، أم فيزيائية)، ومن ثم تحديد النقاط الحرجة في عملية التصنيع التي يجب السيطرة عليها عن طريق متابعة دقيقة لسلامة المنتج الغذائي، وتعني هذه العبارة باللغة العربية: "تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، ويعتبر هذا النظام من أحدث أنظمة ضمان سلامة الغذاء من خلال التعرف على المخاطر التي تهدد صحة الإنسان، وتقييمها والتحكم فيها، والسيطرة عليها، أو تقليل حدوث هذه المخاطر إلى الدرجة التي لا تسبب أي خطر على صحة المستهلك، ومن أهم هذه المخاطر: المخاطر البيولوجية مثل البكتيريا وخاصة ميكروبات التسمم الغذائي، والفيروسات، والطفيليات، أو مخاطر كيميائية مثل المواد الكيميائية أو المواد الحافظة التي تُضاف إلى الغذاء، أو مواد التنظيف والمطهرات الكيميائية التي تستخدم في تنظيف الأدوات، والآلات في مصانع الأغذية، أو مخاطر طبيعية مثل وجود قطع صغيرة من الزجاج، أو الخشب، أو المعادن في الأغذية، كما تم تصميم هذا النظام لوضع استراتيجيات أو خطة لمنع أو استبعاد أو تقليل حدوث هذا الخطر إلى المستوى الذي لا يُمثل أي مشاكل على صحة المستهلك⁽²⁾، ويرى الباحث أنه عند تطبيق نظام الهاسب في صناعة الغذاء الذي أصبح إلزامياً تطبيقه في المؤسسات الغذائية الأردنية بموجب المادة (4)/(ز) من قانون الغذاء رقم (30) لسنة (2015) الذي ينص على الرقابة على تطبيق ممارسات التصنيع الجيد ونظام تحليل المخاطر وضبط النقاط الحرجة في عمليات تداول الغذاء.

قد يخلو الغذاء المتداول من أسباب التلوث، حيث توجد العديد من الحالات المرضية التي يؤدي بعضها إلى الوفاة التي تسببها ملوثات الغذاء رغم أن المبادئ الخاصة بالتحكم والوقاية من الأمراض الانتقالية عن طريق الغذاء معروفة جيداً للجهات الرقابية والصحية ويعتبر تطبيق نظام الهاسب من أهم سبل الوقاية وسلامة الغذاء فهذا النظام يعتمد أساساً على فحص المنتج خلال كافة مراحل إعداد وطبخه وتقديمه حتى الوصول إلى المستهلك، ويضمن تطبيق الهاسب التأكد من صلاحية الغذاء حتى إن لم يكن هناك فحص دوري للمنتج الغذائي النهائي، ويحد من فاعلية عملية الفحص المايكروبيولوجي للعينات المأخوذة من مكونات الوجبات الغذائية المقدمة للمستهلكين وعدد العينات المطلوب فحصها كمتطلب من الناحية الإحصائية. بالإضافة إلى عملية تقييم المخاطر

(1) المرادني، موسى محمد، مرجع سابق، ص: 364.

(2) عبد المالك، أشرف محمد (2008)، النظام الحديث لسلامة الغذاء (الهاسب)، مجلة أسويوط للدراسات البيئية، العدد: 32، ص: 40-41

وذلك للحصول على نظام متكامل يضمن تحقيق الهدف وهو سلامة الغذاء وقد انتشر تطبيق هذا النظام على النطاق العالمي خلال السبعينيات والثمانينيات ويستخدم الآن في العديد من منظمات إعداد أو تقديم أو تصنيع الغذاء الكبيرة، وتمت التوصية من قبل منظمة الصحة العالمية (WHO) ومنظمة الفاو (FAO) باتباع هذا المدخل كضمان لسلامة الغذاء من قبل مسؤول الجودة في مجال تصنيع الغذاء والجهات الرقابية الرسمية المسؤولة عن سلامة الغذاء والعلماء الأكاديميين، وكذلك أعداد الغذاء خاصة في الأماكن التي تقدم الغذاء للأعداد الكبيرة من الناس بكافة أنواعها والشركات الصحية والمؤسسات الكبيرة مثل المدارس وبيوت رعاية المسنين والحضانات، ويركز هذا النظام على المخاطر المبنية على العوامل التي تؤدي إلى الإصابة بالأمراض الانتقالية عن طريق الغذاء، وأيضاً على البحوث المستقبلية في مجال بيئة وخواص الميكروبات المسببة لهذه الأمراض وعلى هذا فإن تركيز إمكانيات الجهات الرقابية يكون على المخاطر الكبرى التي تهدد الصحة العامة، ومع أن تطبيق نظام الهاسب قد يبدو معقداً بعض الشيء للبعض إلا أنه في واقع الأمر يسهل التعرف على مناطق الخطورة التي تؤدي إلى زيادة الأعداد البكتيرية ومسببات الأمراض الأخرى وسرعة العمل على التحكم الجاد فيها وتؤدي كل الخطوات الإصلاحية وخطوات الرقابة بما يضمن ويثبت سلامة الغذاء في المنشأة الغذائية وينفي عنها شبهة الإهمال أو التراخي في الحفاظ على جودة وسلامة الغذاء المقدم للمستهلكين⁽¹⁾، وفي نفس الوقت يتولى النظام اقتراح الوسائل الفعالة للتحكم في هذه العمليات والرقابة عليها ويهتم الآن جميع مسؤولي الصناعات الغذائية بتنفيذ النظام بعد أن تيقنوا من أن الجهات الرقابية في الأردن الآن تهتم بأساسيات العمليات التصنيعية وليس بما جرى العرف عليه سابقاً من الاهتمام بعمل مخالفات أو إجراءات قانونية في حالة المخالفة بالنسبة للمنتج النهائي.

المبحث الثاني

نطاق المسؤولية الجنائية لأصحاب المطاعم عن التسممات الغذائية

نظم القانون المدني الأردني رقم (43) لسنة (1976) بنصوص عامة مسؤولية الإنسان عن نتائج أخطائه، من خلال تحمله التعويض عما أحدث الخفاً الذي ارتكبه من ضرر أصاب الغير، وذلك في الفصل الثالث تحت عنوان الفعل الضار في المواد (256-292)، والمواد الخاصة بالتعويض في القانون المدني، هي مواد عامة تنطبق على جميع الأفراد، بمن فيهم أصحاب المطاعم، وهذه العمومية ليست ميزة خاصة بنصوص القانون المدني⁽²⁾، إذ إن المواد الخاصة بالمسؤولية الجزائية عن القتل والإيذاء غير المقصود في قانون العقوبات الأردني المواد (343-344)، هي في الوقت نفسه مواد عامة⁽³⁾، تنطبق على الجميع دون استثناء بما في ذلك أصحاب المطاعم، ومع

(1) سعد، سامية جلال، مرجع سابق، ص: 18

(2) يخضع أصحاب المطاعم إضافة إلى القانون المدني والقانون الجزائي إلى القوانين التالية في المملكة الأردنية الهاشمية:

- قانون الغذاء رقم (30) لسنة 2015.

- قانون الصحة العامة رقم (47) لسنة 2008.

- قانون الحرف والصناعات رقم (16) لسنة 1953.

- قانون حماية البيئة رقم 52 لسنة 2006.

- قانون المواصفات والمقاييس رقم (22) لسنة 2000 وتعديلاته.

(3) حمادنة، خلدون، والبشير، سعد(2013)، الحماية الجزائية للإنسان من أخطاء العطارين، دراسة مقارنة، مجلة دراسة، جامعة عمار ثلجي،

الأغواط، الجزائر، الرقم 25، ماي 2013، ص: 54.

اختلاف جرمي القتل والإيذاء غير المقصودة في النتيجة والحكم، فإنهما تتحدان في النوع والأركان فلكل من هاتين الجريمتين ثلاثة أركان هي: محل الجريمة، ويتمثل بالإنسان الحي، الركن المادي يتمثل بنشاط يصدر من الجاني ويؤدي إلى الوفاة أو الأذى، والركن المعنوي الذي يتجسد بصور خطأ من الجاني، ومع وضوح هذه الأركان، والتسليم بأهميتها، وبضرورة توافرها وقيام التلازم بينهما، خاصة الركنان المادي والمعنوي، الأمر الذي يضعنا أمام حقيقة لا بد منها وهي بحث ركن الخطأ في مسؤولية أصحاب المطاعم، حيث إن وجود هذا الركن يؤدي إلى توضيح الرؤيا حول مسؤولية أصحاب المطاعم عن التسمم الغذائي، لذلك ستقتصر دراسة هذا المبحث على مسؤولية أصحاب المطاعم الجنائية غير المقصودة لأن ما يصدر عن أصحاب المطاعم من خلال ممارسة مهنتهم هي أخطاء غير مقصودة، تكون ناتجة إما عن إهمال أو قلة احتراز، أو مخالفة القوانين أو الأنظمة أو التعليمات، لذلك سيتم تقسيم هذا المبحث إلى ثلاثة مطالب يتحدث الأول عن الركن المادي، فيما يتحدث المطلب الثاني عن الركن المعنوي (الخطأ)، فيما يتناول المطلب الثالث مسؤولية أصحاب المطاعم عن متداولي الغذاء في المطاعم وعن مزودي الغذاء .

المطلب الأول

الركن المادي لمسؤولية أصحاب المطاعم عن التسممات الغذائية

لا يمكن تحقق قيام الجريمة دون توافر الركن المادي، ويقوم هذا الركن على ثلاثة عناصر هي السلوك والنتيجة الإجرامية، والعلاقة السببية بينهما، فإن تحققت هذه العناصر جميعاً اكتمل الركن المادي، وعدت الجريمة تامة، وإن تخلفت النتيجة الجرمية لأسباب أجنبية عن الفاعل لا يد له فيها؛ فتكون الجريمة ناقصة ويكون سلوكه شروعاً بارتكاب جريمة. ورغم أن قانون العقوبات الأردني بكل تعديلاته لم يقم بتعريف ركن الجريمة المادي، أو يُحدد عناصره في نص عام اعتماداً منه على تحديد عناصره الخاصة بكل جريمة عند بحث أركان كل جريمة بعينها في القسم الخاص لقانون العقوبات⁽¹⁾، إلا أن هناك تشريعات عرّفت الركن المادي ومنها التشريع العراقي الذي عرّف الركن المادي في قانون العقوبات وتحديداً في المادة (28) منه بأنه: "سلوك إجرامي بارتكاب فعل جرمه القانون، أو الامتناع عن فعل أمر به القانون، وبعد الركن المادي للجريمة مظهرها الخارجي، أو كيانها المادي، أو هو الماديات المحسوسة في العالم الخارجي كما حددتها نصوص التجريم، فكل جريمة لا بد لها من ماديات تتجسد فيها الإرادة الإجرامية لمرتكبها، فالقاعدة أنه لا جريمة بدون ركن مادي⁽²⁾، وقد يتجلى هذا الركن في الإقدام على القيام بنشاط إيجابي، وربما تجلى في الامتناع عن القيام بعمل يتعين القيام به⁽³⁾، وبناءً على ما تقدم يتمثل الركن المادي للجريمة الواقعة من قبل أصحاب المطاعم بالسلوك الإجرامي الذي يصدر من أحد مديري المطاعم سواءً أكان صادراً في شكل سلوك إيجابي، أم موقف سلبي، وينتج عن ذلك ضرر للمجني عليه المصاب بالتسمم الغذائي، ولا بد لوقوع هذا الركن من توافر ثلاثة عناصر هي: النشاط الإجرامي الذي يصدر عن صاحب المطعم أو متداولي الغذاء في المطعم، والنتيجة الضارة، وعلاقة السببية بين النشاط والنتيجة، ونفهم مما تقدم أن القانون لا يُعاقب على

(1) السعيد، كامل (2011)، شرح الأحكام العامة في قانون العقوبات، دراسة مقارنة، ط3، عمان: دار الثقافة للنشر والتوزيع، ص: 183.

(2) تمييز لبناني قرار رقم (434)، تاريخ 1954/11/13، موسوعة د. عالية، رقم (1005)، ص: 265.

(3) الفاضل، محمد (1985)، المبادئ العامة في التشريع الجزائري، دمشق: مديرية الكتب والمطبوعات الجامعية، ص: 177.

الجريمة غير المقصودة، إلا إذا تحققت نتيجة معينة ويترتب على ذلك أن الشروع ينتفي في تلك الجريمة، وعليه سنعالج هذا المطلب في عدة محاور رئيسية: السلوك الإجرامي، والنتيجة الإجرامية، والعلاقة السببية.

أولاً: السلوك الإجرامي: هو النشاط المادي الخارجي الذي يصدر عن الجاني ليحقق النتيجة الإجرامية التي يعاقب عليها القانون، ولا يتدخل المشرع الجنائي بالعقاب قبل صدور النشاط المادي الخارجي المكون للجريمة، وتفسير ذلك أن الجاني قبل أن يقدم على الجريمة، يمر بمراحل من النشاط الذهني أو المادي لا يتناولها المشرع بالعقاب، لأن الجريمة تبدأ بفكرة في ذهن الجاني قد يصرف النظر عنها وقد يصمم على تنفيذها، وإلى هذا الحد لا يباشر الإنسان نشاطاً مجرمًا يستحق العقاب لأن المشرع لا يعاقب على النوايا الآثمة والمقاصد الشريرة مهما كانت واضحة، ومهما أقر بها أصحابها، فإن هي لم تخرج إلى حيز الوجود في شكل سلوك مادي ملموس تبقى خارج دائرة العقاب⁽¹⁾.

ولكن لا يمكن تصور أن يكون القتل والإيذاء صادراً عن صاحب المطعم تجاه زبائنه ولا مقصوداً؛ لذا نتجه نحو أحكام جريمتي القتل والإيذاء غير المقصود الذي بينهما المشرع الأردني في المواد (343-344) من قانون العقوبات، وتحقق الوفاة من خلال لفظ المجني أنفاسه الأخيرة، أما الإيذاء فيتحقق في حال حدث مساس بسلامة جسم المجني عليه، وهو هنا التسمم الغذائي الذي أصاب المجني عليه نتيجة لتناوله الطعام المعد في هذا المطعم، ولا عبرة للوسيلة التي تتحقق عن طريقها الوفاة أو الأذى، فقد تقع الجريمة بسبب السلوك الخاطئ لصاحب المطعم أو أحد مساعديه نتيجة خطأ في تحضير الغذاء أو نتيجة فساد الغذاء بيولوجياً أو كيميائياً، أو فيزيائياً، ولكن لا بد من التذكير في هذه الحالة بأن أساس مسؤولية صاحب المطعم هو الخطأ وليست خطورة صاحب المطعم، حيث تكون مبنية على أساس أن النشاط الإجرامي أدى إلى إحداث النتيجة، بمعنى أن نشاطه أدى إلى وفاة المتسمم أو إيذائه عن طريق اعتلال صحته وبالتالي فقد أصيب بضرر يحتاج إلى علاج⁽²⁾.

ثانياً: النتيجة الجرمية: وهي الأثر الذي يترتب على السلوك الإجرامي، وهي العدوان الذي ينال المصلحة أو الحق الذي يقرر له القانون حماية جنائية، والفقهاء الجنائي يقدم مدلولين للنتيجة الإجرامية الأول مدلول مادي، والثاني مدلول قانوني.

أ- **المدلول المادي للنتيجة الإجرامية:** يُعبّر هذا المدلول عن التغيير والتعديل الذي ينتج في العالم الخارجي كأثر للسلوك الإجرامي، لذا يتحتم ارتباط النتيجة بالسلوك الذي أدى إليها برابطة مادية، فمن يرتكب جريمة قتل مثلاً يحدث تغييراً في العالم يتمثل في وفاة المجني عليه بعد أن كان حياً، ومن يسرق مال آخر يحدث تغييراً في العالم الخارجي يتمثل في نقل المال المسروق من حيازة المجني عليه إلى حيازة الجاني، فالوفاة هي النتيجة المادية في جريمة القتل، وانتقال الحيازة هي النتيجة المادية في جريمة السرقة.

ب- **المدلول القانوني للنتيجة:** النتيجة في مدلولها القانوني هي الاعتداء على المصلحة التي يحميها القانون سواء أدى الاعتداء إلى الإضرار بالمصلحة المعتدى عليها أو تهديدها بالخطر، فالنتيجة القانونية في جريمة القتل هي الاعتداء على حق الإنسان في الحياة، وفي جريمة السرقة هي الاعتداء على حق الملكية، والقانون لا يعنيه من الآثار المادية التي تترتب على السلوك الإجرامي، إلا تلك التي يتمثل فيها الاعتداء على حق يحميه القانون، فما يعنيه في جريمة القتل هو وفاة المجني عليه. ولما كان القانون لا يعاقب

(1) راشد، علي (1974) القانون الجنائي، المدخل وأصول النظرية العامة، القاهرة: دار النهضة العربية، ص: 263.

(2) حمادنة، خلدون، والبشير، سعد (2013)، مرجع سابق، ص: 56.

على الجريمة غير المقصودة إلا إذا تحققت نتيجة معينة؛ فيترتب على ذلك أن صاحب المطعم لا يُعاقب لا على جريمة تامة ولا عن شروع، لأنه لا شروع في الجرائم غير المقصودة، فالشروع يتطلب توافر القصد الجنائي بعنصريه العلم والإرادة، لأجل تحققه والجرائم غير المقصودة لا يتوافر فيها القصد، وإنما تقوم على الخطأ.

ثالثاً: العلاقة السببية: يلزم لقيام الركن المادي أن تتوافر رابطة سببية بين السلوك الإجرامي من ناحية والنتيجة الإجرامية من ناحية أخرى وذلك بأن يثبت أن هذا السلوك هو سبب تلك النتيجة أي أن ارتكاب هذا السلوك هو الذي أدى إلى حدوث تلك النتيجة، وعلاقة السببية ليست فكرة قانونية خالصة، وإنما يتسع نطاقها لفروع العلوم كافة، وهي من أولى المشاكل التي تهتم بها الفلسفة، بل إن النتائج التي انتهت إليها الفلاسفة مهمة بالنسبة إلى جميع العلوم، وبالعودة إلى علاقة السببية كأحد عناصر الركن المادي تقتصر على فئة واحدة من الجرائم وهي الجرائم ذات النتيجة، أي التي يتطلب نموذجها القانوني وقوع نتيجة إجرامية معينة أي تلك التي ينتج عنها تغير في العالم الخارجي، أما جرائم السلوك المجرد فلا يدخل في ركنها المادي ضرورة توافر نتيجة إجرامية معينة، إذ يكفي لقيام مثل هذه الجرائم اتخاذ السلوك الإجرامي فقط ولا تتور بشأنها تبعاً لذلك مشكلة رابطة السببية.

وتبدو أهمية رابطة السببية في الجرائم ذات النتيجة في تحقيقها وحده الركن المادي للجريمة إذ تربط بين السلوك والنتيجة فيتوقف على توافرها مسؤولية الجاني عن جريمة تامة ويؤدي تخلفها أو انقطاعها إلى انتفاء المسؤولية عن جريمة تامة، وقد تقف تلك المسؤولية عند حد المحاولة أو الشروع في الجريمة أو عند حد المسؤولية عن الأفعال التي سبقت انقطاعها أو لا مسؤولية على الإطلاق، بحسب ما إذا كانت الجريمة مقصودة أو غير مقصودة، وبحسب ما إذا كانت الأفعال التي ارتكبها الجاني معاقباً عليها استقلالاً رغم انقطاع رابطة السببية أم لا⁽¹⁾، وتحديد توافر رابطة السببية أو انتفائها أمر لا يخلو من الصعوبة، لأنه في أغلب الأحوال تشترك عوامل أخرى مع سلوك الجاني في إحداث النتيجة الإجرامية مما يصعب معه القول بتوافر رابطة السببية أو عدم توافرها بين سلوك الجاني والنتيجة التي حدثت، فلا تتور مشكلة بالنسبة لتوافر رابطة السببية حيث يكون سلوك الجاني هو العامل الوحيد في إحداث النتيجة الجرمية⁽²⁾، إذاً لقيام المسؤولية الجزائية لصاحب المطعم يجب أن تتوافر العلاقة السببية بين النشاط المادي الصادر والنتيجة المتحققة، وذلك بأن توجد صلة بين السلوك الذي ارتكبه الفاعل والنتائج المترتبة عليه، وتطبيقاً لذلك حتى يتم التمكن من مساءلة صاحب المطعم عن الضرر الذي أحدثه سلوكه الخاطئ المرتكب من قبله أو من أحد معاونيه، لا بد من وجود علاقة سببية بينهما، أي علاقة بين الفعل الخاطئ والنتيجة الضارة التي حدثت للشخص الذي أصيب بالتسمم الغذائي، ولكن إذا انتفى أي وجود للرابطة السببية بين السلوك الخاطئ وحدثت النتيجة بسبب آخر لم يكن لصاحب المطعم يد فيها فتكون الجريمة في هذه الحالة منعدمة ومن ثم تنتفي مسؤولية صاحب المطعم عنها؛ وبناءً على ما تقدم يعد توافر علاقة السببية بين فعل صاحب المطعم الخاطئ والوفاة أو الأذى الذي حدث نتيجة لفعله ركن أساسي تنتفي بانتفائه مسؤولية صاحب المطعم، وفي هذه الحالة يثور سؤال ملح هل يُسأل صاحب المطعم لو تداخل مع خطئه أسباب أخرى، أم لا يُسأل إذا كان من شأن تلك الأسباب إحداث النتيجة الضارة؟ إن المشرع الأردني أورد نصاً لمعالجة ذلك حيث نص في المادة (345) من قانون العقوبات

(1) الفهوجي، علي عبد القادر (2008)، شرح قانون العقوبات، القسم العام، نظرية الجريمة، بيروت: منشورات الحلبي الحقوقية، ص: 322-323.

(2) العبادي، موسى عبد الحافظ (2018)، شرح قانون العقوبات، القسم العام، وفقاً لأحدث التعديلات وحسب قانون العقوبات رقم (7) لسنة 2018، عمان: دار وائل للنشر والتوزيع، ص: 275.

الأردني "إذا كان الموت أو الإيذاء المرتكبان عن قصد نتيجة أسباب متقدمة جهلها الفاعل وكانت مسؤولة عن فعله أو انضمام سبب منفصل عن فعله.

ويتبين من خلال هذا النص بأن المشرع الجنائي الأردني أخذ بنظرية تعادل الأسباب التي قال بها الفقه الجنائي، ومن خلال استقراء أحكام محكمة التمييز في غالبها نجد أن المحكمة أخذت بنظرية تعادل الأسباب⁽¹⁾ وإن كانت قد أخذت في بعض أحكامها بنظرية السبب الأقوى⁽²⁾، في هذا النهج نجد بأن القضاء الأردني اتفق مع المشرع الجنائي الأردني بالأخذ بنظرية تعادل الأسباب إذا كان هناك أسباب أو أفعال سابقة أو معاصرة أو لاحقة لفعل الفاعل أدت إلى النتيجة التي ظهرت إلى حيز الوجود.

المطلب الثاني

الركن المعنوي لمسؤولية أصحاب المطاعم عن التسممات الغذائية (الخطأ)

ليست الجريمة مجرد كيان مادي دائماً، وإنما هي كيان نفسي أيضاً، وإذا كان الركن المادي يتكون من السلوك المحظور والنتيجة الجرمية والعلاقة السببية بينهما، فإن الركن المعنوي الذي يتمثل في الأصول الإرادية لماديات الجريمة والسيطرة عليها، هو وجهها الباطني والنفساني، فلا محل لمساءلة شخص عن جريمة ما لم تقم صلة أو علاقة بين مادياتها وإرادته⁽³⁾. وفي حال ثبت أن فرداً من الأفراد لم يرد تلك الماديات، لم يرد ما صدر عنه من أفعال وآثار؛ امتنعت نسبة تلك الماديات لهذا الفرد، وترتب على ذلك تخلف كل من الركن المادي والركن المعنوي على حد سواء. ويستلزم الركن المعنوي للجريمة إرادة ماديات الجريمة، على أنه حين يترتب على السلوك نتيجة معينة لا بد أن تكون إرادة صاحب السلوك قد اتخذت من تلك النتيجة واحداً من ثلاثة مواقف: في حال أراد الجاني تلك النتيجة سمي هذا الموقف بالقصد الجرمي المباشر، وإن لم يردّها مباشرة وإنما اقتصر موقفه على قبولها فقط، سمي بالقصد الاحتمالي أو بالقصد غير المباشر. وفي الحقيقة فإن المشرع الأردني لم يرسم نظرية عامة للخطأ ولم يعاقب على كل نتيجة تبني على الخطأ، وإنما تخيّر نتائج معينة وقرر المعاقبة عليها على أساس أن الضرر فيها قد بلغ درجة من الخطورة تستلزم تدخل قانون العقوبات حتى يُثير اهتمام الأفراد بتوقيه، وقد عدّ المشرع الأردني صور الخطأ عندما نص في العبارة الأخيرة من المادة (64) من قانون العقوبات على أنه: "يكون الخطأ إذا نجم الفعل الضار عن الإهمال أو قلة الاحتراز أو عدم مراعاة القوانين والأنظمة"، لذلك كان من الضروري أن نبحت هذه المواقف أو صور الركن المعنوي من خلال ثلاثة محاور، يتحدث الأول عن عناصر خطأ صاحب المطعم، فيما يتحدث الثاني عن أنواع الخطأ، أما الثالث فسوف يتحدث عن صور الخطأ.

أولاً: عناصر خطأ صاحب المطعم: تتحصر عناصر الخطأ غير المقصود في عنصرين هما: الأول هو الإخلال بواجبات الحيطة والحذر التي يفرضها القانون، أما الثاني فهو توافر علاقة نفسية ما بين إرادة الجاني والنتيجة الجرمية، وهذا ما سيتم معالجته من خلال الفقرتين التاليتين:

(1) تمييز جزاء (72/122) مجموعة المبادئ ج 2 ص 892،

تمييز جزاء (76/87) و(80/39) مجموعة المبادئ ج 2 ص 893.

تمييز جزاء (98/362) هيئة عامة تاريخ 1999/2/28 منشورات مركز عدالة.

(2) تمييز جزاء 2002/1201 مجلة النقابة 2003 العدد 12 ص 2875.

(3) حسني، محمود نجيب (1985)، مرجع سابق، ص: 368.

أ- **إخلال صاحب المطعم بواجب الحيطة والحذر:** الحيطة والحذر هما واجب عام على عاتق كل إنسان عند مزاولته لأنشطته اليومية، لتجنب الإضرار بالآخرين، وتعد الخبرة الإنسانية المصدر الأساسي لواجبات الحيطة والحذر من خلال مجموعة من القواعد التي تقرها هذه الخبرة، والتي تُحدد الطريق الصحيح الذي يجب أن يُبأشر طبقاً له نوعاً معيناً من السلوك، كما أن القوانين والأنظمة والتعليمات تعد مصدراً لواجب الحيطة والحذر⁽¹⁾، أما الحيطة والحذر بالنسبة لأصحاب المطاعم بشكل خاص فهي الخبرة والممارسة المهنية التي اكتسبها من خلال عمله في الوسط الفني، إضافة إلى تطبيق القواعد المتفق عليها في ممارسة هذا العمل، إضافة إلى فهمه الكافي بالقواعد الصادرة عن الدولة التي تتعلق بممارسة مهنته من قوانين أو تشريعات، أو أنظمة، أو أدلة، أو تعليمات، وما شابه، فمن الناحية القانونية وعلى سبيل المثال فإنه على صاحب المطعم تسمية مسؤول مختص يتولى القيام بما جاء في المادة (17/أ) من قانون الغذاء رقم (30) لسنة (2015)، وعليه أيضاً تحمل المسؤولية التي تترتب على الإجراءات الرقابية التي تتعرض لها المنشأة⁽²⁾، ومن ناحية التعليمات فعلى سبيل المثال فإنه على أصحاب المطاعم الالتزام بتعليمات الشروط الصحية للمطاعم والمطابخ العامة، الصادرة بموجب المادة (7/ج) من قانون الغذاء رقم (30) لسنة (2015).

ب- **توافر علاقة نفسية ما بين إرادة الجاني والنتيجة الجرمية:** من المستقر في الفقه أن القانون لا يُعاقب على الجرائم غير المقصودة، إلا إذا وقعت النتيجة الجرمية، فالقانون لا يُعاقب على مجرد توافر الإخلال بواجبات الحيطة والحذر، وإنما يُعاقب على الإخلال بواجب الحيطة والحذر إذا أفضى إلى نتيجة معينة، ومن ثم كان واجباً أن تتوافر العلاقة النفسية التي تربط صاحب المطعم بالنتيجة الجرمية، إذ هي الشرط، والعنصر الرئيس من عناصر الخطأ، وبغير هذه الصلة لا يكون هناك محل لأن يُسأل صاحب الإدارة (صاحب المطعم) عند حدوث النتيجة الإجرامية، ويقسم الفقه العلاقة النفسية بين الإرادة والنتيجة إلى صورتين: الأولى صورة عدم توقع النتيجة الإجرامية، والثانية صورة توقع النتيجة الإجرامية.

الصورة الأولى: عدم توقع صاحب المطعم للنتيجة الجرمية: لتحقيق هذه الصورة من العلاقة النفسية بين إرادة صاحب المطعم والنتيجة يجب أن تكون النتيجة متوقعة في ذاتها، وأن يكون في مقدوره الحيلولة دون حدوثها، فالمنطق يأبى أن يُكَلّف صاحب المطعم بتوقع ما ليس متوقعاً أو أن يمنع ما لم يستطع منعه⁽³⁾.

تتجسد العلاقة النفسية بين الإرادة والنتيجة في حالة عدم توقع صاحب المطعم النتيجة الإجرامية في أن تتجه نيته إلى القيام بفعل من شأنه إذا تحقق أن يؤدي إلى حدوث النتيجة الإجرامية؛ فالعلاقة النفسية المطلوبة تعد متوافرة وقائمة إذا كان في حدود استطاعته وقدرته، أي أن تكون النتيجة متوقعة، وأما في حالة تدخل عامل شاذ في حدوث النتيجة فهي بذلك تخرج عن دائرة التوقع ومن ثم تنتفي المسؤولية الجزائية عن صاحب المطعم في حال عد توقعها⁽⁴⁾.

(1) حمادنة، خلدون، والبشير، سعد (2013)، مرجع سابق، ص: 60.

(2) تنص المادة (17/ب) من قانون الغذاء الأردني رقم (30) لسنة 2015، على أنه: مع مراعاة أحكام الفقرة (ج) من المادة (22) من هذا القانون، يتحمل المسؤول عن المنشأة الغذائية المسؤولية التي تترتب على الإجراءات الرقابية وفقاً لأحكام هذا القانون.

(3) حسني، محمود نجيب (1985)، مرجع سابق، ص: 514.

(4) حسني، محمود نجيب (1985)، مرجع سابق، ص: 515.

الصورة الثانية: توقع صاحب المطعم للنتيجة الجرمية: في هذه الحالة يتوقع فيها صاحب المطعم النتيجة الجرمية ولكن لم تتجه إليها إرادته، وإن كنت هذه الصورة تقترب من القصد الاحتمالي في توقع النتيجة إلا أنها تفتقر عنه في أن الجاني لم تتجه إرادته إلى هذه النتيجة، وتحقق هذه الصورة عندما يتوقع صاحب المطعم النتيجة وكان مصحوباً في ذهنه وتقديره بتفكير آخر مضاد، وهو تصوره القدرة على الحيلولة دون حدوث هذه النتيجة وهو ما يجعل التوقع في حكم العد، أو أن تتحقق في اعتماد الجاني على الاحتياطات غير كافٍ للحيلولة دون حدوث النتيجة، رغم أنه كان في وسعه اتخاذ الاحتياطات الكافي⁽¹⁾.

ومن أمثلة ذلك: أن الجاني توقع النتيجة كأثر لسلكه مستقبلاً، أي إمكانية تصورهما وتصور العلاقة السببية بين فعله والنتيجة، ولكن رغم توقع الجاني للنتيجة إلا أنه اعتمد على مهارته أو ما يتخذه من احتياطات لمنع حدوثها وتجنبها كصاحب المطعم أو المؤسسة الغذائية الذي يعرض بعض الأطعمة خارج التلاجات معتقداً أن بإمكانه بيعها قبل مضي وقت معين، ولكن لم يستطع بيعها؛ بسبب عدم الطلب عليها؛ مما يؤدي إلى فسادها، وحدثت تسمم غذائي لمن تناولها، أو كمن يقوم بتصنيع مواد غذائية تتطلب المواصفات والقواعد الفنية اتخاذ إجراءات تعقيم وبسترة لها لإطالة عمرها وحسب مدة الصلاحية إلا أن صاحب هذه المؤسسة يقوم بإغفال هذه الإجراءات معتمداً على طرق تصنيع اكتسبها بالخبرة والمهارة، إلا أن هذه الطرق لم تمنع فساد المواد المصنعة خلال المدة المذكورة في بطاقة البيان مما أدى إلى فسادها وحدثت التسمم الغذائي لمن تناولها.

ثانياً: أنواع الخطأ: يُقسم الفقه الخطأ إلى نوعين هما: الخطأ غير الواعي، والخطأ الواعي:

أ- الخطأ غير الواعي: ويُطلق عليه الخطأ البسيط أو الخطأ بغير تبصر، ويتوقع في أحوال قعود الإرادة وخمولها عن توقع النتيجة مع أنها متوقعة وفق السير العادي للأمر، ووفق قواعد الخبرة الإنسانية، فكان من واجب الجاني أن يتوقع النتيجة لحظة إقدامه على القيام بنشاطه ودون أن يعمل على تفادي النتيجة؛ لأن النتيجة متوقعة بذاتها، أما في حال كانت النتيجة الإجرامية غير متوقعة؛ فإن علاقة السببية بين الخطأ والنتيجة بالتالي تنقطع.

ب- الخطأ الواعي: ويُطلق على هذا النوع الخطأ مع التوقع أو مع التبصر، ويتحقق في حال توقع الجاني حدوث النتيجة الإجرامية المترتبة على نشاطه؛ ولكنه لا يقبلها ويأمل في عدم تحققها، معتقداً أنها لن تتحقق معتمداً على مهارته وحذفه، فمن المتعين تحديد دلالة كل صورة منها من خلال الفقرات التالية:

1. الإهمال: ينصرف الإهمال إلى جميع الحالات التي يهمل فيها الفاعل اتخاذ الاحتياطات اللازمة لحماية حقوق الغير لو اتخذت لما مست هذه الحقوق، ومثاله ترك الأم طفلها بمفرده بجوار موقد غاز مشتعل فكان أن مات بالنار حرقاً، ويدخل في مفهوم الإهمال عدم الانتباه كمن يعلم حالة مجنون أو كلب عقور أوكلت إليه حراسته فيتسلى بتركه طليقاً ويعتدي من جراء ذلك على الناس.

2. قلة الاحتراز: إذا كان الإهمال ينصرف إلى الحالات التي يقع فيها الخطأ عن طريق السلوك السلبي، فإن قلة الاحتراز تنصرف إلى الحالات التي يقع فيها الخطأ عن طريق النشاط الإيجابي، وتتمثل قلة الاحتراز في أن المخطئ يعلم الطبيعة الخطرة لفعله الذي أتاه ومع ما يصح أن يرتبه من أضرار قد تلحق بالغير، وهو ما يطلق عليه الفقه عادة الخطأ الواعي أو البصير ومثاله: سائق السيارة الذي يسير في طريق مزدحم وهو يمازح من معه فلا ينتبه للمارة فيصيب أحدهم. وتطبيقاً على ذلك فإن صاحب المطعم الذي يضع مواد غذائية في الثلاجة ويغفل

(1) قايد، أسامة عبد الله (1992)، المسؤولية الجنائية للصيادلة، دراسة مقارنة، القاهرة: دار النهضة العربية، ص: 42.

عن تشغيلها فيأتي أحد العمال بعد فترة ويقوم ببيع هذه المواد التي يجب أن تكون مبردة معتقداً، أن هذه المادة محفوظة بشكل جيد، بينما هي فسدت ولم تعد صالحة للاستهلاك البشري، حيث يتناولها أحد الأشخاص فيصاب بالتسمم الغذائي.

3. عدم مراعاة القوانين والأنظمة: تفيد هذه الصورة معنى تنفيذ القوانين والأنظمة بالصورة الصحيحة وعلى الوجه المطلوب، أما عدم مراعاة القوانين والأنظمة فهي في أغلب الأحيان سبب كافٍ لقيام الخالفة وإن لم يترتب عليها ضرر، ويعتبر عدم مراعاة القوانين خطأ قائماً بذاته تترتب عليه مسؤولية المخالف عما ينشأ من الحوادث بسببه ولو لم يقع خطأ آخر؛ لذلك يُعاقب الفاعل بمجرد ارتكاب المخالفة ولو لم تلحق ضرراً بأحد، لأن هذا الضرر يكون عادة مضرراً بالمجتمع ومحتمل الضرر بالناس، مثال ذلك أن يقوم أحد المسؤولين عن تداول الغذاء في المطعم أو مؤسسة تقديم الطعام بعدم حفظ الغذاء في المكان المخصص له مثل ثلاجة التبريد إذا كان هذا الغذاء يحتاج إلى تبريد أو مستودع مستوف للشروط الصحية إذا كان لا يحتاج إلى تبريد ولكن ضمن درجة حرارة التخزين أو ثلاجة تجميد المواد الغذائية إذا كان الغذاء مجمداً سواءً كان لحوماً أو أسماكاً أو دواجن أو خضروات ويحتاج إلى درجة حرارة - 18 فما فوق مخالفاً بذلك الاشتراطات الصحية والأنظمة والقوانين الخاصة بطرق حفظ وتداول الأغذية.

الخاتمة

من خلال الدراسة المتعمقة في جوانب موضوع البحث وبالاستناد للدراسات السابقة وما تناوله الفقه فقد توصلت الدراسة إلى عدد من النتائج والتوصيات تتمثل فيما يلي:

أولاً: النتائج

1. تعتبر حالات حوادث التسمم الغذائي في المطاعم من أكثر المشاكل التي تُسبب القلق للمسؤولين عن قطاع المطاعم في الأردن، نظراً للمشاكل القانونية والصحية والإدارية، وتعدد القوانين والأنظمة، والتعليمات وبالتالي الجهات المناط بها التعامل مع حالات حوادث التسممات الغذائية.
2. يُسبب التسمم الغذائي الكثير من الرعب والهلع لدى أفراد المجتمع الأردني حتى إن القسم الصحي في جامعة مينيوسوتا أطلق عليه مصطلح: "الإرهاب البيولوجي".
3. هناك ثلاثة مصادر لحدوث حالات التسمم الغذائي، المصدر الأول هو المركبات الطبيعية، أما المصدر الثاني فهو المركبات التي تجد طريقها إلى الغذاء من خلال عمليات التصنيع المباشرة (كجزء من العملية بذاتها)، أو بشكل غير مباشر (من خلال وجودها في البيئة)، أما المصدر الثالث فهو المواد الإضافية التي تستخدم في إنتاج الغذاء.
4. يعتبر تلوث الغذاء بالكائنات الحية من أخطر أنواع التسممات الغذائية، حيث تسهم الحشرات الطائرة في نقل الجراثيم لهذا التلوث، كما تسهم المياه الملوثة، والأغذية الملوثة في نقل هذه المسببات للتسمم الغذائي بالكائنات الحية، كما تعد المصادر البشرية والحيوانية من أخطر وأكثر المسببات التي تسبب تلوث الغذاء بالكائنات الحية.
5. يعتبر نظام الهاسب من أحدث أنظمة ضمان سلامة وجودة الغذاء من خلال التعرف على المخاطر التي تهدد صحة الإنسان، وتقييمها والتحكم فيها، والسيطرة عليها، أو تقليل حدوث هذه المخاطر إلى الدرجة التي لا تسبب أي خطر على صحة المستهلك الذي كان له أثر واضح في تخفيض حالات حوادث التسممات الغذائية في المطاعم منذ البدء بتطبيقه في الأردن ولا سيما تطبيق الرقابة الذاتية في المطاعم.

6. انخفاض ملحوظ في أعداد حالات التسممات الغذائية في عام (2018) عن السنوات السابقة نظراً إلى تكثيف الرقابة على المطاعم، وبالأخص التي تتبع منها "الشاورما"، ومنع استخدام المايونيز المصنع يدوياً، واعتماد برامج الرقابة الذاتية فيها عبر تدريب المشرفين الصحيين العاملين في المطاعم على أسلوب التداول السليم للأغذية، وعلى الاشتراطات الصحية السليمة التي تعتبر من أهم مبادئ تطبيق نظام الهاسب الذي أصبح إلزامياً بموجب قانون الغذاء رقم (30) لسنة (2015).

7. ارتفاع مستوى الوعي والتثقيف لدى المستهلكين الأردنيين من خلال نشرات التوعية الصادرة عن المؤسسة العامة للغذاء والدواء عبر الإعلام المرئي والمسموع ووسائل التواصل الاجتماعي بعدم شراء المواد الغذائية المعروضة من مصادر غير موثوقة وعدم عرضها خارج الأماكن المخصصة لها منعا لتلوثها وسوء تداولها مما يسهم في حدوث حالات التسمم الغذائي.

8. الجرائم الناتجة عن حالات حوادث التسممات الغذائية تعتبر من الجرائم غير المقصودة (الخطأ) قوامها مخالفة الأنظمة والقوانين وتطبق على المسؤولين عنها العقوبات المقررة في القوانين السارية المفعول.

9. يتخلف الركن المعنوي والمتمثل بالقصد الجنائي في جرائم حالات حوادث التسمم الغذائي وبذلك يكون البنيان القانون لها من ركنين القانوني والمادي بينما يعبر عن الركن المعنوي بالخطأ.

ثانياً: التوصيات

1. توصي الدراسة بضرورة زيادة تثقيف وتوعية متداولي الغذاء في المطاعم بالممارسات الصحية السليمة لتداول الغذاء لضمان سلامة وجودة الغذاء في جميع مراحل تداوله، نظراً لأن أكثر من (70%) من حالات حوادث التسمم الغذائية خلال فترة الدراسة حدثت في هذه المطاعم بسبب سوء ممارسات متداولي الغذاء.

2. ضرورة توعية متداولي الغذاء في المطاعم بأسس الممارسات الصحية السليمة لتداول الغذاء مع التركيز على الممارسات ذات العلاقة بالتلوث المتبادل ودورها في حدوث حالات التسممات مثل تطرية اللحوم المجمدة والحفظ الخاص لبعض الأطعمة في مواسم معينة وفصل المواد الغذائية أثناء التحضير والحفظ والتقديم والاستخدام الآمن للمبيدات والمواد المستخدمة في مكافحة الحشرات وغيرها في مطابخ المطاعم للحد والتقليل من هذه الحوادث.

3. التوصية بأن يكون تطبيق نظام الهاسب إجبارياً وإلزامياً في جميع المطاعم من قبل المؤسسة العامة للغذاء والدواء بلا استثناء بما فيها المطاعم الصغيرة والشعبية نظراً لدورها الفعال والواضح في الحد والتقليل من التسممات الغذائية لا سيما أنه متطلب إجباري بموجب المادة (4)/(ز) من قانون الغذاء رقم (30) لسنة (2015) وبالتالي دوره في تقليل حالات حوادث التسممات الغذائية وما يترتب عليها من المسؤولية الجنائية.

4. ضرورة أن يكون متداولو الغذاء في المطاعم حتى الشعبية والصغيرة منها على علم ومعرفة بأسس الممارسات الصحية والسليمة لتداول الغذاء من خلال عقد دورات تدريبية للعاملين في هذه المطاعم بشكل دوري لتأهيلهم بتداول الغذاء في جميع مراحل بطرق علمية سليمة للحفاظ على صحة وسلامة المستهلك الأردني.

5. يقترح الباحث إنشاء أكاديمية تابعة للمؤسسة العامة للغذاء والدواء يتم فيها تدريب جميع أصحاب المطاعم والعاملين في المؤسسات الغذائية لتدريب العاملين على الشروط الصحية لضمان صحة وسلامة الغذاء وضمان صحة المستهلك وبالتالي تخفيض المسؤولية الجنائية المترتبة في حال حدوث أي خلل أثناء سير العملية الإنتاجية مما يؤثر سلباً على صحة وسلامة الغذاء.

6. تشديد الرقابة الصحية على جميع المطاعم وخاصة في فصل الصيف للتأكد من مدى التزام وتطبيق هذه المطاعم لأنظمة الهاسب والرقابة الذاتية فيها.
7. التأكيد على جميع المطاعم على استخدام المياه الصالحة للشرب من مصادر مرخصة ومأمونة للتأكد من مطابقتها للقواعد الفنية الخاصة بها كونه عنصر رئيسي وأساسي في تحضير وتداول الغذاء أثناء تحضيره.
8. دراسة حالات حوادث التسممات الغذائية السابقة ومعرفة أسبابها والتعميم عنها للتمكن من تفادي وتجنب حدوثها مستقبلاً وبالتالي عدم نهوض المسؤولية الجنائية لأصحاب المطاعم والمسؤولين عنها .
9. النص في متن قانون الغذاء على نصوص تجرم حالات حدوث التسممات الغذائية وعقوبة خاصة بها بحيث تكون رادعة ومغلظة تصل إلى حد الجنابة لمن تثبت مسؤوليته عن حوادث حالات التسممات الغذائية.
10. النص في متن قانون الغذاء على إغلاق المنشآت الغذائية الذي تثبت مسؤوليتها عن حالات التسممات الغذائية الجماعية لمدة زمنية طويلة بحيث تكون رادعة.
11. النص في قانون الغذاء الساري المفعول على سحب رخصة تداول المهنة لمدة زمنية بحيث تكون رادعة في حال تكرار ظهور حالات حوادث التسمم الغذائي.
12. فرض عقوبة الحبس في متن قانون الغذاء لكل من تثبت مسؤوليته عن حالات حوادث التسممات الغذائية بحيث لا يتم استبدالها بغرامة مالية.

المراجع

1- الكتب:

- إمام، محمد عبده(2004)، الحق في سلامة الغذاء من التلوث في التشريعات البيئية، الإسكندرية: دار الفكر الجامعي.
- بهنام، رمسيس (1973)، الجريمة والمجرم والجزاء، الإسكندرية: منشأة المعارف.
- حسني، محمود نجيب (1985)، شرح قانون العقوبات اللبناني، بيروت: دار النهضة العربية.
- راشد، علي (1974) القانون الجنائي، المدخل وأصول النظرية العامة، القاهرة: دار النهضة العربية.
- سعد، سامية جلال (2007)، إدارة البيئة المتكاملة في المنشآت السياحية، القاهرة: المنظمة العربية للتنمية الإدارية.
- السعيد، كامل(2011)، شرح الأحكام العامة في قانون العقوبات، دراسة مقارنة، ط3، عمان: دار الثقافة للنشر والتوزيع.
- ضمان سلامة الأغذية وجودتها، مطبوع مشترك بين منظمة الأغذية والزراعة، ومنظمة الصحة العالمية، جنيف، عام (2001).
- العبادي، موسى عبد الحافظ(2018)، شرح قانون العقوبات، القسم العام، وفقاً لأحدث التعديلات وحسب قانون العقوبات رقم (7) لسنة 2018، عمان: دار وائل للنشر والتوزيع.
- عبد الحميد، زيدان(1999)، التسمم الغذائي، والملوثات الكيميائية، القاهرة: الدار العربية للنشر والتوزيع.
- الفاضل، محمد (1985)، المبادئ العامة في التشريع الجزائي، دمشق: مديرية الكتب والمطبوعات الجامعية.
- قايد، أسامة عبد الله(1992)، المسؤولية الجنائية للصيادلة، دراسة مقارنة، القاهرة: دار النهضة العربية.

- القهوجي، علي عبد القادر(2008)، شرح قانون العقوبات، القسم العام، نظرية الجريمة، بيروت: منشورات الحلبي الحقوقية.
- كتيب إرشادي عن التسمم الغذائي، إعداد جهاز أبو طبي للرقابة الغذائية.
- المجالي، نظام توفيق (2017)، شرح قانون العقوبات القسم العام، الكتاب الأول: النظرية العامة للجريمة دراسة تحليلية في أركان الجريمة، عمان: مكتبة دار الثقافة.
- المرדاني، موسى محمد(2018)، حماية البيئة والصحة العامة في الفقه الإسلامي والقانون الوضعي، الإسكندرية: دار الكتب والدراسات العربية.

2- الأبحاث:

- حمادنة، خلدون، والبشير، سعد(2013)، الحماية الجزائية للإنسان من أخطاء العطارين، دراسة مقارنة، مجلة دراسة، جامعة عمار تليجي، الأغواط، الجزائر، الرقم (25)، ماي (2013).
- الدليمي، خلف، (2007). التسمم الغذائي، كلية الزراعة - جامعة بغداد - العراق.
- الزين، ايفا إنعام (2017)، تقرير حوادث الأمراض المنقولة بالغذاء (2017)، عمان: المؤسسة العامة للغذاء والدواء، قسم الغذاء المتداول
- عبد الله، سعاد أحمد(2013)، التسمم الغذائي، صناع المستقبل، العدد(8)، السنة (29)، نيسان /إبريل (2013).
- عبد المالك، أشرف محمد(2008)، النظام الحديث لسلامة الغذاء (الهاسب)، مجلة أسبوط للدراسات البيئية، العدد:(32).
- مكتبة حقوق الإنسان /اللجنة المعنية بالحقوق الاقتصادية والاجتماعية والثقافية -الدورة العشرون، (1999) الحق في الغذاء الكافي المادة (11) جامعة مينيسوتا
- نجم، محمد(2017)، نظم إدارة سلامة الغذاء، كلية الزراعة، جامعة الزقازيق.
- هيثم، مقداد، من المسؤول عن سلامة الغذاء في سوريا، مجلة تشرين عدد (6) لسنة (2005).

3- القوانين والأنظمة :

- قانون العقوبات الأردني رقم (16) لسنة (1960) وتعديلاته
- قانون المؤسسة العامة للغذاء والدواء رقم (41) لسنة (2008)
- قانون الغذاء رقم (30) لسنة (2015).
- قانون الصحة العامة رقم (47) لسنة (2008).
- قانون الحرف والصناعات رقم (16) لسنة (1953).
- قانون حماية البيئة رقم (52) لسنة (2006).
- قانون المواصفات والمقاييس رقم (22) لسنة (2000) وتعديلاته.

3- المواقع الإلكترونية:

- Sarah M. Bartsch, Lindsey Asti, Sindiso Nyathi, Marie L. Spiker, Bruce Y. Lee(2018), Estimated Cost to a Restaurant of a Foodborne Illness Outbreak, *Public Health Reports*: <https://www.sciencedaily.com/releases/2018/04/180416085950.htm>
- *One death reported from salmonella outbreak at US restaurant*, <https://medicalxpress.com/news/2015-07-death-salmonella-outbreak-restaurant.html>
- <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/ar/>
- <http://www.jfda.jo/Pages/viewpage.aspx?pageID=312>