

بِسْمِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

سیاست جنایی ایران در
گستره تولید و توزیع مواد
غذایی ناسالم و غیراستاندارد

.....

مؤلف
محمد امیر کریمی

انتشارات چتر دانش

عنوان و نام پدیدآور	سرشناسه
سیاست جنایی ایران در گستره تولید و توزیع مواد غذایی ناسالم و غیراستاندارد/مؤلف محمدامیر کریمی.	- کریمی، محمدامیر، ۱۳۷۴
مشخصات نشر	مشخصات ظاهری
مشخصات ظاهری	: ۱۵۲ ص.
شابک	: ۹۷۸-۶۰۰-۴۱۰-۴۷۵-۳
وضعیت فهرست نویسی	ویبا
یادداشت	کتابنامه: ص. ۱۵۲-۱۴۸.
موضوع	مواد غذایی — ایران — تقلب
موضوع	Food fraud— Iran
موضوع	مواد غذایی — صنعت و تجارت — بهداشت
موضوع	Food industry and trade— Sanitation
موضوع	مواد غذایی — قوانین و مقررات کیفری — ایران
موضوع	— Food law and legislation — Iran
Criminal provisions	
موضوع	مواد غذایی — قوانین و مقررات — ایران
موضوع	Food law and legislation — Iran
ردہ بندی کنگره	TX5۳۱:
ردہ بندی دیوبی	۳۴۸/۱۹۷۳
شماره کتابشناسی ملی	: ۷۵۳۲۰۳۰
وضعیت رکورد	ویبا

نام کتاب	: سیاست جنایی ایران در گستره تولید و توزیع مواد غذایی ناسالم و غیر استاندارد
ناشر	: چتر دانش
مؤلف	: محمد امیر کریمی
نوبت و سال چاپ	: اول - ۱۳۹۹
شمارگان	: ۱۰۰۰
شابک	: ۹۷۸-۶۰۰-۴۱۰-۴۷۵-۳
قیمت	: ۸۰۰۰ تومن

فروشگاه مرکزی: تهران، میدان انقلاب، خ منیری جاوید(اردبیهشت شمالی)، پلاک ۸۸

تلفن مرکز پخش: ۶۶۴۴۹۲۳۲۷ - تلفن فروشگاه کتاب: ۶۶۴۰۲۳۵۳

پست الکترونیک: nashr.chatr@gmail.com

کلیه حقوق برای مؤلف و ناشر محفوظ است.

سخن ناشر

رشته‌ی حقوق با تمام شاخه‌ها و گرایش‌هایش، به منزله‌ی یکی از پرطرفدارترین رشته‌های دانشگاهی کشور، تعداد فراوانی از دانشجویان علوم انسانی را به‌خود جلب کرده است؛ دانشجویانی که پس از تحصیل، وارد عرصه‌ی خدمت شده و در مناصب و جایگاه‌های گوناگون به ایفای وظیفه مشغول می‌شوند.

منابعی که در دانشکده‌های حقوق، مبنای کار قرار گرفته و تحصیل دانشجویان بر مدار آن‌ها قرار دارد، در واقع، مجموعه‌ی کتب و جزوای هستند که طی سالیان متعددی چنان‌که باید تغییر نیافته و خود را با تحولات و نیازهای زمانه هماهنگ نکرده‌اند.

این، درحالی است که نیاز مبرم دانش‌پژوهان به مجموعه‌های پربار و سودمند، امری انکارناپذیر است. به‌این‌ترتیب، ضرورت تدوین کتب غنی و ارزشمند برای رفع نیازهای علمی دانشجویان رشته‌ی حقوق و نیز رشته‌های متأثر از آن، باید بیش از گذشته مورد توجه قرار گیرد؛ کتاب‌هایی که روزآمدی محتوای آنها از یک سو و تناسب آنها با نیاز دانش‌پژوهان از سوی دیگر، مورد توجه و لحاظ ناشر و نویسنده، قرار گرفته باشد.

مؤسسه‌ی آموزش عالی آزاد چتردانش، در مقام مؤسسه‌ای پیشگام در امر نشر کتب آموزشی روزآمد و غنی، توانسته است گام‌های مؤثری در همراهی با دانشجویان رشته‌ی حقوق بردارد. این مؤسسه افتخار دارد که با بهره‌مندی از تجربیات فراوان خود و با رصد دقیق نیازهای علمی دانشجویان، به تولید آثاری همت گمارد که مهم‌ترین دستاوردهای آن‌ها، تسهیل آموزش و تسریع یادگیری پژوهندگان باشد. انتشارات چتر دانش امیدوار است با ارائه خدمات درخشنان، شایستگی‌های خود را در این حوزه‌ی علمی بیش از پیش به منصه‌ی ظهر برساند.

فرزاد دانشور

مدیر مسئول انتشارات چتر دانش

به نام خدا

منشور اخلاق پژوهش

با یاری از خداوند سبحان و اعتقاد به اینکه عالم محضر خداست و همواره ناظر بر اعمال انسان و به منظور پاس داشت مقام بلند دانش و پژوهش و نظر به اهمیت جایگاه دانش در اعتلای فرهنگ و تمدن بشری، متعهد می‌گردم اصول زیر را مدنظر قرار داده و از آن تخطی نکنم:

- ۱- اصل حقیقت جویی: تلاش در راستای پی جویی حقیقت و وفاداری به آن و دوری از هرگونه پنهان سازی حقیقت.
- ۲- اصل رعایت حقوق: التزام به رعایت کامل حقوق پژوهشگران و پژوهیدگان (انسان ، حیوان و نبات) و سایر صاحبان حق .
- ۳- اصل مالکیت مادی و معنوی: تعهد به رعایت کامل حقوق مادی.
- ۴- اصل منافع ملی : تعهد به رعایت مصالح ملی و در نظر داشتن پیشبرد توسعه کشور در کلیه مراحل پژوهش .
- ۵- اصل رعایت انصاف و امانت: تعهد به اجتناب از هرگونه جانبداری غیر علمی و حفاظت از اموال تجهیزات و منابع در اختیار.
- ۶- اصل راز داری : تعهد به صیانت از اسرار و اطلاعات محترمانه افراد، سازمانها و کشور و کلیه افراد و نهادهای مرتبط با تحقیق .
- ۷- اصل احترام : تعهد به رعایت حریم ها و حرمت ها در انجام تحقیقات و رعایت جانب نقد و خودداری از هرگونه حرمت شکنی.
- ۸- اصل ترویج: تعهد به رواج دانش و اشاعه نتایج تحقیقات و انتقال آن به همکاران علمی و دانشجویان به غیر از مواردی که منع قانونی دارد.
- ۹- اصل برائت : التزام به برائت جویی از هرگونه رفتار غیر حرفة ای و اعلام موضع نسبت به کسانی که حوزه علم و پژوهش را به شائبه های غیر علمی می آلایند .

فهرست

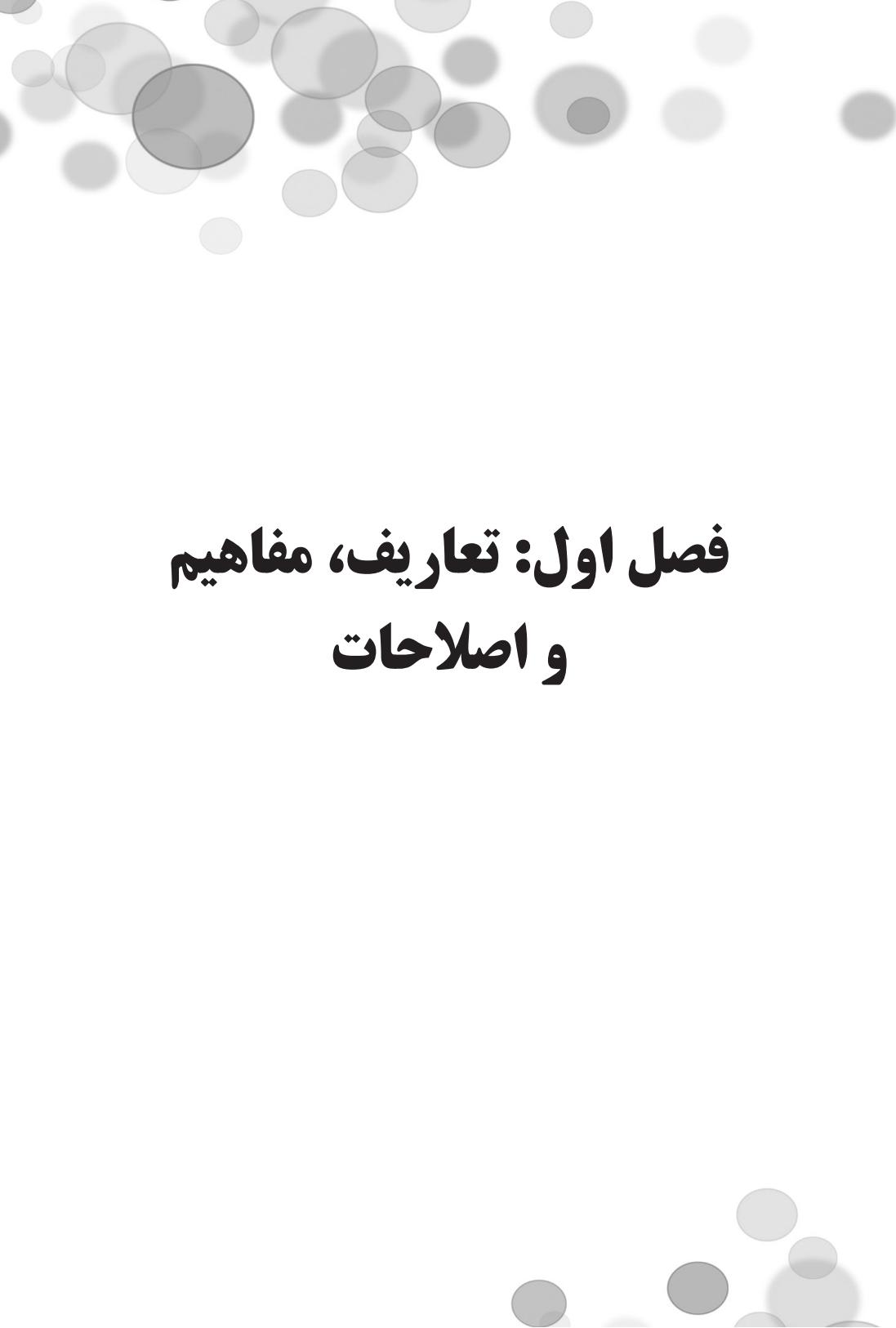
فصل اول: تعاریف، مفاهیم و اصلاحات ۱۱
۱۳ ۱-۱ مقدمه
۱۳ ۱-۲ تاریخچه
۱۴ ۱-۲-۱ دوران باستان
۱۷ ۱-۲-۲ دوران اسلامی
۱۹ ۱-۲-۳ تاریخچه جرم انگاری
۲۰ ۱-۳ مفاهیم
۲۰ ۱-۳-۱ موادغذایی
۲۰ ۱-۳-۲ تولیدکننده
۲۱ ۱-۳-۳ توزیع کننده
۲۱ ۱-۳-۴ امنیت غذایی
۲۲ ۱-۳-۵ سیاست جنائی
۲۲ ۱-۳-۵-۱ مفهوم مضيق
۲۲ ۱-۳-۶ انواع سیاست جنائی
۲۹ ۱-۳-۷ محصول
۳۰ ۱-۳-۸ عیب
۳۱ ۱-۴ تعاریف
۱۳ ۱-۴-۱ تعریف حقوقی
۳۱ ۱-۴-۲ تعریف فقهی
فصل دوم: عناصر وارکان جرائم تولید و توزیع موادغذایی ناسالم و غیراستاندارد ۳۳
۳۵ ۱-۲ مقدمه
۳۵ ۱-۲-۱ عنصر قانونی جرم
۴۰ ۱-۲-۳ مبانی فقهی مسئولیت کیفری تولید و توزیع کنندگان

۴۳	۲-۳-۱ مصاديق مسئوليت جزايی در فقه
۴۴	۲-۳-۲ قاعده لاضر
۴۵	۲-۳-۳ قاعده غرور
۴۶	۲-۳-۴ قاعده من له الغنم فعليه الغرم
۴۷	۲-۳-۵ قاعده تسبيب
۴۸	۲-۴ عنصرمادي جرم
۵۰	۲-۵ رفتار مجرمانه
۵۰	۱-۵ فعل مثبت
۵۰	۲-۵-۲ فعل منفي
۵۱	۲-۶ مصاديق مجرمانه
۵۱	۱-۶-۱ عرضه يا فروش جنسی به جای جنس دیگر
۵۲	۱-۶-۲ مخلوط کردن موادخارجی به جنس به منظور سوء استفاده
۵۳	۱-۶-۳ عدم رعایت استانداردیا فرمول ثبت شده درمواردی که تعیین فرمول و رعایت آن وهمچنین تعیین استاندارد ورعایت آن الزامی است
۵۴	۱-۶-۴ فروش وعرضه جنس فاسد و يا فروش وعرضه جنسی که موعد آن گذشته باشد
۵۹	۱-۶-۵ به کاربردن رنگ ها و اسانس ها وساير موادإضافي غيرمجاز درموادغذائي و خوردنی
۶۲	۱-۶-۶ ساختن موادتقلبي خوردنی وآساميدنی
۶۳	۱-۷ محصولات تراریخته
۶۷	۱-۸ عنصرمعنوی جرم
۶۸	۱-۸-۱ جرائم عمدى
۶۹	۱-۸-۲ جرائم غيرعمدى
۷۱	۱-۹ معاونت و مشاركت در جرم

۷۲ شرکت در جرم ۲-۹-۱
۷۶ معاونت در جرم ۲-۹-۲
۷۷	۲-۱۰ معاونت از طریق تبلیغ در فضای مجازی و رسانه های از تباطع جمعی
۷۹	فصل سوم: تحلیل و بررسی سیاست جنایی ایران در قبال جرائم
۷۹	مواد غذایی ناسالم و غیراستاندارد
۸۱	۱- مقدمه:.....
۱۸	۲-۳ ضمانت اجرا کیفری
۸۱	۱-۲-۳ مبادر
۹۲	۲-۳-۲ معاون و شریک
۹۵	۳-۳ ضمانت اجرای جرائم غیرعمدی
۹۶	۴-۳ کیفیات رسیدگی به جرائم تولید و توزیع مواد غذایی ناسالم و غیراستاندارد
۹۸	۵-۳ ضابطین دادگستری
۱۰۲	۶-۳ مراجع صلاحیت دار
۱۰۳	۷-۳ پیشگیری از وقوع جرم
۱۰۵	۱-۷-۳ پیش گیری وضعی از ارتکاب جرم
۱۰۶	۲-۷-۳ پیش گیری اجتماعی از وقوع جرم
۱۱۰	۸-۳ عوامل موثر در وقوع جرم
۱۱۱	۱-۸-۳ عدم نظارت کافی
۱۱۱	۲-۸-۳ نوایص قانونی
۱۱۲	۳-۸-۳ اعمال نفوذ برخلاف حق و تخلفات مراجع ذی ربط
۱۱۳	۴-۸-۳ نوسانات اقتصادی
۴۱۱	۵-۸-۳ فرهنگ کاری حاکم بر صنعت مواد غذایی
۱۱۵	۶-۸-۳ ترس از به خطر افتادن جایگاه اجتماعی و تلاش برای بقا
۱۱۶	۷-۸-۳ رقابت شدید و کسب حریصانه سود

۱۱۶.....	۳-۹ نقش مراجع و سازمان‌های ذی ربط در پیش گیری از جرم.....
۱۱۷.....	۳-۹-۱ وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
۱۲۲.....	۳-۹-۲ سازمان دام پزشکی
۱۲۳.....	۳-۹-۳ موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران.....
۱۲۴.....	۳-۹-۴ سازمان بازرسی کل کشور
۱۲۶.....	۳-۹-۵ سازمان تعزیرات حکومتی.....
۱۲۹.....	فصل چهارم: بحث و نتیجه‌گیری
۱۴۰.....	ضمائم
۱۴۸	منابع.....

پروردگار را سپاسگزارم که بار دیگر به من فرصت آموختن داد.
از پدر و مادر عزیز و مهربانم به خاطر زحماتی که در طول زندگی همواره
برای پیروزی و شادکامی من به جان خربیدند، تشکر می‌کنم.
از آن جایی که کتاب حاضر بر اساس پایان‌نامه مقطع کارشناسی ارشد اینجانب
می‌باشد، بر خود واجب می‌دانم از استاد فرزانه جناب آقای دکتر عباس تدين
و خانم دکتر شادی عظیم‌زاده که در مراحل مختلف این مجموعه همواره با
سعه‌صدر و گشاده رویی در کنار من بودند و از راهنمایی‌های اخلاقی و علمی
ایشان بهره جسته‌ام تشکر و قدردانی نمایم.



فصل اول: تعاریف، مفاهیم و اصلاحات

۱-۱ مقدمه

در این فصل سعی براین شده است که ابتدایه تاریخچه پیدایش موادغذایی و پایگاه های تولیدوتوزیع موادغذایی در دوران باستان و دوران اسلامی پرداخته شود و سپس مفاهیم لغوی، حقوقی و اصطلاحات مرتبط با موضوع بررسی و تشریح شود.

همچنین در تبیین و تالیف مفاهیم و اصطلاحات فوق سعی شده بارجوع به قوانین و مقررات مرتبط با موضوع، شناخت بهتری در باب جرم انگاری، مصاديق و... انجام شود.

باتوجه به سبقه تاریخی این موضوع و به تبع آن این جرم، نیازمند این بوده که علاوه بر تعریف حقوقی به تعریف فقهی آن نیز پرداخته شود.

۱-۲ تاریخچه

همزمان با آغاز حرکت تمدن اسلامی از قرن دوم و دوران شکوفایی آن از سده چهارم به بعد، وجوده مادی این تمدن نیز به اوج رونق دست یافت. یکی از این ابعاد، خوارک و مسائل مربوط به آن بود. علیرغم تصور عموم که دکان های فروش غذا را در فرهنگ ایرانی محدود میدانند، با بررسی منابع مشخص میشود در ایران نیز انواع این دکان ها و به نوعی رستوران ها وجود داشته است. با این حال، یافتن اطلاعات در باب تاریخ اجتماعی، به ویژه این مبحث در ایران قرون مدنظر، کاری دشوار است و باید به طور جسته گریخته و در کتاب های

غیرتاریخی نظیر آثار عرفانی و ادبی و داستانی از آن سراغ گرفت. ایرانیان از قدیم دارای دکان های غذایی بوده اند. لفظ دکان که گویا به فارسی قبل از اسلام باز می گردد از وجود این اماکن در ایران باستان حکایت دارد. این کلمه در اشعار اولین شعرای بزرگ فارسی زبان که پرورش یافته پهنه خراسان بودند، به کار رفته است. باید در نظر داشت خراسان اولین جایی بود که فارسی دری در آن شکل گرفت و بسیاری از عناصر زبان پهلوی را در خود حفظ کرد. شاعرانی نظیر اسدی طوسی و رودکی و فردوسی این واژه را به معنای مکانی برای بیع و شری (خرید و فروش) به کاربرده اند.

تغییرات در حوزه اجتماعی و تمدنی ایران به کندي رخ میداد؛ مگر آنجا که با ایدئولوژی و مذهب حاکم در تضاد بود. برای نمونه، بسیاری از آداب و رسوم باستان مانند جشن نوروز در دوره اسلامی نیز تداوم یافت و حتی میان اعراب هم نفوذ کرد؛ چراکه اسلام با آن برخوردي نداشت. از این رو، میتوان گفت برخی از این دکان ها در ایران باستان نیز وجود داشت.

زندگی شهرنشینی خود مستلزم وجود این دکان ها بود؛ چنان که از وجود قصابی و نانوایی و نیز خوارک های مختصر آمده در بازار ایران باستان اطلاع داریم علیرغم نبود شواهد کافی از وجود سایر اغذیه فروشی ها، میتوان احتمال داد تعداد دیگری از این دکان ها نیز موجود بوده اند. این نکته را با توجه به سفره غذای ایرانیان و نیز تجملات فراوانی در میابیم که در غذای خلفا و بزرگان دوره اسلامی گزارش شده و به گفته محققان، برگرفته از ایران باستان بوده است. با توجه به رونقی که دیگر ابعاد تمدنی ایران پس از اسلام به خود دید، شاید بتوان از گسترش این دکان ها در دوره اسلامی نیز سخن گفت.

۱-۲-۱ دوران باستان

مهمنی ها و ضیافت ها در ایران باستان از کمال و دلفریبی خاصی بر خوردار بودند. این کمال بیش از هر چیز خود را در شیوه‌ی آشپزی و غذاهایی که بر سر میز پادشاهان هخامنشی قرار می‌گرفت، نمایان می‌ساخت. پادشاه ایران بسیاری از وعده‌های غذایی خود را با دربار، سربازان، و حتی کارگران صرف می‌نمود.

دولت هخامنشی غذا را به عنوان بخشی از مزایای کارمندان و کارگران بین آنها تقسیم می‌نمود. کارفرمایان دولتی مانند ارتش نیز همین روی را در رابطه با ارتشنین پیش می‌گرفتند. در نتیجه، مجالس غذا خوری، حتی در وعده‌های روزانه، مجالس جمعه که عمدتاً عظیم بودند هر کلاید^۱ اشاره می‌کند که گرچه غذا دادن در این حجم عظیم در نگاه اول تجملی و غیر ضروری به نظر می‌رسد، اما با نگاهی دقیق تر در می‌باییم که این مجالس نه تنها ولخرجی نبوده، بلکه راهکاری اقتصادی جهت صرفه جویی در منابع به شمار می‌رفته است. این امر بخصوص در دوران پادشاهی کوروش بسیار محسوس بوده است. با اینکه غذای ایرانیان تنها شامل مواد ضروری و مورد احتیاج آنان برای یک روز کاری بود، اما همواره خوش طعم و خوش مزه تهیه می‌شده است.

گزنهون^۲، فیلسوف و مورخ یونانی در کتاب خود کوروش نامه می‌نویسد: همچون دیگر هنرها که در شهرهای بزرگ ایران به اوج کمال و دلفربی رسیده اند، آشپزی و غذایی که در دربار پادشاه ایران تهیه و توزیع می‌شود نیز از کیفیت و طعمی استثنایی برخوردار است.

جالب اینجاست که با وجود پخت غذا در مقیاسی عظیم، علاوه بر حفظ طعم و مزه‌ی استثنایی غذا، این نکته نیز مورد توجه قرار می‌گرفت که غذا به اصطلاح "حیف و میل" نشود و کمترین میزان غذا هدر نزود. موزه بریتانیا نیز اظهار می‌دارد که: "غذا خوردن در زمان هخامنشیان باید تجربه‌ی مثال زدنی‌ای بوده باشد. ظروف طلا و نقره به وفور بر سر میزهای غذا وجود داشته که البته امروز تعداد بسیار کمی از آنها به یادگار مانده است. این ظروف همه دست ساز بوده و توسط استاد کارانی که از سراسر دنیا به ایران دعوت شده بودند، با مهارت و ظرافت خاصی ساخته شده بودند.

در ایران باستان، آشپزی در دربار پادشاهان توسط خبره ترین آشپزان و سرو غذا توسط انبوهی از خدمتکاران ماهر انجام می‌پذیرفت. آداب غذا خوردن بر سر میز غذا دارای جزئیات فراوان، و ساختار چیدمان میز و سرو غذا پیچیده بود و

۱- Heraclids

2- Xenophon