



## **סיכום דוח הערכת השפעת הרגולציה (RIA) בנושא**

**סימון מזון הגורם לאלרגיה ולאי סבילות  
וסימון מזון ארוז מראש במילים: "ללא  
גלוטן"**

**נובמבר 2022**

עורכת הדוח: שרון ברנע ספיבק, מנהלת תחום מזון  
ראשית (יצוא)

גורם ממונה מאשר: פנינה אורן שנידור, מנהלת שירות  
המזון הארצי

## חלק א – הגדרת תכלית והצורך בהתערבות

### א. רקע

אלרגיה ואי סבילות למזון מעוררת אצל אנשים מסוימים באוכלוסייה תגובות יתר של הגוף בעת אכילת מזונות מסוימים. ככלל תגובות אלה נחלקות לשתי קבוצות עיקריות: **אלרגיה למזון** - תגובה המערבת את המערכת החיסונית של הגוף ומתבטאת בין היתר בתופעות כגון פריחה, קושי נשימה ועלולה במקרים מסוימים להוביל לתגובה אנפילקטית ואף למוות. **אי סבילות למזון** - רגישות הגורמת לתגובת הגוף בקרב אנשים מסוימים אשר אינה מערבת תגובה של המערכת החיסונית אך למרות שהסימפטומים דומים לאלה הנגרמים בתגובה אלרגית, אי סבילות פועלת במנגנונים פיזיולוגיים אחרים.

המודעות לאלרגיה ולאי סבילות למזון בעולם נמצאת במגמת עליה ומהווה מקור לדאגה בריאותית ציבורית ואישית.

בישראל אין בשלב זה רגולציה המחייבת סימון מזונות המכילים מזון הגורם לאלרגיה ו/או לאי סבילות כפי שזו קיימת במדינות ה-EU, ארה"ב, קנדה ואוסטרליה, עם זאת מרבית המזונות הארוזים מראש המשווקים בארץ מסומנים בסימון אלרגנים, זאת על פי טיוטת תקנות אשר גובשה בשנת 2014, ועל סמך ניהול הסיכונים של המפעל ובאחריותו.

על פי נתוני שירות המזון הארצי, מניתוח נתוני ההחזרה היזומה במדינת ישראל, בחמשת השנים האחרונות, עולה כי יותר מרבע מההחזרות היזומות במזון הן בעקבות סימון לא תקין של מזון הגורם לאלרגיה ו/או לאי סבילות.

נתוני היקף התופעה שנאספו בארץ לגבי אלרגיה ואי סבילות מצביעים על כך שמידי שנה נולדים מעל 8,000 ילדים עם אלרגיות מזון, כ-10-5 אחוז מאוכלוסיית התינוקות, זאת על פי אתר עמותת יה"ל בישראל (עמותה לאלרגיות מזון).

כמו כן, מנתוני דוח המועצה לשלום הילד לשנת 2019, עולה כי 2,424 ילדים אושפזו בגין תגובה אלרגית/אנפילקטית בשנת 2018, גידול של 66% לעומת שנת 2010 אז אושפזו 1,463 ילדים<sup>1</sup>.

בנוסף, שכיחות מחלת הצליאק במדינות רבות ובישראל מוערכת ב-0.5% עד 1%, כפי שמצוין במסמך הכנסת<sup>2</sup> מחלת הצליאק בישראל ויישום דוח משרד הבריאות בנושא סיוע ממשלתי לחולים מנובמבר 2020.

מטרת התקנות סימון מזון הגורם לאלרגיה ו/או לאי סבילות, במוצרי מזון ארוזים מראש הנה התונית אופן סימון אחיד, נגיש וזמין לבטיחותו של הצרכן הישראלי תוך קביעת מדיניות ברורה לגבי חובת הסימון עבור היצרן המקומי או היבואן תוך יישור קו עם רגולציות זרות של מדינות מתקדמות בעולם.

<sup>1</sup> <https://www.children.org.il/wp-content/uploads/2020/02/%D7%94%D7%9E%D7%95%D7%A2%D7%A6%D7%94-%D7%9C%D7%A9%D7%9C%D7%95%D7%9D-%D7%94%D7%99%D7%9C%D7%93-%D7%9C%D7%A7%D7%98-%D7%A9%D7%A0%D7%AA%D7%95%D7%9F-2019.pdf>

<sup>2</sup> <https://www.knesset.gov.il> (מחלת הצליאק בישראל ויישום דוח הוועדה הבין-משרדית בנושא סיוע ממשלתי לחולים)

קידום ההסדרה בתחום זה הוא קריטי לצורך שמירה על בריאות הציבור בהיבט בטיחות המזון. יתרה מכך, ברוח תיקון חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו – 2015 (להלן – החוק) ובמסגרת חוק התכנית הכלכלית לשנים 2021 - 2022 (להלן- חוק ההתייעלות הכלכלית), בכוונת המשרד לבצע הרמוניזציה עם חקיקת המזון האירופית, בהתאמות לאומיות ככל שיידרש על בסיס ניהול סיכונים, וכן באימוץ רגולציה אירופית על כל חלקיה הן לעניין אחריות עוסק במזון לנהל מערכת בקרת איכות ובטיחות עצמית והן לחקיקה עצמה. מאחר ועיקר הסחר של ישראל הנו מול מדינות האיחוד האירופי, בחירת התאמת הרגולציה בישראל לזו הנוהגת באירופה צפויה לפטור את רוב החסמים ביבוא וכן להפחית את הנטל הרגולטורי באופן משמעותי תוך שמירה על בריאות הציבור.

## **ב. זיהוי הבעיה וסיבותיה**

על אף שאלרגיה למזון משפיעה על חלק קטן מן האוכלוסייה באופן יחסי, התגובה בחשיפה של אדם אלרגי לאלרגן במזון הנה חמורה ועלולה אף להיות קטלנית. מעבר לעובדה שקיימת סכנת חיים משמעותית לאדם האלרגי בחשיפתו לאלרגן, אנשים בעלי אלרגיה למזון חווים גם ירידה משמעותית באיכות חייהם, לאור כך שבחירת מזונותיהם מצטמצמת ובכך נכפה עליהם להימנע ממזונות שאינם בטוחים לצריכה עבורם מהחשש כי מכילים אלרגן, או לחילופין נאלצים לקחת סיכון בעת צריכת מזונות כאלו.

אלרגנים במזון הנם מקור לדאגה עבור הצרכנים הסובלים מאלרגיה למזון, האנשים המטפלים בהם וגם עבור בעלי עסקי מזון והרשויות המפקחות על כך.

ככל שעולה המודעות לגבי אלרגנים במזון, ישנה ציפייה כי בעלי עסקי המזון ינקטו בכל האמצעים על מנת לוודא כי המזון יסומן באופן מדויק ואחיד לגבי הרכיבים הנמצאים בו המכילים אלרגנים. נוסף על כך נדרש להשקיע מאמץ רב בהקטנת הסיכון לזיהום צולב המתאפיין בהימצאות אקראית של אלרגנים שאינם אמורים להימצא במזון.

בשוק הגלובלי בכלל, ובמדינת ישראל כמדינה שחלק עיקרי מהמזון המשווק בה מקורו ביבוא, קיים הכרח לשפה אחידה בנושא אלרגנים במזון והאמצעים הנדרשים לטיפול בהם.

כמקובל בעולם, ניהול אלרגנים מטופל במסגרת תנאי היגיינה טובים המתקיימים בתהליך ייצור המזון, וכחלק בלתי נפרד מהם קיום מערכות ניהול בטיחות מזון המתבססת על גישת ה-HACCP (ניתוח נקודות קריטיות בייצור המזון). על ניהול האלרגנים לכלול את כל שרשרת הייצור והאספקה.

להבדיל ממזון הגורם לאלרגיה, מזון הגורם לאי סבילות אינו מסכן בד"כ את האדם מיד לאחר הצריכה, אך עם זאת גורם לתגובת יתר של הגוף ויכול אף לגרום לנזקים בריאותיים בחשיפה ממושכת, בכלל זה גלוטן, גופרית דו חמצנית .

כל עוד קיים מזון הגורם לאלרגיה או לאי סבילות או חשש לנוכחות בלתי מכוונת שלו במזון הארוז מראש, הפתרון הישים הנו סימון נוכחותם על גבי אריזות המזון במטרה להזהיר את הצרכנים הרלוונטיים להימנע מצריכה.

## ג. סקירה בינלאומית

במרבית ממדינות העולם נקבעה חובה לסימון מזון הגורם לאלרגיה או לאי סבילות על גבי מזון ארוז מראש כחלק מהרגולציה, וזאת מתוך רצון להבטיח את בטיחותו של האדם בעל האלרגיה או אי הסבילות ולעזור לו לבחור במזון המתאים לו ובד בבד לשפר את איכות חייו. המזונות הגורמים לאלרגיה או לאי סבילות החייבים בסימון, שונים בין מדינה למדינה, הסיבה לכך היא הרגישות המשתנה של האוכלוסייה המקומית ביחס למזונות מסויימים, היות והאלרגיה משתנה גם כפונקציה של המיקום הגיאוגרפי.

בארץ הרשימה גובשה בהתייעצות עם האיגוד הישראלי לאלרגיה ואימונונולוגיה קלינית וכוללת 12 קטגוריות מזונות- חלב, ביצים, דגים, סרטניים, רכיכות, אגוזים על מיניהם המפורטים בתקנות, בוטנים, דגנים מכילי גלוטן על מיניהם המפורטים בתקנות, סויה (למעט שמן סויה מזוכך (NRBD), שומשום וגופרית דו חמצנית.

בארה"ב קיים חוק לסימון אלרגנים FALCPA- Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act<sup>3</sup> משנת 2004 הקובע כי בארה"ב קיימים 8 אלרגנים עיקריים במזון אשר סימונם מחויב על גבי אריזות מזון ארוז מראש בהתאם לצורכי האוכלוסייה האלרגית בארה"ב. החוק מאפשר ליצרן לבחור את אופן הסימון מבין שתי חלופות שקבע: סימון שם האלרגן המפורש בתוך רשימת הרכיבים מיד לאחר שם הרכיב או סימון כל האלרגנים הנוכחים במזון באופן מרוכז, מיד לאחר רשימת הרכיבים. כמו כן ישנה חובת סימון גופרית דו חמצנית ברמה שמעל 10 חל"מ.

מדינות ה-EU עיגנו את חובת סימון המזונות הגורמים לאלרגיה ולאי סבילות (14 קטגוריות של מזונות) לרבות סולפיטים, ברגולציה סימון המזון שמספרה 1169<sup>4</sup> משנת 2011. הרגולציה האירופית מחייבת סימון שמות המזונות הגורמים לאלרגיה ולאי סבילות בצורה מפורשת ומודגשת כחלק מרשימת הרכיבים של המזון.

בקנדה<sup>5</sup> מעוגנת חובת סימון של 10 קטגוריות של מזונות שהוכרו כגורמים לאלרגיה וסולפיטים הגורמים לאי סבילות תחת רגולציה סימון המזון. כמו בארה"ב גם שם ניתנה ליצרן הבחירה בין שתי חלופות לסימון.

באוסטרליה וניו זילנד<sup>6</sup> מעוגנת חובת סימון מזון לאלרגיה ולאי סבילות תחת חוק המזון, שם נקבעה חובת סימון 11 קטגוריות של מזונות הגורמים לאלרגיה וסולפיטים הגורמים לאי סבילות, על גבי מזון ארוז מראש.

---

<sup>3</sup> <https://www.fda.gov/food/food-allergensgluten-free-guidance-documents-regulatory-information/food-allergen-labeling-and-consumer-protection-act-2004-falcpa>

<sup>4</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A02011R1169-20180101>

<sup>5</sup> <https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/c.r.c., c. 870/FullText.html>

<sup>6</sup> <https://www.foodstandards.gov.au/consumer/labelling/Pages/allergen-labelling.aspx>

מהאמור לעיל עולה כי המדינות המפותחות בעולם בחרו בדרך של סימון מזון הגורם לאלרגיה ו/או לאי סבילות, באופן המצביע על נוכחותו במוצר, על גבי אריזות מזון כסימון חובה וזאת על מנת לסייע לצרכנים לבצע בחירה מושכלת של המוצרים המתאימים לצורכיהם ולהמנע מאלה שעלולים לגרום להם לתגובת יתר. יתרה מזו, כל המדינות שנסקרו לעיל, קבעו כי כחלק מרשימת המזונות המחויבים בסימון תיכלל גם גופרית דו חמצנית ברמה העולה מעל סף זהה העומד על 10 חל"מ ובנוסף, בכולן שמן סויה בזיכוכ מלא אינו מחויב בסימון כאלרגן. עקרונות אלה הוטמעו גם בטיטת התקנות בארץ בישראל המוצעות בזאת.

#### **ד. תכליות ויעדים**

על פי הידוע, קיימות בפועל השלכות בריאותיות מתמשכות לצריכת מזונות המכילים מזון הגורם לאלרגיה ו/או לאי סבילות, אף עד לכדי סיכון ממשי לחיי אדם, בין אם מדובר בצרכן בעל אי סבילות ובין אם צרכן בעל אלרגיה למזון, בהתאמה. סיכון זה מתגבר עקב חוסר מידע המצביע על נוכחות מזון הגורם לאלרגיה ו/או לאי סבילות.

כיום, מרבית המזונות הארוזים מראש המשווקים בארץ מסומנים לנוכחות אלרגנים ו/או לחומרים הגורמים לאי סבילות, עם זאת, הרשימה אינה אחידה ואופן הסימון גם הוא אינו אחיד, מה שעלול לגרום לבלבול בקרב הצרכנים ואף לסכן אותם.

נוסף על האמור, טעויות בסימון זה גוררות במרבית המקרים החזרה יזומה מן השוק, בין אם בהוראת משרד הבריאות ובין אם ביוזמת יצרן או יבואן המזון, אשר גוררת עלויות כספיות ובזבוז משאבים רבים, דבר שעשוי להמנע בעזרת רגולציה סדורה וברורה לגבי אופן הסימון.

דרישות לסימון ברור ואחיד של מזון הגורם לאלרגיה ו/או לאי סבילות על גבי מזונות ארוזים מראש, המעוגנות בתקנות, יאפשרו להפחית את החשיפה האפשרית בשוגג של הצרכן בעל האלרגיה או אי הסבילות למזונות המכילים אותן, שכן הוראות התקנות יסייעו לעוסק במזון להימנע מטעויות מאחר והן ישמשו בידיו כלי לתקשר את נוכחות האלרגנים והחומרים הגורמים לאי סבילות לצרכנים.

#### **חלק ב – שיח עם בעלי עניין, עם מומחים ועם יחידים וקבוצות מהציבור**

##### **תיאור תהליך השיח ותוצריו**

צוות משותף של משרד הבריאות – בהובלת שירות המזון עמל על ניסוח טיוטה לסימון אלרגנים במזון. הצוות נדרש להתייעצויות תוך כדי עבודתו עם הגורמים הבאים:

- היועצים המשפטיים במשרד לעניין הניסוח המשפטי;
- המעבדות לעניין שיטות הבדיקה;
- מומחים מתחומים מקצועיים כמו גסטרואנטרולוגיה: על הקשר בין מחלת הצליאק ולארגיה מן ההיבט התחיקתי ויחסי הגומלין עם תקנות בריאות הציבור (מזון)(סימון גלוטן) תשנ"ו-1996, האיגוד הישראלי לאלרגיה ואימונולוגיה קלינית: לעניין הסכמות לגיבוש רשימת מזונות אלרגניים בהתאם לאוכלוסייה המקומית ולניסיון הקליני המחקרי הקיים בארץ.

- תעשייני המזון – ישימות, זיהום צולב, תנאי ייצור והיבטים טכנולוגיים רבים נוספים.
- משרדי ממשלה משיקים תמ"ת וחקלאות וכן משרד המשפטים בניסוח המשפטי.

הפצה בסבבי הערות:

בסבב ראשון - טיוטת תקנות הופצה להערות ב- 2009 – לגורמי פנים וחוץ, לרבות משרדי ממשלה (תמ"ת וחקלאות), התקבלו וטופלו התייחסויות.

סבב שני - טיוטת תקנות הופצה להערות הציבור ובעלי העניין הרלוונטיים ב- 2010. הצוות דן בהערות שהתקבלו מסבב זה וחלקן הוטמעו בטייטה.

ביולי 2013 נוסח טיוטה המופנה לוועדת עבודה, רווחה ובריאות של הכנסת, בחתימת השרה יעל גרמן.

בשנת 2014 התקיים דיון עם נציגי התעשייה בו נידונו נקודות נוספות שהועלו ביוזמת התעשיינים הנוגעות לרשימת המזונות האלרגנים.

מאחר ובשנת 2015 חוקק חוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו - 2015, היה צורך בהתאמת הטייטה הקיימת בהלימה לחוק. לאור כך בשנת 2017 נערכו שתי ישיבות מחודשות עם נציגי התעשייה בהן הוצגה הטייטה משנת 2014 כאשר המטרה הייתה קריאה משותפת, הבהרות וקבלת שאלות נוספות מן הנציגים.

הנקודות העיקריות שעלו מהדיונים הנ"ל הן:

1. התאמת הטייטה לחוק המזון החדש משנת 2015.
  2. החרגת אופן סימון האלרגנים על גבי חומרי גלם והעברתו לחובת סימון במסמך נלווה.
  3. מיקום תיבת המידע בסמוך לרשימת הרכיבים ומיד לאחוריו.
  4. הועלתה טענה כי שיטות הבדיקה במעבדה לא צריכות להוות חלק מן התקנות.
  5. בקשה לקבלת פטור מסימון אלרגנים בשמן סויה מזוכך.
  6. עדכון תקנות סימון גלוטן לצד עדכון תקנות לסימון אלרגנים כך שתקנות סימון גלוטן יחולו רק על מזון שסומן "ללא גלוטן" וההוראות לעניין "מכיל גלוטן" במוצרי מזון יוטמעו בתקנות סימון אלרגנים תחת החובה לסימון דגנים מכילי גלוטן ללא התייחסות ספציפית לתכולת הגלוטן בדגן וכמותו וזאת בהתאם לחובת הסימון ברגולציות זרות.
- לאחר תום הדיונים והערות הציבור, טיוטת התקנות עודכנה בהלימה לדרישות חוק המזון והן לפי ההערות שהוטמעו, ובהתאם לרגולציה זרה.

בחודש מרץ 2021 נערך דיון שולחן עגול עם נציגי היבואנים והיצרנים ועם עמותות האלרגיים (יה"ל) והרגישים לגלוטן (ארגון זכויות הצליאק).

בישיבה זו הוצגו עיקרי השינויים בטייטה וניתן זמן לשאלות ותשובות בנושא.

המשתתפים התבקשו להביע עמדתם בישיבה וניתנה גם האפשרות להתייחס לאחריה, לגבי אופן סימון האלרגנים מבין שתי חלופות שהוצגו להם: האחת- להשאיר את המצב הנהוג כיום, במסגרת תיבת מידע באופן מרוכז והשנייה- לסמן את האלרגנים באופן מודגש בתוך רשימת הרכיבים לאחר הרכיב המכיל, כמתחייב באירופה.

בישיבה נציגי היבואנים והיצרנים היו חצויים בדעותיהם לגבי אופן הסימון.

עמותת יהל התבקשה להעביר מכתב עמדה לגבי אופן סימון האלרגנים המייצג את עמדת הצרכנים האלרגיים. במכתב העמדה שהתקבל במשרד הבריאות מן העמותה ביקשו נציגי הצרכנים האלרגיים להשאיר את הסימון הנהוג היום במסגרת תיבת מידע.

על אף מכתב העמדה ובשל חוסר ההסכמה של נציגי התעשייה והיבואנים, משרד הבריאות החליט לאמץ בטיטות התקנות את אופן הסימון הקיים באירופה, זאת בשים לב לסעיף 1(3) לחוק המזון לפיו מטרת החוק לקבוע אמות מידה לאיכות, תקינות ובטיחות המזון בישראל, בהתאם למקובל באסדרה במדינות המפותחות, ולאור כוונת המשרד לאמץ את הגישה הנהוגה בחקיקה האירופאית. גישה זו גורסת כי ישנה הבחנה בין סימון של נוכחות אלרגן במוצר הסופי אשר מקורו בהוספה מכוונת של רכיב אלרגני בייצור המזון, לבין נוכחות אלרגן במוצר הסופי בצורה בלתי מכוונת ושמקורו בזיהום צולב בכל שרשרת ייצורו, לרבות קבלת חומר הגלם, הובלתו, אחסנתו, ייצורו, אריזתו וכיו"ב.

האבחנה בין שני מצבים אלו מתבטא במיקום הסימון על גבי התווית, כך שהוספה מכוונת תבוטא בסימון חובה מודגש של הרכיב האלרגני בתוך וכחלק מרשימת הרכיבים בעוד שנוכחות בלתי מכוונת של אלרגן תסומן בנפרד מרשימת הרכיבים ומיד בצמוד לאחריה ותוקדם במילים "עלול להכיל", בהתבסס על ניהול סיכונים.

נוסף על כך מוצע להחיל את התקנות על מזון הגורם לאלרגיה וגם על מזון הגורם לאי סבילות, כפי שנהוג במרבית מדינות העולם, לרבות האיחוד האירופאי.

כמו כן, במסגרת דיוני השולחנות העגולים והרצון לאמץ רגולציה בינ"ל, הוסכם כי בשלב ראשון התקנות יחולו על מזון ארוז מראש בלבד, היינו לרבות חומרי גלם המגיעים ארוזים לעסקי ההסעדה.

בשלב מאוחר יותר, תיבחן האפשרות להסדרת מתן מידע לעניין מזון הגורם לאלרגיה ו/או לאי סבילות גם על מזון שאינו ארוז מראש.

במקביל, כפועל יוצא מהסדרת חובת ואופן סימון דגנים מכילי גלוטן במסגרת טיטות תקנות סימון מזון הגורם לאלרגיה ו/או לאי סבילות, יעודכנו תקנות בריאות הציבור (מזון) (סימון גלוטן) 1996, באופן שיסדירו רק את אופן סימון המזון ללא הגלוטן.

ההסברה לחולי הצליאק תשתנה מהוראות החקיקה הקיימת כיום בתקנות בריאות הציבור (מזון)(סימון גלוטן) התשנ"ו- 1996 על עדכונה, לפיהן יש לסמן את שם הדגן מכיל הגלוטן ובסוגריים המילים "מכיל גלוטן" ובתנאי שתכולתו גבוהה או שווה ל-20 חל"מ.

להוראה זו הקיימת כיום, אין אח ורע בחקיקה מקבילה בעולם וכעת על מנת ליישר קו, מוצע לשנות הוראה זו כך שנוכחות של דגן מכיל גלוטן תודגש כל עוד הוא נוכח במוצר הסופי (ללא חיוב סימון המילים "מכיל גלוטן" בסוגרים מיד לאחריו וללא תלות בכמותו במוצר. סימון " – גלוטן" יהיה סימון רשות ויבוא נוסף על סימון שם הדגן מכיל הגלוטן). מכאן שאופן הסימון החדש ייתן מענה הן לחולי הצליאק והן לאלרגיים לדגנים מכילי הגלוטן ללא תלות בכמות הגלוטן במוצר.

בטיטות התקנות לסימון ללא גלוטן, נוספה הוראה לסימון מזון שאינו מכיל גלוטן מעצם טבעו כ"ללא גלוטן מטבעו", כל עוד עומד בדרישות בתקנה ולא עבר עיבוד יזום להוצאת הגלוטן ממנו. דרישה זו באה למנוע מצב של הטעיה בסימון "ללא גלוטן" על מוצרים שמראש אינם מכילים גלוטן באופן טבעי וסימונם ככאלו עלול להתפרש ע"י הצרכן בטעות כמוצר בעל מאפיינים מיוחדים לעניין

העדר הגלוטן, בעוד ששאר המזונות השייכים לאותה קבוצת מזונות הם בעלי אותן תכונות באשר להעדר הגלוטן. דרישה זו מבוססת על הקיים בחקיקה האירופאית ובתקן הקודקס.

כמו כן, מוצע לחייב סימון של גופרית דו חמצנית וסולפיטים בריכוז העולה על 10 חלקים למיליון במוצר המזון הארוז מראש, כפי שנהוג במדינות המפותחות וזאת מבלי לגרוע בסימון סולפיטים כתוספי מזון.

### חלק ג – חלופות

מאחר ומדובר במזונות אשר חשיפה אליהם עשויה להוביל לתגובת יתר של הגוף, העלולה לסכן את בריאות ובטיחות הצרכן ובמקרים מסוימים לסכן את חייו, או לגרום לתגובה מתמשכת של הגוף בחשיפה ארוכת טווח, הדרך היחידה והאפקטיבית להימנע מסיכון צרכן בעל אלרגיה או אי סבילות הנה להימנע מצריכת המזון המכיל אותו, לצורך כך יש לבצע הסדרה של הסימון לשם אחידות ומניעת הטעיה.

#### **חלופה מספר 0 - המשך המצב הקיים**

שימור המצב הקיים לפיו סימון מזון הגורם לאלרגיה ו/או לאי סבילות על גבי מזון ארוז מראש נעשה דה פקטו על ידי מרבית היצרנים והיבואנים במדינה, מבלי שיחויבו לסימון בהתאם לרשימת מזונות אחידה וללא חיוב באופן סימון אחיד.

במצב זה, צרכנים עלולים להחשף לסיכונים הכרוכים בסימון לא אחיד ולא ברור אשר עלול לבלבל ולהוביל במקרי קיצון אף למוות, בין היתר, מצריכה בטעות של מזון המכיל אלרגן שאינו מסומן.

התועלות - אין נטל רגולטורי המתווסף באופן ישיר על יצרני ויבואני המזון, כל מפעל מנהל את הסיכונים הקיימים בו ומסמן בהתאם להחלטתו וכל יבואן מסמן את המזונות על פי סימון היצרן במדינת המקור.

עומסים (נטל רגולטורי) – אין.

אינטרסים ציבוריים נוספים – חוסר המידע לעניין נוכחות מזון הגורם לאלרגיה ו/או לאי סבילות במזון הארוז מראש אינו נוגע רק בציבור האלרגי אלא גם במערך הסובב אותם מבחינת הטיפול בהם או הרוכש עבורם מזון (סייעות והורים לילדים). יתרה מזאת חוסר המידע מונע בחירה שווה לצרכנים אלו בהשוואה לצרכנים "רגילים" ומצמצם את המגוון הקיים עבורם לאור חשש מחשיפה בטעות למזון אשר יסכן אותם.

חלופה זו אינה עולה בקנה אחד עם המקובל במדינות מובילות בתחום זה כמפורט בפרק הסקירה הבינלאומית במסמך זה לעיל, שברובן כאמור כבר חלה חובת סימון מזון ארוז מראש במידע מסוג זה.



## חלופה 1

חיוב סימון מזון הגורם לאלרגיה ו/או לאי סבילות על גבי אריזות מזון ארוז מראש בצורה ובאופן אחיד על ידי יצרני ויבואני מזון ארוז מראש, בהתבסס על הסימון הנהוג באיחוד האירופאי כיום.

תועלות - קביעת חובת סימון מזון הגורם לאלרגיה ו/או לאי סבילות במזון ארוז מראש מגנה על בריאות ציבור הצרכנים האלרגים ובעלי אי הסבילות וצמצום נזקים אפשריים העשויים להגרם להם בהעדר סימון שכזה ובעת צריכת מזון אשר עשוי להוות עבורם סכנת חיים. נוסף על כך, כיום קיימות החזרות רבות מן השוק על רקע סימון לא נכון של מזון הגורם לאלרגיה ו/או לאי סבילות, דבר אשר עשוי לחסוך זמן וכסף רב לאור העובדה כי אופן הסימון יהיה אחיד ומוגדר מראש בתקנות.

חלופה זו עולה בקנה אחד עם המקובל במדינות אחרות.

נטל רגולטורי – יצרנים/ יבואנים אשר טרם סימנו מזונות המכילים מזון הגורם לאלרגיה ו/או לאי סבילות על גבי אריזות המזון הארוז שלהם יידרשו לעשות כן, כמו כן האריזות הנוכחיות שכן מסומנות יידרשו בהתאמת הסימון בהתאם לרשימת המזון הגורם לאלרגיה ו/או לאי סבילות המצויה בתקנות ובאופן הסימון שנקבע בהן.

אינטרסים ציבוריים נוספים – סימון מזון הגורם לאלרגיה ו/או לאי סבילות על גבי מזון ארוז מראש מעלה מודעות וחובת שקיפות גם בקרב הציבור שאינו בעל אלרגיה או אי סבילות למזון ומאפשר תמיכה באוכלוסית האלרגים ו/או בעלי אי הסבילות. בהקשר זה יצוין כי בכוונת המשרד לקדם פרסום והסברה לציבור לרבות באמצעות קמפיין תקשורתי שמטרתו הבהרה ומניעת טעויות בעת בחירת המזון אופן הסימון לטובת העוסקים במזון ולטובת הציבור.

השפעות כלכליות – עדכון אריזות המזון על ידי יצרנים ויבואנים שטרם מסמנים מזון הגורם לאלרגיה ו/או לאי סבילות והתאמת יתרת אריזות המזונות הארוזים מראש בסימון על פי התקנות הסופיות לכשיאושרו.

לצד העלויות הקבועות הקיימות בייצור אריזות מזון, צפויות עלויות חד פעמיות הכוללות את שינוי התווית (ובכלל זה עלויות אדמיניסטרציה, עיצוב גרפי, טרום הדפסה וחומרי דפוס). קשה לאמוד עלויות אלה באופן מלא, בין היתר כי ישנם שינויים תכופים ממילא באריזות המוצרים. עם זאת, בדיוק לשם מענה לסוגיה זו נחקק בשנת 2014 חוק קביעת מועד כניסה לתוקף של הוראות סימון מזון ארוז מראש, תשע"ה-2014 שמטרתו לתת זמן התארגנות לשינויים ולאחד את המועד שבו ייכנסו לתוקף הוראות סימון שניתנו במהלך שנה מסוימת. בכך, העלויות הצפויות עשויות להצטמצם במידה משמעותית ויאפשר זמן התארגנות מספק.

## חלק ד – השוואה בין חלופות ובחירה

### א. סיכום יתרונות/חסרונות של החלופות והשוואה ביניהן:

לאור העובדה כי מדובר בחיי אדם וכי סימון מזון הגורם לאלרגיה ו/או לאי סבילות מבוצע בפועל על ידי מרבית העוסקים במזון (יצרני מזון ויבואני מזון) אך לא באופן אחיד, נבחרה חלופה מספר 1 שמטרתה הגנה על הצרכן מפני חשיפה למזון שעלול לפגוע בבריאותו, תוך אימוץ תקינה זרה והתאמתה למדינת ישראל ככל הניתן.

### ב. החלופה הנבחרת:

החלופה הנבחרת הנה חלופה מספר 1, כפי שהוצג, במרבית מדינות המפותחות בעולם קיימת חובת סימון מזון הגורם לאלרגיה ו/או לאי סבילות על גבי מזון ארוז מראש, לרבות התייחסות לאופן סימון מחייב, על מנת להגדיל את המגוון ולהקל את הבחירות עבור הצרכנים, מתוך התחשבות בצורכיהם ועל מנת לאפשר להם לקיים אורח חיים תקין מבלי החשש מן הסכנה שעלולה להיגרם בעת צריכת מזון שעלול לסכן אותם. כמו כן קביעת אופן סימון אחיד יבהיר ליצרני ויבואני המזון כיצד יש לסמן, דבר שיתרום בהפחתת טעויות בתחום זה, הפחתת החזרות מן השוק כפועל יוצא.