



SFDA.FD 0000:2021

الإفصاح عن مسببات حساسية الطعام ضمن بطاقات المواد الغذائية المعبأة
Labeling of Food Allergens on Prepackaged Food

الهيئة العامة للغذاء والدواء

SAUDI FOOD & DRUG AUTHORITY (SFDA)

مشروع إعداد
Draft Standard DS

قطاع الغذاء

Food Sector

الإفصاح عن مسببات حساسية الطعام ضمن بطاقات المواد الغذائية المعبأة Labeling of Food Allergens on Prepackaged Food

I.C.S: 67.230

This document is a draft Saudi Standard Circulated for comments. It is, therefore, subject to alteration and modification and may not be referred to as a Saudi Standard Until approved by SFDA.

هذه الوثيقة مشروع للائحة فنية سعودية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتعديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية سعودية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

تقديم

الهيئة جهة مستقلة الغرض الأساسي لها هو القيام بتنظيم ومراقبة الغذاء والدواء والأجهزة الطبية، ومن مهامها وضع اللوائح الفنية والمواصفات في مجالات الغذاء والدواء والأجهزة والمنتجات الطبية سواء كانت مستوردة أو مصنعة محلياً بواسطة لجان فنية متخصصة، وقد قام قطاع الغذاء بالهيئة بإعداد اللائحة السعودية (مسببات الحساسية في بطاقة المواد الغذائية المعبأة) رقم (00)، وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات ذات الصلة، وقد اعتمدت اللائحة الفنية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة (٠٠) والذي عقد بتاريخ ١٤٤٣/٠٠/٠٠ هـ الموافق (٢٠٢٢/٠٠/٠٠ م)

الإفصاح عن مسببات حساسية الطعام ضمن بطاقات المواد الغذائية المعبأة

المجال	1
تختص هذه اللائحة الفنية بالإفصاح عن مسببات حساسية الطعام ضمن بطاقات المواد الغذائية المعبأة وطرق عرضها.	1.1
تطبق هذه اللائحة على جميع منتجات الأغذية المعبأة ويستثنى من ذلك التطبيق:	2.1
المنتجات الغذائية المكونة من مكون غذائي واحد مثل الأرز أو الشاي أو القهوة.	1.2.1
الخضروات والفواكه الطازجة ولا تشمل أي خليط من الخضروات الطازجة أو الفواكه، سواء كلياً أو المقطعة دون أي إضافات.	2.2.1
أحد المكونات أو المواد التي تم استخلاصها أو استخراجها من أحد مسببات الحساسية والتي لا تسبب رد فعل تحسسي ويشمل ذلك:	3.2.1
شراب الجلوكوز المحضر من القمح، متضمناً الدكستروز.	1.3.2.1
المالتودكسترين المحضر من القمح.	2.3.2.1
شراب الجلوكوز المحضر من الشعير.	3.3.2.1
اللاكتيتول المستخلص من اللاكتوز.	4.3.2.1
جيلاتين السمك المستخدم كمادة حاملة للفيتامينات أو مستحضرات الكاروتينات.	5.3.2.1
اللاكتيتول.	6.3.2.1
أحد مكونات المنتج من مسببات الحساسية وتم معالجته بشكل أكبر حتى أصبح من غير المحتمل أن يسبب رد فعل تحسسي ويشمل ذلك:	4.2.1
زيت أو دهن الصويا المكرر بشكل كامل.	1.4.2.1
خليط التوكوفيرولات الطبيعية (E306)، ود-ألفا التوكوفيرول الطبيعية، وأسيئات د-ألفا التوكوفيرول الطبيعية، وسكسينات د-ألفا توكوفيرول، المشتقة من فول الصويا.	2.4.2.1
الفيتوستيرولات واسترات الفيتوستيرولات المشتقة من زيت فول الصويا النباتي.	3.4.2.1
إستيرات الستانول النباتي المحضرة انطلاقاً من الإستيرول المشتق من زيت الصويا النباتي.	4.4.2.1

المراجع التكميلية:	2
SFDA.FD/GSO 09 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".	1.2
SFDA.FD/GSO 2281 "بطاقات المواد المعبأة المستخدمة في صناعة المنتجات الغذائية".	2.2
SFDA.FD 2333 "اشتراطات الأغذية ذات الادعاءات الصحية والتغذية".	3.2
SFDA.FD/GSO 1021 "الأغذية الخالية من الجلوتين".	4.2

3 التعاريف

بطاقة:	1.3
أي بطاقة أو علامة أو ماركة أو صورة أو أية بيانات وصفية أخرى مكتوبة أو مطبوعة أو مختومة أو موضوعة أو محفورة أو بارزة على عبوة المادة الغذائية بطريقة غير قابلة للإزالة.	
بيانات إيضاحية:	2.3
أية كتابة أو صور أو رسومات موجودة على بطاقة البيانات تتعلق بصفات المادة الغذائية أو خواصها التغذوية أو طبيعتها أو بإعدادها أو استهلاكها أو بأحد مكوناتها أو أية خصائص أخرى.	
مادة غذائية:	3.3
أية مادة سواء كانت مجهزة أو نصف مجهزة أو غير مجهزة معدة للاستهلاك الأدمي، وتشمل المشروبات ولبان المضغ أو أية مادة أخرى تستخدم في تصنيع المادة الغذائية أو تحضيرها أو معاملتها ولا تشمل مواد التجميل أو العطور أو التبغ أو أية مواد تستخدم فقط كعقاقير.	
عبوة:	4.3
أية مادة تعبأ فيها المادة الغذائية ليبيعها كوحدة مستقلة سواء كان ذلك بتغليفها كلياً أو جزئياً وقد تشتمل على وحدات أو أنواع من الأغلفة عند عرضها على المستهلك.	
حساسية الطعام:	5.3
هي عبارة عن ردة فعل سلبية من الجهاز المناعي في جسم الإنسان تجاه بعض الأغذية بما قد يسبب أعراض جانبية خطيرة تظهر خلال فترة قصيرة (دقائق أو ساعات)، ولا يوجد علاج لمرضى حساسية الطعام إلا بتجنب الأغذية المسببة لها.	
مسببات حساسية الطعام:	6.3
هي مكونات موجودة في الغذاء وقد تسبب ردة فعل تحسسي تجاهها عند تناولها، وتتكون عادة من بروتينات وعند بعض المصابين بحساسية الطعام فإن الجهاز المناعي يعتقد أن هذه المكونات	

خطيرة أو غريبة، وردة فعل الجهاز المناعي تجاه هذه البروتينات المسببة للحساسية هو الذي يؤدي إلى حساسية الطعام.

7.3 عدم القدرة على تحمل الطعام:

ظهور أعراض مرضية لا يتدخل فيها الجهاز المناعي تنشأ عادةً عن عدم القدرة على هضم بعض المواد الكيميائية بسبب نقص بعض الأنزيمات أو عدم التمثيل الغذائي الكامل له وبالتالي لا يتحملة الجسم.

8.3 الجلوتين:

يعرف على أنه جزء من البروتين المأخوذ من القمح والراي والشعير والشوفان أو الأصناف المهجنة منها أو مشتقاتها والتي لا يتحملها بعض الأشخاص وغير قابلة للذوبان في المياه و (0.5) مول من كلوريد الصوديوم.

9.3 المتاجر الإلكترونية:

المتاجر التي تبيع المنتجات الغذائية (عن بعد) عبر الإنترنت على سبيل المثال: (مواقع الويب، ووسائل التواصل الاجتماعي، وما إلى ذلك) وتشمل البيع من خلال التسويق عبر الهاتف أو الراديو والبيع بشكل عام من خلال أي وسيلة يمكن استخدامها، دون التواصل المباشر المتزامن بين المورد والمستهلك.

10.3 منصات طلبات المنتجات الغذائية الإلكترونية:

موقع أو تطبيق إلكتروني لطلب وتوصيل المنتجات الغذائية.

4 المتطلبات العامة:

1.4 مع عدم الإخلال بما ورد في البند رقم (1.2) يجب الإفصاح عن مسببات حساسية الطعام في حال احتواء المنتج على أحد المسببات التالية:

1.1.4 الحبوب التي تحتوي على مادة الجلوتين مثل القمح والشعير والشوفان والشيلم والدخن سواء الأنواع الأصلية منها أو المهجنة أو منتجاتها.

2.1.4 القشريات ومنتجاتها مثل: الروبيان.

3.1.4 البيض ومنتجاتها مثل المايونيز.

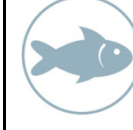
4.1.4 الأسماك ومنتجاتها مثل لحوم الأسماك وزيت السمك.

5.1.4 الفول السوداني ومنتجاته مثل زبدة الفول السوداني.

- 6.1.4 المكسرات (اللوز، البندق، الجوز، الجوز البرازيلي، الكاجو، جوز البقان، جوز المكاداميا، الفستق) ومنتجاتها مثل حليب اللوز.
- 7.1.4 الحليب ومنتجاته (بما فيها اللاكتوز).
- 8.1.4 الكبريتيت بتركيز (١٠) جزء في المليون أو أكثر (SO₂) كلي والتي يتم احتسابها في المنتجات الجاهزة للاستهلاك كما هو مقترح أو بعد تحضيرها وفقاً لإرشادات المصنّع.
- 9.1.4 الكرفس ومنتجاته مثل بذور الكرفس وملح الكرفس.
- 10.1.4 الخردل ومنتجاته مثل بذور الخردل، زيت الخردل، صلصة الخردل.
- 11.1.4 بذور السمسم ومنتجاتها مثل زيت السمسم.
- 12.1.4 الرخويات ومنتجاتها مثل: الحبار، الحلزون البحري، بلح البحر و الإسكالوب.
- 13.1.4 اللوبين (الترمس) ومنتجاته مثل زيت الترمس.
- 14.1.4 فول الصويا ومنتجاته مثل حليب الصويا والتوفو.
- 2.4 الإفصاح عن المكونات الغذائية المسببة لحساسية الطعام والمشار إليها في البند (1.4) وذلك على النحو الآتي:
- 1.2.4 المكونات و تشمل المواد الخام والمواد الحاملة (Carriers) مثل: الإضافات، والمنكهات والإنزيمات و مساعدات الإنتاج (processing aids) التي تستخدم خلال عملية التصنيع و يمكن احتواء المنتج عليها من غير قصد في المنتج النهائي.
- 2.2.4 المكونات التي تدخل ضمن مكونات المركب التي لا تؤدي أي وظيفة في المنتج النهائي.
- 3.4 عندما يكون أحد مكونات المنتج الغذائي مركباً، أي أنه بحد ذاته يتكون من اثنين أو أكثر من المكونات، يجب أن يدرج في قائمة مكونات المنتج الغذائي اسم المكون المركب على أن تعقبه مباشرة بين قوسين قائمة بمكوناته بالتسلسل التنازلي حسب الوزن (وزن/وزن) . يمكن عدم كتابة المكونات الداخلة في المكون المركب إذا كانت نسبة المكون أقل من 5 % من المنتج الغذائي باستثناء المكونات المسببة لفرط الحساسية والمضافات الغذائية التي يكون لها وظيفة تكنولوجية في المنتج فيجب كتابتها.
- 4.4 في حال كتابة ادعاء تغذوي على المنتج (مثل قليل/خالٍ من اللاكتوز) ، يجب أن تكون هذه الادعاءات وفقاً للمتطلبات الواردة في البند رقم (3.2).
- 5.4 في حال كتابة ادعاء "خالٍ من الجلوتين" أو "قليل الجلوتين" على المنتج، يجب أن تكون هذه الادعاءات متوافقة مع ما ورد في البند رقم (4.2).

- 5 المتطلبات الخاصة:**
- 1.5 يمكن استخدام عبارة "خالي من المواد المسببة للحساسية" المذكورة في البند رقم (1.4) باستثناء (الجلوتين واللاكتوز) مثل "خالي من البيض" أو "خالي من الصويا" في المنتجات المتعارف احتوائها على هذا المكون في حال خلوه التام من هذا المكون.
- 2.5 يجب على المصانع الغذائية التي تقوم بتزويد مصانع غذائية أخرى بالطعام (غير مخصصة للبيع المباشر) التحقق والإفصاح عن المكونات المسببة للحساسية وإخطار المنشأة الأخرى بها.
- 3.5 أن يوضح على البطاقة في حالة أن المادة الغذائية أو أحد مكوناتها قد تم الحصول عليها بطرق التقنية الحيوية والتي قد تؤدي إلى نقل مسببات الحساسية إليها من المواد المذكورة في البند (1.4).
- 6 طرق العرض:**
- 1.6 توضيح المكونات المسببة للحساسية على بطاقة المنتج بأحد الطرق التالية:
- 1.1.6 كتابة عبارة (يحتوي على....) في حال احتواء المنتج على أحد مسببات الحساسية الموضحة في البند (1.4).
- 2.1.6 كتابة عبارة (قد يحتوي على....) أو توضح بصيغة مشابهة لتوضيح احتمالية تأثر المنتج الغذائي بالتلوث الخلطي أثناء عملية التصنيع أو التعبئة.
- 2.6 الإفصاح عن مصدر المواد المسببة للحساسية لكل مكون حتى وإن احتوى المنتج على عدة مكونات مسببة للحساسية من نفس المصدر، ، مثل: [توفو (صويا)، طحينة (سمسم، إلخ..)].
- 3.6 أن تكون البيانات الخاصة بالمكونات المسببة للحساسية موضحة باللغة العربية ويمكن ترجمتها لأي لغة أخرى بجانب اللغة العربية بشرط ألا تختلف الصيغة عن تلك الموضحة باللغة العربية.
- 4.6 توضيح المكونات المسببة للحساسية للمنتجات الغذائية المعبأة في المتاجر الإلكترونية ومنصات طلبات الأغذية الإلكترونية عند نقطة البيع الإلكترونية "أي قبل انتهاء عملية الشراء".
- 5.6 يمكن الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة المكونات لتكون واضحة وبارزة للمستهلك باستخدام الخط العريض أو الألوان البارزة أو بوضع خط تحت النص، على سبيل المثال لا الحصر: [المكونات: سكر، دقيق القمح، زبدة الكاكاو، حليب بقري].

يُمكن استخدام الرموز أو الأشكال للإشارة إلى وجود مسببات الحساسية طالما أنها مصحوبة بكلمات وأرقام لضمان فهم المستهلك لها بشكل موحد وتجنب تضليل المستهلك وعلى سبيل المثال وليس الحصر:

						
الكرفس ومنتجاته	الكبريتيت	الحليب ومنتجاته	المكسرات ومنتجاتها	الفول السوداني ومنتجاته	الأسماك ومنتجاتها	الحبوب
						
فول الصويا ومنتجاته	الترمس (اللوبين) ومنتجاته	الرخويات ومنتجاتها	بذور السمسم ومنتجاتها	الخردل ومنتجاته	البيض ومنتجاته	القشريات ومنتجاتها

المصطلحات الفنية

Label.....	بطاقة
Container	عبوة
Gluten Free Foods	أغذية خالية من الجلوتين
Intolerant	حساسية
Consumer	مستهلك
Claim.....	ادعاء
Nutritional Claim.....	الادعاءات التغذوية
Allergen	مسبب للحساسية
Allergy Food	الحساسية الغذائية
Intolerance Food	عدم القدرة على تحمل الطعام
Ingredient	مكون
Online ordering platforms	منصات/تطبيقات الطلبات الإلكترونية

المراجع

Food allergen labeling and information requirements.

https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/fsa-food-allergen-labelling-and-information-requirements-technical-guidance_0.pdf

Swedish Food Sector Guidelines For: Management and labeling of food products with reference to Allergy and other Intolerance.

<https://www.livsmedelsforetagen.se/app/uploads/2017/08/allergy-guidelines-eng-2015-final.pdf>

Food Labeling Guide - FDA [https://www.fda.gov/files/food/published/Food-Labeling-Guide-\(PDF\).pdf](https://www.fda.gov/files/food/published/Food-Labeling-Guide-(PDF).pdf)

Food Industry Guide to Allergen Management and Labeling For Australia and Newzealand

https://allergenbureau.net/wp-content/uploads/2021/04/FIGAML_April_2021_F1.pdf