

الهيئة العامة للغذاء والدواء  
Saudi Food & Drug Authority



دليل إرشادي







---

**يهدف** هذا الدليل التوعوي إلى إيضاح أهم الشروط والمتطلبات الخاصة باللائحة الفنية السعودية رقم SFDA.FD 56 "الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل" والصادرة عن الهيئة العامة للغذاء والدواء.

---

## أهمية الإفصاح عن مسببات الحساسية

تكمن أهمية الإفصاح عن مسببات الحساسية في المحافظة على حياة الفرد. حيث أن تناول الأغذية المسببة للحساسية حتى ولو بكميات ضئيلة يمكن أن يسبب ردود فعل سلبية لدى بعض الأفراد الذين يعانون من حساسية الطعام قد تصل إلى الوفاة لا قدر الله، والحل الوحيد المتاح أمام هؤلاء الأفراد للتصدي لحساسية الطعام هو تجنب تناول الأغذية المسببة للحساسية.

## التعاريف

### ● حساسية الطعام:

هي عبارة عن ردة فعل سلبية من الجهاز المناعي في جسم الإنسان تجاه بعض الأغذية مما قد يسبب أعراض جانبية خطيرة تظهر خلال فترة قصيرة (دقائق أو ساعات)، ولا يوجد علاج لمرض حساسية الطعام إلا بتجنب الأغذية المسببة لها.

### ● مسببات حساسية الطعام:

هي مكونات موجودة في الغذاء، والمشروبات وقد تسبب ردة فعل تحسسي تجاهها، وتتكون عادة من بروتينات وعند بعض المصابين 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.

### ● التلوث الخلطي بأحد مسببات الحساسية

هو احتمالية وجود أحد مسببات الحساسية في الوجبة الغذائية بكمية ضئيلة جداً عن طريق انتقالها إلى الوجبة خلال عمليات التصنيع أو الإعداد أو الطهي.

## شروط ومتطلبات "الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات

### المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل!":

فيما يلي أبرز المتطلبات الخاصة بالمكونات المسببة للحساسية الواجب الإفصاح عنها في قوائم الطعام وتشمل :

- يجب أن تكون البيانات الخاصة بالمكونات المسببة للحساسية في قوائم الطعام سهلة الوصول وفي مكان واضح للمستهلك.
- يجب أن تكون مقروءة وسهلة الفهم من قبل المستهلك.
- يجب 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.
- يجب أن توضح المكونات المسببة للحساسية التي تحتويها الوجبات على جميع أنواع قوائم الطعام والمشروبات المعروضة بشكل دائم في المنشآت الغذائية، سواء كانت القائمة معروضة على لوحة خشبية، أو شاشة إلكترونية، أو ورق مقوى، أو كتيبات، أو منشورات، أو أي شكل من الأشكال.
- يجب توضيح معلومات مسببات الحساسية الغذائية على المكونات مثل الصلصات والبهارات والعصائر.
- يجب توضيح معلومات الحساسية على "قوائم الطعام المؤقتة" التي يتم الإعلان عنها منفصلة لعناصر القائمة الرئيسية، على سبيل المثال، على اللوحات المفصلة، ويجب تحديث معلومات المواد المسببة للحساسية الغذائية في حال تم تغيير قوائم الطعام المؤقتة في كل مرة.
- يجب الإفصاح عن معلومات الحساسية في عقود التموين والإعاشة ويجب على متعهدي العقود والحفلات الإعلان عن مسببات الحساسية الغذائية بطريقة مماثلة الى المطاعم بالنسبة للحفلات التي تحدث خارج الموقع، مثل أماكن العمل أو منزل خاص.

## المنشآت الغذائية التي تنطبق عليها اللائحة:



تنطبق هذه اللائحة على جميع المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام خارج المنزل، مثل (المطاعم والمقاهي ومحلات الآيس كريم والمخابز والحلويات والكافتيريا، والمطاعم والمقاهي والمخابز الموجودة بداخل المتاجر والسوبر ماركت والمتنزهات الترفيهية، وفي الكليات والجامعات والجهات الحكومية)، أكشاك الطعام (المتنقلة والثابتة) وكذلك شركات تقديم خدمات توصيل الأطعمة، مراكز رعاية الطفل والرعاية الصحية والجمعيات الخيرية التي تقدم وتسلم الوجبات مجاناً.

وتنطبق أيضاً على المنشآت الغذائية التي تقوم بتزويد منشآت غذائية أخرى بالطعام (ليست للمستهلك النهائي).

## المكونات المسببة للحساسية والتي يجب الإفصاح عنها في حال احتواء الوجبات عليها:

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



القشريات ومنتجاتها، مثل (ربيان، سرطان البحر أو ما يعرف بالسلطعون، جراد البحر أو ما يعرف باللوبستر).





البيض ومنتجاته  
مثل المايونيز



الأسماك ومنتجاتها  
مثل لحوم الأسماك وزيت  
السمك



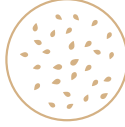
الخردل ومنتجاته  
مثل بذور الخردل، زيت الخردل،  
صلصة الخردل



الفاول السوداني ومنتجاته  
مثل زبدة الفول السوداني



بذور السمسم ومنتجاتها  
مثل زيت السمسم



المكسرات ومنتجاتها  
مثل الكاجو والفسطق وغيرها



الرخويات ومنتجاتها،  
مثل (الحبار، الحلزون البحري، بلح  
البحر، والإسكالبوب)



الحليب ومنتجاته  
(التي تحتوي على اللاكتوز) مثل  
الحليب والحليب المنكه



لوبين (الترمس) ومنتجاتها  
مثل زيت الترمس



الكبريتيت  
بتركيز 10 جزء في المليون أو أكثر



فول الصويا ومنتجاته  
مثل حليب الصويا



الكرفس ومنتجاته  
مثل بذور الكرفس وملح الكرفس



## الصيغ التي توضح بها المكونات المسببة للحساسية:

- 1 - (يحتوي على .....) في حال احتواء المنتج على أحد مسببات الحساسية.
- 2 - (قد يحتوي على .....) أو صيغة مشابهة لتوضيح احتمالية التلوث الخلطي للوجبات المقدمة بأحد مسببات الحساسية.

## الإفصاح الوقائي للأغذية المسببة للحساسية:

يعطي هذا الإفصاح الوقائي مثل "قد يحتوي .." أو "تم تحضير الوجبات في منشآت تحضر .." معلومات تحذيرية ومهمة للمصابين بالحساسية تتعلق بالخطر الناتج عن التلوث الخلطي مع أغذية أخرى غير مسببة للحساسية، مع مراعاة أن هذا النوع من التحذيرات لا يغني عن التحذيرات المتعلقة بمسببات الحساسية والواردة في اللائحة رقم SFDA.FD 56 أمثلة لتوضيح الفرق بين وجود مسببات حساسية إما كمكون أساسي أو ناتجة من تلوث خلطي.

### المثال الأول:

بطاطس تم قليها في زيت الفول السوداني - في هذه الحالة التحذير يكون إلزامي وذلك بسبب أن أحد مكونات الوجبة المستخدمة (زيت طبخ فول سوداني) وهو ضمن مسببات الحساسية الواجب الإفصاح عنها.

### المثال الثاني:

زيت نباتي تم استخدامه في قلي شرائح بطاطس ولا يوجد مكون مسبب للحساسية، لكن الزيت تم استخدامه في وقت سابق لقلي السمك - في هذه الحالة ذكر مسبب الحساسية (السمك) إلزامي فالسمك ليس ضمن المكونات الرئيسية للوجبة ولكن يجب أن يوضح الإفصاح الوقائي لمسببات الحساسية (قد يحتوي على ..) أو بأي صيغة مشابهة.

## أسئلة عامة:

هل يجب على المنشأة الغذائية التي تقدم أطعمة معبأة الإفصاح عن مسببات الحساسية؟



إذا كانت المنشأة الغذائية توفر أطعمة معلبة أو مغلفة تحتوي على إيضاح لمسببات الحساسية، فإن تكرار إدراج الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة الطعام يكون اختياري.

هل يجب على المنشأة الغذائية التي تقدم الطعام على هيئة بوفيه الإفصاح عن مسببات الحساسية؟



في حال تقديم الطعام في البوفيهات، توضح المكونات المسببة للحساسية لكل طبق بشكل منفرد.

### بعض الحالات التي لا تتطلب الإفصاح عن مكونات الحساسية:

- إذا كان اسم الوجبات المقدمة يحتوي على أحد مسببات الحساسية مثل سمك مشوي، في هذه الحالة لا يتطلب ذكر السمك كمكون مسبب للحساسية، ولكن بعض الوجبات تحتوي على أكثر من مكون مسبب للحساسية وليست موضحة في اسم الوجبة مثل سمك مقلي بالبقسماط في هذه الحالة يجب ذكر جميع مسببات الحساسية التي تحتويها الوجبة. كما ينصح لتفادي اللبس بتوضيح جميع مسببات الحساسية التي تحتويها الوجبات المقدمة حتى تلك التي تعبر بمسماها عن احتوائها على أحد مسببات الحساسية.
- الإفصاح عن مسببات الحساسية للأطعمة المباعة من خلال آلات البيع الأوتوماتيكية.

## أماكن عرض مسببات الحساسية:

يتم توضيح البيانات الخاصة بالمكونات المسببة للحساسية في قوائم الطعام (menu) في مكان واضح ومقروء بمكان مقارب للوجبة.

الأغذية المغلفة يجب أن تكون المكونات المسببة للحساسية مكتوبة ضمن قائمة مكونات المنتج .



البوفيهات أو الكافتيريا يجب أن توفر المكونات المسببة للحساسية مكتوبة بجانب كل طبق بشكل منفصل. ويجب أن تكون سهلة الوصول وفي مكان واضح ومكتوب فيها نوع المكون المسبب للحساسية.



يجب الإفصاح عن مسببات الحساسية عند توفير الخدمات الغذائية على نطاق صغير، مثل الساندويشات، الكعكات أو البسكويت للاجتماعات أو التجمعات الأخرى، على سبيل المثال، لوحة صغيرة قائمة بذاتها بالقرب من مختلف الأطباق الفردية من أنواع الساندويشات.



إذا كان طبق واحد ومختلط به أنواع من الأطعمة الخفيفة أصغر مثل البسكويت يجب الإعلان عن مسببات الحساسية للأطعمة ككل على لوحة واحدة مختلطة بدلا من كل نوع على حده.



السوبر ماركت التي تبيع الأطعمة الغير معلبة مثل الخبز والسلطات والأطعمة الساخنة، يجب الإفصاح عن مسببات الحساسية بجانب كل طعام. ويجب أن تكون في مكان واضح للمستهلك ومكتوب فيها نوع المكون المسبب للحساسية.



الأكشاك المتنقلة ذات المرافق صغيرة الحجم مثل سيارات الآيس كريم، يجب توضيح معلومات مسببات الحساسية على مقربة من المواد الغذائية ذات الصلة ويمكن استخدام مواقع أكثر مركزية بحيث تكون المعلومات سهلة الوصول.



طلبات الطعام عن طريق الخدمات الإلكترونية: يجب الإفصاح عن مسببات الحساسية للمستهلك من قبل الشركات الغذائية العاملة في "البيع عن بعد" قبل طلب الطعام وتشمل: شركات الأغذية التي تتلقى طلبات الطعام عبر الهاتف أو الكترونيا، ويجب الإفصاح عن مسببات الحساسية عند توصيل الطعام شفويا أو على شكل مكتوب.



طلبات السيارات: يجب توفير معلومات مسببات الحساسية في قائمة طلبات السيارات قبل استلام الطلب.



الأسر المنتجة: يجب توفير معلومات مسببات الحساسية في حال كانت الأسرة المنتجة لديها منشأة غذائية لعرض المنتج.



بالأهم نهتم  
[www.sfda.gov.sa](http://www.sfda.gov.sa)



---

بالأهم نهتم  
#الضوء\_والصوت

 Saudi\_FDA  
[www.sfda.gov.sa](http://www.sfda.gov.sa)

 SFDA 19999  
مركز الاتصال الموحد