اللجنة الوطنية للتغذية | National Nutrition Committee

الهيئة العامة للغذاء والدواء
Saudi Food & Drug Authority

نموذج
التصنيف الغذائي
في المملكة العربية السعودية

Nutrient Profiling Model in the Kingdom of Saudi Arabia

مقتـــرح مقـــدم

من

اللجنة الوطنية للتغذية حول التصور العام لنموذج التصنيف الغذائي
في المملكة العربية السعودية

١٤٤١ هـ/٢٠٢٠ م

مقدمة:

التي تُسهم في تعزيز الصحة والحد من الأمراض المزمنة ذات العلاقة بالتغذية التي قد تشكل عبئًا اقتصاديًا وصحيًا على الدول، مثل: السمنة والسكري وأمراض القلب والشرايين وغيرها، فحسب احصائيات الهيئة العامة للإحصاء لعام 2018م فقد بلغت نسبة السعوديين المصابين بأمراض مزمنة 19.1%. وقد تختلف هذه الأنظمة من دولة إلى أخرى، حيث تتميّز كل دولة بتطبيق أنظمة بناءً على أهدافها وحاجة مجتمعها. وكان من أهم الأنظمة التي قد تتماشى مع أهداف واحتياج المملكة العربية السعودية هو نموذج التصنيف الغذائي. فيعتبر نموذج التصنيف الغذائي من العلوم المختصة في تصنيف أو ترتيب المواد الغذائية بناءً على مكوناتها من العناصر الغذائية الكبرى والصغرى. ويهدف التصنيف الغذائي إلى تعزيز الصحة العامة للمجتمع ويتفرّع منه فرعان، الأول يصف المحتوى من العناصر الغذائية (عالي بالسكر، عالي بالملح...)، بينما الثاني يوضّح أثر استهلاك المنتج على صحة الإنسان (خيار صحي، أو خيار غير صحي) (1).

كما أوضحت منظمة الصحة العالمية (WHO) أن التصنيف الغذائي يعتبر أداة عملية جيدة في عدة مجالات، مثل تقييد التسويق الإعلاني للأغذية الذي يستهدف الأطفال، وتقييد الادعاءات الغذائية والصحية للمنتجات الغذائية، كما يساعد المستهلك في اختيار المنتجات اعتماداً على محتواها من العناصر الغذائية. وهنا تكمن أهمية التصنيف الغذائي، حيث أنه يلعب دور أساسي في جعل الاختيارات الغذائية للمستهلك أفضل وصحية أكثر مما سيسهم في تحسين النمط الغذائي للمجتمع (1).

تختلف استخدامات التصنيف الغذائي بين الدول بناءً على أهدافها (كما في الجدول 1)، حيث أن بعض الدول مثل بريطانيا، ايرلندا، وأوروبا تستخدم التصنيف الغذائي بهدف تقييد الإعلانات الموجهة للأطفال فقط. بينما الدول الأخرى مثل جنوب أفريقيا، وأستراليا ونيوزيلندا تستخدم التصنيف الغذائي لتنظيم الادعاءات الصحية والتغذوية على المنتجات الغذائية. وفي الآونة الأخيرة انضمت عدة دول أخرى لتطبيق هذا النموذج مثل: النرويج، السويد، أمريكا اللاتينية، كندا، بلجيكا. ولكن الولايات المتحدة الأمريكية تتقدم عن بقية الدول في تطبيق هذا النموذج حيث أنها تستخدمه في كلًا من: الإعلانات الموجهة للأطفال، تنظيم الادعاءات الصحية والغذائية على المنتجات الغذائية، وضع الملصقات التحذيرية على المنتجات الغذائية (warning labels)، تنظيم الطعام المقدم في المدارس، وتطوير الإرشادات الغذائية (2).

وتحسـين النمط الغذائي للمجتمع السـعودي وعلى إثرهِ سـنّت أنظمة وقوانين ومن أحدثها ، نظام وضع البيانات الغذائية في صورة إشـارات ضوئية "Traffic Light Labeling"و الذي أُعتمد من قبل الهيئة العامة الغذاء والدواء في عام 2018م. وهي بيانات غذائية على شـكل إشـارة ضوئية توضع على بطاقات المنتجات الغذائية لمسـاعدة المسـتهلك في اتخاذ خيارات صحية بسـرعة وسهولة من خلال توضيح محتوى المنتج من الدهون، الدهون المشبعة، السكر، والملح، من خلال ثلاث ألوان؛ الأخضر والبرتقالي والأحمر (3).

ونظراً لعدم اكتفاء المملكة العربية السعودية بالأدوات والأنظمة الغذائية المطبقة حاليًا، واستكمالًا للجهود السابقة، وحاجتها لوضع خط الأسـاس عند تقييم الأغذية والمنتجات الغذائية والتي يمكن اسـتخدامها في عدة مجالات، مثل: تسـويق الغذاء الموجه الى فئة الأطفـال والمراهقيـن ووضـع الادعـاءات الصحية والغذائيـة على المنتجـات الغذائية وغيرها، لذلـك دعت الحاجة إلـى تضافر الجهود لتحسـين الوضع الحالي وبناء أسـاس لاسـتحداث نموذج تصنيف غذائي متوافقاً مع النمط الغذائي للمجتمع السـعودي بهدف تعزيز الحالة الصحية والتغذوية للمجتمع وذلك تماشيًا مع رؤية المملكة 2030 التي يرتكز أحد أهدافها لتعزيز نمط حياة صحي. كما سيدعم هذا المقترح أبرز اختصاصات اللجنة الوطنية للتغذية وهي وضع أولويات التدخل بتعديل أو إحداث سياسات التغذية وكذلك تحقيق أحد أهداف اللجنة وهي العمل على تحقيق التناغم والانسجام وتنسيق الجهود بين الجهات الحكومية والأهلية ذات العلاقة لتعزيز الصحة العامة عن طريق التغذية الصحية.

وبنـاءً على ما سـبق فإن اللجنة الوطنية للتغذية تطرح مبـادرة وضع "نموذج للتصنيف الغذائي للمملكة العربية السعودية" بهدف استحداث سياسات تختص بتصنيف المنتجات الغذائية أسوةً بالتجارب الدولية الناجحة.

نموذج
التصنيف الغذائي المقترح:

نموذج التصنيف الغذائي هو أداة لتصنيف الأغذية والمشروبات للحد من استهلاك الأغذية الغير صحية ورفع وعي المستهلك، وتشجيعه على اتباع نمط حياة صحي، ويهدف أيضاً للموازنة بين الأغذية والمشروبات الصحية والأغذية والمشروبات الغير صحية العالية بالسكر والسعرات الحرارية والدهون المشبعة. حيث تم اختيار هذا التصنيف بناءً على العديد من الدراسات التي اثبتت فعالية وصحة هذا النموذج، بالإضافة إلى أنه تم تبني النموذج من قِبل عدة دول وتم تطبيقه على عدة مجالات.

الأصناف الغذائية

التي تم استبعادها من نموذج التصنيف الغذائي هي:

- الخضروات والفواكه الطازجة وتشـمل أي خليط من الخضروات أو الفواكه، سـواء كلياً أو المقطع، دون أي مضافات، مثل: السلطة بدون خبز محمص. ولا تشتمل على الخضروات والفواكه المجففة.
- الأغذيـة التـي تكـون فيها كميـة السـعرات الحراريـة والبروتيـن والكربوهيـدرات والدهـون المشـبعة أو الصوديوم والمجمـوع الكلـي للسـكريات ضئيلة جداً والتي يمكن التعبيـر عنها بصفر، مثل: البهارات والتوابل، ومشـروبات الطاقة، والمشروبات الغازية مع المحليات الصناعية.
- الأغذيـة ذات الاسـتخدامات التغذويـة الخاصة، مثـل: أغذية الرضع والأطفـال، والأغذية ذات الاسـتخدامات الطبية الخاصة، والأغذية والمشروبات الرياضية.
- المنتجات الغذائية المكونة من عنصر غذائي واحد، مثل: الأرز، والشاي، والقهوة، والسكر.
- مياه الشرب المعبأة المعدنية.
- الأغذية المعبأة ذات العبوات الصغيرة – التي يكون حجم العبوة فيها أقل من 2-25 سم .
- مواد غذائية تحتاج إلى تعبئة أو إلى مزيد من المعالجة ولا تباع مباشرة للمستهلك.
- اللحوم والدواجن والأسماك الطازجة، والمبردة، غير المطبوخة وغير المضاف إليها التوابل أو الماء.
- الأغذية التي تسـوق مباشـرة للمسـتهلك من موقع تحضيرها، مثل: السـلطات، والمخبـوزات، والحلويات والوجبات الجاهزة.

- يتم تخصيص النقاط على أسـاس المحتوى الغذائي من 100 جرام من الطعام أو 100 مل من الشـراب، وفي حال كانـت الكميـة أقـل من 100 جرام أو 100 مل عندها يجب أن نضاعـف الكمية للمنتج الغذائي حتى تصل لـ 100 جرام أو 100 مل.
- تقسيم العناصر الغذائية إلى مجموعتين "أ" و "ج", مجموعة "أ" (السعرات الحرارية، الدهون المشبعة، السكر الكلي، الصوديـوم)، مجموعة "ج" (الفواكه والخضار والمكسـرات، الألياف، البروتين)، يتم حسـاب مجمـوع النقاط التي يحرزها المنتج لكل من المجموعتين "أ" و "ج".

تُمنح النقاط للعناصر الغذائية لمجموعة "أ"

(السعرات الحرارية، الدهون المشبعة، السكر الكلي، الصوديوم):

نحتـاج جميعًـا إلى كميات مختلفة من الطاقة (السـعرات الحرارية) من الطعام للحصـول على وزن صحي. يعتمد مقدار ما تحتاجه على الكثير من العوامل، بما في ذلك النشـاط البدني والاحتياج اليومي من السـعرات الحرارية من الأغذية والسـوائل. وحسـب الطبق البريطاني الاحتياج اليومي من السـعرات الحرارية من الأغذية والسـوائل 2000 سـعرة حرارية للأنثى و2500 سعرة حرارية للذكر. عندما تتناول أكثر مما يحتاجه جسمك تكتسب وزناً. وهذا لأنك تخزن الطاقة التي لا تستخدمها كدهون.

النقاط	السعرات الحرارية (كيلو كالوري) /100 جرام أو 100 مل	الدهون المشبعة (جرام) /100 جرام أو 100 مل	السكر الكلي (جرام) /100 جرام أو 100 مل	الصوديوم (مليجرام) /100 جرام أو 100 مل
0	80 ≥	1 ≥	4.5≥	90≥
1	80 <	1 <	4.5 <	90 <
2	160 <	2 <	9 <	180 <
3	240 <	3 <	13.5 <	270 <
4	320 <	4 <	18 <	360 <
5	400 <	5 <	22.5 <	450 <
6	480 <	6 <	27 <	540 <
7	560 <	7 <	31 <	630 <
8	641 <	8 <	36 <	720 <
9	721 <	9 <	40 <	810 <
10	801 <	10 <	45 <	900 <

وللعناصر الغذائية لمجموعة "ج"

(الفواكه والخضار والمكسرات، الألياف، البروتين):

النقاط	الفواكه، الخضار، والمكسرات (%) /100 غرام أو 100 مل	(الألياف (جرام/ 100 جرام أو 100مل))	البروتين (غرام) /100 غرام أو 100 مل
0	40 ≥	0.7≥	1.6≥
1	40<	0.7<	1.6<
2	60<	1.4<	3.2<
3	-	2.1<	4.8<
4	-	2.8<	6.4<
5	80<	3.5<	8<

بعد حساب مجموع النقاط
لكل من المجموعتين "أ" و "ج"،
تكون العملية الحسابية على النحو التالي:

(مجموع نقاط العناصر الغذائية "أ") - (مجموع نقاط العناصر الغذائية "ج").

*** تختلف العملية الحسابية في حالة واحدة، ما إذا كان مجموع نقاط العناصر الغذائية "أ" 11 أو أكثر ومجموع نقاط العناصر الغذائية "ج"** (الخضار + الفواكه + المكسرات) أقل من 5، عندها سيتم حساب النتيجة النهائية للمنتج على النحو التالي:

(مجموع نقاط العناصر الغذائية "أ") – (مجموع نقاط العناصر الغذائية "ج"
وهي الألياف + الخضار والفواكه والمكسرات من غير أن يتم تضمين البروتين).

تختلف العملية الحسابية عند استخدامها على أنواع العصائر المختلفة حيث يتم تحديد عدد النقاط على أساس نسبة إحتواء المنتج على عصير الفواكة، كما هو موضح في الجدول أدناه.

عند احتواء المنتج على 100% من عصير الفواكه سيحقق 5 نقاط لمجموع نقاط العناصر الغذائية "ج".

عند احتواء المنتج على 84% من عصير الفواكه سيحقق 5 نقاط لمجموع نقاط العناصر الغذائية "ج". حيث انه يحتوي على > 80% عصير الفواكه.

عند احتواء المنتج على 56% من العصير سيحقق نقطة واحدة فقط لمجموع نقاط العناصر الغذائية "ج".

عند احتواء المنتج على 40% أو أقل من عصير الفواكه يكون غير مؤهل للحصول على نقاط من جموع نقاط العناصر الغذائية "ج".

النقاط	نسبة احتواء المنتج على عصير فواكه
0	≥40%
1	<40%
2	<60%
3	-
4	-
5	<80%

حساب نسبة الفواكه والخضار والمكسرات في 100 غرام من الفواكه المجففة كالآتي:

(وزن الفواكه والخضروات والمكسرات) + (2 × وزن الفواكه والخضروات والمكسرات المجففة) /
(وزن الفواكه والخضروات والمكسرات) + (2 × وزن الفواكه والخضروات والمكسرات المجففة) +
(وزن المكونات الأخرى) × 100

النقاط النهائية للتصنيف:

بعد احتساب النقاط النهائية لتصنيف المنتجات توضع تحت أحد الفئتين:

- خيار ذو قيمة غذائية عالية (إذا كان مجموع النقاط أقل من 4 للطعام، أقل من 1 للمشروبات).
- خيار ذو قيمة غذائية منخفضة (إذا كان مجموع النقاط 4 فأكثر للطعام، 1 فأكثر للمشروبات)

التوصيات:

- ضرورة وضع هدف لمعرفة وتحديد الأولوية لبناء نموذج تصنيف غذائي وتحديد مؤشراته.
- عمـل المزيـد مـن الدراسـات لمعرفـة إمكانية تطوير هـذا النموذج بما يتناسـب مـع النمط الاستهلاكي في المجتمع السعودي.
- هنـاك حاجه لوجـود جداول تراكيب لمحتويـات الأغذية وتحديد القيـم المرجعية من العناصر الغذائية والتي ستسهم في تسهيل مهمة تصنيف الأغذية وخصوصا الأغذية الشعبية.
- عمل دراسات وأبحاث تقيس أثر تطبيق نموذج التصنيف الغذائي على المجتمع.
- ضرورة عمل دليل إرشـادي تغـذوي (Nutritional Guidelines) ليتم الاعتماد عليه في بناء نموذج تصنيف خاص ويناسب المجتمع السعودي.

أبرز

التجارب الدولية في التصنيف الغذائي

مسمى النموذج	الدولة	السنة	الجهة المطوّرة	ملخص النموذج	استخدامات النموذج	التطوير النموذج
نموذج التصنيف الغذائي البريطاني (5) **Nutrient profiling model**	**بريطانيا**	**2007**	**وكالة معايير الأغذية FSA**	يستخدم النموذج نظام تسجيل بسيط حيث يتم تخصيص النقاط على أساس المحتوى الغذائي من 100 غرام من الطعام أو الشراب. - تُمنح النقاط للعناصر الغذائية "أ" (الطاقة، الدهون المشبعة، السكر الكلي، الصوديوم) - تُمنح النقاط للعناصر الغذائية "ج" (محتوى الفواكه والخضار والمكسرات، الألياف، البروتين) الأطعمة التي تحرز 4 نقاط أو أكثر والمشروبات التي تحرز نقطة واحدة أو أكثر، تصنف على أنها "أقل صحة" وتخضع لضوابط الإعلان عن الأطعمة للأطفال على شاشة التلفزيون.	أداة لتصنيف الأطعمة تُستخدم للإعلانات الموجهة للأطفال الأقل من 16 سنة.	تم تطوير هذا التصنيف بناء على القواعد الإرشادية الغذائية البريطانية.
نوتري-سكور(6) **Nutri-Score**	**فرنسا**	**2017**	**وكالة الصحة العامة الفرنسية**	نموذج يصنف الملصق إلى ألوان وحروف، حيث يبدأ من اللون الأخضر (A) وينتهي بالأحمر (E). اللون الأخضر (A)= قيمة غذائية جيدة. الأحمر (E)= قليل بالقيمة الغذائية.	أداة لتصنيف الأطعمة، وُضعت لتصنيف الملصق الغذائي على المنتجات الغذائية.	تم تطوير هذا النموذج بناء على نموذج التصنيف الغذائي البريطاني 2004/5لتصنيف الأطعمة، وُضعت لتصنيف الملصق الغذائي على المنتجات الغذائية.
SAIN, LIM (7)	**فرنسا**	**2008**	**الوكالة الفرنسية لسلامة الأغذية (AFSSA)**	يقسم هذا النموذج المحتوى الغذائي بناء على وفرت العناصر الغذائية إلى المحتوى من الطاقة، وأيضا على كمية الدهون والسكر والملح. SAIN ترمز لمعدل العناصر الغذائية القيمة إلى محتوى الطاقة وكلما ارتفعت القيمة الرقمية أصبح المنتج من المنتجات الموصى بها. LIM ترمز الى محتوى الطعام من السكر أو الملح أو الدهون وكلما ارتفعت القيمة الرقمية أصبح المنتج من المنتجات غير الموصى بها. 14	أداة لتصنيف الأطعمة، وُضعت لتصنيف الملصق الغذائي على المنتجات الغذائية.	تم تطوير هذا النموذج بناء على نموذج التصنيف الغذائي البريطاني 2004/5لتصنيف الأطعمة، وُضعت لتصنيف الملصق الغذائي على المنتجات الغذائية.

مسمى النموذج	الدولة	السنة	الجهة المطوّرة	ملخص النموذج	استخدامات النموذج	التطوير النموذج
				يتـم تصنيـف المنتج إلى فئـة واحدة من أربع فئات: 1) الموصـى بها- الحـد منها: السـماح بوضـع الادعـاءات الصحيـة والغذائيـة للمنتج 2) الموصى بها- الحد منها: السماح بوضع الادعاءات الغذائية فقط 3) الموصـى بها- الحد منها: لا يسـمح بوضـع الادعاءات علـى المنتج مع وجود بعض الاستثناءات. 4) الموصى بها- الحد منها: لا يسـمح بوضـع الادعاءات علـى المنتج مع وجود بعض الاستثناءات. * الموصـى باسـتهلاكها: بروتيـن، ألياف، حديـد، فيتاميـن ج، الفيتامينـات الذائبـة في الدهون * الموصـى بالحد منها: السـكر، الدهون، والدهون المتحولة.	وُضعت لتنظيم الادعاءات الصحية والغذائية على المنتجات الغذائية. لم تُطبق حتى الآن، ولكن تم تطويرها كاقتراح للاتحاد الأوروبي للبت فيه.	تم تطوير هذا النموذج بالاعتماد على اللوائح للادعاءات الصحية ومحتوى العناصر الغذائية في المنتج الغذائي.
التصنيف الغذائي البريطاني 2004/5 (6) UK Nutrient Profiling Model 2004	**ايرلندا**	**2013**	**وكالة معايير الأغذية في بريطانيا FSA**	مطابق للتصنيف الغذائي البريطاني	تُبني من قبل ايرلندا بهدف استخدامه في تقييد التسويق والإعلانات الموجهة للأطفال أقل من 16 سنة	-
معايير التصنيف الغذائي (9)),(10), (11),12) Nutrient Profiling Scoring Criteria (NPSC)	**استراليا نيوزيلندا**	**2001**	**وكالة المعايير الغذائية لأستراليا ونيوزيلندا FSANZ**	تبنت استراليا نموذج التصنيف البريطاني وأضافت بعض التعديلات.		

مسمى النموذج	الدولة	السنة	الجهة المطوّرة	ملخص النموذج	استخدامات النموذج	التطوير النموذج
				تضمن النموذج العناصر الغذائية التالية: (الطاقة، الدهون المشبعة، السكر الكلي، الصوديوم) و (محتوى الفواكه والخضار والمكسرات، الألياف، البروتين) تم تقسيم النموذج لـ 3 فئات تتضمن: - الفئة الأولى: المشروبات (ما عدا الحليب). - الفئة الثانية: جميع الأطعمة ما عدا المذكورة في الفئة 1 والفئة 3. - الفئة الثالثة: الأجبان والزيوت القابلة للأكل والزبدة والسَمنَة المحتوية على أكثر من 320 مل غرام كالسيوم لكل 100 غرام طريقة الحساب: أول خطوة، يتم تحديد نقاط الطاقة، والدهون المشبعة، الصوديوم، والسكر في المنتج ومن ثم حساب "النقاط الأساسية" للمنتج. النقاط الأساسية= نقاط الطاقة + نقاط الدهون المشبعة + نقاط الصوديوم + نقاط السكر. وكخطوة ثانية، يتم تحديد نقاط الخضروات والفواكة، والبروتين، والألياف بناءً على كميتها في المنتج. في الخطوة الأخيرة، يتم حساب النتيجة النهائية عن طريق المعادلة التالية: النتيجة النهائية = النقاط الأساسية – (نقاط الخضروات والفواكه) – (نقاط البروتين) – (نقاط الألياف) تنطبق المعادلة النهائية أعلاه على جميع الفئات ماعدا الفئة الثالثة، حيث ان يتم حسبتها كالتالي: النتيجة النهائية= النقاط الأساسية نتيجة التصنيف يجب أن تكون أقل من: - فئة الأولى < 1 - فئة الثانية < 4 - فئة الثالثة < 28 أكثر من ذلك تنطبق عليه ضوابط الادعاءات الصحية والتغذوية.	تبنت استراليا ونيوزيلاندا نموذج التصنيف البريطاني والتعديل عليه بحيث يكون أداة لتصنيف الأطعمة تستخدم لتنظيم الادعاءات الصحية والغذائية على المنتجات الغذائية.	قامت وكالة المعايير الغذائية لأستراليا ونيوزيلاند (FSANZ) بالتعديل على نموذج التصنيف الغذائي البريطاني وتطويره بناءً على المصادر التالية: - القواعد الإرشادية الغذائية. - اللوائح الحالية للادعاءات الصحية ومحتوى العناصر الغذائية في المنتج الغذائي.

مسمى النموذج	الدولة	السنة	الجهة المطوّرة	ملخص النموذج	استخدامات النموذج	التطوير النموذج
مقترح لنموذج تصنيف غذائي موجه للأطفال. Proposals for a nutrient profiling model for marketing foods to children (4)	الولايات المتحدة الأمريكية	2009	تم العمل عليها من قبل وكالات متعددة تضمنت: هيئة الغذاء والدواء الأمريكية FDA، وزارة الزراعة USDA ، لجنة التجارة الفيدرالية FTC ، مراكز مكافحة الأمراض واتقائها CDC	يتم تصنيف الطعام بناءً على 3 مستويات: 1) المستوى الأول: يتضمن الأطعمة المستثناة من قيود التسويق للأطفال، دون التطرق للمعيارين الآخرين، هذه الأطعمة تتضمن: - 100% الفواكه والخضروات الطبيعية وعصائرهم. - 100% ماء - 100% الحبوب الكاملة 2) المستوى الثاني: يتضمن الأطعمة التي تستوفي الشرطين التاليين: - أن يحتوي الطعام على 50% من الوزن الكلي على فواكه، خضار، حبوب كاملة. - يجب أن يحتوي الطعام على كمية معينة من الفواكه والخضار والحبوب الكاملة. 3) المستوى الثالث: الأطعمة والمشروبات التي يتم تسويقها للأطفال يجب أن لا تحتوي على أكثر من الحد المسموح من الدهون المشبعة والأحماض الدهنية غير المشبعة والسكر والصوديوم.	أداة لتصنيف الأطعمة تستخدم للإعلانات الموجهة للأطفال من عمر 17-2 سنة.	المصادر المستخدمة لتطوير نموذج التصنيف: اللوائح الحالية للادعاءات الصحية ومحتوى العناصر الغذائية في المنتج الغذائي. القواعد الغذائية الإرشادية من عام 2005 تقارير ذات العلاقة بالتغذية من المعهد الأمريكي للطب.
نموذج التصنيف الغذائي الأمريكي (13) PAHO Nutrient Profiling Model	الولايات المتحدة الأمريكية	2004	منظمة الصحة الأمريكية	أداة لتصنيف الأطعمة والمشروبات المصنعة، يتم تصنيف وتحديد الزيادة في العناصر الغذائية بناءً على: - الصوديوم ≤ 1 مل غرام لكل 1 سعرة حرارية من المنتج. - السكر ≤ 10% من كامل السعرات الحرارية للسكر للمنتج. - محتوى الدهون الكلي ≤ 30% من كامل السعرات الحرارية من الدهون للمنتج. -الدهون المشبعة ≤ 10% من كامل السعرات الحرارية من الدهون المشبعة للمنتج. -الدهون المتحولة ≤ 1% من كامل السعرات الحرارية من الدهون المتحولة للمنتج.	تم تطوير نموذج التصنيف الغذائي للحد والوقاية من السمنة وزيادة الوزن بالمساعدة في تصميم وتطبيق العديد من الاستراتيجيات التي تتضمن: وضع قيود وضوابط للحد من تسويق الأغذية الغير صحية للأطفال.	قامت وكالة المعايير الغذائية لأستراليا ونيوزيلاند (FSANZ) بالتعديل على نموذج التصنيف الغذائي البريطاني وتطويره بناءً على المصادر التالية: - القواعد الإرشادية الغذائية. - اللوائح الحالية للادعاءات الصحية ومحتوى العناصر الغذائية في المنتج الغذائي.

مسمى النموذج	الدولة	السنة	الجهة المطوّرة	ملخص النموذج	استخدامات النموذج	التطوير النموذج
					وضع انظمة وسياسات للأطعمة والمشروبات المباعة في المدارس. وضع الملصق الغذائي. تحديد الأطعمة لبرامج الإمدادات والمساعدات الغذائية للمحتاجين.	
التصنيف الغذائي لجنوب أفريقيا(14),(12),16) SA model	جنوب أفريقيا	2007	الدليل الإرشادي الوطني للتغذية SAFBDG	مطابق للتصنيف الغذائي البريطاني	استهدف النموذج منتجات الأطفال أولا ثم طبق على جميع منتجات الفئات العمرية لتسهيل الاختيارات الأفضل من الأغذية	تم تطوير هذا النموذج بناء على النموذج البريطاني وتعديلات من النموذج الأسترالي
التصنيف الغذائي (الأوروبي(17 WHO European Regional NPS	اوروبا	2005	مكتب منظمة الصحة العالمية الإقليمي لأوروبا	يمنع الإعلان عن المنتج عندما يتجاوز 1 غرام من الدهون الكلية والدهون المتحولة لكل 100 غرام.	أداة لتصنيف الأطعمة تستخدم للإعلانات الموجهة للأطفال.	تم تطوير هذا النموذج بناءً على نموذج التصنيف الغذائي للنرويج وهولندا. والخطة الأوروبية للغذاء والتغذية لعام 2015-2020

المراجع

1. WHO | Nutrient Profiling. (2020). Retrieved 4 May 2020, from https://www.who.int/nutrition/topics/profiling/en/
2. WHO, Pan American Health Organization Nutrient Profile Model (2020). Retrieved 4 May 2020, from https://ncdalliance.org/sites/default/files/resource_ files/9789275118733_eng.pdf
3. SFDA, Traffic light labeling (2020). Retrieved 4 May 2020, from https://members.wto.org/crnattachments/2019/TBT/SAU/19_6920_00_x.pdf
4. WHO, Nutrient profiling (2020). Retrieved 4 May 2020, from https://www.who.int/nutrition/publications/profiling/WHO_IASO_report2010.pdf?ua=1
5. Department of health, nutrient profiling technical guidance (2020). Retrieved 4 May 2020, from https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uloads/system/uploads/attachment_data/file/216094/dh_123492.pdf
6. Public health England, The 2018 review of the UK Nutrient Profiling Model (2020). Retrieved 4 May 2020, from https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/694145/Annex__A_the_2018_review_of_the_UK_nutrient_profiling_model.pdf
7. Iberomerican Nutrition Foundation (FINUT), The 2018 review of the UK Nutrient Profiling Model (2020). Retrieved 4 May 2020, from https://www.finut.org/wp-content/uploads/2017/02/Nutrient_Profiling_Scientific_Aims_versus_Actual_Impact_Public_Health_FINUT_final_180117.pdf
8. Public health England, The 2018 review of the UK Nutrient Profiling Model (2020). Retrieved 4 May 2020, from https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/694145/Annex__A_the_2018_review_of_the_UK_nutrient_profiling_model.pdf
9. Food standard Australia New Zealand, Short guide for industry to the Nutrient Profiling Scoring Criterion in Standard 1.2.7 – Nutrition, health and related Claims (2020). Retrieved 4 May 2020, from https://www.foodstandards.gov.au/industry/labelling/Documents/Short-guide-for-industry-to-the-NPSC.pdf
10. Food standard Australia New Zealand, Overview of the Nutrient Profiling Scoring Criterion. (2020). Retrieved 4 May 2020, from https://www.foodstandards.gov.au/industry/labelling/Pages/Consumer-guide-to-NPSC.aspx
11. Food standard Australia New Zealand, CALCULATION METHOD FOR DETERMINING FOODS ELIGIBLE TO MAKE HEALTH CLAIMS, (2020). Retrieved 4 May 2020, from https://www.foodstandards.gov.au/code/proposals/documents/P293_PFAR_Att_7%20-_Health%20Claims%20Nutrient%20Profiling%20Calculator.pdf
12. Department of health republic of South Africa, NPC. (2020). Retrieved 4 May 2020, from http://www.health.gov.za/phocadownload/FoodInfor/NPC_NWU.html
13. WHO, Pan American Health Organization Nutrient Profile Model, (2020). Retrieved 4 May 2020, from https://ncdalliance.org/sites/default/files/resource_files/9789275118733_eng.pdf
14. WHO, Nutrient profiling to develop a model for regulating health and nutrient claims: Experiences and lessons learned from South Africa (2020). Retrieved 4 May 2020, from https://www.who.int/nutrition/topics/seminar_19Sept2013_GrandaSpain_WentzelViljoen_presentation.pdf
15. FAO, Food-based dietary guidelines - South Africa. (2020). Retrieved 4 May 2020, from http://www.fao.org/nutrition/education/food-dietary-guidelines/regions/countries/south-africa/en/
16. WHO, Nutrient Profile Model (2020). Retrieved 4 May 2020, from http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0005/270716/Nutrient-children_web-new.pdf

اللجنة الوطنية للتغذية

National Nutrition Committee

nnc@sfda.gov.sa @saudi_nnc