



دورة بطاقة البيانات الغذائية والشؤون التنظيمية للأغذية: الادعاءات التغذوية ومسببات الحساسية وتسجيل المنتجات

3 – 7 يناير 2027

الدمام - فندق خمس نجوم في المنطقة الشرقية



دورة بطاقة البيانات الغذائية والشؤون التنظيمية للأغذية: الادعاءات التغذوية ومسببات الحساسية وتسجيل المنتجات

المرجع: 23878_1444 التاريخ: 3 - 7 يناير 2027 المكان: الدمام - فندق خمس نجوم في المنطقة الشرقية الرسوم: SAR 19500

مقدمة:

دورة بطاقة البيانات الغذائية والشؤون التنظيمية للأغذية، بمحاورها في الادعاءات التغذوية ومسببات الحساسية وتسجيل المنتجات، دورة مدتها 5 أيام لموظفي الشؤون التنظيمية والجودة وتطوير المنتجات والتسويق في شركات الأغذية والمشروبات والمكملات الغذائية، تنتهي بتقرير مراجعة بطاقة البيان وقائمة تدقيق ملف التسجيل لمنتج دراسي. تحتجز الشحنات أو يعاد وسم المنتج أو يسحب حين يغفل ذكر مسبب حساسية، أو يفتر ادعاء إلى دليل، أو تخرج القيم التغذوية عن حدود التفاوت، أو يصل ملف التسجيل ناقصا. يعد المرشحون الملصقات أو المواصفات أو ملفات التقديم، ويعملون على دراسات حالة لتصاميم وملفات فعلية. وتقدم كور كونسبت هذه الدورة في بطاقة البيانات الغذائية.

أهداف الدورة:

- تصنيف المنتج غذاء تقليديا أو مكملا غذائيا أو غذاء لاستخدامات تغذوية خاصة، وتحديد المسار التنظيمي المترتب على هذا التصنيف
- فحص بطاقات الأغذية المعبأة مسبقا مقابل البيانات الواجبة في مواصفة Codex العامة لوسم الأغذية، بما فيها ترتيب المكونات والإعلان الكمي عن المكونات وإبراز مسببات الحساسية
- حساب البيانات التغذوية لكل 100 غرام ولكل حصة وكنسبة من القيم المرجعية للمدخل، مع تطبيق قواعد التقريب وحدود التفاوت التحليلي
- تقييم ادعاءات محتوى العناصر والادعاءات المقارنة وادعاءات وظيفة العنصر وادعاءات خفض خطر المرض مقابل شروط استخدامها وأدلتها العلمية
- التحقق من مستويات المضافات والمنكهات والملوثات وعلامات التاريخ وأدلة مدة الصلاحية قبل اعتماد البطاقة أو المواصفة
- إعداد ملف تسجيل المنتج الغذائي مع وثائق الاستيراد، وتشغيل مسار اعتماد التصاميم بما يبقي البطاقات والملفات وسجلات السحب متسقة

الفئة المستهدفة:

- موظفو الشؤون التنظيمية المسؤولون عن تصنيف المنتجات وملفات التسجيل والرد على استفسارات الجهات المختصة
- موظفو ضمان الجودة المسؤولون عن المواصفات واعتماد البطاقات والإفراج عن المنتج النهائي
- موظفو تطوير المنتجات المسؤولون عن الوصفات وحساب القيم التغذوية وإعادة تركيب منتجات الأغذية والمكملات
- موظفو التسويق والعلامة التجارية المسؤولون عن نصوص العبوة والادعاءات المطبوعة عليها والصيغات الترويجية
- موظفو الاستيراد والتصدير وسلاسل الإمداد المسؤولون عن الشهادات ووثائق الشحنات وفسح المنتجات الغذائية في المنافذ

محاور الدورة:

اليوم 1: المشهد التنظيمي للأغذية وتصنيف المنتجات وخط الأساس للبطاقات

- دور Codex Alimentarius هيئة الدستور الغذائي في تشكيل تشريعات الغذاء الوطنية
- تدرج تشريعات الغذاء من النظام إلى اللائحة الفنية
- شجرة قرار المنتجات الحدية بين المكملات والأغذية
- فئات الأغذية لاستخدامات تغذوية خاصة وأغذية الرضع
- تقييم فجوات محفظة البطاقات الحالية مقابل البيانات الواجبة

اليوم 2: البيانات الواجبة على البطاقة وقائمة المكونات والإعلان عن مسببات الحساسية

- قراءة مواصفة Codex العامة لوسم الأغذية المعبأة مسبقاً
- اسم المنتج والكمية الصافية وقواعد مجال الرؤية الرئيسي
- ترتيب قائمة المكونات والمكونات المركبة وحساب الإعلان الكمي QUID
- إبراز مسببات الحساسية في قائمة المكونات والعبارات الاحترازية
- رمز التشغيل وظروف التخزين وبيان بلد المنشأ

اليوم 3: البيانات التغذوية وقواعد الادعاءات والإثبات العلمي

- شكل جدول القيم التغذوية وفق إرشادات Codex للوسم التغذوي
- حساب القيم التغذوية من الوصفة مقارنة بالتحليل المخبري
- قواعد التقريب وحدود التفاوت التحليلي ونسب القيم المرجعية
- شروط استخدام الادعاءات وفق إرشادات Codex للادعاءات التغذوية والصحية
- ملف إثبات الادعاء الصحي بمنهج مجمل الأدلة العلمية

اليوم 4: المضافات والملوثات وعلامات التاريخ وملفات التسجيل وسحب المنتجات

- البحث في فئات مواصفة Codex العامة للمضافات الغذائية
- الإعلان عن المنكهات والمضافات المنقولة ومساعدات التصنيع
- الحدود القصوى للسموم الفطرية والمعادن في مضافات المنتج
- اختيار تاريخ الانتهاء أو يفضل استهلاكه قبل بأدلة دراسة الصلاحية
- محتويات ملف التسجيل وشهادات التحليل وتصاريح الاستيراد

اليوم 5: دراسة حالة لمراجعة بطاقة البيان وقائمة تدقيق ملف التسجيل

- مراجعة تصميم عبوة المنتج الدراسي مقابل البيانات الواجبة
- إعادة حساب جدول القيم التغذوية للمنتج الدراسي وفحص أهلية الادعاء
- مسار اعتماد التصاميم مع ضبط الإصدارات ومصفوفة التوقيع
- قرار سحب منتج بسبب خطأ في الوسم وخطاب إبلاغ الجهة المختصة
- استكمال تقرير مراجعة بطاقة البيان وقائمة تدقيق ملف التسجيل

المهارات التي ستكتسبها:

- تصنيف المنتجات الغذائية
- مراجعة امثال البطاقات
- الإعلان عن مسببات الحساسية
- حساب جدول القيم التغذوية
- إثبات الادعاءات
- فحص أذونات المضافات
- إعداد ملفات التسجيل
- ضبط تعديلات التصاميم

لماذا تحضر هذه الدورة:

- تسليم مدير الشؤون التنظيمية أو مدير الجودة تقرير مراجعة بطاقة البيان وقائمة تدقيق ملف التسجيل لمنتج دراسي لاستخدامهما في ملفات التقديم الفعلية
- الحكم على قبول ادعاء أو مضاف أو علامة تاريخ مقترحة على العبوة، أو تعديل صياغتها أو حذفها أو دعمها بأدلة إضافية
- تفادي رفض الشحنات في المنافذ وإعادة الوسم الإجبارية وسحب المنتجات بسبب أخطاء التصميم أو الادعاءات غير المثبتة أو ملفات التسجيل الناقصة
- تزويد فرق التسويق وتطوير المنتجات وسلاسل الإمداد بقوائم فحص البطاقات وشروط الادعاءات ونماذج الملفات لتطبيقها بأنفسهم

الخاتمة:

بعد العودة إلى العمل يسلم المشاركون مدير الشؤون التنظيمية أو مدير الجودة تقرير مراجعة بطاقة البيان وقائمة تدقيق ملف التسجيل، وفيهما ترتيب فحص التصميم والقيم التغذوية والادعاءات والمضافات وعلامات التاريخ، وقائمة الوثائق التي يحتاجها كل ملف تقديم. ويستخدمهما فريقا التسويق وتطوير المنتجات قبل إرسال التصميم إلى الطباعة، ويعتمد فريق سلاسل الإمداد على قائمة الملف قبل شحن أي إرسالية. وبعد أول ملف تقديم أو تعديل بطاقة وفق القائمة، يراجع الفريق استفسارات الجهة المختصة وعدد جولات تعديل التصميم ومدة الحصول على الموافقة، ويحكم الخطوات التي سببت التأخير.

الأسئلة الشائعة:

ما الذي يحتاج المشاركون إلى معرفته قبل دورة بطاقة البيانات الغذائية والشؤون التنظيمية للأغذية؟

يكفي أن يعمل المشاركون على بطاقات الأغذية أو المكملات أو الوصفات أو المواصفات أو ملفات التقديم، ولا يحتاج إلى خلفية قانونية. ويساعده إحضار بطاقة حالية أو حساب قيم تغذوية أو استفسار حديث من جهة مختصة على تطبيق دراسة الحالة على منتجاته.

بم تختلف دورة بطاقة البيانات الغذائية والشؤون التنظيمية للأغذية عن دورة إدارة سلامة الغذاء؟

تتناول هذه الدورة ما يجب أن تقوله العبوة وما يجب أن يشته ملف التسجيل: البيانات الواجبة ومسببات الحساسية والقيم التغذوية والادعاءات والمضافات والملفات. أما دورات إدارة سلامة الغذاء فتبني ضوابط المخاطر في الإنتاج، ولا تظهر هنا إلا حيث يؤثر الخطر في البطاقة.

لماذا تحتاج الادعاءات التغذوية والصحية على بطاقة البيانات الغذائية إلى إثبات علمي؟

لأن الادعاءات تؤثر في قرار الشراء، فلا تسمح بها القواعد إلا إذا استوفى الغذاء شروط الاستخدام المحددة واستند الأثر المعلن إلى أدلة علمية مقبولة عموماً. ومن دون هذه الأدلة قد يرفض الادعاء عند التسجيل أو يفرض إعادة الوسم بعد الإطلاق.

ماذا يأخذ المشارك إلى عمله من دورة بطاقة البيانات الغذائية والشؤون التنظيمية للأغذية؟

يعود المشارك بتقرير مراجعة بطاقة البيان وقائمة تدقيق ملف التسجيل لمنتج دراسي، مع قائمة فحص للبيانات الواجبة وورقة عمل للقيم التغذوية وجدول أهلية الادعاءات ومصفوفة توقيع التصاميم، يمكنه تكييفها مع محفظة منتجات منشأته.