

יום שני 10 פברואר 2014

משרד הבריאות בישראל מקדם תכנית להפחתת צריכת מלח-

יעדי ההפחתה של מזונות ארוזים מראש

1.1. יעד התכנית

1.1.1. להפחית את צריכת המלח היומית הממוצעת באוכלוסייה הישראלית ב- 3 גרם עד שנת 2020 (המוערכת כ- 9 גרם/יום ל- 6 גרם/יום).

1.2. צריכת מלח בישראל

הנתונים הינם מסקרי מצב בריאות ותזונה שבוצעו בישראל בין שנת 1999 עד 2004.

1.2.1. ילדים ובני נוער – 12.2 גרם/יום.

1.2.2. מבוגרים - 8.9 גרם/יום.

1.2.3. לצורך קביעת צריכת הנתרן העכשווית בקרב מבוגרים יערך בשנת 2014 סקר איסוף נתרן בשתן.

1.3. ועדת היגוי לתכנית

פרופ' דני מורן מנהל התכנית הלאומית "אפשיבריא"

ענת כאביה שרות המזון הארצי

דורי גינסברג, חוה אלטמן, רבקה גולדשמיט - המחלקה לתזונה

דר' יאיר בזמן, דר' תמי מירון, שמוליק מרקו - צוות טכנולוגים

דנה שטיינפלד ראש ענף מזון, צה"ל

רונה שפר מרכזת התכנית להפחתת מלח

1.4. התכנית פועלת בשני מישורים

1.4.1. הטמעת הרגלי תזונה נבונה ושמירה על צריכת מופחתת של מלח.

1.4.2. הפחתת רמות הנתרן במזון המעובד בשיתוף פעולה עם תעשיית המזון.

1.5. התכנית מכוונת לשתי אוכלוסיות יעד מובילות

1.5.1. לכלל הציבור מכל הגילאים והחתיכים השונים באוכלוסייה.

1.5.2. לציבור מקבלי ההחלטות בתעשיית המזון, ברשתות מזון מהיר, במסעדות, במזללות, בהסעדה במסגרת מערכת החינוך, ברשויות המקומיות, במקומות העבודה, במסגרת צה"ל ועוד.

1.6. תעשיית המזון

1.6.1. זוהו 11 קטגוריות מזון שהן התורמות העיקריות לנתרן בתזונה הישראלית.

1.6.2. נקבעו יעדי הפחתה לשנה/שנתיים הקרובות בטווח של 10%-2. הנחת העבודה היא שכל שתגדל המודעות לנושא ויגבר הצורך לשינוי מצד הצרכנים כך יואץ קצב הפחתת הנתרן.

תחום פעילות	יעדים	הערות
לחם	<p><u>לחם אחיד</u>: ערך רצוי - 400 מ"ג נתרן ל-100 גר' לחם בהדרגה עד 2017</p> <p>יעדי ביניים:</p> <p>12/13 – 460 מ"ג נתרן/100 גרם לחם.</p> <p>12/14 – 440 מ"ג נתרן/100 גרם לחם</p> <p>12/15 – 430 מ"ג נתרן/100 גרם לחם</p> <p>12/16 – 420 מ"ג נתרן/100 גרם לחם</p> <p>12/17 – 400 מ"ג נתרן/100 גרם לחם</p>	
מוצרי חלב	<p><u>גבינה רכה</u> (בכל אחוזי השומן): לפחות 2.5% עד אפריל 2014.</p> <p><u>גבינת קוטג'</u> (בכל אחוזי השומן): לפחות 2.5% עד אפריל 2014.</p>	ההפחתה תתבצע גם בגבינות לשוק המוסדי.
סלטים	<p><u>חומס חלק</u>: לפחות 2.5% עד אפריל 2014.</p> <p><u>טחינה</u>: לפחות 2.5% עד אפריל 2014.</p> <p><u>חצילים במיונז</u>: לפחות 2.5% עד אפריל 2014.</p>	ההפחתה תתבצע גם בסלטים הנמכרים לשוק המוסדי.
תבשילים ומרקים	<p><u>מרק נמס ומרק בישול</u>: ערך רצוי - 340 מ"ג נתרן ל 100 מ"ל מרק מוכן עד ינואר 2015.</p> <p><u>תבשיל אישי ותבשיל משפחתי</u>: עדיין לא נקבעו יעדים.</p> <p><u>מרק תיבול עוף</u>: לא טבעי - 12850 מ"ג נתרן ב-100 גרם אבקה עד ינואר 2015.</p>	יקבע עד 2/14

	<p>רכיבים טבעיים - 10200 מ"ג נתרן ב- 100 גרם אבקה עד ינואר 2015.</p> <p><u>מרק תיבול בטעם עוף:</u> לא טבעי - 12,700 מ"ג נתרן ב- 100 גרם אבקה עד ינואר 2015.</p> <p>רכיבים טבעיים - 10,600 מ"ג נתרן ב- 100 גרם אבקה עד ינואר 2015.</p>	
	<p><u>חטיף בוטנים:</u> לפחות 5%, ערך רצוי 390 מ"ג נתרן ל- 100 גרם מוצר עד דצמבר 2015.</p> <p><u>תפוצ'יפס:</u> לפחות 5%, ערך רצוי 520 מ"ג נתרן ל- 100 גרם מוצר עד דצמבר 2015.</p> <p><u>חטיף חיטה מטוגן:</u> לפחות 5% עד דצמבר 2014.</p> <p><u>בייגלה:</u> לפחות 5% הפחתה עד דצמבר 2015.</p> <p><u>שקדי מרק:</u> לפחות 5% הפחתה עד דצמבר 2014.</p> <p><u>קרקר</u> (תואם קרם קרקר): לפחות 5% עד דצמבר 2015.</p>	<p>חטיפים</p>
<p>יקבעו עד ל 2/14</p>	<p><u>פיצה ללא תוספות:</u> לפחות 6%, ערך רצוי 450 מ"ג נתרן/ 100 גרם פיצה עד דצמבר 2016.</p> <p><u>פיצת זיתים:</u> לפחות 6%, ערך רצוי 550 מ"ג נתרן/ 100 גרם פיצה עד דצמבר 2016.</p> <p><u>בורקס גבינה ותפוחי אדמה:</u> לפחות 6%, ערך רצוי 400 מ"ג נתרן/ 100 גרם בורקס לפני אפייה. 480 מ"ג נתרן / 100 גרם בורקס אחרי אפייה עד דצמבר 2016.</p> <p>יעדי הפחתה <u>לג'חנון, מלאווח ובצק</u> <u>עלים:</u> עדיין לא נקבעו.</p>	<p>מאפה מלוח</p>

	<p><u>עוגות בחושות</u>: לפחות 6%, ערך רצוי בשנת 2020 230 מ"ג / 100 גרם עד דצמבר 2016.</p> <p><u>עוגות שמרים</u>: לפחות 6%, ערך רצוי בשנת 2020 120 מ"ג / 100 גרם עד דצמבר 2016.</p> <p><u>בראונים</u>: לפחות 6%, ערך רצוי בשנת 2020 130 מ"ג / 100 גרם עד דצמבר 2016.</p> <p><u>עוגיות פתי בר</u>: לפחות 6%, ערך רצוי בשנת 2020 200 מ"ג / 100 גרם עד דצמבר 2016.</p> <p><u>עוגיות סנדוויץ'</u>: לפחות 6%, ערך רצוי בשנת 2020 130 מ"ג / 100 גרם עד דצמבר 2016.</p> <p><u>עוגיות חמאה</u>: לפחות 6%, ערך רצוי בשנת 2020 150 מ"ג / 100 גרם עד דצמבר 2016.</p>	<p>מאפה מתוק</p>
<p>יקבע עד ל 2/14</p>	<p><u>קטשופ</u>: לפחות 5%, עד דצמבר 2014.</p> <p><u>קטשופ חריף</u>: לפחות 5% הפחתה עד דצמבר 2014.</p> <p><u>רוטב לפסטה</u>: עדיין לא נקבע.</p> <p><u>מיונז</u>: לפחות 5% עד דצמבר 2014 (שאיפה להגיע לערך של 460 מ"ג נתרן ל-100 גרם מיונז).</p> <p><u>מיונז לייט</u>: לפחות 5% הפחתה עד דצמבר 2014.</p> <p><u>רוטב סויה קלאסי</u>: לפחות 10% עד דצמבר 2015 (שאיפה להגיע לערך של 5,600 מ"ג נתרן ל-100 מ"ל מוצר).</p> <p><u>רוטב סויה סיני</u>: לפחות 10% עד דצמבר 2015.</p> <p><u>רוטב טריאקי</u>: לפחות 10% עד דצמבר 2015 (שאיפה להגיע לערך של 1,700 מ"ג נתרן ל-100 מ"ל מוצר).</p> <p><u>רוטב צ'ילי מתוק</u>: לפחות 5% עד דצמבר</p>	<p>רטבים: קטשופ ומיונז</p>

	<p>2015. <u>רוטב אלף האיים</u>: לפחות 5% עד דצמבר 2015.</p>	
<p>יקבעו עד ל- 2/14 יקבעו עד ל- 2/14</p>	<p><u>שניצל תירס</u>: לפחות 2% הפחתה עד סוף 2014. ערך רצוי 300 מ"ג נתון ל- 100 גרם מוצר.</p> <p><u>נקניקיות סויה</u>: לפחות 5% הפחתה עד סוף 2014.</p> <p><u>שניצל מעובד</u>: עדיין לא נקבעו.</p> <p><u>קציצות עוף והודו</u>: עדיין לא נקבעו.</p> <p><u>נקניקיות עוף</u>: לפחות 10% עד דצמבר 2015. ערך רצוי 700 מ"ג ל- 100 גרם מוצר.</p> <p><u>פסטרמות</u>: לפחות 10% עד דצמבר 2015. ערך רצוי 700 מ"ג ל 100 גרם מוצר</p>	<p>בשר מעובד</p>
<p>עד ל 20/1/14 על החברות לשלוח יעדי הפחתה בהתאם לתתי הקטגוריות ולמוצרים שנבחרו.</p>	<p>התקיימו שתי פגישות בקטגוריה ונבחרו תתי קטגוריות ומוצרים בהם תבצע ההפחתה: חמוצים : מלפפון בחומץ, מלפפון במלח, זיתים ירוקים. ירקות: אפונה ותירס עגבניות מרוסקות , עגבניות קוביות, טונה במים, טונה בשמן.</p>	<p>שימורים</p>
<p>עד ל 28/2/14 יגבשו הצעה להפחתת הנתרן בקטגוריה</p>	<p>התקיימה פגישה ראשונה</p>	<p>פיצוחים</p>