



ABSTRACTS: VOLUME 2, SPECIAL ISSUE

ABSTRACT

صعوبات التعامل الغذائي مع حساسية الطعام في فلسطين «تطبيق مكونات»

طارق نزيه عودة¹, سعد نظام دويكات², حامد سويسة³.

¹جامعة بيرزيت

²جامعة النجاح

³ المدرسة الاسلامية الثانوية للبنين

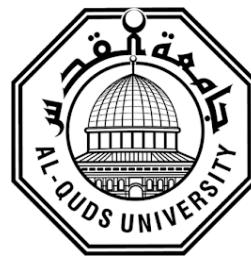
نشرت في كانون الأول 2020

قمنا في بحثنا هذا بنشر استبيان إلكترونية على موقع التواصل الاجتماعي مثل: WhatsApp في مدينة نابلس فاستجاب 77 شخصاً من يعانون من حساسية الطعام فوجدنا أن حساسية الطعام شائعة في المجتمع الفلسطيني: 40% عند الكبار و 60% عند أطفالهم. كما أن هناك تقريراً ثالث (29%) الأشخاص تم تشخيصهم من قبل طبيب وأن هناك حاجة طبية لتشخيص 70% من المصابين. أكثر من نصف المرضى المصابين (56%) دون سن العشرين: الأطفال واليافعين.

تشكل المواد التالية ما يزيد عن الجزء الأكبر (82%) من المواد المحسنة بالمجتمع الفلسطيني: حليب البقر، والموز، والبيض، والمأكولات البحرية، وبروتين فول الصويا، والكيوي، والمكسرات، والأسماك وهي مواد غذائية أساسية.

حساسية المواد الغذائية لها تأثير سلبي كبير على حياة المريض وعائلته إذ تحد من نشاطه الاجتماعي ومن تناول الوجبات خارج المنزل، وتقلل من نشاطه الاجتماعي كحضور الولائم والأعراس وغيرها. كما أن مكونات الأطعمة تبدو غريبة عند كثير من المرضى أو عائلاتهم وتسبب القلق والخوف عند شراء أطعمة عند غالبيتهم وتستغرق جهداً كبيراً في التسوق لمعرفة هذه المكونات. لذا فإن نسبة عالية جداً (90%) ترى أن وجود تطبيق باللغة العربية يبين مكونات الأطعمة يعتبر مفيداً لهم.

قمنا بعمل نسخة تجريبية صغيرة عن تطبيق للهواتف الذكية التي تعمل بنظام التشغيل (أندرويد) لتقوم بمسح وقراءة (QR code) يفترض وجوده على المنتجات الغذائية، ليبين للمستهلك مكونات هذا المنتج ويقوم بتتبيله إذا ما احتوى على إحدى المواد التي تعتبر مثيرة للحساسية لديه حسب جدول قام بتعديله في الشاشة الأولى للتطبيق.



في ختام بحثنا نوصي بضرورة توعية المُصنّع والمستورد الفلسطيني بضرورة وأهمية تزويد كل منتج بـ (Qr code) يحتوي مكونات هذا المنتج، بالإضافة إلى العمل الجاد في إيجاد البدائل الغذائية لمحرومين من بعض أنواع الطعام الضرورية لأجسامهم.