

منذ أيام أعلنت شركة المطاحن الكويتية عن تشغيل خط إنتاج جديد لمخبوزات مناسبة لمرضى حساسية القمح، وهو الخبر الذي وجد صدقاً واسعاً على جميع مواقع التواصل الاجتماعي، نظراً لتوافر المخبوزات وبسعر في متناول الجميع، بينما كان كيس الخبز الواحد يكفل المريض سابقاً حوالي 8 أضعاف السعر الذي طرحته الشركة، وهو ما كان ينقل كاهل كثير من الأسر التي يوجد بها أكثر من مريض. «الانباء» التقت رئيسة الفريق الكويتي التطوعي للتوعية عن السيلياك والتابع لمركز العمل التطوعي بقيادة الشبيخة أمثال الأحمد، د.سعاد الفريح ونائب الفريق الكويتي التطوعي للتوعية عن السيلياك شموخ الفيلاكاوي، للتعرف على الخطوات التي سبقت انشاء المصنع وظهور المنتج الذي لقي ترحيباً كبيراً من كثير من المرضى في الكويت، بل طالب بعض المرضى خارج الكويت في بعض الدول الخليجية والعربية بتوريد المنتج الى بلدانهم. وأكدت الفريح أن هذا الصرح جاء نتاج جهود حثيثة بذلت على مدى 4 أعوام شارك فيها عدة أطراف.. كما تناولت المرض ببعض التفاصيل وبعض الدراسات التي أجريت عليه.. وإلى تفاصيل اللقاء:

أجرت اللقاء: حنان عبد المعبود

رئيسة الفريق التطوعي للتوعية عن السيلياك أكدت وجود مطالبات من دول خليجية وعربية بتوريد المنتج لها

سعاد الفريح لـ «الانباء»: أكثر من 7 آلاف كويتي مريض بالسيلياك ونفخر بإنشاء أول مصنع لإنتاج مخبوزات خالية من الجلوتين في المنطقة

الفيلاكاوي: تواصل دائم مع الجمهور لتقديم العون في كل ما يحتاجونه

قال نائب الفريق الكويتي التطوعي للتوعية عن السيلياك شموخ الفيلاكاوي أنها تقوم بتدريب المتطوعين على كيفية التعامل والحديث مع الجمهور بمختلف الشرائح العمرية والثقافية حول المرض، وكيفية الإجابة على التساؤلات الخاصة بالمرض، خاصة أن هناك بعض الأسئلة التي تحتاج إلى طبيب للإجابة عنها وتوجيه السائل للطبيب إن كان يحتاج أو إرشاده إلى كيفية الوقوف على كل ما يريده. وأضافت أنها تقوم أيضاً بتنظيم الأنشطة والفعاليات وتنظيم محاضرات توعوية بالمؤسسات والهيئات والجامعات والجمعيات المهنية مثل داماك الكويت وأي تريبل آيه، وغيرهما من الأماكن التي تجتمع فيها الناس لتقديم توعية عن المرض، ومن ذلك أيضاً محاضرات في كلية الطب والهندسة والعلوم.

وذكرت الفيلاكاوي أن هناك فرقاً كثيرة ومجموعات على مواقع التواصل الاجتماعي خاصة بمرضى السيلياك ونحن في تواصل دائم معهم لتقديم العون في كل ما يحتاجونه من رد على استفسارات حول الأطعمة والأطباء وغيرها من الأمور.

وعن عدد المتطوعين الموجودين وكيفية تدريبهم، قالت الفيلاكاوي أنني أقوم بتدريبهم خاصة قبل كل نشاط سواء مشاركة توعوية أو ندوة أو غير ذلك، وذلك على كيفية التعامل مع المرضى، خاصة أن هناك البعض من مرتادي الأنشطة يحضرون ويستفسرون وقد تكون المرة الأولى التي يسمعون فيها عن المرض، ففي المحاضرات التي يتم تنظيمها يكون أغلب الحضور من المهتمين بالمرض ولا يحتاجون إلى الجانب التوعوي بل إلى معرفة نمط الحياة الملائم أو كيفية التعااطي مع الأطباء والفحوصات الدورية وغير ذلك.

أفضل غذاء لمرضى السيلياك

بينت د.سعاد الفريح أن أفضل الاغذية لمرضى السيلياك هو كل ما كان طبيعياً من اللحوم بأنواعها والخضار والفاكهة والحبوب عدا القمح والشعير والجاويز، لكن الانسان يحتاج الى الخبز والكيك والبسكويت وخصوصاً الأطفال، مؤكدة ان انجازنا بانشاء مصنع حكومي على اعلى المقاييس وسام شرف على صدر بل على رأس كل مريض سيليياك، فهو يشكل دعماً لامتهائنا للمرضى، كما أنه يعد حسناً جارية الى قيام الساعة بفضل رب العالمين.

المنتج يصلح لمرضى التوحد والصدفية والربو وفرط الحركة وتشنيت الانتباه ومرضى القلب

32% من المرضى يصابون بالمرض في عمر الستين فما فوق

زراعة القمح بدأت في الشام والدول العربية وانتقلت إلى أوروبا إلى أن اكتشفوا الإصابة بالمرض بينما الدول العربية لم تتخيل أنه موجود لديها



د. سعاد الفريح والزميله حنان عبد المعبود



د. سعاد الفريح وم. شموخ الفيلاكاوي

بأن يتم توريد المنتج لبلدانهم، وهذه المسألة ناقشناها من قبل بتصنيعه بنفس الآليات التي يتم تصنيع الخبز العادي بها بعد غسلها، ولكننا أضحنا لهم أن هناك تحذيرات من أن مريض السيلياك لا يمكنه تناول أكثر من 20 مليغراماً من الجلوتين يوماً أي حوالي ثمن ملعقة، وبالتالي لا بد أن يكون هناك حذر في تصنيع الخبز بأن تكون المنتجات في بيئة معزولة تماماً عن أي منتج آخر يحتوي على الجلوتين، ونحمد الله أنهم تفهموا الوضع جيداً وبدأوا في انشاء مصنع متكامل خصيصاً لإنتاج المخبوزات الخالية من الجلوتين.

هل ترون أن أعداد المرضى في ازدياد؟ وإن كانت في ازدياد فما السبب من وجهة نظرك؟

● نعم أعداد المرضى المكتشفين في ازدياد، وأهم سبب هو التوعية التي انتشرت حيث أصبح المرض معروفاً نوعاً ما مما دفع الكثيرين سواء مرضى أو أطباء لطلب الفحص عند شعورهم بتطابق الأعراض لديهم مع المرض الذي عرفوا عنه مؤخراً، وكذلك سهولة إجراء الفحص الذي يؤكد الإصابة، فمن قبل كان الأطباء يرون أن هذا المرض نادر، ولكن الآن أصبح مرضاً شبيهاً معروف لدى الكثيرين، خاصة مع زيادة أعداد المصابين ففي عام 2010 كان عدد مرضى السيلياك الذين يتسلمون الطعام من وزارة الصحة حوالي 120 مريضاً، ومع نهاية عام 2014 تجاوز العدد 7000 مريض وبالتالي العدد ازداد بصورة مهولة، ولكننا نحمد الله أن استطعنا اتخاذ هذا العدد من المرضى، بيد أننا مازلنا نبحث عن المرضى الذين لم يكتشفوا أصابتهم بعد، وإبناؤهم من المعاناة من المرض.

وماذا وجد في الدراسة؟

● وجد أن بداية زراعة القمح بدأت في الشام حيث بدأت الزراعة بالدول العربية وانتقلت منها إلى الدول الأوروبية ومع الوقت اكتشفوا الإصابة بالمرض هناك، بينما المرض موجود عندهم، إلا أن من قام بهذه الدراسة أشار إلى أن الدول العربية سبقت في زراعة القمح وبالتالي فإن الإصابة سبقت الدول الأوروبية ولهذا فإن نسبة الإصابة ستكون أعلى، وما زاد من ارتفاع معدل الإصابة الآن هو أن القمح أصبح يستخدم معه أسمدة كيميائية مما يساعد على تغيير التركيبة الجينية للحبوب وبالتالي أصبحت نسبة الجلوتين داخل القمح أعلى من السابق، حيث أن المرض جيني مكتسب، ولهذا فإن الاستعداد الجيني موجود عند شريحة معينة من الناس، والبيئة هي التي تساعد على ظهوره بالتعااطي مع المحسسات، مثل القمح وغيره، وهناك دراسات أثبتت أن الإنسان أصبحت لديه نسبة من النظافة أكثر من السابق مما جعل الجهاز المناعي يحارب نفسه بنفسه، كما حينما لا يجد ما يحاربه، كما

وماذا كان رد فعل المرضى على وسائل التواصل الاجتماعي بهذا المنتج؟

● كانت فرحة يصعب وصفها بهذا الإنجاز خاصة أنه المصنع الوحيد بدول الخليج، وقد طلبت بعض دول الخليج المنتج وكذلك مرضى من السودان ولبنان والعراق حادثونا من خلال وسائل التواصل الاجتماعي وطلبوا

بداية كيف بدأت فكرة انشاء المصنع؟

● منذ إنشاء الفريق التوعوي، حاولنا التواصل مع شركة المطاحن الكويتية خاصة أن هناك شريحة كبيرة من المجتمع الكويتي يهتم بموضوع المنتجات الخالية من الجلوتين، وقد أشارت إحصائيات سابقة إلى إصابة أكثر من 8000 مريض بالسيلياك في الكويت، وكان ذلك قبل سنوات من نشر التوعية بالمرض، ولم يكن الكثيرين يدركون أنهم مصابون به، وهناك دراسة أجريت في المملكة العربية السعودية مؤخراً ونفذها بروفيسور ومساعدون له على 1300 طالب من مختلف مناطق المملكة، ووجد احتمال الإصابة في المجتمع السعودي بنسبة 2,2% وهي نسبة أعلى من الدول الأوروبية التي تتراوح نسبة الإصابة فيها بين 1% أو 1,1%، وهو ما أثار تساؤلات كثيرة حول مسببات المرض بدول الخليج.

● بداية أشكر وزارة الصحة لجهودها لأنها تقوم بصرف مجموعة من الأغذية الخالية من الجلوتين للمرضى، من ضمنها الدقيق والبسكويت والمعكرونة، ولكن هناك بعض العوائق فمثلاً بالنسبة للمرأة العاملة يأخذ التعااطي مع هذه المكونات لطبخها من الوقت الكثير حيث يكون من الصعب أن تخبز بالطحين خاصة أن كان المصاب بالعائلة طفلاً، ولهذا كانت هناك حاجة ماسة لتواجد الخبز الجاهز، والذي يتواجد بالكويت ولكن بأسعار مرتفعة حيث يصل سعر كيس التوست العادي إلى 4 دنانير، وحينما تكون الأم لديها طفل أو طفلان مصابان بالمرض فلا يمكنها التعااطي مع هذه الأسعار، ولهذا خاطبنا شركة المطاحن الكويتية، كما حادقتهم الشبيخة أمثال الأحمد وقمنا بزيارة رئيس مجلس إدارة الشركة م.صلاح الكليب وتناولنا معه تطعننا إلى أن يكون لدينا منتج كويتي خال من الجلوتين.

● منذ متى بدأت المطالبة بإنشاء المصنع؟

● بدأت المحاولات منذ حوالي 4 سنوات، حيث تم بالفعل الانتهاء من انشاء المصنع نهاية عام 2014 والإعداد للعمل حتى خرج المنتج خلال الأيام الماضية.

وماذا عن طعام المرضى؟

● بداية أشكر وزارة الصحة لجهودها لأنها تقوم بصرف مجموعة من الأغذية الخالية من الجلوتين للمرضى، من ضمنها الدقيق والبسكويت والمعكرونة، ولكن هناك بعض العوائق فمثلاً بالنسبة للمرأة العاملة يأخذ التعااطي مع هذه المكونات لطبخها من الوقت الكثير حيث يكون من الصعب أن تخبز بالطحين خاصة أن كان المصاب بالعائلة طفلاً، ولهذا كانت هناك حاجة ماسة لتواجد الخبز الجاهز، والذي يتواجد بالكويت ولكن بأسعار مرتفعة حيث يصل سعر كيس التوست العادي إلى 4 دنانير، وحينما تكون الأم لديها طفل أو طفلان مصابان بالمرض فلا يمكنها التعااطي مع هذه الأسعار، ولهذا خاطبنا شركة المطاحن الكويتية، كما حادقتهم الشبيخة أمثال الأحمد وقمنا بزيارة رئيس مجلس إدارة الشركة م.صلاح الكليب وتناولنا معه تطعننا إلى أن يكون لدينا منتج كويتي خال من الجلوتين.

● الجدير بالذكر أن الشركة تنتج منتجات عبارة عن توست مخبوز من نشأ الذرة وهو جيد إلا أنه من الصعب أن يتناول الشخص نشأ الذرة يوماً لأنه صعب الهضم وطعمه غير محبوب، ولكنه يعد

● بداية أشكر وزارة الصحة لجهودها لأنها تقوم بصرف مجموعة من الأغذية الخالية من الجلوتين للمرضى، من ضمنها الدقيق والبسكويت والمعكرونة، ولكن هناك بعض العوائق فمثلاً بالنسبة للمرأة العاملة يأخذ التعااطي مع هذه المكونات لطبخها من الوقت الكثير حيث يكون من الصعب أن تخبز بالطحين خاصة أن كان المصاب بالعائلة طفلاً، ولهذا كانت هناك حاجة ماسة لتواجد الخبز الجاهز، والذي يتواجد بالكويت ولكن بأسعار مرتفعة حيث يصل سعر كيس التوست العادي إلى 4 دنانير، وحينما تكون الأم لديها طفل أو طفلان مصابان بالمرض فلا يمكنها التعااطي مع هذه الأسعار، ولهذا خاطبنا شركة المطاحن الكويتية، كما حادقتهم الشبيخة أمثال الأحمد وقمنا بزيارة رئيس مجلس إدارة الشركة م.صلاح الكليب وتناولنا معه تطعننا إلى أن يكون لدينا منتج كويتي خال من الجلوتين.

● الجدير بالذكر أن الشركة تنتج منتجات عبارة عن توست مخبوز من نشأ الذرة وهو جيد إلا أنه من الصعب أن يتناول الشخص نشأ الذرة يوماً لأنه صعب الهضم وطعمه غير محبوب، ولكنه يعد

● الجدير بالذكر أن الشركة تنتج منتجات عبارة عن توست مخبوز من نشأ الذرة وهو جيد إلا أنه من الصعب أن يتناول الشخص نشأ الذرة يوماً لأنه صعب الهضم وطعمه غير محبوب، ولكنه يعد

● الجدير بالذكر أن الشركة تنتج منتجات عبارة عن توست مخبوز من نشأ الذرة وهو جيد إلا أنه من الصعب أن يتناول الشخص نشأ الذرة يوماً لأنه صعب الهضم وطعمه غير محبوب، ولكنه يعد

● الجدير بالذكر أن الشركة تنتج منتجات عبارة عن توست مخبوز من نشأ الذرة وهو جيد إلا أنه من الصعب أن يتناول الشخص نشأ الذرة يوماً لأنه صعب الهضم وطعمه غير محبوب، ولكنه يعد

● الجدير بالذكر أن الشركة تنتج منتجات عبارة عن توست مخبوز من نشأ الذرة وهو جيد إلا أنه من الصعب أن يتناول الشخص نشأ الذرة يوماً لأنه صعب الهضم وطعمه غير محبوب، ولكنه يعد

● الجدير بالذكر أن الشركة تنتج منتجات عبارة عن توست مخبوز من نشأ الذرة وهو جيد إلا أنه من الصعب أن يتناول الشخص نشأ الذرة يوماً لأنه صعب الهضم وطعمه غير محبوب، ولكنه يعد

● الجدير بالذكر أن الشركة تنتج منتجات عبارة عن توست مخبوز من نشأ الذرة وهو جيد إلا أنه من الصعب أن يتناول الشخص نشأ الذرة يوماً لأنه صعب الهضم وطعمه غير محبوب، ولكنه يعد

● الجدير بالذكر أن الشركة تنتج منتجات عبارة عن توست مخبوز من نشأ الذرة وهو جيد إلا أنه من الصعب أن يتناول الشخص نشأ الذرة يوماً لأنه صعب الهضم وطعمه غير محبوب، ولكنه يعد

● الجدير بالذكر أن الشركة تنتج منتجات عبارة عن توست مخبوز من نشأ الذرة وهو جيد إلا أنه من الصعب أن يتناول الشخص نشأ الذرة يوماً لأنه صعب الهضم وطعمه غير محبوب، ولكنه يعد

● الجدير بالذكر أن الشركة تنتج منتجات عبارة عن توست مخبوز من نشأ الذرة وهو جيد إلا أنه من الصعب أن يتناول الشخص نشأ الذرة يوماً لأنه صعب الهضم وطعمه غير محبوب، ولكنه يعد

● الجدير بالذكر أن الشركة تنتج منتجات عبارة عن توست مخبوز من نشأ الذرة وهو جيد إلا أنه من الصعب أن يتناول الشخص نشأ الذرة يوماً لأنه صعب الهضم وطعمه غير محبوب، ولكنه يعد

● الجدير بالذكر أن الشركة تنتج منتجات عبارة عن توست مخبوز من نشأ الذرة وهو جيد إلا أنه من الصعب أن يتناول الشخص نشأ الذرة يوماً لأنه صعب الهضم وطعمه غير محبوب، ولكنه يعد

● الجدير بالذكر أن الشركة تنتج منتجات عبارة عن توست مخبوز من نشأ الذرة وهو جيد إلا أنه من الصعب أن يتناول الشخص نشأ الذرة يوماً لأنه صعب الهضم وطعمه غير محبوب، ولكنه يعد

● الجدير بالذكر أن الشركة تنتج منتجات عبارة عن توست مخبوز من نشأ الذرة وهو جيد إلا أنه من الصعب أن يتناول الشخص نشأ الذرة يوماً لأنه صعب الهضم وطعمه غير محبوب، ولكنه يعد

● الجدير بالذكر أن الشركة تنتج منتجات عبارة عن توست مخبوز من نشأ الذرة وهو جيد إلا أنه من الصعب أن يتناول الشخص نشأ الذرة يوماً لأنه صعب الهضم وطعمه غير محبوب، ولكنه يعد

● الجدير بالذكر أن الشركة تنتج منتجات عبارة عن توست مخبوز من نشأ الذرة وهو جيد إلا أنه من الصعب أن يتناول الشخص نشأ الذرة يوماً لأنه صعب الهضم وطعمه غير محبوب، ولكنه يعد

● الجدير بالذكر أن الشركة تنتج منتجات عبارة عن توست مخبوز من نشأ الذرة وهو جيد إلا أنه من الصعب أن يتناول الشخص نشأ الذرة يوماً لأنه صعب الهضم وطعمه غير محبوب، ولكنه يعد

● الجدير بالذكر أن الشركة تنتج منتجات عبارة عن توست مخبوز من نشأ الذرة وهو جيد إلا أنه من الصعب أن يتناول الشخص نشأ الذرة يوماً لأنه صعب الهضم وطعمه غير محبوب، ولكنه يعد

● الجدير بالذكر أن الشركة تنتج منتجات عبارة عن توست مخبوز من نشأ الذرة وهو جيد إلا أنه من الصعب أن يتناول الشخص نشأ الذرة يوماً لأنه صعب الهضم وطعمه غير محبوب، ولكنه يعد

● الجدير بالذكر أن الشركة تنتج منتجات عبارة عن توست مخبوز من نشأ الذرة وهو جيد إلا أنه من الصعب أن يتناول الشخص نشأ الذرة يوماً لأنه صعب الهضم وطعمه غير محبوب، ولكنه يعد



منتجات المصنع الجديد



ألمعة خالية من الجلوتين