

ŚWIADOMOŚĆ PRACOWNIKÓW GASTRONOMII NA TEMAT ZARZĄDZANIA ALERGENAMI

Jolanta Król

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
Zakład Bezpieczeństwa Żywności i Produktów Regionalnych
e-mail: jolanta.krol@up.lublin.pl
ORCID: 0000-0002-6289-3153

Aneta Brodziak

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
Zakład Bezpieczeństwa Żywności i Produktów Regionalnych
e-mail: aneta.brodziak@up.lublin.pl
ORCID: 0000-0002-8439-796X

Magdalena Stobiecka

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
e-mail: stobiecka1993@gmail.com

Streszczenie: Celem badań była ocena świadomości pracowników gastronomii na temat zarządzania alergenami. Narzędziem badawczym była ankieta składająca się z 25 pytań, skierowana do pracowników zakładów gastronomicznych typu żywieniowego (restauracja) i uzupełniającego (kawiarnia) oraz sieci zamkniętej (stołówka szkolna). Wykazano, że wielu pracowników, niezależnie od typu zakładu, nie posiadało nawet elementarnej wiedzy na temat alergenów obecnych w potrawach i nie znało obowiązujących procedur i przepisów dotyczących przekazywania konsumentom informacji o alergenach.

Słowa kluczowe: gastronomia, pracownicy, alergeny

WPROWADZENIE

O jakości produktów żywnościowych decyduje zdrowotność, atrakcyjność sensoryczna oraz dyspozycyjność. Jednakże najważniejszym wyróżnikiem jakości jest zdrowotność, a przede wszystkim jej bezpieczeństwo zdrowotne, które

jako jedyna składowa jakości żywności jest regulowana przepisami prawa żywnościowego [Koźłyn-Krajewska, Sikora 2010]. Według wymagań prawa żywnościowego to właśnie producent jest zobowiązany dostarczyć konsumentowi produkt żywnościowy niezagrażający jego zdrowiu czy życiu na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego „od pola do stołu” (podczas produkcji, transportu, magazynowania i przede wszystkim przygotowywania posiłków). Za wszelkie szkody i uszczerbki na zdrowiu z powodu wyprodukowania produktu niespełniającego wymagań prawnych odpowiedzialność ponosi przedsiębiorca produkujący i wprowadzający żywność do obrotu. Z tego powodu spełnienie obowiązujących wymagań jest dla producenta kwestią nadrzędną [Rozporządzenie PE i R (UE) Nr 852/2004]. Przyczyną wystąpienia problemów zdrowotnych u finalnego konsumenta mogą być również alergeny. Dlatego też ważnym elementem oznakowania produktów żywnościowych są informacje o składnikach alergennych i powodujących reakcje nietolerancji, za co również odpowiedzialny jest producent lub wprowadzający żywność na rynek. Informacje te mogą mieć kluczowy wpływ na zdrowie konsumentów [Rozporządzenie PE i R (UE) 1169/2011].

Problem alergii pokarmowej staje się coraz poważniejszy na całym świecie, zwłaszcza w krajach rozwiniętych. Warto nadmienić, że choroby alergiczne pod względem występowania są ulokowane na czwartej pozycji tuż po chorobach nowotworowych czy chorobach układu krążenia i chorobach serca. Alergie stanowią poważny problem zdrowotny i społeczny, występując u 6–8% dzieci w wieku od 4 lat i u 3,7% dorosłych. U małych dzieci częstość występowania alergii wynosi 1,9–3,2%, i są to głównie alergie na mleko krowie, białko, jaja, pszenicę i orzeszki ziemne [Fioch, Schunemann, Brozek i in. 2010]. U osób dorosłych najczęstszymi alergenami są owoce morza, orzeszki ziemne i orzechy. Częstość występowania alergii na owoce morza w ogólnej populacji wynosi 2,3% i stanowi najczęstszą formę alergii pokarmowej u dorosłych.

Szacuje się, że około 20% populacji modyfikuje swoją dietę ze względu na spostrzegane niepożądane reakcje po określonych pokarmach. Pomimo prób uniknięcia alergizujących pokarmów przez osoby ze zdiagnozowaną alergią pokarmową u 50% z nich dochodzi do reakcji alergicznych po przypadkowym spożyciu.

Coraz częściej pojawiają się doniesienia o ciężkich reakcjach anafilaktycznych po spożyciu pokarmów, w tym u osób korzystających z usług gastronomicznych. Kraje zrzeszone w Unii Europejskiej zauważyły potrzebę normalizacji prawnej zagadnień związanych z tym tematem i wprowadziły uregulowanie prawne dotyczące informowania konsumentów o obecności alergenów w pokarmach. Od 13 grudnia 2014 r. w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady Europy (UE) Nr 1169/2011 wprowadzono obowiązek informowania konsumentów o substancjach i produktach, które powodują alergie i nietolerancje pokarmowe również w przypadku żywności nieopakowanej³. Główne założenia, jakie miało spełnić rozporządzenie, to swobodny przepływ bezpiecznej i dobrej dla zdrowia żywności oraz uzyskanie wysokiego poziomu ochrony zdrowia konsumentów i zagwarantowanie im prawa do informacji. Informacje te muszą być łatwo do-

stępne, tak aby konsumenci, również w przypadku żywności nieopakowanej, mieli świadomość obecności substancji alergennych.

Rozporządzenie Nr 1169/2011 wprowadziło bardzo istotne zmiany dotyczące podawania na etykiecie nazwy substancji lub produktu powodujących alergię lub reakcje nietolerancji. Nazwy te powinny być wyróżnione za pomocą pisma (inną czcionką, pogrubioną, podkreśloną, innym tłem) wyraźnie odróżniającego ją od wykazu pozostałych składników wyrobu gotowego. Określono również, iż wysokość małych liter powinna wynosić co najmniej 1,2 mm. Nie dotyczy to sytuacji, kiedy nazwa środka spożywczego wyraźnie odnosi się do konkretnego alergenu (np. dla przetworów mlecznych nie ma potrzeby wskazania na etykiecie, że dane składniki alergenne pochodzą z mleka) [Olszak 2014]. Nowe rozporządzenie nie reguluje sprawy sformułowania „śladowa ilość”, które dotyczy substancji alergennych mogących dostać się do żywności wskutek zanieczyszczenia krzyżowego, np. z innej linii produkcyjnej, gdzie były używane, a nie są faktycznie stosowanymi surowcami. Dopuszcza się zamieszczenie informacji na etykiecie: „może zawierać śladowe ilości...” lub „możliwa obecność” alergenu jako ostrzeżenia dla osób wrażliwych na alergię i reakcje nietolerancji na różne składniki żywności, bez podania konkretnej zawartości czy gramatury. Jednakże informacja taka nie może być nadużywana przez producentów i stosowana dla wszystkich produktów na zasadzie – na wszelki wypadek. W. Dzwolak [2015], B. Majchrzak [2014], L.S. Ford i in. [2010]; L. S. Ford, S. L. Taylor [2010] przeanalizowali 100 produktów oznakowanych jako „mogące zawierać składniki mleka”. Stwierdzono, że tylko 40% produktów zawierało białko mleka w szerokim zakresie stężeń (3,4–15000 ppm).

W przypadku żywności nieopakowanej obowiązek informowania spoczywa na pracownikach bądź musi być umieszczony w widocznym miejscu, np. w menu restauracyjnym czy plakacie przy wejściu do lokalu gastronomicznego. W takim wypadku najlepiej jest umieścić wygenerowaną listę w karcie dań, tuż przy nazwie serwowanego dania, wraz ze spisem składników alergizujących, które mogą być użyte w potrawie. Informacja ta tak jak w przypadku żywności opakowanej musi być łatwo dostępna (przejrzysta, zrozumiała), by klient miał świadomość wyboru danego produktu serwowanego przez szefa kuchni bez narażenia swojego życia i zdrowia na skutki alergii lub nietolerancji pokarmowej.

W latach 2016–2018 w systemie RASFF zarejestrowano 313 alertów związanych z produktami zawierającymi niezadeklarowane alergeny, tj. w 2016 r. – 107; 2017 r. – 149; 2018 (dane 14.05.2018 r.) – 57. Najwięcej powiadomień o niezadeklarowanych alergenach dotyczyło produktów zbożowych i piekarniczych, wyrobów cukierniczych, dań gotowych oraz orzechów, a w szczególności w Niemczech [RASFF2017]. Należy również zaznaczyć, iż wyniki kontroli przeprowadzanych w Polsce przez Państwową Inspekcję Sanitarną oraz Inspekcję Handlową wskazują na brak informacji o alergenach w posiłkach sprzedawanych przez obiekty gastronomiczne [Ocena stanu... 2016] [Raport Kontroli...2018].

Celem badań była ocena świadomości pracowników gastronomii na temat zarządzania alergenami.

MATERIAŁ I METODY BADAŃ

Narzędziem badawczym do przeprowadzenia badań była ankieta. Kwestionariusz ankiety składał się z 20 pytań podzielonych na 3 bloki tematyczne, tj.:

1) blok pierwszy – dotyczył sprawdzenia podstawowej wiedzy na temat alergii, nietolerancji pokarmowej oraz czynników wywołujących alergię;

2) blok drugi dotyczył sprawdzenia, jak jest realizowana profilaktyka przeciwalergiczna w placówkach gastronomicznych;

3) blok trzeci grupował pytania z zakresu udzielenia pierwszej pomocy osobom w przypadku wystąpienia objawów ciężkiej alergii pokarmowej.

Ogółem w badaniu wzięło udział 152 osoby, w tym:

- 58 osób z zakładów typu żywieniowego (restauracja) – ZTŻ,
- 54 osoby z zakładów typu uzupełniającego (kawiarnia, cukiernia) – ZTU,
- 40 osób z zakładów sieci zamkniętej (stołówka szkolna) – ZSZ.

Zdecydowaną większość ankietowanych stanowiły osoby młode (< 35 lat) o wykształceniu średnim, ze stażem pracy poniżej 10 lat. Wśród 152 osób objętych badaniem ponad 85% stanowiły kobiety. Najliczniejszą grupę liczyły osoby zatrudnione na stanowisku kelner, było to ponad 89% wszystkich ankietowanych.

OMÓWIENIE WYNIKÓW

Dwa pierwsze pytania zostały sformułowane następująco: czy zna Pani/Pan definicję alergii? oraz czy zna Pani/Pan definicję nietolerancji pokarmowej? Podstawową definicję alergii pokarmowej znało ponad 98% ankietowanych. Na 152 osoby tylko 3 udzieliły błędnej odpowiedzi. Dużo gorzej uczestnicy badania określali definicję nietolerancji pokarmowej, co czwarty badany przedstawił ją nieprawidłowo.

W kolejnym pytaniu poproszono o wymienienie czynników alergennych, tzw. „wielkiej czternastki alergenów” wskazanych w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady Unii Europejskiej (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie obowiązku przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Średnia ilość wymienionych prawidłowo alergenów przez ankietowanych wynosiła 5,2 na 14 wskazanych w Rozporządzeniu UE. Najlepszy wynik uzyskali ankietowani zatrudnieni w zakładach sieci zamkniętej, ze średnią odpowiedzi 6,2. Drugi wynik osiągnęli pracownicy zakładów typu żywieniowego: średnia – 5,7. Najgorzej wypadli ankietowani z zakładów typu uzupełniającego. Należy zaznaczyć, iż tylko 7 ankietowanym udało się wymienić wszystkie substancje alergenne. Z kolei aż 39 osób nie potrafiło wymienić nawet jednego produktu alergennego, w tym najwięcej, bo aż 18 pracowników zakładów typu uzupełniającego.

Wiedza na temat prowadzonej profilaktyki przeciwalergicznej w placówce gastronomicznej

Pytania sformułowane w bloku drugim miały dać odpowiedź, jaki jest stopień wdrożenia postanowień obowiązującego w krajach unijnych Rozporządzenia

Parlamentu Europejskiego i Rady Europy (UE) Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania informacji na temat żywności. Blok ten składał się z jedenastu pytań. W pierwszym pytaniu zapytano ankietowanych, czy zapoznali się z wymaganiami tego Rozporządzenia. Aż połowa ankietowanych nie знаła wymagań wprowadzonych przez ten akt prawny. Najgorzej w tym zakresie wypadły zakłady sieci zamkniętej. Na 40 ankietowanych 32 odpowiedziało, że nie zapoznało się z tym aktem prawnym. Należy również dodać, że w grupie, która nie zapoznała się z Rozporządzeniem, były również 3 osoby zatrudnione na stanowisku menadżera. Osoby te reprezentowały zakłady typu uzupełniającego. Zakładami, w których najwięcej osób zaznajomiło pracowników z wymaganiami Rozporządzenia, były zakłady typu żywieniowego. Na 58 ankietowanych 35 osób zostało zapoznanych z tym aktem prawnym.

W kolejnym pytaniu tego bloku zapytano o źródło wiedzy na temat Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Europy (UE) Nr 1169/2011. Ponad 60% ankietowanych wiedzę na temat wskazanego aktu prawnego uzyskało od pracodawcy. Kolejnym źródłem wiedzy były środki masowego przekazu, a zwłaszcza internet. Dla osób młodych z krótkim stażem pracy (poniżej 10 lat) źródłem wiedzy były również szkolenia zawodowe (9,8%) oraz szkoła (4,9%).

W następnym pytaniu próbowano uzyskać informację, czy pracownicy, którzy zapoznali się z wymaganiami Rozporządzenia UE, potwierdzili to złożeniem pisemnego oświadczenia. Tylko co piąty badany (21,3%) złożył oświadczenie u pracodawcy o zapoznaniu się z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Europy (UE) Nr 1169/2011. Pozostałe osoby, które zostały zapoznane z treścią tego aktu, takiego oświadczenia nie składały. Biorąc pod uwagę grupę osób, które nie zapoznały się z Rozporządzeniem, należy stwierdzić, że tylko co dziesiąta osoba ankietowana posiada w aktach osobowych oświadczenie o znajomości tego aktu prawnego.

W kolejnym pytaniu ankiety poproszono o informację czy w obiekcie/lokalu, w którym pracują ankietowani, konsumenta informuje się o składnikach alergizujących w potrawach. Spośród 152 ankietowanych twierdząco na to pytanie odpowiedziało 100 osób (65,8%). Ponad 25% stwierdziło, iż w ich zakładzie nie podaje się informacji na temat środków alergicznych występujących w serwowanych potrawach. Kolejne 13 osób (8,5%) nie miało wiedzy na ten temat.

W następnym pytaniu poproszono ankietowanych o ocenę, czy informacja podawana o alergenach występujących w potrawach jest widoczna dla konsumenta. Większość ankietowanych odpowiedziała twierdząco.

W kolejnym pytaniu ankiety poproszono o wskazanie miejsca umieszczenia informacji o alergenach. Według ankietowanych głównym miejscem umieszczenia informacji o alergenach dla konsumentów jest indywidualna karta dań (tak odpowiedziało 44% ankietowanych) lub wywieszana karta dań (31%). Ankietowani wskazywali również na inne miejsca publikacji informacji, tj. strona internetowa, tablica ogłoszeń, szczegółowa informacja przekazywana ustnie przez obsługę zakładu (25%).

Następne pytanie dotyczyło formy przekazywania informacji o zawartości alergenów w potrawach. Najczęstszą formą przedstawiania informacji o alergenach był opis (76%). Jedynie tą formę opisu stosowano w zakładach typu zamkniętego. Wyłącznie w zakładach typu żywieniowego stosowano formę mieszaną, tj. opisowo-graficzną.

W kolejnym pytaniu ankiety poproszono ankietowanych o ocenę, czy informacje o czynnikach alergicznych umożliwiają konsumentom, w tym konsumentom o szczególnych wymogach dietetycznych, podejmowanie świadomych wyborów. Na tak sformułowane pytanie 78% ankietowanych odpowiedziało twierdząco. Dwie osoby (2%) uznało, że konsument nie ma pełnej informacji, aby w sposób świadomy mógł dokonać wyboru danej potrawy, natomiast pozostałe osoby nie potrafiły zająć stanowiska w tej sprawie.

W kolejnym pytaniu pytano, czy informacja o czynnikach alergicznych podawana jest również w językach obcych – jeżeli tak, to w jakich. W połowie zakładów, w których podaje się informację na temat czynników alergicznych w potrawach, informacja ta była również przekazywana w językach obcych. W 12 zakładach informację tę podawano w więcej niż jednym języku. Podstawowym językiem obcym informującym o czynnikach alergizujących był język angielski (w 50 zakładach), dodatkowo w 8 zakładach była podawana informacja w języku niemieckim, a w sześciu w języku rosyjskim.

W ostatnim pytaniu tego bloku tematycznego poproszono o udzielenie odpowiedzi na pytanie, czy w zakładzie ankietowanego istnieje możliwość zamiany dodatków do dania głównego, jeżeli dodatek ten zawiera alergeny. Ogółem 98 ankietowanych (64,47%) odpowiedziało, że w ich zakładzie jest możliwość zamiany składników do dania głównego, 36 (23,68%) stwierdziło, że takiej możliwości nie ma, a 18 osób nie posiadało wiedzy na ten temat. Najmniejszy problem z możliwością zamiany składników do dania głównego występował w zakładach typu żywieniowego. Na 58 ankietowanych 49 osób odpowiedziało twierdząco, 4 osoby odpowiedziały negatywnie, a kolejne 5 nie miało wiedzy na ten temat. Największy problem występował w zakładach sieci zamkniętych, które z reguły serwują ograniczoną liczbę potraw.

WIEDZA ANKIETOWANYCH NA TEMAT UDZIELANIA PIERWSZEJ POMOCY MEDYCZNEJ

Kolejny blok pytań ankietowych dotyczył uzyskania informacji na temat przeszkolenia i postępowania personelu na wypadek konieczności udzielenia pierwszej pomocy w przypadku wystąpienia ciężkich reakcji anafilaktycznych spowodowanych alergenami. Blok ten składał się z czterech pytań. W pierwszym z nich poproszono ankietowanych o odpowiedź, czy zostali przeszkoleni na temat zasad postępowania i udzielania pierwszej pomocy w razie wystąpienia alergii u gości. 46% ankietowanych odpowiedziało, że posiada przeszkolenie z zasad

postępowania i udzielania pierwszej pomocy w nagłych wypadkach, natomiast pozostali takiego przeszkolenia nie posiadali.

W kolejnym pytaniu tego bloku zapytano ankietowanych o to, czy w zakładzie jest na wyposażeniu apteczka z lekami stosowanymi przy ciężkich reakcjach anafilaktycznych. Jedna trzecia (33,6%) ankietowanych odpowiedziała, że w ich zakładzie na wyposażeniu znajduje się apteczka z lekarstwami stosowanymi przy ciężkich reakcjach anafilaktycznych. Pozostali odpowiedzieli, że tak wyposażonej apteczki nie posiadają lub nie mieli wiedzy na ten temat.

W kolejnym pytaniu tego bloku zapytano o znajomość dawkowania leków przeciwwstrząsowych znajdujących się na wyposażeniu apteczek. Na 51 ankietowanych, którzy deklarowali posiadanie apteczki pierwszej pomocy z lekami przeciwwstrząsowymi, tylko 21 osób zadeklarowało znajomość ich dawkowania.

KONKLUZJE

Z przeprowadzonych badań wynika, że w wielu placówkach gastronomicznych stwierdzono brak przestrzegania przepisów dotyczących oznakowania oferowanych potraw pod kątem obecności składników wywołujących reakcje alergiczne. Co istotne wielu pracowników nie posiadało nawet elementarnej wiedzy na temat alergenów obecnych w potrawach, nie znali obowiązujących procedur i przepisów dotyczących przekazywania informacji o alergenach.

Title: Awareness of Catering Staff about Allergen Management

Summary: The aim of the research was to assess the awareness of catering staff about allergen management. The research tool was a questionnaire consisting of 25 questions, addressed to employees of catering establishments of the nutritional type (restaurant) and supplementary (cafeteria) and closed network (school canteen). It was shown that many employees, regardless of the type of plant, did not have even elementary knowledge about the allergens present in the dishes and did not know the applicable procedures and provisions concerning the provision of information on allergens to consumers.

Keywords: gastronomy, employees, allergens

BIBLIOGRAFIA

1. Dzwolak W. (2015), *Zarządzanie alergenami w produkcji środków spożywczych*, „Problemy Jakości”, nr 4, s. 24–28.
2. Fiocchi A., Schunemann H.J., Brozek J., Restani P., Beyer K., Troncone R., Martelli A., Terracciano L., Bahna S.L., Rance F., Ebisawa M., Heine R.G., Assa’ad A., Sampson H., Verduci E., Bouygue G.R., Baena-Cagnani C., Canonica W., Lockey R.F. (2010), *Diagnosis and rationale for action against cow’s milk allergy (DRACMA): A summary report*, “Journal of Allergy and Clinical Immunology”, nr 126 (6), s. 1119–1128. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jaci.2010.10.011>.

3. Ford L.S., Taylor S.L., Pacenza R., Niemann L.M., Lambrecht D.M., Sicherer S.H. (2010), *Food allergen advisory labeling and product contamination with egg, milk, and peanut*, "Journal of Allergy and Clinical Immunology", nr 126 (2), s. 384–385. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jaci.2010.05.034>.
4. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. (2010), *Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka*, Wyd. C.H. Beck, Warszawa.
5. Majchrzak B. (2014), *Nowe wymagania dotyczące znakowania ważne od 13 grudnia 2014 r.*, „Przemysł Spożywczy”, nr 8, s. 26–31.
6. Olszak J. (2014), *Znakowanie alergenów – nowe wymagania*, „Przemysł Spożywczy”, nr 8, s. 50–53.
7. *Ocena stanu sanitarnohigienicznego oraz sytuacji epidemiologicznej m. st. Warszawy w roku 2016 – raport*, luty 2017.
8. Raport z Kontroli Inspekcji Handlowej w gastronomii, 2018.
9. RASFF, (2017), *The Rapid Alert System for Food and Feed. 2016 Annual Report. European Commission – Health and Food Safety*.
10. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. L 139 z 30.04.2004).
11. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1924/2006 i (WE) Nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) Nr 608/2004. (Dz.U. UE, L 304/18).