

**Joanna Jasnowska-Malecka, Michał Wrzesiński**

Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu  
e-mail: j.jasnowska@ue.poznan.pl

---

## KTO STOI NA STRAŻY BEZPIECZEŃSTWA KONSUMENTA Z ALERGIĄ POKARMOWĄ?\*

---

## WHO IS ON THE SAFETY GUARD OF THE CONSUMER WITH FOOD ALLERGY?

---

DOI: 10.15611/pn.2017.494.08

JEL Classification: D18, L15, L66

**Streszczenie:** Celem artykułu był przegląd aktów prawnych i literatury przedmiotu służący prezentacji problematyki bezpieczeństwa konsumenta alergika wynikającego z zapewnienia rzetelnej informacji o obecności alergenów spożywczych w żywności przeznaczony do handlu detalicznego i stanowiącej produkt usług gastronomicznych. Przedstawiono wymagania prawne co do sposobu przekazywania informacji o składnikach alergicznych obowiązujące na unijnym rynku spożywczym. Omówiono implikacje wynikające z przepisów prawnych dla producentów żywności opakowanej oraz zakładów gastronomicznych. Wskazano na trudności związane z nadzorem nad alergenami, minimalizacją ryzyka krzyżowych zanieczyszczeń oraz szkoleń pracowniczych. Scharakteryzowano formy przekazywania informacji o składnikach alergicznych przez zakłady gastronomiczne. Przedstawiono wyniki badań ankietowych dotyczących znajomości zagadnień związanych z alergią pokarmową i sposobem przekazywania informacji o alergenach przez pracowników wybranych zakładów gastronomicznych na terenie Polski.

**Słowa kluczowe:** bezpieczeństwo konsumenta, znakowanie alergenów, wymogi prawne, implikacje prawne, świadomość pracowników.

**Summary:** The aim of this article was to review legislation and literature for the presentation of allergic consumer safety issues resulting from the provision of reliable information on the presence of food allergens in food intended for retail and as a food service product. The legal requirements concerning the provision of information on allergenic ingredients in the EU food market are presented. The legislative implications for packaged food manufacturers and catering companies are discussed. Challenges of allergens management, cross contamination risk, and staff training are identified. The various formats in which allergen information can be provided for non-prepacked foods by food businesses are characterized. The results of a questionnaire survey on knowledge of food allergy and the formats of allergen information provided by staff of selected catering companies in Poland are presented.

**Keywords:** consumer safety, allergen labeling, legal requirements, legal implications, employee awareness.

---

\* Praca była realizowana w ramach projektu badawczego nr 51109-3-54 zarejestrowanego na Uniwersytecie Ekonomicznym w Poznaniu.

## 1. Wstęp

Alergie i nietolerancje pokarmowe stanowią coraz większy problem współczesnych społeczeństw, dotykając głównie mieszkańców krajów wysoko rozwiniętych. Reakcje alergiczne po spożyciu produktu, który dla znacznej większości populacji jest bezpieczny, mogą prowadzić u alergików do uciążliwego pogorszenia zdrowia (wysypki, swędzenie, opuchlizny, pieczenie), a nawet w niektórych przypadkach do śmierci na skutek wstrząsu anafilaktycznego [Bock, Muñoz-Furlong, Sampson 2007; Brockow, Ring 2009]. Strach i obawy przed skutkami niepożądanych reakcji na spożywany pokarm wymuszają ostrożność w komponowaniu diety. Niespożywanie składników alergennych jest jedynym obecnie sposobem unikania reakcji nadwrażliwości u osób uczulonych [Hamad, Burks 2017]. Konieczność prowadzenia diety eliminacyjnej, jak również radzenie sobie z objawami psychosomatycznymi reakcji alergicznych trwających nawet kilkanaście godzin przyczynia się do znacznego pogorszenia jakości życia osób uczulonych.

Alergia pokarmowa to również problem społeczny. Niekorzystne społecznie zjawiska jej towarzyszące dotyczą nie tylko chorego, ale i jego najbliższe otoczenie, głównie rodzinę [Kaczmarek, Korotkiewicz-Kaczmarek, Bobrus-Chociej 2009]. Obniżają jakość życia m.in. przez obawę przed ryzykiem popełnienia błędu dietetycznego, obniżone samopoczucie, koncentrację, a nawet wymuszoną absencję w pracy czy w szkole; zaniżoną samoocenę na skutek widocznych dla otoczenia zmian skórnych i odruchów fizycznych (kichanie, kaszel, drapanie się); izolację od środowiska rówieśniczego i pracowniczego oraz towarzyszący tym zjawiskom ciągły stres.

W postępowaniu medycznym istotną kwestią jest celna diagnostyka, farmakologiczne łagodzenie objawów niepożądanych oraz, jeśli to możliwe, prowadzenie prób odczulania pacjenta. Do tej pory nie ustalono wartości dawek progowych mogących wywoływać reakcje alergiczne ze względu na indywidualne uwarunkowania układu odpornościowego danej osoby z alergią [Mills i in. 2007; Hamad, Burks 2017]. Jedynym skutecznym sposobem unikania skutków alergii pokarmowej jest niejedzenie alergenów. Zapewnienie zdrowia i bezpieczeństwa życia konsumentów z alergiami pokarmowymi ściśle powiązane jest z rzetelną informacją na temat spożywanych produktów i ograniczeniem ryzyka niezamierzonego spożycia przypadkowego alergenu [van Hengel 2007; Gupta i in. 2017].

Obecnie odnotowanych jest ponad 170 alergenów pokarmowych, przy czym zaobserwowano, że osiem z nich jest odpowiedzialnych za ok. 90% wszystkich IgE – zależnych alergii pokarmowych na całym świecie. Są to: mleko krowie, jaja, orzechy arachidowe, pszenica, soja, orzechy, ryby i skorupiaki. Lista głównych źródeł antygenów spożywczych zgłoszonych przez FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations – Organizacja Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa) została potwierdzona przez Komisję Kodeksu Żywnościowego w 1999 roku i od tego czasu nosi miano „wielkiej ósemki” [Wróblewska 2002].

W celu ochrony życia i zdrowia obywateli alergicznych ustawodawcy wielu państw na świecie stworzyli przepisy zapewniające konieczność umieszczania na opakowaniu żywności informacji o występujących w niej głównych składnikach alergennych. Należą do nich m.in.: kraje UE, Szwajcaria, USA, Kanada, Australia i Nowa Zelandia, Japonia, Chiny. Zakres i sposób znakowania żywności paczkowanej na obecność alergenów jest różny, co przyczynia się do chaosu informacyjnego na arenie globalnego rynku spożywczego [Gendel 2012]. Szczegółowe zestawienie wymagań prawnych z zakresu znakowania alergenów za pomocą poglądowych tabel i listy podstaw prawnych przedstawił w 2012 r. Gendel. Należy zauważyć, że na tle różnych państw prawo Unii Europejskiej, w tym i Polski, ma jeden z najobszerniejszych wykazów składników alergennych, które obowiązkowo muszą być wyszczególniane na opakowaniu żywności. Obecnie jest ich czternaście, przy czym Komisja Europejska pozostawia sobie możliwość poszerzenia listy.

Stworzone do ochrony konsumenta alergicznego przepisy prawne implikują określone działania po stronie podmiotów odpowiedzialnych za produkcję żywności i wprowadzanie jej na rynek. Odpowiedzialne znakowanie występowania alergenów opiera się głównie na systemowym podejściu do zarządzania bezpieczeństwem żywności, zastosowaniu odpowiednich procedur, środków nadzoru i kontroli. Najważniejszym elementem jest jednak świadomość wśród pracowników każdego szczebla co do istotności zapewnienia rzetelnej informacji, jak również minimalizowania ryzyka wystąpienia niezamierzonych zanieczyszczeń krzyżowych alergenami pokarmowymi, które na skutek następstw reakcji alergicznych mogą zagrażać zdrowiu i życiu konsumentów alergicznych [Taylor, Hefle 2005; Dzwolak 2015b; Zimny i in. 2016; Gupta i in. 2017].

## **2. Przepisy prawne dotyczące podawania informacji o obecności alergenów na opakowanych produktach spożywczych**

Informowanie o obecności alergenów związane jest z wprowadzeniem dyrektywy 2003/89/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z 10 listopada 2003 r. zmieniającej dyrektywę 2000/13/WE w odniesieniu do oznaczania składników obecnych w środkach spożywczych. Dyrektywa 2000/13/WE wskazywała na potrzebę informowania i ochrony konsumenta. Jej celem było ustanowienie reguł wspólnotowych o charakterze ogólnym, stosowanych horyzontalnie do wszystkich środków spożywczych wprowadzonych do obrotu.

Trzy lata później unijny ustawodawca zauważył, że niektóre składniki wykorzystywane do produkcji środków spożywczych i nadal w nich obecne są przyczyną alergii oraz nietolerancji pokarmowych u konsumentów i mogą stanowić zagrożenie dla ich zdrowia. Komitet Naukowy ds. Żywności stwierdził, że przypadki alergii pokarmowej dotyczą wielu ludzi, wywołując liczne stany chorobowe – od bardzo łagodnych po zagrażające życiu. Wspomniany Komitet potwierdził, że do powszechnych alergenów pokarmowych należą: krowie mleko, owoce, rośliny strączkowe

(zwłaszcza orzeszki ziemne i nasiona soi), jaja, skorupiaki, owoce drzew orzechowych, ryby, warzywa (seler zwyczajny i inne rośliny spożywcze należące do rodziny baldaszkowatych), pszenica i inne zboża. W dokumencie zauważono, iż najbardziej powszechne alergeny pokarmowe spotykane są w wielu różnych przetworzonych środkach spożywczych [Dyrektywa 2003/89/WE].

W kolejnych punktach uzasadnienia zmiany dyrektywy 2000/13/WE ustawodawca wskazuje, iż choć etykietowanie produktów jest przeznaczone dla ogółu konsumentów, to celowa jest pomoc, w jak najszerszym zakresie, konsumentom, którzy cierpią na alergię lub nietolerancje, poprzez dostarczanie im bardziej wyczerpujących informacji na temat składu środków spożywczych. Jednocześnie ustawodawca zwraca uwagę, że etykieta nie może być uznana za jedyny nośnik informacji stanowiący substytut opracowania medycznego.

Ustawodawca widzi również konieczność szybkiego dokonania przeglądu wykazu składników, w razie potrzeby przez włączenie lub usunięcie niektórych składników lub substancji, w celu nadążania za rozwojem wiedzy naukowej i postępem w zakresie technicznych środków służących eliminowaniu alergenicności składników oraz pozostałych substancji. Celem tego działania ma być ochrona konsumentów przed nowymi alergenami i uniknięcie nadmiernych obowiązków w zakresie etykietowania. Aktualizacja listy alergenów powinna być przeprowadzana w oparciu o naukowe kryteria ustalone przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności [Dyrektywa 2003/89/WE]. Na podstawie powyższych przesłanek zmieniono dyrektywę 2000/13/WE, wprowadzając obowiązkowy nakaz znakowania 12 alergennych składników żywności zebranych w załączniku IIIa, takich jak: mleko krowie, jaja, orzechy arachidowe, zboża zawierające gluten, soja, orzechy, ryby, skorupiaki, seler, gorczyca, sezam oraz dwutlenek siarki i siarczyny. Następnie poszerzono listę alergenów o łubin oraz mięczaki [Dyrektywa 2007/68/WE]. W Polsce obowiązek znakowania ww. składników regulowało Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych [Rozporządzenie z 10 lipca 2007 r.].

Do roku 2014 znakowanie żywności dotyczyło tylko i wyłącznie żywności opakowanej. Przez żywność opakowaną rozumie się każdą pojedynczą sztukę przeznaczoną do prezentacji konsumentowi finalnemu i zakładom żywienia zbiorowego, składającą się ze środka spożywczego i opakowania, w które został on zapakowany przed oferowaniem na sprzedaż, niezależnie od tego, czy takie opakowanie obejmuje dany środek spożywczy całkowicie, czy też jedynie częściowo, ale w każdym razie w taki sposób, że zawartość nie może być zmieniona bez otwarcia lub zmiany opakowania. Pojęcie „żywność opakowana” nie obejmuje żywności pakowanej w miejscu sprzedaży na życzenie konsumenta lub pakowanej do bezpośredniej sprzedaży [Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011].

Podobne akty prawne chroniące zdrowie i życie konsumenta alergika powstały z początkiem XXI wieku w Japonii, Szwajcarii, Kanadzie, USA. W obecnej sytuacji globalizacji rynków handlowych, technicznie i logistycznie łatwej wymiany

rów, jak również swobodnego przepływu ludności istnieje potrzeba harmonizacji przepisów prawnych dotyczących etykietowania żywności, zwłaszcza w zakresie znakowania alergenów. Gendel w artykule przeglądowym przedstawił różnice w wymogach prawnych dotyczących zakresu znakowania alergenów w takich krajach, jak Argentyna, Australia i Nowa Zelandia, Barbados, Chile, Chiny, Filipiny, Gwinea i Nowa Papua, Hongkong, Japonia, Kanada, Korea, Meksyk, Mongolia, Szwajcaria, Ukraina, kraje Unii Europejskiej oraz USA [Gendel 2012].

W znacznej większości przepisy prawne dotyczą znakowania obecności alergenowego składnika, a nie odnoszą się do jego ilości. Wyjątkiem jest Japonia i Szwajcaria, które ustaliły progi w wysokości, odpowiednio, 10 i 1000 mg/kg dla znakowania produktów przeznaczonych dla konsumenta finalnego [Popping, Abbott 2010].

Ilościowe oznaczenie alergenu w produkcie jest, z jednej strony, bardzo ważną kwestią, ponieważ nawet śladowe ilości mogą doprowadzić do szoku anafilaktycznego i śmierci konsumenta. Z drugiej jednak strony, jest to nadal zadanie bardzo trudne technicznie ze względu na konieczność walidacji metod analitycznych i brak dostępu do materiałów referencyjnych [Kirsch i in. 2009; Jasnowska-Małecka 2011a; R-biopharm 2017]. W celu zabezpieczenia się i przeniesienia odpowiedzialności za ewentualne szkodliwe działanie produktu na konsumenta, zwłaszcza w przypadku alergenu pochodzącego z przypadkowego zanieczyszczenia, wielu producentów żywności chętnie stosowało dobrowolne znakowanie typu „może zawierać śladowe ilości...”. Zauważono, iż tego rodzaju informacje są często nadużywane i zawężają znacznie pulę produktów wolnych od alergenów. W efekcie mogą być bagatelizowane przez konsumentów, co w określonych sytuacjach mogłoby zagrażać ich zdrowiu lub nawet życiu.

Generalną zasadą prawa żywnościowego jest zapewnienie konsumentom rzetelnej informacji jako podstawy do dokonywania świadomych wyborów dotyczących spożywanej przez nich żywności i uniemożliwienie jakichkolwiek praktyk, które mogłyby wprowadzić go w błąd. By etykiety żywności były pomocne, muszą być jasne i zrozumiałe dla konsumentów. Ustawodawca we wstępie do rozporządzenia wskazuje na to, iż dobra czytelność jest ważnym elementem zwiększania prawdopodobieństwa, że informacje na etykiecie będą mieć wpływ na jej odbiorców, a nieczytelne informacje stanowią jedną z głównych przyczyn niezadowolenia konsumentów z etykietowania żywności. W związku z potrzebą jasnego, zrozumiałego i czytelnego etykietowania środków spożywczych ustawodawca ogłosił Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności [...]. Nowe prawo określa wspólne definicje, zasady, wymogi dotyczące znakowania m.in. możliwej i niezamierzonej obecności w żywności substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji. Kwestię tę reguluje artykuł 21 *Etykietowanie niektórych substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji*. Składniki lub produkty powodujące alergię lub nietolerancje pokarmowe muszą być oznaczane w wykazie składników zgodnie z zasadami określonymi w art. 18 ust. 1

z dokładnym odniesieniem do nazwy substancji lub produktu wymienionego w załączniku II. Ponadto nazwa alergenu musi być uwypuklona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników, np. za pomocą innej czcionki, stylu lub koloru tła (kontrastu). W przypadku braku wykazu składników alergeny danego produktu producent musi wymienić po słowie „zawiera”. Dobrowolne informacje na produkcie, np. dotyczące przypadkowych zanieczyszczeń alergenami, nie mogą być prezentowane ze szkodą dla danych obowiązkowych i nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd. Określenie „może zawierać śladowe ilości...” nie może być już więcej stosowane, ponieważ jest niejednoznaczne i może dezorientować konsumenta. Alergeny ukryte mogą być wymieniane po określeniu „może zawierać ...”, „możliwa obecność ...” itp. Niemniej jednak producenci nie mogą nadużywać takiego sformułowania w przypadku produktów, które nie były narażone na kontakt z substancją alergeną. Informacja typu „może zawierać.....” nie powinna być stosowana z zasady. Ponadto w gestii producenta leży monitorowanie właściwej jakości handlowej produktów wprowadzanych do obrotu handlowego [*Przewodnik do rozporządzenia (WE) nr 1169/2011...*].

### 3. Implikacje prawne dla podmiotów produkujących żywność

W celu jak najpełniejszej ochrony zdrowia konsumentów, w tym cierpiących na alergię pokarmową, oraz zagwarantowania im prawa do informacji w dniu 25 października 2011 r. Rada UE ogłosiła Rozporządzenie nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Na mocy powyższego rozporządzenia z dniem 13 grudnia 2014 r. podmioty produkujące lub importujące na unijny rynek środki spożywcze są odpowiedzialne za obecność i rzetelność informacji przekazywanych klientom. Oznacza to, iż zarówno żywność opakowana, jak i nieopakowana musi zawierać wykaz alergenów.

Zapewnienie pełnej i prawdziwej, zgodnej ze stanem faktycznym informacji o alergenach opiera się głównie na systemowym podejściu do zarządzania bezpieczeństwem żywności, zastosowaniu odpowiednich procedur, środków nadzoru i kontroli. Niezależnie od wymogów prawnych nadzór nad alergenami pokarmowymi jest wymagany przez wszystkie dobrowolne standardy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, tj.: BRC, IFS, ISO 22002-1 2009 oraz kodeks SQF [Dzwolak 2015b].

Podstawą skutecznego nadzoru nad alergenami pokarmowymi jest identyfikacja jawnych i ukrytych alergenów. Alergeny jawne związane są z naturą produktu, tj. jego składem surowcowym. Przedsiębiorcy muszą je zidentyfikować we wszystkich produkowanych wyrobach i obowiązkowo je znakować na opakowaniach („Produkt zawiera...”). Alergeny ukryte są związane z ryzykiem niezamierzonego – przypadkowego zanieczyszczenia krzyżowego i mogą być znakowane dobrowolnie po sformułowaniu np.: „Produkt może zawierać...”, przy czym takie znakowanie nie może być stosowane z zasady, tylko w uzasadnionych przypadkach [*Przewodnik do rozporządzenia (WE) nr 1169/2011...*]. Identyfikacja alergenów ukrytych jest znacznie

bardziej skomplikowana. Bazuje na udokumentowanych oświadczeniach dostawców surowców, dodatków, opakowań. Z drugiej strony wymaga identyfikacji/ustalenia/ zbadania wszelkich możliwych punktów w procesie wytwórczym żywności, w których może dojść do krzyżowego zanieczyszczenia. Wynika to z faktu, iż podczas produkcji używane są zarówno materiały zawierające alergeny pokarmowe, jak i wolne od nich. Producenci muszą zwrócić uwagę, iż ryzyko występuje w przypadku wspólnego magazynowania surowców, dodatków, opakowań, podczas produkcji (np. korzystając z tej samej linii technologicznej, wspólnej wentylacji czy odzieży roboczej wykorzystywanej zarówno przy przerobie żywności zawierającej alergeny, jak i wolnej od nich, jak również w czasie magazynowania i transportu wyrobów gotowych lub powtórnego przerobu, tzw. reworku. Do zminimalizowania ryzyka zanieczyszczeń krzyżowych wymagana jest odpowiednia dokumentacja i ścisła kontrola całego łańcucha produkcyjnego [Zimny i in. 2016].

Opis środków kontroli umożliwiających minimalizację ryzyka zanieczyszczeń krzyżowych alergenami pokarmowymi podczas produkcji żywności w zależności od wektora przenoszenia przedstawiony jest w artykule Dzwolaka [2015b]. Autor zestawia wymagania standardów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w zakresie nadzoru nad alergenami.

Procedury nadzoru nad istotnym zagrożeniem, jakim są alergeny pokarmowe, zależą od specyfiki danego procesu produkcyjnego. Producenci żywności mogą podczas wypracowywania procedur nadzoru natrafić na trudności. Problemy występujące w systemach zarządzania alergenami w całym łańcuchu dostaw omówione zostały w artykule [Zimny i in. 2016]. Dotyczą one przerobu surowców i półfabrykatów, jak również wcześniej wspomnianego reworku; procesu i procedur produkcyjnych; opakowań i znakowania; sprzętu produkcyjnego oraz właściwego i skutecznego szkolenia pracowników. Autorzy powołują się na raport FDA (Food and Drug Administration – Agencja Żywności i Leków) wskazujący szkolenia pracowników jako jeden z obszarów o najniższej skuteczności. Natomiast należy zwrócić uwagę, iż świadomość wśród pracowników każdego szczebla jest najważniejszym elementem w zapewnieniu rzetelnej informacji, jak również w minimalizowaniu ryzyka wystąpienia niezamierzonych zanieczyszczeń krzyżowych alergenami pokarmowymi, które na skutek następstw reakcji alergicznych mogą zagrażać zdrowiu i życiu konsumentów alergicznych.

Systemowe podejście do zarządzania bezpieczeństwem żywności w kwestii nadzoru nad alergenami pociągnęło konieczność zastosowania metod oznaczania alergenów, ich pozostałości w produktach, jak i na liniach technologicznych. Opracowywanie metod analitycznych jest osobnym obszernym zagadnieniem związanym z dostępnością materiałów referencyjnych oraz możliwością walidacji metod analitycznych [Flanagan (red.) 2015]. Przegląd metod mogących mieć zastosowanie w kontroli procesu produkcyjnego *online*, jak również *offline*, np. przy procedurach mycia urządzeń produkcyjnych, kontroli czystości powierzchni magazynowych, transportowych, przedstawiła Jasnowska-Małecka [2011b, 2011c].

## 4. Implikacje prawne dotyczące znakowania produktów spożywczych nieopakowanych

Istnieją dowody wskazujące na wystąpienie większości pokarmowych reakcji alergicznych (w tym wstrząsów anafilaktycznych) po spożyciu nieopakowanej żywności [Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011; Dzwolak 2015a]. Obecne przepisy zobowiązują przedsiębiorstwa sprzedające żywność nieopakowaną („żywność luzem i/ lub na wagę”), w takich miejscach, jak stoiska w supermarketach, delikatesy; sprzedające żywność pakowaną na miejscu (w momencie sprzedaży), czyli np. chleb, bułki, kanapki, ciasta czy inne produkty do obowiązkowego informowania klientów o ich składzie, a przede wszystkim o alergenach, jakie mogą w nich występować. Te wymagania prawne obowiązują również właścicieli wszelkich lokali gastronomicznych, restauratorów, pracowników kawiarni i barów szybkiej obsługi, zakładów żywienia zbiorowego, takich jak szkoły, szpitale oraz domy opieki czy placówki sprzedające jedzenie na wynos.

### 4.1. Sposoby informowania o alergenach w przedsiębiorstwach gastronomicznych

Przedsiębiorstwa gastronomiczne sprzedające żywność nieopakowaną są na mocy rozporządzenia nr 1169/2011 zobowiązane do podania (w karcie menu) informacji o każdym produkcie zawierającym w swoim składzie jeden z 14 alergenów wymienionych w załączniku II do ww. rozporządzenia.

Informacje o alergenach muszą być czytelne i poprawne, umieszczone w miejscach dobrze widocznych. Mogą być przekazywane w formie pisemnej, graficznej lub nawet ustnej, podczas rozmowy. Istnieje możliwość wyboru metody, która najbardziej odpowiada rodzajowi danego przedsiębiorstwa oraz sprzedawanym przez nie produktom.

Informacje o alergenach w formie pisemnej mogą zostać umieszczone w karcie dań, na specjalnych tablicach lub w formie pakietu informacyjnego (np. na stronach internetowych w odniesieniu do sprzedaży *online*). Foldery z informacjami o alergenach występujących w menu powinny zawierać opis produktu, wykaz składników, w tym alergenów. Mogą być również stosowane odrębne arkusze z tabelami serwowanych potraw wraz z informacją o zawartych w nich składnikach alergennych. Takie tabelaryczne zestawienie potraw i alergenów może być zamieszczone na ostatniej stronie menu lub dołączone jako osobna karta.

Jeśli żywność jest sprzedawana na odległość, jak w przypadku telefonicznych zamówień na wynos, wówczas informacje o alergenach powinny być podane albo przed zrealizowaniem zamówienia (w formie pisemnej lub ustnie), albo przy dostawie (również w formie pisemnej lub ustnie).

Jeśli informacja o alergenach jest przekazana ustnie, wówczas muszą być spełnione następujące warunki: możliwość weryfikacji informacji przez osoby trzecie (np.



menedżera), możliwość potwierdzenia zgodności podanej informacji z faktycznym składem produktu (np. recepturą), zapewnienie rzetelności i spójności informacji.

Restauratorzy mogą również wypracować własne metody, które przysłużą się czytelności i poprawności przekazywanej informacji. W razie gdy brakuje wyraźnej informacji o alergenach, konieczne jest wskazanie konsumentowi sposobu jej zacerpnięcia – czy to w formie pisemnej, czy też ustnej. Taki znak informacyjny, nakierowujący klienta, powinien się znajdować w miejscu dla niego oczywistym, np. w miejscu składania zamówienia, czyli przy kasie, na tablicy lub w karcie menu [Food Standards Agency 2015].

Zmiany w przepisach prawa żywnościowego nakładające odpowiedzialność za rzetelność informacji o sprzedawanych produktach oznaczają, że brak wiedzy na temat alergenów w nich występujących nie będzie wystarczającym usprawiedliwieniem dla podmiotów rynku spożywczego. Państwowa Inspekcja Sanitarna podczas rutynowej kontroli może sprawdzić, czy właściciel lokalu gastronomicznego wywiązał się z obowiązku informowania klienta o składzie potrawy i potencjalnych zawartych w niej alergenach. Gdy punkt gastronomiczny nie wywiąże się z przepisów, organy mogą nałożyć na właściciela lokalu mandat.

#### **4.2. Szkolenie pracowników**

Niedozwolona jest ogólna informacja, że wszystkie produkty sprzedawane w danej placówce mogą zawierać alergeny. Osoby sprzedające żywność muszą znać składniki występujące w danym produkcie. Przedsiębiorstwa spożywcze powinny zapewnić pracownikom przynajmniej podstawowe szkolenie w zakresie obowiązujących procedur i przepisów dotyczących przekazywania informacji o alergenach. Szkolenie powinno się zacząć w dniu rozpoczęcia zatrudnienia w danym przedsiębiorstwie. Przedsiębiorstwa z branży gastronomicznej muszą wiedzieć, jakie składniki alergenne występują w sprzedawanych przez nie produktach. W przypadku produktów zawierających więcej niż jeden alergen, np. zboża i orzechy, alergeny te w wykazie składników muszą być wymienione z nazwy (np.: pszenica i migdały). Ponadto pracownik powinien mieć łatwy dostęp do informacji o alergenach, a informacje te powinny być na bieżąco aktualizowane. Sposób zbierania informacji o składzie potrawy i identyfikowania w niej alergenów przedstawiono w poradniku Food Standards Agency [2015].

W zakładach gastronomicznych powinno się również dołożyć wszelkich starań, by nie doprowadzić do niezamierzonych zanieczyszczeń krzyżowych podczas przygotowywania i serwowania potraw. Przy opracowywaniu dobrych praktyk minimalizacji ryzyka niezamierzonego zanieczyszczenia alergenami należy wziąć pod uwagę kwestie zastosowania właściwych barier fizycznych w czasie przechowywania surowców i półproduktów; przygotowywania i serwowania dań; procesu mycia i dezynfekcji naczyń, powierzchni roboczych, rąk, zwłaszcza w czasie wspólnego używania narzędzi i stanowisk pracy czy właściwe opisywanie składników i produktów alergennych oraz aktualizowanie tych informacji i dokumentowanie receptur.

## 5. Poziom świadomości zagadnień związanych z alergiami pokarmowymi i znakowanie alergenów przez wybrane podmioty sektora gastronomicznego

Osoby pracujące w branży gastronomicznej powinny poważnie podchodzić do kwestii alergenów pokarmowych, gdyż znajomość zagadnień związanych z alergenami pokarmowymi, natury samej reakcji uczuleniowej, a zwłaszcza jej następstw dla zdrowia i życia klienta alergika nie może być przeceniona. Wydaje się, iż świadomość i motywacja pracownika to kwestie najistotniejsze, ponieważ jest on wykonawcą dobrych praktyk i przepisów prawa.

Na rozbieżność między faktyczną wiedzą na temat alergii pokarmowych a deklaracją jej posiadania wśród pracowników gastronomii zwróciły uwagę Wojtyniak wraz ze współautorkami [Wojtyniak, Krauze, Szczęsna 2013]. Autorki zbadały znajomość zagadnień alergii pokarmowej wśród 78 pracowników restauracji na terenie Warszawy. W badaniu wzięli udział pracownicy różnego szczebla, tj. kelnerzy, kucharze, pracownicy kuchni, menedżerowie i właściciele. 38,5% stanowili pracownicy restauracji, 35,9% pracownicy restauracji typu fast food oraz 25,6% pracowników stołówek szpitalnych. Jak pokazują opublikowane wyniki, badani wiedzieli o istnieniu alergii pokarmowych. Deklarowali znajomość objawów alergii pokarmowej, świadomość niebezpieczeństwa ekspozycji na śladową ilość pokarmu, jaka pozostaje np. na niedokładnie umytych rękach czy nożu. Ponad połowa ankietowanych wiedziała o możliwości zgonu na skutek szoku anafilaktycznego. Analiza wyników wskazała jednak, iż ankietowani nie potrafili prawidłowo wskazać produktów najczęściej wywołujących alergię pokarmową ani objawów charakterystycznych dla wstrząsu anafilaktycznego, czyli sytuacji, która wymagałaby udzielenia natychmiastowej pomocy.

Odwrotna zależność między wysokim stopniem „pewności siebie” ankietowanych osób odnośnie do znajomości problemu alergii pokarmowej a posiadaniem rzeczywistej wiedzy wśród personelu gastronomicznego jest zbieżna z obserwacjami poczynionymi w Anglii i USA [Wojtyniak, Krauze, Szczęsna 2013]. W takiej sytuacji należy upatrywać niebezpieczeństwa dla klientów alergików, gdyż pewny swej wiedzy personel może udzielić fałszywej informacji. Cytowane autorki sugerują, by alergicy zachowali czujność podczas kupowania pokarmów i upewniali się co do ich bezpieczeństwa.

Wydaje się, iż wprowadzenie przepisu nakazującego umożliwienie klientom dotarcie do informacji o alergenach powinno poprawić ich sytuację. Jednak, jak pokazują prezentowane poniżej wyniki badania, nie w każdym lokalu klient ma możliwość dotarcia do jednoznacznej informacji. Przekaz ustny może rodzić pewne wątpliwości, tym bardziej że wysoki stopień deklaracji wiedzy dotyczącej alergii pokarmowych nie idzie w parze z jej rzeczywistym posiadaniem.

Autorzy niniejszego artykułu przeprowadzili pilotażowe badania weryfikacji wymaganego prawem sposobu przekazywania informacji o alergenach na terenie

punktów gastronomicznych w dwóch dużych centrach handlowych w Poznaniu. Uczestnicy (pracownicy kuchni, menedżerowie, sprzedawcy oraz kelnerzy) byli informowani o celu badania i jego anonimowym charakterze. Badaniem objęto 49 punktów gastronomicznych, w tym 14 kawiarni (28,57%), 8 lokali serwujących dania obiadowe (16,33%), 8 lokali typu fast food (16,33%), 6 lokali serwujących dania kuchni wschodniej (12,44%), 6 lokali serwujących zdrową żywność opartą na diecie wegetariańskiej (12,44%), 4 pizzerie (8,16%) oraz 3 lodziarnie. Przeprowadzone w okresie kwiecień – maj 2017 r. badanie miało charakter obserwacyjny, oparty na deklaracjach ankietowanych. Dobór grupy był celowy. Pytania dotyczyły m.in. formy informowania klientów o występujących alergenach czy też świadomości, co należy zrobić, jeżeli u któregoś z gości wystąpi reakcja alergiczna.

Punkty gastronomiczne znajdujące się na terenie dużych centrów handlowych stanowiły głównie małe (do 10 stolików) i średnie (do 20 stolików) lokale. Tylko 10% lokali stanowiły duże restauracje (powyżej 20 stolików). W większości lokali (87,7%) klienci przebywali od 20 do 60 minut, w pozostałych zaś krócej (były to lodziarnie i kawiarnie). Wśród najczęściej wymienianych przez personel alergenów obecnych w menu pojawiały się jaja, mleko, ziarna zbóż zawierające gluten, orzeszki ziemne, orzechy, sezam, soja, seler, gorczyca, czyli składniki najbardziej uczulające.

Najchętniej stosowaną formą prezentacji informacji o obecności alergennych składników w punktach gastronomicznych objętych badaniem była forma rozmowy z odpowiednią osobą (65,3%) oraz posiadanie oddzielnej karty zawierającej wykaz potraw i alergenów (63,2%). Nieco mniej popularną formą przekazywania informacji o alergenach było umieszczanie wykazu alergenów w menu lokalu (38,8%). Fakt ten można tłumaczyć bardziej skomplikowaną i wymagającą większego nakładu pracy formą opracowania wykazu alergenów, zwłaszcza w przypadku częstszej zmiany karty dań. Najrzadziej natomiast można było spotkać karty lub plansze przedstawiające alergeny w postaci łatwych do identyfikacji grafik i obrazków (12,2%). Należy zwrócić uwagę, że 41% badanych punktów gastronomicznych zapewniało kilka form informowania swoich klientów o alergenach w sprzedawanych posiłkach. 22% lokali nie posiadało żadnej formy pisemnej ani graficznej, deklarując w ankiecie przekaz ustny, a 15% pracowników oceniło dostępność informacji o alergenach dla klientów lokalu jako słabą.

W kwestii wiedzy personelu na temat zapobiegania nieumyślnemu zanieczyszczeniu krzyżowemu na drodze przygotowywania i serwowania posiłków cztery osoby na pięć pytanek deklarowały posiadanie takich wiadomości. Natomiast co piąta osoba miała trudności z odpowiedzią na to pytanie (14%) lub przyznawała, że nie zna zagadnień z tego zakresu (6%). Niestety, tylko co drugi ankietowany wiedział o możliwości stosowania składników alternatywnych na potrzeby osób cierpiących na alergię. I tylko 53% pytanek pracowników deklarowało, że wie, jak się zachować w przypadku gdy u któregoś z gości wystąpi reakcja alergiczna.

Wyniki badań pokazują, że właściciele lokali oraz ich pracownicy starają się respektować rozporządzenie dot. informowania o alergenach. Podobnie jak w przypadku wyżej cytowanych autorek [Wojtyniak, Krauze, Szczęsna 2013] pracownicy sektora gastronomicznego zdają sobie sprawę z problemu alergii pokarmowych wśród swoich klientów. W większości deklarują umiejętność podjęcia stosownych działań na wypadek wystąpienia reakcji alergicznej u klienta oraz znajomość praktyk związanych z minimalizowaniem ryzyka krzyżowych zanieczyszczeń. Uzyskane wyniki wskazują jednak, iż znajomość zagadnień związanych z alergiami pokarmowymi i minimalizacją niezamierzonych zanieczyszczeń nie jest powszechna wśród pracowników tego sektora rynku i wymaga popularyzacji. Oznacza to również, iż alergicy muszą nadal zachować czujność i upewnić się co do swego bezpieczeństwa korzystając z usług gastronomicznych.

## 6. Zakończenie

Przepisy czynią podmioty działające na rynku spożywczym odpowiedzialnymi za jakość przekazywanej informacji i poprawność znakowania środków spożywczych.

Naruszenia związane z błędną deklaracją o alergenach mogą mieć poważne skutki, przede wszystkim dla zdrowia konsumenta, ale również dla producentów, np. w postaci kar za naruszenie przepisów prawa żywnościowego. Obecne przepisy prawne określają wspólne definicje, zasady, wymogi i procedury dotyczące etykietowania żywności opakowanej i sprzedawanej luzem, co znacznie ogranicza ryzyko nadmiernej dezinformacji m.in. co do rzekomego zanieczyszczenia alergenami.

Producenci żywności podporządkowani są systemom zapewnienia bezpieczeństwa żywności, w ramach których dysponują planami zarządzania alergenami i minimalizowania ryzyka zanieczyszczeń krzyżowych, szkoleniami dla pracowników, a także coraz szerszym wachlarzem komercyjnych testów wykrywających alergeny, jak i dostępem do akredytowanych laboratoriów analitycznych. Należy podkreślić, że mimo wielu narzędzi zapewnienia bezpieczeństwa żywności kluczowym zagadnieniem pozostaje dbanie o świadomość pracownika.

Temat alergenów w produkcji żywności jest niewątpliwie bardzo złożony, a przy tym niezmiernie ważny. W celu osiągnięcia wysokiego poziomu ochrony zdrowia konsumentów na terenie Unii Europejskiej zagwarantowane jest prawo do informacji jako podstawy do dokonywania świadomych wyborów dotyczących spożywanej żywności. Należy jednak podkreślić, że żadna definicja, zasada, wymóg prawny czy dobrowolna procedura systemowa nie są jednak w stanie ochronić konsumenta alergika, gdy na straży rzetelnej informacji i dobrych praktyk nie stanie świadomy i odpowiedzialny pracownik. A podstawą tego sukcesu jest jego właściwe szkolenie.

## Literatura

- Bock S., Muñoz-Furlong A., Sampson H., 2007, *Further fatalities caused by anaphylactic reactions to food, 2001-2006*, The Journal of Allergy and Clinical Immunology, vol. 119, no. 4, s. 1016-1018.
- Brockow K., Ring J., 2009, *Food anaphylaxis*, Analytical and Bioanalytical Chemistry, no. 395, s. 17-23.
- Dyrektywa 2000/13/WE z 20 marca 2000 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich w zakresie etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych.
- Dyrektywa 2003/89/WE z 10 listopada 2003 r., zmieniająca dyrektywę 2000/13/WE w odniesieniu do oznaczania składników obecnych w środkach spożywczych.
- Dyrektywa 2007/68/WE z 27 listopada 2007 r. zmieniająca załącznik IIIa do dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, zawierający wykaz składników, które należy obowiązkowo umieścić na etykietach środków spożywczych.
- Dzwołak W., 2015a, *Alergik w restauracji. Alergie pokarmowe a gastronomia – praktyczne podejście*, Przegląd Gastronomiczny, vol. 69, nr 11, s. 4-5.
- Dzwołak W., 2015b, *Zarządzanie alergenami w produkcji środków spożywczych*, Problemy Jakości, nr 4, s. 24-28.
- Flanagan S. (red.), 2015, *Handbook of Food Allergen Detection and Control*, Woodhead Publishing.
- Food Standards Agency, 2015, *Informacje o alergenach w żywności nieopakowanej. Wytyczne dotyczące nowych przepisów w sprawie przekazywania konsumentom informacji o produktach spożywczych (ang. Food Information Regulations) dla małych i średnich przedsiębiorstw spożywczych*, [https://www.brighton-hove.gov.uk/sites/brighton-hove.gov.uk/files/Polish\\_0.pdf](https://www.brighton-hove.gov.uk/sites/brighton-hove.gov.uk/files/Polish_0.pdf), (1.09.2017).
- Gendel S., 2012, *Comparison of international food allergen labelling regulations*, Regulatory Toxicology and Pharmacology, no. 63, s. 279-285.
- Gupta R., Taylor S., Baumert J., Kao L., Schuster E., Smith B., 2017, *Economic factors impacting food allergen management: Perspectives from the food industry*, the Journal of Food Protection, no. 14, s. 1719-1725.
- Hamad A., Burks W., 2017, *Emerging approaches to food desensitization in children*, Current Allergy and Asthma Reports, no. 17, s. 1-7.
- Jasnowska-Małecka J., 2011a, *Biologiczne metody wykrywania alergenów w żywności*, Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, nr 183, Poznań, s. 100-120.
- Jasnowska-Małecka J., 2011b, *Commercial tests for food allergen detection in food safety assurance*, Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, nr 214, Poznań, s. 128-137.
- Jasnowska-Małecka J., 2011c, *Immunodiagnostyczne testy do oznaczania składników alergennych pochodzenia roślinnego*, Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, nr 196, Poznań, s. 226-233.
- Kaczmarek M., Korotkiewicz-Kaczmarek E., Bobrus-Chociej A., 2009, *Aspekty epidemiologiczne, kliniczne i społeczne alergii pokarmowej. Cz. III. Aspekty społeczne alergii pokarmowej*, Przegląd Pediatryczny, vol. 39, no. 2, s. 139-142.
- Kirsch S., Fourdrilis S., Dobson R., Scippo M., Maghuin-Rogister G., De Pauw E., 2009, *Quantitative methods for food allergens: A review*, Analytical and Bioanalytical Chemistry, vol. 395, s. 57-67.
- Mills E., Mackie A., Burney P., Beyer K., Frewer L., Madsen C., Botjes E., Crevel R., Van Ree R., 2007, *The prevalence, cost and basis of food allergy across Europe*, Allergy, vol. 62, s. 717-722.
- Popping B., Abbott M., 2010, *Food allergens in the focus*, Journal of AOAC International, vol. 93, no. 2, s. 432.
- Przewodnik do rozporządzenia (WE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności*, <http://www.ijhar-s.gov.pl/pliki/A-pliki-z-glownego-katalogu/ethernet/2014/listopad/przewodnik%20do%20rozporzadzenia%201169%202011.pdf> (15.05.2017).
- R-biopharm, 2007, *First validated allergen reference material is now available*, <http://www.r-biopharm.com/news/news-en/first-validated-allergen-reference-material> post z 30. stycznia 2017 (15.05.2017).

- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 z 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 uchylenia 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 Tekst mający znaczenie dla EOG.
- Rozporządzenie z 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych, DzU, nr 137, poz. 966.
- Rozporządzenie z 23 grudnia 2014 r., w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych, DzU, 2015, poz. 29.
- Taylor S., Hefle S., 2005, *Allergen control*, Food Technology, vol. 59, no. 2, s. 40-43.
- van Hengel A., 2007, *Food allergen detection methods and the challenge to protect food-allergic consumers*, Analytical and Bioanalytical Chemistry, no. 389, s. 111-118.
- Wojtyniak K., Krauze A., Szczęsna M., 2013, *Znajomość zagadnień alergii pokarmowej wśród pracowników restauracji*, Alergia. Astma. Immunologia, vol. 18, nr 1, s. 50-54.
- Wróblewska B., 2002, *Wielka ósemka alergenów pokarmowych*, Alergia, vol. 4, nr 15, s. 1-7.
- Zimny S., Błaszczuk J., Kucharczyk M., Seruga P., Piekara A., Krzywonos M., 2016, *Postępowanie z alergenami jako element zarządzania jakością w zakładach spożywczych*, Prace Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu, nr 461, Wrocław, s. 227-236.