

Anna Jędrusek-Golińska, Edyta Klarzyńska

WIEDZA NA TEMAT ALERGII POKARMOWEJ W RÓŻNYCH GRUPACH ZAWODOWYCH NA TERENIE POZNANIA

Katedra Technologii Żywności Człowieka Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu
Kierownik: prof. dr hab. J. Korczak

Badano wiedzę 225 osób z różnych grup zawodowych na temat alergii pokarmowej. Respondenci wykazali się dobrą znajomością zagadnień ogólnych. Rodzaj udzielanych odpowiedzi zależał od wykonywanego zawodu. Największą świadomością wykazali się pracownicy służby zdrowia, a najniższą (poza pytaniami o wstrząs anafilaktyczny) strażacy. Osoby związane z żywieniem człowieka w pytaniach dotyczących ich zawodu nie wykazały się większym poziomem wiedzy niż pozostałe grupy zawodowe.

Hasła kluczowe: alergia pokarmowa, kwestionariusz ankiety, wstrząs anafilaktyczny.

Key words: food allergy, personal questionnaire, anaphylactic shock.

Żywność, a zwłaszcza pewne jej składniki, mogą wywołać u niektórych osób niepożądane, powtarzalne i odtwarzalne reakcje pokarmowe, związane z powstawaniem różnych objawów klinicznych (1). Charakterystyczne jest, że układ immunologiczny alergika reaguje na składnik, którego spożycie u większości osób nie powoduje żadnych niepożądanych skutków (2). Najczęstszymi objawami występującymi u pacjentów z alergią pokarmową są dolegliwości dermatologiczne, ze strony górnych dróg oddechowych, gastryczne, ze strony układów krążenia i nerwowego oraz – w rzadkich przypadkach – nagła reakcja o charakterze ogólnoustrojowym, czyli tzw. wstrząs anafilaktyczny (3). Leczenie alergii pokarmowej związane jest przede wszystkim z wykluczeniem z diety produktów uczulających (dieta eliminacyjna) oraz wdrożeniem leczenia farmakologicznego (4, 5). Coraz więcej uwagi poświęca się też odpowiedniej obróbce żywności, mającej na celu degradację zawartych w niej alergenów (6). Wiedza na temat alergii pokarmowej, mimo coraz częstszego występowania tej choroby, wydaje się jednak nie być powszechna (7, 8). Aby to sprawdzić, przeprowadzono na terenie Poznania, równoległe w trzech grupach zawodowych, badania ankietowe.

MATERIAŁ I METODY

Instrumentem badawczym był kwestionariusz ankietowy, skonstruowany specjalnie na rzecz przeprowadzonych badań (9). Respondenci rekrutowali się z trzech grup zawodowych. Byli to funkcjonariusze straży pożarnej ze Szkoły Aspirantów

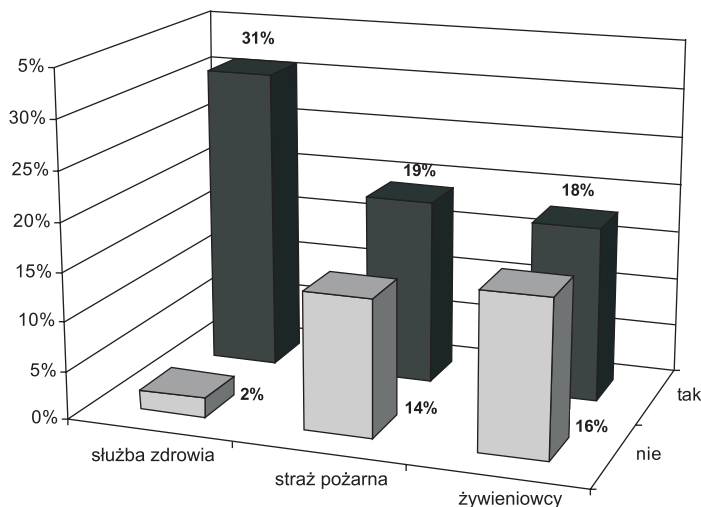
PSP w Poznaniu, wyższy i średni personel medyczny Zakładu Opieki Zdrowotnej MSWiA w Poznaniu oraz osoby związane z żywieniem człowieka, tj. pracownicy bloków żywienia typu zamkniętego i studenci niestacjonarnych studiów magisterskich o specjalności żywienie człowieka na Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu. W badaniach, przeprowadzonych w kwietniu, czerwcu i wrześniu 2008 roku, wzięła udział grupa 225 osób, po 75 respondentów z każdej grupy zawodowej. Ponad połowę (58%) ankietowanych stanowiły kobiety oraz osoby w wykształceniu średnim (64%). Większość ankietowanych (68%) była w wieku 25–50 lat. Do obróbki statystycznej otrzymanych danych zastosowano test chi-kwadrat (χ^2) – do pytań z jedną możliwością odpowiedzi oraz test G – gdy można było zaznaczyć więcej niż jedną odpowiedź.

WYNIKI I ICH OMÓWIENIE

Ponad połowa (59%) ankietowanych twierdziła, że istnieje dziedzicznie przekazywana predyspozycja do wystąpienia tej choroby, jednak aż 32% badanych nie potrafiło udzielić na to pytanie odpowiedzi. Respondenci w większości (83%) uważali, że objawy alergii pokarmowej mogą ujawnić się w każdym momencie życia i jednocześnie wskazywali (95%), że to dzieci częściej zapadają na to schorzenie. 64% spośród ankietowanych było zdania, że z alergii pokarmowej można „wyrósnać”, tzn. przestać źle reagować na pokarmy, które dotąd uczuły. Udzielone odpowiedzi świadczą o dość dobrym zorientowaniu ankietowanych w ogólnych zagadnieniach dotyczących alergii pokarmowej. Test chi-kwadrat ($p < 0,001$), przeprowadzony dla powyższych odpowiedzi pozwolił na postawienie hipotezy alternatywnej, zakładającej możliwość wpływu wykonywanego zawodu na rodzaj udzielanych odpowiedzi. Na uwagę zasługuje fakt, że obok pracowników służby zdrowia prawidłowych odpowiedzi w większości udzielały osoby związane z żywieniem człowieka.

Ankietowani potrafili wskazać objawy, mogące świadczyć o wystąpieniu choroby (79% określiło zmiany skórne, 74% – bóle brzucha, biegunkę i wymioty a 57% – kaszel, duszności i nieżyt nosa). Pytani o objawy, które skłoniłyby ich do wizyty u lekarza alergologa, ankietowani zaznaczali przede wszystkim zmiany skórne (59%) i dolegliwości gastryczne (45%). W powyższych pytaniach na podstawie testu G wykluczono wpływ wykonywanego zawodu na rodzaj udzielanych odpowiedzi. Do metod łagodzenia objawów alergii pokarmowej respondenci najczęściej zaliczali eliminację uczulającego pokarmu (83%), włączenie leków (68%) i odczulanie (64%). Przeprowadzona analiza statystyczna z użyciem G-testu ($G = 8,79$, $df = 2$, $p = 0,012$) wskazała na wpływ wykonywanego zawodu na rodzaj udzielanych odpowiedzi. Na to pytanie podobnie odpowiadali pracownicy służby zdrowia i osoby związane z żywieniem człowieka. Najmniej poprawnych i najwięcej odpowiedzi „nie wiem” zaznaczyli strażacy. Respondenci umieli także wskazać najsilniejsze alergeny pokarmowe. Zaliczyli do nich mleko (76%), jaja (62%), owoce cytrusowe (56%) oraz czekoladę (52%). Najmniej prawidłowych odpowiedzi na to pytanie udzielili strażacy ($G = 22,92$, $df = 2$, $p = 0,00001$). Największe trudności sprawiło ankietowanym pytanie o możliwości ograniczania właściwości alergennych żywności poprzez poddanie jej odpowiedniej obróbce technologicznej. 46% respondentów

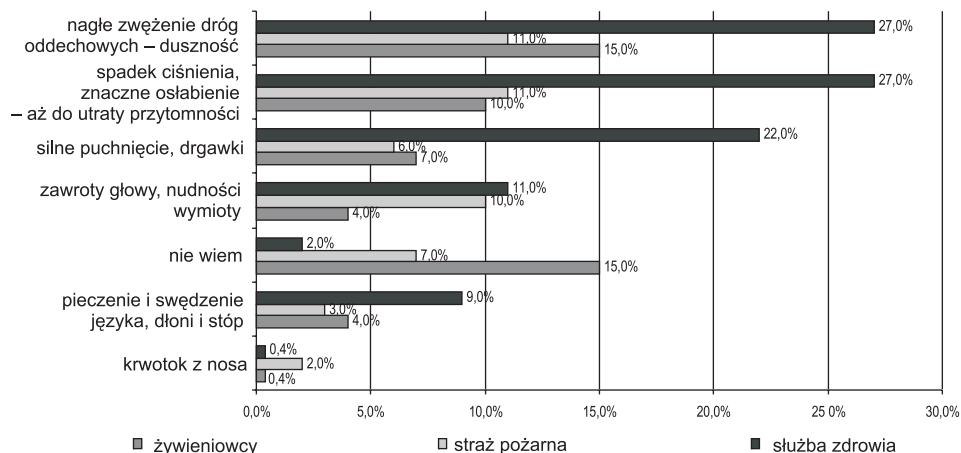
deklarowało brak wiedzy na ten temat, 42% twierdziło, że takie możliwości istnieją, a 12% – że alergicznych właściwości żywności nie da się zmniejszyć poprzez stosowanie odpowiedniej obróbki technologicznej. Zastanawiające jest, że na podstawie testu chi-kwadrat ($\chi^2 = 1,67$, $df = 2$, $p = 0,4350$) nie wykazano wpływu wykonywanego zawodu na rodzaj udzielanych odpowiedzi. Wydaje się, że w razie potwierdzenia tych wyników podobnymi badaniami na innych uczelniach należałoby zastanowić się nad rozszerzeniem treści programowych związanych z możliwościami wpływania na alergiczność żywności dla studentów takich kierunków, jak żywienie człowieka.



Ryc. 1. Znajomość wśród respondentów określenia „wstrząs anafilaktyczny”.

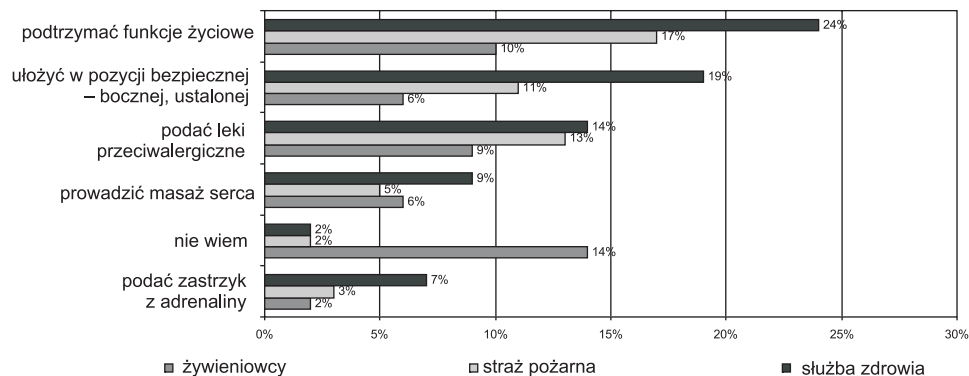
Fig. 1. Knowledge of qualification the „anaphylactic shock” among professional groups.

Powyższe dane pozwoliły stwierdzić, że badana populacja cechowała się dobrą ogólną znajomością najczęściej uczulających produktów spożywczych, objawów alergii i sposobów ich łagodzenia. Tylko pytanie o ograniczanie alergiczności żywności sprawiło ankietowanym większe trudności. W takiej sytuacji interesujące wydawało się uzyskanie od respondentów informacji na temat ich wiedzy związanej ze wstrząsem anafilaktycznym. To ostro i nagle przebiegające zaburzenie ogólnoustrojowe, powstałe na skutek reakcji typu natychmiastowego, może niekiedy u osób nadwrażliwych zostać wywołane przez alergeny pokarmowe, zwłaszcza białka jaja i ryb. Wstrząs anafilaktyczny jest stanem zagrożenia życia i wymaga udzielenia szybkiej pomocy medycznej (10). 68% respondentów spotkało się z określeniem „wstrząs anafilaktyczny”. Test chi-kwadrat ($\chi^2 = 30,94$, $df = 2$, $p < 0,0001$) wykazał możliwość wpływu wykonywanego zawodu na znajomość tego pojęcia. Wśród osób znających ten termin dominowali pracownicy służby zdrowia, co było zgodne z oczekiwaniami. Zastanawiające jest jednak, że stosunkowo niewielka część strażaków zadeklarowała znajomość tego pojęcia (ryc. 1). Straż pożarna ustawowo, w ramach ratownictwa medycznego, zobowiązana jest do udzielania pierwszej pomocy przedlekarskiej i wydaje się, że jej pracownicy powinni być z tym określeniem przynajmniej osłuchani. W kolejnym etapie ankietowani wskazywali typowe objawy wstrząsu anafilaktycznego (ryc. 2). Najczęściej zaznaczali nagłe zwięźnienie



Ryc. 2. Wskazane przez respondentów typowe objawy wstrząsu anafilaktycznego.

Fig. 2. Typical symptoms of anaphylactic shock chosen by respondents.



Ryc. 3. Odpowiedzi na pytanie: Jakiej pierwszej pomocy według respondentów należy udzielić przed przyjazdem pogotowia ratunkowego osobie z objawami wstrząsu anafilaktycznego?

Fig. 3. Answers the question about first help for persons with symptoms of anaphylactic shock before arrival of medical service

dróg oddechowych i duszność (53%), spadek ciśnienia i osłabienie aż do utraty przytomności (48%) oraz obrzęk i drgawki (35%). Na podstawie G-testu stwierdzono, że wykonywany zawód wpływał na rodzaj udzielonych odpowiedzi ($G = 38,86$, $df = 2$, $p < 0,0001$). Ostatnie pytanie ankiety związane było z rodzajem pierwszej pomocy, jakiej należy udzielić choremu z objawami wstrząsu anafilaktycznego przed przyjazdem pogotowia ratunkowego (ryc. 3). Wg ankietowanych w takiej sytuacji należy podtrzymać funkcje życiowe (51%), ułożyć chorego w pozycji bocznej ustalonej (36%), podać leki przeciwalergiczne (36%) i prowadzić masaż serca (20%). 12% osób zaznaczyło, że należy podać zastrzyk z adrenaliny, a 18% deklorowało

niewiedzę na ten temat. Wykonywany zawód miał wpływ na rodzaj udzielanych odpowiedzi ($G = 14,43$, $df = 2$, $p < 0,0007$); najmniejszym zasobem wiedzy wykazały się tu osoby związane z żywieniem człowieka.

WNIOSKI

1. Ankietowani dobrze orientowali się w zagadnieniach ogólnych związanych z alergią pokarmową.

2. Przeprowadzona analiza statystyczna wykazała wpływ wykonywanego zawodu na rodzaj udzielanych odpowiedzi. Największą wiedzę na temat alergii pokarmowej posiadali pracownicy służby zdrowia. Funkcjonariusze straży pożarnej, poza pytaniami dotyczącymi wstrząsu anafilaktycznego, wykazali się najmniejszą świadomością w tym zakresie.

3. Osoby związane zawodowo z żywieniem człowieka w pytaniach dotyczących najsilniejszych alergenów czy sposobów ograniczania alergenicności żywności wykazały się wiedzą na podobnym poziomie, jak inne grupy zawodowe. Jeśli te wyniki potwierdzą się w kolejnych badaniach, należałoby rozważyć rozszerzenie zakresu informacji przekazywanych studentom na specjalnościach takich jak żywienie człowieka.

A. Jędrusek-Golińska, E. Klarzyńska

THE KNOWLEDGE ON SUBJECT OF ALIMENTARY ALLERGY IN DIFFERENT PROFESSIONAL GROUPS ON TERRAIN OF POZNAŃ

Summary

The research of knowledge on food allergy was conducted on the 225 persons from three professional groups. Most respondents answered general questions about food allergy well. The most correct answers were given by the employee of health service. The purer knowledge showed firemen, apart from questions about anaphylactic shock. The occupation did not depend on level of knowledge connected with nutrition and food technology among employee of nutrition service.

PIŚMIENNICTWO

1. *Kaczmarek M.*: Alergie i nietolerancje pokarmowe, Sanmedia Warszawa, 1993. – 2. *Hayakawa K., Linko Y., Linko P.*: Mechanism and control of food allergy, *Lebensm.-Wiss.u.-Technol.*, 1999; 32: 1-11. – 3. *Sicherer S.H., Sampson A.*: Food allergy, *J. Allergy Clin Immunol*, 2006; 2: S470-S475. – 4. *Golińska B., Kurzawa R.*: Alergia pokarmowa u dzieci, Patogeneza, diagnostyka, leczenie, Wyd. α-Medica Press, Bielsko-Biała, 1997. – 5. *Jahnz-Różyk K.*: Choroby alergiczne na początku XXI w., *Top Medical Trends Przewodnik lekarza*, 2007; 155-159. – 6. *Besler M., Steinhart H., Paschke A.*: Stability of food allergens and allergenicity of processed foods, *J. Chromatogr. B*, 2001; 756: 207-228. – 7. *Altman D.R., Chiaramonte L.T.*: Public perception of food allergy, *Environ. Toxicol. Pharmacol.*, 1997; 4: 95-99. – 8. *van Puttem M.C., Frezer L.J., Gilissen L.J.W.J., Gremmen B., Peijnenburg A.C.M., Wichers H.J.*: Novel foods and food allergies; a review of issues, *Trends in Food Sci.&Technol.*, 2006; 17: 289-299. – 9. *Kaczmarczyk S.*: Badania marketingowe. Metody i techniki, Pol. Wyd. Ekonom., 2003. – 10. *Gugala G.*: Podstawy ratownictwa medycznego dla funkcjonariuszy Państwowej Straży Pożarnej i innych ratowników Krajowego Systemu Ratownictwa Gaśniczego, Wyd. Przemysłowe WEMA, Warszawa, 2004.