



Minister  
Zdrowia

---

ZPŚ.050.5.2026.ES  
Warszawa, 09 lutego 2026

Pan  
Włodzimierz Czarzasty  
Marszałek Sejmu RP

Szanowny Panie Marszałku,

odpowiadając na interpelację Posła Janusza Cieszyńskiego nr 14715, przesłaną 21 stycznia 2026 r. do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a następnie przekazaną do Ministerstwa Zdrowia, w sprawie standardów sanitarnych i higienicznych w zakresie sprzedaży pieczywa w placówkach handlowych, uprzejmie przekazuję poniższe informacje.

Kontrole wszystkich zakładów nadzorowanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej są przeprowadzane na podstawie przepisów prawa żywnościowego, w tym ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.) oraz rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin (...) (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1). Ponadto, przy przeprowadzaniu urzędowej kontroli żywności organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej stosują procedury urzędowej kontroli żywności, wprowadzone zarządzeniami Głównego Inspektora Sanitarnego. Przedmiotowe procedury oraz przepisy prawa żywnościowego stosuje się przy przeprowadzaniu kontroli sanitarnych w sklepach spożywczych, w których sprzedawane jest pieczywo. Urzędowa kontrola żywności przeprowadzana jest przez upoważnionych przedstawicieli właściwego terenowo państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, zgodnie z terminami, rodzajami i zakresami, przyjętymi w harmonogramach kontroli ustalonymi corocznie oraz w każdym przypadku podejrzenia lub uzyskania informacji o uchybieniach zagrażających zdrowiu lub życiu człowieka (tzw. kontrole interwencyjne np. w związku ze skargą konsumenta). Planowanie kontroli oraz jej częstotliwość odbywa się w oparciu o ocenę ryzyka z wykorzystaniem arkusza oceny zakładu oraz instrukcji dotyczącej oceny zakładu i kategoryzacji zakładów, a także w oparciu o opracowany Plan pobierania próbek.

Poza kontrolami zaplanowanymi z wykorzystaniem ww. kryteriów w każdym roku przeprowadza się kontrole nieplanowane, np. w przypadku podejrzenia lub uzyskania informacji o tym, że żywność produkowana lub wprowadzana do obrotu nie spełnia wymagań zdrowotnych, oraz w przypadku skarg konsumentów na dany zakład. Należy również podkreślić, że zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady WE nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319) m.in. pieczywo, w przypadku sprzedaży samoobsługowej, powinno być oferowane do sprzedaży w sposób zabezpieczający przed jego zanieczyszczeniem. Prawo żywnościowe określa wymagania zdrowotne dla żywności oraz szereg obowiązków dla przedsiębiorców produkujących i wprowadzających do obrotu żywność. Zgodnie z rozdziałem I załącznika II do ww. rozporządzenia pomieszczenia, w których wykonywane są czynności związane z produkcją i obrotem żywnością muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej, a ich wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość mają eliminować ryzyko jej zanieczyszczenia. W rozdziale IX załącznika II do rozporządzenia określone zostało, że na wszystkich etapach zarówno produkcji, jak i dystrybucji, żywność musi być chroniona przed zanieczyszczeniem, które może spowodować, iż stanie się niezdatna do spożycia przez ludzi, szkodliwa dla zdrowia lub zanieczyszczona w taki sposób, iż byłoby nierozsądne oczekiwać, że zostanie w tym stanie skonsumowana. Przepisy ww. rozporządzenia nie precyzują szczegółowo kwestii dotyczących wyposażenia pomieszczeń w placówkach detalicznych pod kątem właściwego zabezpieczenia nieopakowanej żywności przed zanieczyszczeniem. Nie określają wymagań dla konstrukcji regałów, lad czy pojemników przeznaczonych do żywności sprzedawanej luzem.

Odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności, w tym za zapewnienie właściwego sposobu sprzedaży pieczywa luzem oraz zapobieganie jego zanieczyszczeniu (np. poprzez dotykanie przez klientów), spoczywa na podmiocie prowadzącym obrót żywnością. Wynika to z art. 14 i 17 ww. rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463). To przedsiębiorca jest zobowiązany do wdrożenia i przestrzegania odpowiednich procedur, w tym zasad higieny, systemów kontroli wewnętrznej oraz rozwiązań organizacyjnych ograniczających ryzyko zanieczyszczenia żywności. W przypadku sprzedaży żywności nieopakowanej na stoiskach samoobsługowych, to przedsiębiorca decyduje o sposobie i formie zabezpieczenia jej przed zanieczyszczeniem i wpływem czynników zewnętrznych, w tym ze strony kupujących (np. przez wprowadzenie obowiązku stosowania rękawiczek ochronnych). Przedsiębiorca ustala również szczegóły dotyczące konstrukcji regałów i pojemników przeznaczonych do sprzedaży żywności nieopakowanej oraz sposobu i miejsca ich ustawienia, aby minimalizować możliwość zanieczyszczenia żywności.

Klient jako osoba fizyczna nie jest stroną objętą tymi obowiązkami, stąd brak jest przepisów w prawie żywnościowym wprost nakładających na niego obowiązek używania np. rękawiczek lub szczypiec podczas zakupu pieczywa nieopakowanego. Natomiast, jeżeli przedsiębiorca (właściciel sklepu) wprowadził obowiązek stosowania rękawiczek jednorazowych na stoiskach samoobsługowych z pieczywem, wówczas konsument zobowiązany jest do założenia takich rękawiczek. W przypadku braku stosowania się do zasad panujących w sklepie, pracownik sklepu powinien pouczyć konsumenta na temat

istotnych zagrożeń higienicznych wynikających z braku stosowania np. rękawiczek jednorazowych.

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 określa zasady przeprowadzania urzędowych kontroli żywności.

Zakres urzędowej kontroli obejmuje ocenę spełnienia wymagań obowiązujących przepisów prawnych dotyczących m.in.: stanu sanitarno-technicznego i porządkowego, sposobu przyjęcia oraz warunków przechowywania żywności, terminów przydatności do spożycia lub dat minimalnej trwałości, stanu higieny i stanu zdrowia pracowników biorących udział w procesie produkcji lub obrotu żywnością oraz uczestnictwa w szkoleniach wymaganych w zakresie przestrzegania zasad higieny odpowiednio do wykonywanej pracy, sposobu przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, a także prowadzenia dokumentacji i zapisów dotyczących stosowanych systemów kontroli wewnętrznej, w tym systemu HACCP oraz realizacji zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP). W zakresie wymagań higienicznych kontrolowane jest wdrożenie wymagań zawartych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004, a także innych wymagań dotyczących bezpieczeństwa żywności zawartych w szczegółowych przepisach, które powinny być wdrożone w danym zakładzie.

W rejestrach Państwowej Inspekcji Sanitarnej znajduje się 9205 zatwierdzonych supermarketów i hipermarketów (stan na 2024 r.). W 2024 r. skontrolowano 7420 takich zakładów, przeprowadzając łącznie 18 424 kontrole, w tym 4268 kontroli interwencyjnych.

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje kontrolę nad przestrzeganiem przepisów prawa przez przedsiębiorców oraz osoby wykonujące pracę w zakładach objętych nadzorem sanitarnym (w tym m.in. w placówkach handlowych). Kontrole dotyczą spełniania przez podmiot wszystkich wymagań wprowadzonych przepisami prawa żywnościowego. Należy zatem podkreślić, że Państwowa Inspekcja Sanitarna nie prowadzi odrębnych kontroli dotyczących wyłącznie sprzedaży bułek lub pieczywa luzem. Kontrole sanitarne obejmują całe obiekty handlowe, w tym wszystkie elementy działalności mające wpływ na bezpieczeństwo żywności. Państwowa Inspekcja Sanitarna weryfikuje podczas kontroli przestrzeganie procedur wynikających z przepisów prawa oraz ogólny stan sanitarno-higieniczny obiektu. Zakres kompetencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej nie obejmuje jednak nadzoru nad indywidualnym zachowaniem klientów/konsumentów, a tym samym nie ma podstaw prawnych do stosowania wobec nich środków nadzorczych lub sankcji administracyjnych.

Aktualnie nie są prowadzone prace legislacyjne nad przepisami dotyczącymi sprzedaży pieczywa w placówkach handlowych. Obowiązujące regulacje prawa unijnego i krajowego określają minimalne wymagania higieniczne, których spełnienie jest obowiązkowe dla przedsiębiorców. Nie są identyfikowane zagrożenia dla zdrowia konsumentów wynikające ze sprzedaży pieczywa luzem, o ile odbywa się ona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa i zasadami higieny.

W przypadku stwierdzenia w kontrolowanym zakładzie niezgodności z obowiązującymi przepisami z zakresu bezpieczeństwa żywności organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej podejmują odpowiednie działania. W przypadku potwierdzenia nieprawidłowości podmioty działające na rynku spożywczym ponoszą odpowiedzialność karną lub pieniężną zgodnie z przepisami działu VIII ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i

żywienia. Za nieprawidłowości w zakresie wymagań higienicznych na podmiot działający na rynku spożywczym może zostać nałożona przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej kara grzywny na podstawie art. 100 ust. 1 pkt 8 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Każde naruszenie wymagań, które zauważył konsument, może być zgłoszone na stronie internetowej:

<https://www.gov.pl/web/gis/glowny-inspektorat-sanitarny> , gdzie umieszczona została platforma pn. „zgłoś interwencję” (<https://e.sanepid.gov.pl/interventions>), za pośrednictwem której można przekazywać bezpośrednio do właściwych terenowo organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgłoszenia i interwencje m.in. dotyczące bezpieczeństwa żywności, czy też warunków sanitarnohigienicznych w zakładach.

Z wyrazami szacunku  
z upoważnienia Ministra Zdrowia  
Tomasz Maciejewski  
Podsekretarz Stanu  
/dokument podpisany elektronicznie/