



# Minister Zdrowia

---

ZPŚ.050.11.2026  
Warszawa, 31 marca 2026

Pan  
Włodzimierz Czarzasty  
Marszałek Sejmu RP

Szanowny Panie Marszałku,

w odpowiedzi na interpelację nr 15787 złożoną przez Posłów na Sejm RP, Pana Andrzeja Grzyba i Panią Urszulę Nowogórską w sprawie kwestionowania przez stacje sanitarno-epidemiologiczne suszenia ziół ciepłym powietrzem jako podstawowej produkcji rolniczej, uprzejmie proszę o przyjęcie poniższego.

Podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące produkcję pierwotną (rolnicy) podlegają rejestracji przez właściwy terenowo organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej, co wynika z art. 63 ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448, ze zm.).

Tradycyjna metoda suszenia ziół w gospodarstwie zapewnia zachowanie ich pierwotnej charakterystyki, właściwości i jakości. Suszenie ziół w suszarni podłogowej np. za pomocą podgrzanego powietrza od temperaturze 35 - 38°C ma na celu redukcję zawartości wody w sposób, który ogranicza rozwój mikroorganizmów patogennych, nie wymaga stosowania innych czynników chemicznych lub biologicznych, nie prowadzi do degradacji struktury rośliny, natomiast pozwala na zachowanie jej naturalnych cech i właściwości, a jednocześnie zapewnia długoterminową trwałość i bezpieczeństwo produktu końcowego. Jest to więc proces będący integralną częścią produkcji podstawowej w sektorze zielarskim. Poddanie surowców procesowi suszenia wchodzi zatem w zakres produkcji pierwotnej (podstawowej) i jest konieczne do otrzymania surowca bezpiecznego i o dobrej jakości, co jest zgodne z najważniejszą i generalną zasadą prawa żywnościowego wynikającą z art. 14 i 17 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), że żywność wprowadzana do obrotu nie może być niebezpieczna dla zdrowia i życia człowieka.

Produkcja środków spożywczych pochodzenia roślinnego jakim są zioła, podlegająca nadzorowi organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, wymaga przestrzegania pewnych zasad związanych z terminem zbioru surowca oraz jego suszeniem w celu otrzymania surowca odpowiednio przygotowanego do dalszej sprzedaży. Świeże surowce zielarskie zawierają znaczne ilości wody, a ich struktura w formie świeżej jest bardzo podatna na

niekorzystne zmiany (zagrzenie, zawilgocenie, powstanie pleśni), które uniemożliwiają ich dalsze wykorzystanie w takiej formie, w tym przechowywanie oraz transport do odbiorcy w celu dalszego przetworzenia. Stąd nie jest możliwa sprzedaż surowców zielarskich zebranych prosto „z pola” bez ich odpowiedniego przygotowania do dalszej sprzedaży.

W związku z powyższym należy uznać, że suszenie ziół prowadzone przez producenta (rolnika) w celu otrzymania produktu o odpowiedniej i wymaganej wilgotności to proces niezbędny do przygotowania ziół do pierwszej sprzedaży. Jest to w związku z tym element działalności w ramach produkcji podstawowej. Wsuszone w gospodarstwie rolnym zioła, sprzedawane dalej do producentów wyrobów gotowych, są w dalszym ciągu surowcem a nie wyrobem gotowym.

Z wyrazami szacunku  
z upoważnienia Ministra Zdrowia  
Katarzyna Kęcka  
Podsekretarz Stanu  
/dokument podpisany elektronicznie/