



Minister Zdrowia

ZPN.050.46.2026.KM
Warszawa, 18 września 2026

Pan
Włodzimierz Czarzasty
Marszałek Sejmu
Rzeczypospolitej Polskiej

Szanowny Panie Marszałku,

w związku z interpelacją nr 19680, złożoną przez Pana Posła Bartosza Kownackiego w sprawie podstaw wprowadzenia tzw. diety planetarnej do szkół i przedszkolu oraz braku analogicznych zasad żywienia w instytucjach administracji publicznej, uprzejmie proszę o przyjęcie poniższych informacji.

Uprzejmie informuję, że na stronie Rządowego Centrum Legislacji (<https://legislacja.gov.pl/projekt/12399053>) dostępne są szczegółowe informacje dotyczące przebiegu procesu legislacyjnego *rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach*. W ramach dokumentacji procesu legislacyjnego opublikowano wszystkie uwagi zgłoszone w toku uzgodnień międzyresortowych oraz konsultacji publicznych wraz ze stanowiskiem Ministra Zdrowia odnoszącym się do poszczególnych postulatów. Ponadto, na stronie zamieszczono również raport z przeprowadzonych konsultacji publicznych.

Należy podkreślić, że ww. rozporządzenie zostało wypracowane we współpracy z ekspertami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego, Instytutu Matki i Dziecka, Instytutu „Pomnik–Centrum Zdrowia Dziecka”, Głównego Inspektoratu Sanitarnego oraz Ministerstwa Edukacji Narodowej.

W tym miejscu pragnę zapewnić, że wszystkie stanowiska zgłoszone w toku konsultacji publicznych oraz uzgodnień zostały przedstawione ekspertom uczestniczącym w pracach

nad opracowaniem przedmiotowego aktu prawnego oraz dokładnie zbadane, ocenione i rozpatrzone pod kątem ich treści, zasadności, możliwości wdrożenia oraz potencjalnego wpływu na realizację celów regulacji. Wyniki tych analiz znalazły odzwierciedlenie w ostatecznym kształcie rozporządzenia.

Korekta aktualnych wzorców żywieniowych w żywieniu zbiorowym jest uzasadniona z uwagi na populacyjne wyzwania zdrowotne oraz niekorzystne zmiany klimatyczne. Współczesne systemy żywnościowe z jednej strony odpowiadają za znaczną część globalnego obciążenia chorobami związanymi z niewłaściwym żywieniem, z drugiej – stanowią jeden z czynników degradacji środowiska naturalnego. Raport EAT-Lancet Commission, opublikowany po raz pierwszy w 2019 r., przedstawił naukowo uzasadniony model żywienia, który jednocześnie wspiera zdrowie człowieka i stabilność klimatu. Model ten nazwano Planetary Health Diet (PHD) tj. dieta przyjazna zdrowiu i planecie (tzw. dieta planetarna). Zasady tego modelu żywienia, z założenia opracowanego dla osób ogólnie zdrowych w wieku powyżej 2 lat, uwzględniają duży udział żywności pochodzenia roślinnego (np. warzyw, owoców, pełnoziarnistych produktów zbożowych, nasion roślin strączkowych, orzechów, nienasyconych tłuszczów roślinnych), niski do umiarkowanego udział żywności pochodzenia zwierzęcego oraz niskie spożycie tłuszczów nasyconych, rafinowanych produktów zbożowych i cukru. Należy zatem zwrócić uwagę, że taki model żywienia nie wyklucza stosowania produktów pochodzenia zwierzęcego.¹ Wyniki badań, w tym o charakterze meta-analiz, wskazują, że dieta oparta na produktach pochodzenia roślinnego zmniejsza ryzyko rozwoju chorób i przynosi korzyści dla zdrowia. Jej stosowanie wpływa znacząco na zmniejszenie śmiertelności ogółem, śmiertelności z powodu chorób układu krążenia, a także ryzyka wystąpienia chorób układu krążenia, niektórych nowotworów, cukrzycy typu 2, insulinooporności, nadciśnienia tętniczego, stanów zapalnych, a także nadwagi i otyłości. Wyniki kohortowego badania EPIC (ang. European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition) realizowanego w grupie ponad 400 tysięcy osób z 14-letnią obserwacją, dotyczącego wpływu diety planetarnej na środowisko i parametry zdrowia wykazało zmniejszoną śmiertelność ze wszystkich przyczyn o 19-63% oraz zmniejszenie ryzyka zachorowania na nowotwory o 10-39%. W 2025 r. zaktualizowano raport, wskazując, że nowe dowody epidemiologiczne dotyczące

¹ Willett W, Rockström J, Loken B, Springmann M, Lang T, Vermeulen S, Garnett T, Tilman D, DeClerck F, Wood A, Jonell M, Clark M, Gordon LJ, Fanzo J, Hawkes C, Zurayk R, Rivera JA, De Vries W, Majele Sibanda L, Afshin A, Chaudhary A, Herrero M, Agustina R, Branca F, Lartey A, Fan S, Crona B, Fox E, Bignet V, Troell M, Lindahl T, Singh S, Cornell SE, Srinath Reddy K, Narain S, Nishtar S, Murray CJL. Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *Lancet*. 2019; 393(10170): 447-492).

śmiertelności i innych skutków zdrowotnych, ocenione przez Komisję EAT Lancet, potwierdzają zasadność założeń diety planetarnej.²

W stanowisku Komitetu Nauki o Żywieniu Człowieka Polskiej Akademii Nauk w sprawie posiłków szkolnych i nowych standardów żywienia w szkołach (Stanowisko Komitetu Nauki o Żywieniu Człowieka Polskiej Akademii Nauk w sprawie posiłków szkolnych i nowych standardów żywienia w szkołach. Olsztyn, 2019), wskazano, że zmiana zachowań żywieniowych oraz diety, w warunkach żywienia zbiorowego, na bardziej prozdrowotną i prośrodowiskową (dietę zrównoważoną) jest koniecznością wobec nadmiernej eksploatacji zasobów naturalnych oraz dynamiki zmian klimatycznych i demograficznych w skali globalnej. Jednocześnie, aby zapobiegać nadwadze i otyłości oraz przewlekłym chorobom niezakaźnym związanym z niewłaściwym odżywianiem, konieczne jest stosowanie takiej organizacji żywienia oraz planowania jadłospisów szkolnych, które mają na celu zwiększanie spożycia warzyw i owoców, nasion roślin strączkowych, żywności nieprzetworzonej oraz ograniczenie spożycia mięsa.

Z kolei w stanowisku Komitetu Nauki o Żywieniu Człowieka Polskiej Akademii Nauk w sprawie zasad żywienia dzieci w wieku przedszkolnym (4-6 lat) i wczesnoszkolnym (7-9 lat)³, eksperci wskazują, że żywienie dzieci w przedszkolach/szkołach powinno być zgodne z zaleceniami i wymaga szczególnej uwagi. W tym aspekcie podkreślane są takie obszary jak: urozmaicenie diety, aby zapewnić dużą różnorodność żywności spożywanej przez dzieci; zwiększenie spożycia warzyw i owoców, m.in. poprzez samodzielny wybór rodzaju i wielkości porcji warzyw i owoców z udostępnionego bufetu warzywno-owocowego; dobór produktów, w tym sezonowych i lokalnych, do komponowania posiłków; dostępność dań wegetariańskich (z uwzględnieniem wyzwań i korzyści wynikających ze stosowania tego typu diet u dzieci) i diet specjalistycznych w przypadku konieczności ich stosowania; niemarnowanie żywności, m.in. poprzez możliwość wyboru wielkości porcji lub zabieranie przez uczniów niezjedzonych potraw we własnym pudełku.

² Rockström J, Thilsted SH, Willett WC, Gordon LJ, Herrero M, Hicks CC, Mason D'Croz D, Rao N, Springmann M, Wright EC, Agustina R, Bajaj S, Bunge AC, Carducci B, Conti C, Covic N, Fanzo J, Forouhi NG, Gibson MF, Gu X, Kebreab E, Kremen C, Laila A, Laxminarayan R, Marteau TM, Monteiro CA, Norberg A, Njuki J, Oliveira TD, Pan WH, Rivera JA, Robinson JPW, Sundiang M, Te Wierik S, van Vuuren DP, Vermeulen S, Webb P, Alqodmani L, Ambikapathi R, Barnhill A, Baudish I, Beier F, Beillouin D, Beusen AHW, Breier J, Chemarin C, Chepeliev M, Clapp J, de Vries W, Pérez Domínguez I, Estrada-Carmona N, Gerten D, Golden CD, Jones SK, Jørgensen PS, Kozicka M, Lotze Campen H, Maggi F, Marzi E, Mishra A, Orduna-Cabrera F, Popp A, Schulte-Uebbing L, Stehfest E, Tang FHM, Tsuchiya K, Van Zanten HHE, van Zeist WJ, Zhao X, DeClerck F. The EAT-Lancet Commission on healthy, sustainable, and just food systems. *Lancet*. 2025; 406(10512): 1625-1700).

³ Weker H., Friedrich M., Zabłocka-Słowińska K., Sadowska J., Długosz A., Hamułka J., Charzewska J., Socha P., Wądołowska L.: Stanowisko Komitetu Nauki o Żywieniu Człowieka Polskiej Akademii Nauk w sprawie zasad żywienia dzieci w wieku przedszkolnym (4-6 lat) i wczesnoszkolnym (7-9 lat). *Standardy Medyczne/Pediatrics* 2023; 20: 481-503)

Warto również zaznaczyć, że zasady diety planetarnej są w wielu aspektach zbieżne z zasadami zdrowego żywienia dla populacji Polski przedstawionymi w formie modelu Talerza Zdrowego Żywienia (NIZP PZH-PIB, 2020).

W tym miejscu pragnę wyjaśnić, że rozwiązanie zaproponowane w rozporządzeniu [tzw.](#) „sklepikowym” **nie oznacza eliminacji mięsa z żywienia dzieci ani ograniczenia możliwości pokrycia zapotrzebowania na składniki odżywcze**. Kluczową zasadą prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży jest bowiem urozmaicenie oraz właściwe zbilansowanie diety. Z tego względu w rozporządzeniu przyjęto rozwiązania zapewniające obecność różnych grup produktów spożywczych będących źródłem pełnowartościowego białka i innych składników odżywczych. W praktyce oznacza to uwzględnianie w jadłospisach m.in. ryb, mięsa oraz potraw bazujących na nasionach roślin strączkowych w różnych dniach tygodnia. Takie podejście pozwala na kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych, zwiększanie różnorodności spożywanych produktów oraz zapoznavanie dzieci z różnymi źródłami składników odżywczych. Jednocześnie sprzyja realizacji zaleceń żywieniowych rekomendujących zwiększanie spożycia warzyw, owoców i nasion roślin strączkowych przy zachowaniu miejsca dla produktów pochodzenia zwierzęcego w racjonalnie skomponowanej diecie. Należy podkreślić, że zarówno ryby, mięso, jaja, produkty mleczne, jak i nasiona roślin strączkowych mogą stanowić element zdrowej, prawidłowo zbilansowanej diety dzieci i młodzieży. Celem rozporządzenia nie jest preferowanie jednej grupy produktów kosztem innej, lecz zapewnienie odpowiedniej różnorodności posiłków oraz stworzenie warunków do realizacji aktualnych zaleceń żywieniowych w żywieniu zbiorowym.

Należy również zauważyć, że składniki takie jak żelazo, cynk, białko czy witamina B12 mogą być dostarczane zarówno z produktów pochodzenia zwierzęcego, jak i roślinnego. Do źródeł zwierzęcych należą m.in. mięso, ryby, jaja oraz mleko i produkty mleczne, natomiast do źródeł roślinnych zalicza się przede wszystkim nasiona roślin strączkowych, produkty zbożowe, orzechy i nasiona. Przepisy rozporządzenia nie ograniczają możliwości stosowania zróżnicowanych źródeł tych składników. Jednocześnie zwiększają udział produktów stanowiących źródło białka roślinnego, w szczególności nasion roślin strączkowych.

Wprowadzenie obowiązku uwzględniania raz w tygodniu potrawy opartej na nasionach roślin strączkowych bez udziału produktów odzwierzęcych jest zgodne z aktualnymi rekomendacjami żywieniowymi. Produkty te są wartościowym źródłem białka, błonnika, witamin i składników mineralnych, a ich spożycie w populacji polskiej pozostaje niewystarczające. Dane krajowe wskazują, że większość dzieci, młodzieży oraz osób

dorostych spożywa rośliny strączkowe rzadziej niż raz w tygodniu, co uzasadnia działania promujące ich obecność w codziennej diecie.

Obowiązujące przepisy oraz aktualna wiedza naukowa nie uzasadniają obaw, że wprowadzanie do jadłospisów przedszkolnych posiłków bezmięsnych, w tym dań opartych na nasionach roślin strączkowych, może samo w sobie prowadzić do pogorszenia stanu odżywienia dzieci lub stanowić zagrożenie dla ich zdrowia. Posiłki takie są elementem urozmaiconego modelu żywienia, w którym uwzględnia się zarówno produkty pochodzenia roślinnego, jak i zwierzęcego, a ich celem jest zapewnienie odpowiedniej jakości żywienia zgodnie z aktualnymi normami i zaleceniami ekspertów. Jednocześnie należy podkreślić, że nadrzędnym warunkiem prawidłowego żywienia dzieci pozostaje właściwe bilansowanie jadłospisów i zapewnienie odpowiedniej podaży wszystkich niezbędnych składników odżywczych. Aktualne rozwiązania stosowane w żywieniu zbiorowym w jednostkach systemu oświaty nie przewidują eliminacji mięsa ani produktów odzwierzęcych z żywienia dzieci, lecz promują większą różnorodność źródeł białka i kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych zgodnie z rekomendacjami krajowych i międzynarodowych środowisk naukowych.

W tym miejscu pragnę także wyjaśnić, że celem wprowadzonego rozwiązania polegającego na udostępnianiu raz w tygodniu w ramach obiadu potrawy na bazie nasion roślin strączkowych jest zapewnienie wszystkim dzieciom regularnego dostępu do różnorodnych źródeł białka, w tym również do pełnowartościowych posiłków opartych na produktach roślinnych. Jednocześnie uwzględniono potrzeby osób stosujących różne modele żywienia, dlatego w dniach, w których serwowane są potrawy mięsne lub rybne, dopuszczono możliwość zapewnienia alternatywnego pełnowartościowego posiłku roślinnego. Rozwiązanie to ma charakter inkluzywny i umożliwia realizację potrzeb żywieniowych dzieci, które nie spożywają mięsa lub ryb. Wprowadzenie analogicznej możliwości zastąpienia obowiązkowego posiłku roślinnego daniem mięsnym prowadziłoby do sytuacji, w której część uczniów mogłaby nigdy nie mieć kontaktu z potrawami opartymi na nasionach roślin strączkowych i innymi roślinnymi źródłami białka. Z obserwowanych trendów wynika, że dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym spożywają posiłki zawierające mięso znacznie częściej niż posiłki oparte na produktach roślinnych. Dotychczas, w wielu jednostkach systemu oświaty dania wykorzystujące roślinne źródła białka, w szczególności nasiona roślin strączkowych, pojawiały się stosunkowo rzadko. Celem projektowanych rozwiązań nie jest eliminowanie produktów pochodzenia zwierzęcego, lecz pokazanie placówkom możliwości stopniowego urozmaicenia jadłospisów poprzez włączanie pełnowartościowych posiłków opartych na produktach roślinnych. Takie podejście pozwala zwiększyć różnorodność diety dzieci, kształtować

prawidłowe nawyki żywieniowe oraz zapoznać dzieci z szerszą gamą produktów stanowiących źródło białka i innych składników odżywczych.

Należy również podkreślić, że obowiązkowy posiłek roślinny występuje jedynie raz w tygodniu, natomiast w pozostałe dni jadłospis obejmuje potrawy z ryb, mięsa oraz innych źródeł białka, co zapewnia odpowiednie urozmaicenie żywienia.

Działania informacyjne dotyczące nowego rozporządzenia regulującego żywienie dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty zostały rozpoczęte niezwłocznie po podpisaniu i ogłoszeniu rozporządzenia. Rozporządzenie zostało podpisane 16 lutego 2026 r., opublikowane 20 lutego 2026 r., a termin jego wejścia w życie został wyznaczony na 1 września 2026 r. Oznacza to, że szkoły, przedszkola, organy prowadzące oraz podmioty realizujące żywienie zbiorowe dysponowały ponad sześcioma miesiącami na przygotowanie się do wdrożenia nowych wymagań, w tym na dostosowanie jadłospisów, procedur zakupowych oraz umów z firmami cateringowymi.

Od momentu publikacji rozporządzenia Ministerstwo Zdrowia prowadziło szeroko zakrojone działania informacyjne i edukacyjne skierowane do rodziców, nauczycieli, dyrektorów szkół i przedszkoli oraz osób odpowiedzialnych za organizację żywienia zbiorowego. Kluczową rolę w tym procesie pełni Narodowe Centrum Edukacji Żywieniowej, które przygotowało rozbudowaną bazę materiałów wspierających wdrożenie nowych przepisów.

W celu ułatwienia stosowania rozporządzenia Narodowe Centrum Edukacji Żywieniowej opracowuje i udostępnia liczne materiały edukacyjne, w tym artykuły, przepisy kulinarne, e-booki oraz materiały wideo, które w przystępny sposób wyjaśniają założenia nowych regulacji i prezentują przykłady ich praktycznego stosowania. Działania te mają na celu zwiększenie wiedzy oraz wsparcie placówek oświatowych w dostosowaniu oferowanej żywności do nowych wymagań.

Ponadto, Ministerstwo Zdrowia podejmowało działania mające na celu dotarcie z informacjami i narzędziami do wszystkich podmiotów zaangażowanych we wdrażanie nowych przepisów. W związku z nowym rokiem szkolnym 2026/2027 resort zdrowia dwukrotnie, tj. na początku lipca oraz pod koniec sierpnia 2026 r., kierował korespondencję do właściwych instytucji, w tym Ministerstwa Edukacji Narodowej, Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji, Wojewodów oraz organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W korespondencji podkreślano znaczenie sprawnego wdrożenia nowych regulacji oraz konieczność zapewnienia wsparcia podmiotom odpowiedzialnym za organizację żywienia w szkołach i placówkach oświatowych.

Wraz z korespondencją przekazano opracowanie przygotowane przez ekspertów Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego, zawierające praktyczne informacje i wyjaśnienia pomocne przy wdrażaniu nowych regulacji. Informacje o nowych wymaganiach zostały również rozpowszechnione za pośrednictwem systemu ProfiBaza, docierając bezpośrednio do osób odpowiedzialnych za nadzór nad działalnością podmiotów objętych zmianami.

Dodatkowo, realizatorzy żywienia zbiorowego mogą korzystać ze wsparcia eksperckiego za pośrednictwem dedykowanej skrzynki kontaktowej prowadzonej przez Narodowe Centrum Edukacji Żywnościowej. Odpowiedzi udzielane są zarówno w zakresie interpretacji przepisów rozporządzenia, jak i zasad prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży.

Istotnym elementem wsparcia są także prowadzone od kilku lat przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy warsztaty edukacyjno-kulinarne „Lekcja zdrowia”, skierowane m.in. do intendentów oraz pracowników kuchni szkolnych i przedszkolnych. Warsztaty służą podnoszeniu kompetencji osób odpowiedzialnych za żywienie zbiorowe i wymianie dobrych praktyk. Ich kolejna edycja została zaplanowana również w 2026 r.

W działania informacyjne zaangażowane są również Główny Inspektorat Sanitarny oraz Państwowa Inspekcja Sanitarna. GIS prowadzi kampanię informacyjno-edukacyjną „Szkoła – przestrzeń zdrowego odżywiania”, której celem jest przybliżenie zmian wynikających z nowych przepisów oraz wsparcie rodziców, nauczycieli i pracowników placówek w kształtowaniu prawidłowych nawyków żywieniowych dzieci i młodzieży.

W związku z powyższym nie można mówić o braku działań informacyjnych poprzedzających wejście w życie nowych przepisów. Komunikacja oraz wsparcie merytoryczne były prowadzone przez wiele miesięcy przed 1 września 2026 r. i obejmowały zarówno przygotowanie materiałów edukacyjnych, wsparcie eksperckie, jak i współpracę z instytucjami odpowiedzialnymi za wdrażanie oraz nadzór nad nowymi regulacjami.

Odnosząc się zaś do kwestii skutków finansowych nowych rozwiązań, uprzejmie wyjaśniam, że wejście w życie nowych przepisów nie oznacza automatycznej podwyżki cen szkolnych obiadów. W przypadku stołówki prowadzonej przez szkołę/przedszkole wysokość opłat za posiłki ustala dyrektor placówki w porozumieniu z organem prowadzącym. Opłata ponoszona przez rodziców obejmuje wyłącznie koszt produktów wykorzystanych do przygotowania posiłku, tzw. „wsad do kotła”. Oznacza to, że ewentualna zmiana ceny obiadu będzie uzależniona od faktycznych kosztów zakupu produktów żywnościowych. W

przypadku wzrostu ceny posiłku, placówka powinna przedstawić rodzicom stosowne wyliczenie oraz wskazać przyczynę zmiany opłaty.

Należy również podkreślić, że projektowane przepisy nie nakładają obowiązku stosowania droższych produktów. Przeciwnie, rozporządzenie akcentuje znaczenie wykorzystywania produktów lokalnych i sezonowych, które często są bardziej dostępne cenowo, a jednocześnie sprzyjają realizacji celów zdrowotnych i edukacyjnych związanych z żywieniem dzieci i młodzieży.

W odniesieniu do zarzutu dotyczącego braku analogicznych rozwiązań w stołówkach administracji publicznej pragnę wyjaśnić, że Minister Zdrowia posiada ustawowe upoważnienie do określania wymagań dotyczących żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty. Przepisy te zostały opracowane z uwzględnieniem szczególnej odpowiedzialności państwa za tworzenie warunków sprzyjających prawidłowemu rozwojowi dzieci i młodzieży oraz kształtowaniu zdrowych nawyków żywieniowych od najmłodszych lat.

Jednocześnie należy zaznaczyć, że rozwiązania przyjęte w rozporządzeniu nie mają charakteru wyjątkowego ani eksperymentalnego. Wprowadzenie obowiązku podawania raz w tygodniu potrawy przygotowanej na bazie nasion roślin strączkowych lub innych roślinnych źródeł białka służy zwiększeniu różnorodności jadłospisów i zapoznawaniu dzieci z różnymi grupami produktów spożywczych. Jest to zgodne z zaleceniami ekspertów dotyczącymi prawidłowo zbilansowanej diety, w której uwzględnia się zarówno produkty pochodzenia zwierzęcego, jak i roślinnego.

Sytuacja osób dorosłych różni się od sytuacji dzieci i młodzieży objętych obowiązkiem przedszkolnym i szkolnym. Dorośli samodzielnie podejmują decyzje żywieniowe i mają możliwość wyboru sposobu żywienia zarówno w miejscu pracy, jak i poza nim. Natomiast w przypadku żywienia zbiorowego w szkołach państwo jest zobowiązane do określenia minimalnych standardów żywieniowych, które zapewnią dzieciom dostęp do prawidłowo zbilansowanych posiłków sprzyjających ich wzrostowi, rozwojowi i zdrowiu.

W związku z powyższym wprowadzenie wymagań żywieniowych w przedszkolach i szkołach wynika nie z przekonania o konieczności objęcia nimi w pierwszej kolejności dzieci zamiast dorosłych, lecz z zakresu obowiązującej delegacji ustawowej oraz szczególnej roli placówek oświatowych w kształtowaniu zdrowych nawyków żywieniowych młodego pokolenia.

Ministerstwo Zdrowia nie zamyka się na ewentualne modyfikacje przepisów. Jeśli praktyka rynkowa lub doświadczenia organów kontrolnych wykażą, że w obowiązujących regulacjach pojawiają się luki osłabiające ich zdrowotny cel, możliwe będzie rozważenie

odpowiedniej nowelizacji. Celem pozostaje skuteczna ochrona zdrowia dzieci i młodzieży, dlatego analiza funkcjonowania przepisów w praktyce oraz gotowość do ich udoskonalania stanowią naturalny element procesu regulacyjnego.

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