Ministerstwo Zdrowia

Departament
Zdrowia Publicznego

ZPN.055.13.2026.KM
Warszawa, 20 października 2026

[redacted]

Szanowna Pani,

w odpowiedzi na petycję z dnia 4 września 2026 r. w sprawie podjęcia konkretnych działań mających na celu poprawę sytuacji osób chorujących na celiakię w Polsce, Departament Zdrowia Publicznego uprzejmie dziękuję za przedstawienie swoich doświadczeń i postulatów.

Ministerstwo Zdrowia dostrzega, że celiakia jest chorobą przewlekłą, w przypadku której ścisłe i trwałe wyeliminowanie glutenu z diety stanowi podstawę leczenia. Stosowanie diety bezglutenowej nie jest zatem kwestią osobistych preferencji ani dobrowolnie wybranego sposobu żywienia. Wymaga ono stałej kontroli składu spożywanych produktów i posiłków, a także ograniczania ryzyka niezamierzonej obecności glutenu podczas ich przechowywania, przygotowywania i wydawania. Może się to wiązać z dodatkowymi obciążeniami organizacyjnymi i finansowymi, a także z trudnościami w korzystaniu z usług gastronomicznych poza domem.

W tym miejscu Departament pragnie wskazać, że kwestie refundacji regulują przepisy ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych. Postępowanie w sprawie objęcia refundacją produktu ma charakter wnioskowy. Oznacza to, że może zostać wszczęte po złożeniu przez uprawniony podmiot wniosku o objęcie refundacją i ustalenie urzędowej ceny zbytu produktu należącego do kategorii objętych ustawą.

Zgodnie z obwieszczeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2026 r. w sprawie wykazu refundowanych leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych na dzień 1 października 2026 r. ze środków publicznych nie są

telefon: +48 22 250 01 46
adres email: kancelaria@mz.gov.pl
www.gov.pl/zdrowie

ul. Miodowa 15
00-952 Warszawa

finansowane leki, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego ani wyroby medyczne we wskazaniu „celiakia". Wykaz nie obejmuje również produktów bezglutenowych.

Do chwili przygotowywania przedmiotowej odpowiedzi nie wpłynął wniosek podmiotu odpowiedzialnego o objęcie refundacją i ustalenie ceny zbytu netto produktu stosowanego w celiakii. Z uwagi na wnioskowy charakter postępowania refundacyjnego nie ma obecnie podstaw do wszczęcia takiego postępowania. Ewentualny wniosek, jeżeli zostanie złożony, będzie rozpatrywany zgodnie z przepisami ustawy o refundacji.

Należy jednocześnie zaznaczyć, że mechanizm określony w ustawie o refundacji dotyczy wskazanych w niej kategorii produktów. Nie stanowi on ogólnego systemu dopłat do standardowych artykułów spożywczych kupowanych w handlu detalicznym. Wprowadzenie szerszego systemu pomocy finansowej dla osób z celiakią, obejmującego zakupy żywności, wymagałoby odrębnej analizy oraz określenia podstaw prawnych, źródeł finansowania, kryteriów uprawniających do pomocy i sposobu jej udzielania.

Obowiązujące przepisy prawa żywnościowego nakładają na podmioty działające na rynku spożywczym odpowiedzialność za bezpieczeństwo oferowanej żywności oraz za rzetelność informacji przekazywanych konsumentom. Podmioty te są obowiązane przestrzegać wymagań higienicznych oraz wdrożyć, wykonywać i utrzymywać procedury oparte na zasadach HACCP. Procedury powinny obejmować identyfikację i kontrolowanie zagrożeń związanych między innymi z niezamierzoną obecnością substancji lub produktów powodujących alergie albo reakcje nietolerancji. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 wymienia zboża zawierające gluten oraz produkty pochodne jako substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji. W przypadku żywności nieopakowanej, w tym dań oferowanych w zakładach gastronomicznych, konsumentowi należy udostępnić między innymi wykaz składników z uwzględnieniem informacji o substancjach lub produktach powodujących alergie albo reakcje nietolerancji. Informacje te powinny być dostępne w miejscu sprzedaży.

Jednocześnie obowiązek przekazania informacji o składnikach i alergenach należy odróżnić od deklaracji, że posiłek jest „bezglutenowy". Sam brak składnika zawierającego gluten w recepturze nie oznacza jeszcze, że gotowy posiłek jest bezpieczny dla osoby z celiakią, jeżeli podczas jego przygotowania mogło dojść do niezamierzonej obecności glutenu. Zgodnie z rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 828/2014 określenie „bezglutenowy" może być stosowane wyłącznie wtedy, gdy zawartość glutenu w żywności sprzedawanej konsumentowi końcowemu nie przekracza 20 mg/kg. Jeżeli przedsiębiorca posługuje się takim określeniem, powinien zapewnić, aby deklaracja odpowiadała rzeczywistym właściwościom żywności, z uwzględnieniem całego procesu jej przygotowania. Konieczne

telefon: +48 22 250 01 46
adres email: kancelaria@mz.gov.pl
www.gov.pl/zdrowie

ul. Miodowa 15
00-952 Warszawa

jest zatem zastosowanie odpowiednich rozwiązań organizacyjnych i higienicznych, które pozwalają kontrolować ryzyko niezamierzonej obecności glutenu.

Organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej sprawują nadzór nad bezpieczeństwem żywności w zakładach produkcyjnych, obiektach gastronomicznych i zakładach żywienia zbiorowego, w tym w szkołach, przedszkolach, szpitalach, sanatoriach i domach pomocy społecznej. Nadzór obejmuje ocenę warunków przygotowywania żywności, procedur higienicznych, systemu HACCP, zarządzania alergenami oraz prawidłowości informacji przekazywanych konsumentom. W ramach urzędowej kontroli prowadzone są również badania żywności w kierunku zawartości glutenu, obejmujące między innymi produkty oznakowane jako bezglutenowe oraz potrawy serwowane w zakładach żywienia zbiorowego.

W ostatnich latach liczba zaplanowanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej do pobrania próbek w kierunku glutenu rocznie wynosiła około 400. Liczba ta stanowi minimum i może zostać zwiększona, między innymi w związku z kontrolami interwencyjnymi. W odpowiedzi na postulaty organizacji działających na rzecz chorych na celiakię, w planie uwzględniono także produkty wytwarzane z surowców naturalnie niezawierających glutenu, takich jak: ryż/mąka ryżowa, kasza/mąka gryczana, kasza/mąka kukurydziana, komosa ryżowa, kasza jaglana, a także mąka kokosowa, mąka kasztanowa, mąka sojowa. Wynika to z faktu, że osoby chore na celiakię często korzystają również z takich produktów, mimo że nie zawsze są one oznakowane jako bezglutenowe.

W przypadku podejrzenia naruszenia wymagań prawa żywnościowego konsument może przekazać zgłoszenie właściwemu państwowemu powiatowemu inspektorowi sanitarnemu, wskazując informacje pozwalające na zidentyfikowanie przedsiębiorcy, produktu lub posiłku oraz okoliczności zdarzenia.

Odnosząc się zaś do kwestii żywienia w szpitalach Departament uprzejmie informuje, że rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne wprowadzono rozwiązania systemowe dotyczące żywienia pacjentów hospitalizowanych. Szpitale są obowiązane zapewnić pacjentom wyżywienie odpowiednie do ich stanu zdrowia, z uwzględnieniem wzorcowych wymagań dotyczących diet opublikowanych na stronie internetowej Ministerstwa Zdrowia. W wymaganiach tych wyszczególniono dietę bezglutenową jako jedną z możliwych modyfikacji diet szpitalnych, wskazując produkty niedozwolone, ich zamienniki oraz wskazania do stosowania tej diety, obejmujące między innymi celiakię. Materiały te zostały opracowane przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy we współpracy z Instytutem Matki i Dziecka oraz Polskim Towarzystwem Żywienia Pozajelitowego, Dojelitowego i Metabolizmu.

Ponadto w listopadzie 2024 r. Ministerstwo Zdrowia przygotowało pismo do szpitali przypominające o obowiązku zapewnienia pacjentom wyżywienia odpowiedniego do ich stanu zdrowia, ze szczególnym uwzględnieniem bezpiecznej diety bezglutenowej dla pacjentów z celiakią. W piśmie podkreślono konieczność stosowania praktyk i procedur zapobiegających zanieczyszczeniu posiłków glutenem na etapie przechowywania, przygotowywania i wydawania, a także znaczenie odpowiedniego przeszkolenia personelu. Pismo zostało przekazane Prezesowi Narodowego Funduszu Zdrowia z prośbą o rozesłanie go do szpitali posiadających umowy z Funduszem.

Odnosząc się zaś do kwestii żywienia w jednostkach systemu oświaty, obecnie nie ma odrębnych, ogólnopolskich wytycznych, które w sposób kompleksowy regulowałyby zasady żywienia osób z celiakią w placówkach edukacyjnych. Podmioty prowadzące żywienie zbiorowe są jednak obowiązane przestrzegać ogólnych wymagań prawa żywnościowego dotyczących higieny, bezpieczeństwa żywności, zarządzania alergenami oraz przekazywania informacji konsumentom.

W organizacji bezpiecznego żywienia mogą być wykorzystywane materiały Głównego Inspektoratu Sanitarnego, w szczególności opracowanie „Wymagania dla żywności znakowanej jako „bezglutenowa" lub „o bardzo niskiej zawartości glutenu» – informacje dla konsumentów i obowiązki przedsiębiorcy" oraz przetłumaczony na język polski Kodeks postępowania w zakresie zarządzania alergenami pokarmowymi dla podmiotów działających na rynku spożywczym CXC 80-2020. Dokumenty te zawierają wskazówki odnoszące się między innymi do organizacji procesów, doboru dostawców, przechowywania żywności, zapobiegania zanieczyszczeniu krzyżowemu, szkolenia personelu oraz monitorowania zagrożeń.

Odnosząc się zaś do gastronomii oferowanej w transporcie publicznej, Departament informuje, że przepisy prawa żywnościowego nie nakładają na każdy zakład gastronomiczny ani na podmioty świadczące usługi gastronomiczne w transporcie publicznym obowiązku stałego oferowania posiłków bezglutenowych. Decyzje dotyczące kształtowania oferty handlowej pozostają w gestii poszczególnych przedsiębiorców. Przedsiębiorca, który zdecyduje się oferować posiłki jako bezglutenowe, jest jednak odpowiedzialny za ich bezpieczeństwo oraz zgodność deklaracji z rzeczywistymi właściwościami produktu. Musi również wdrożyć rozwiązania organizacyjne i higieniczne ograniczające ryzyko niezamierzonej obecności glutenu podczas przygotowywania, przechowywania, transportu i wydawania żywności.

Ministerstwo Zdrowia nie posiada kompetencji do ingerowania w decyzje handlowe przedsiębiorców gastronomicznych i zobowiązywania ich, poza przypadkami wynikającymi wprost z przepisów, do wprowadzenia do oferty określonego rodzaju posiłków.

telefon: +48 22 250 01 46
adres email: kancelaria@mz.gov.pl
www.gov.pl/zdrowie

ul. Miodowa 15
00-952 Warszawa

Właściwymi podmiotami w zakresie kształtowania oferty są przedsiębiorcy świadczący dane usługi. Natomiast kontrolę przestrzegania wymagań bezpieczeństwa żywności, warunków higienicznych, procedur opartych na zasadach HACCP oraz prawidłowości informacji przekazywanych konsumentom sprawują organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Niezależnie od powyższego Departament informuje, że w ramach Narodowego Programu Zdrowia realizowany jest projekt Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej, którego celem jest zwiększanie świadomości społeczeństwa w obszarze żywności i żywienia, w tym diety bezglutenowej będącej podstawą leczenia celiakii. Eksperci Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego upowszechniają wiedzę o konieczności ścisłego przestrzegania diety bezglutenowej oraz o zasadach jej prawidłowego komponowania. Udostępniono między innymi bezpłatny e-book „Dieta bezglutenowa w praktyce", referencyjne zalecenia żywieniowe, wykazy produktów zalecanych i przeciwwskazanych, przykładowy jadłospis oraz materiały dotyczące czytania etykiet i organizacji bezpiecznej kuchni. Warto także wspomnieć o działalności Centrum Dietetycznego Online, umożliwiającego bezpłatne konsultacje dietetyczne, w tym konsultacje dotyczące żywienia w celiakii. Prowadzone są ponadto warsztaty edukacyjno-kulinarne dla realizatorów żywienia zbiorowego w szkołach i przedszkolach. Ich uczestnicy mogą konsultować wątpliwości odnoszące się do diety bezglutenowej. Dla realizatorów żywienia zbiorowego w szkołach i przedszkolach funkcjonuje również skrzynka kontaktowa: zywieniezbiorowe_dzieci@pzh.gov.pl, umożliwiająca uzyskanie wsparcia ekspertów w zakresie zagadnień żywieniowych.

Departament zapewnia, że przedstawione przez Panią doświadczenia i postulaty są ważnym głosem w dyskusji o bezpieczeństwie i dostępności żywności dla osób, które ze względów zdrowotnych muszą stosować diety eliminacyjne. Podejmowane działania w zakresie standardów żywienia szpitalnego, nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, zarządzania alergenami oraz edukacji służą ograniczaniu ryzyka zdrowotnego i zwiększaniu wiedzy osób odpowiedzialnych za przygotowywanie i wydawanie posiłków.

Z wyrazami szacunku

Kuba Sękowski
Zastępca Dyrektora
/dokument podpisany elektronicznie/