

1399

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA¹⁾

z dnia 13 listopada 2008 r.

w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych oraz środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy²⁾

Na podstawie art. 44 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225 oraz z 2008 r. Nr 214, poz. 1346) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa:

- 1) wykaz grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych oraz środków spożywczych zawierających grzyby;
- 2) wykaz przetworów grzybowych dopuszczonych do obrotu oraz cechy dyskwalifikujące;
- 3) warunki skupu, przechowywania i sprzedaży grzybów oraz wymagania technologiczne i warunki przetwarzania;
- 4) wzory atestów na grzyby świeże i grzyby suszone;
- 5) warunki i tryb uzyskiwania uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy, w tym ramowe programy kursów specjalistycznych;
- 6) państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego właściwego do nadawania i pozbawiania uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy;
- 7) wzory świadectw klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy.

§ 2. 1. Wykaz grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych oraz środków spożywczych zawierających w swoim składzie grzyby określa załącznik nr 1 do rozporządzenia.

2. Wykaz przetworów grzybowych dopuszczonych do obrotu określa załącznik nr 2 do rozporządzenia.

§ 3. 1. Podmioty działające na rynku spożywczym, prowadzące działalność w zakresie skupu grzybów rosnących w warunkach naturalnych, zwane dalej „punktami skupu grzybów”, są obowiązane zatrudniać:

- 1) grzyboznawcę lub klasyfikatora grzybów — w celu dokonywania oceny grzybów świeżych i spełniania przez te grzyby wymagań określonych

w art. 42 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, zwanej dalej „ustawą”;

- 2) grzyboznawcę — w celu dokonywania oceny grzybów suszonych, pozyskiwanych z grzybów rosnących w warunkach naturalnych i spełniania przez te grzyby wymagań określonych w art. 42 ust. 3 ustawy.

2. Dopuszczenie do obrotu i przetwórstwa grzybów świeżych rosnących w warunkach naturalnych, przedstawionych do oceny, klasyfikator grzybów lub grzyboznawca potwierdza atestem na grzyby świeże.

3. Dopuszczenie do obrotu grzybów suszonych, uzyskanych z grzybów rosnących w warunkach naturalnych, grzyboznawca potwierdza atestem na grzyby suszone.

§ 4. Podmioty działające na rynku spożywczym, prowadzące działalność w zakresie przetwórstwa grzybów, zwane dalej „zakładami przetwórczymi”, są obowiązane zatrudniać grzyboznawcę. Grzyboznawca zatrudniony w zakładzie przetwórczym wykonuje czynności określone w § 3 oraz sprawuje nadzór nad procesem technologicznym przetwórstwa grzybów.

§ 5. 1. Grzyby świeże, rosnące w warunkach naturalnych, oraz grzyby suszone, pozyskiwane z grzybów rosnących w warunkach naturalnych, mogą być oferowane konsumentowi finalnemu:

- 1) wyłącznie w placówkach handlowych lub na targowiskach;
- 2) pod warunkiem uzyskania atestu na grzyby świeże lub atestu na grzyby suszone.

2. Grzyby suszone pozyskiwane z grzybów rosnących w warunkach naturalnych, przeznaczone bezpośrednio dla konsumenta finalnego, są wprowadzane do obrotu w opakowaniu.

3. Zakłady żywienia zbiorowego mogą używać do przygotowywania potraw grzybów, o których mowa w ust. 1, jeżeli grzyby te posiadają odpowiedni atest.

§ 6. 1. Wzór atestu na grzyby świeże określa załącznik nr 3 do rozporządzenia.

2. Wzór atestu na grzyby suszone określa załącznik nr 4 do rozporządzenia.

§ 7. 1. Dopuszcza się do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej grzyby uprawne i rosnące w warunkach naturalnych, świeże i suszone, oraz przetwory grzybowe niespełniające wymagań, o których mowa w § 2, lub nieposiadające odpowiedniego atestu, jeżeli zostały zebrane lub przetworzone z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi oraz:

- 1) wprowadzone do obrotu lub przetworzone w innym państwie członkowskim Unii Europejskiej lub w Turcji, zgodnie z prawem tego państwa, lub

¹⁾ Minister Zdrowia kieruje działem administracji rządowej — zdrowie, na podstawie § 1 ust. 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 listopada 2007 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Zdrowia (Dz. U. Nr 216, poz. 1607).

²⁾ Niniejsze rozporządzenie zostało notyfikowane Komisji Europejskiej w dniu 20 marca 2008 r. pod numerem 2008/0117/PL, zgodnie z § 4 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039 oraz z 2004 r. Nr 65, poz. 597), które wdraża dyrektywę 98/34/WE z dnia 22 czerwca 1998 r. ustanawiającą procedurę udzielania informacji w zakresie norm i przepisów technicznych (Dz. Urz. WE L 204 z 21.07.1998, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 20, str. 337).

2) wprowadzone do obrotu lub przetworzone w państwie członkowskim Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), będącym stroną umowy o Europejskim Obszarze Gospodarczym, zgodnie z prawem tego państwa

— pod warunkiem, że nie stanowią zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka.

2. W przypadku uzasadnionego podejrzenia, że grzyby lub przetwory grzybowe, o których mowa w ust. 1, mogą zagrażać życiu lub zdrowiu człowieka, właściwy organ urzędowej kontroli żywności żąda przedstawienia przez podmiot działający na rynku spożywczym informacji potwierdzających spełnianie równoważnych wymagań w zakresie jakości zdrowotnej, w tym dokumentów wydanych przez właściwe władze państwa pochodzenia.

§ 8. 1. Kursy specjalistyczne dla kandydatów na klasyfikatorów grzybów oraz na grzyboznawców mogą być prowadzone przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub inne podmioty w zakresie prowadzonej przez nie działalności gospodarczej.

2. Kursy, o których mowa w ust. 1, obejmują część teoretyczną i zajęcia praktyczne.

3. Ramowy program kursu specjalistycznego dla kandydatów na klasyfikatorów grzybów określa załącznik nr 5 do rozporządzenia.

4. Ramowy program kursu specjalistycznego dla kandydatów na grzyboznawców określa załącznik nr 6 do rozporządzenia.

§ 9. 1. Egzamin na klasyfikatora grzybów przeprowadza komisja egzaminacyjna w składzie: przewodniczący komisji i co najmniej dwóch członków komisji, powoływanych przez państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego.

2. Egzamin, o którym mowa w ust. 1, składa się z części praktycznej, obejmującej określenia przynależności gatunkowej grzybów, oraz z części teoretycznej, obejmującej test pisemny.

3. Z przebiegu egzaminu komisja egzaminacyjna sporządza protokół, który podpisuje przewodniczący i członkowie komisji; protokoły komisji przechowywane są łącznie z ewidencją, o której mowa w § 15.

§ 10. 1. Nadawanie uprawnienia klasyfikatora grzybów następuje w drodze decyzji państwowych wojewódzkich inspektorów sanitarnych, w formie świadectwa potwierdzającego uzyskanie uprawnienia klasyfikatora grzybów, którego wzór określa załącznik nr 7 do rozporządzenia.

2. Pozbawienie uprawnienia klasyfikatora grzybów, dokonywane przez państwowego powiatowego inspektora sanitarnego, który nadał to uprawnienie, może nastąpić w przypadku stwierdzenia przez organy urzędowej kontroli żywności nieprawidłowego wykonywania obowiązków, o których mowa w § 3 ust. 1 pkt 1 lub ust. 2, a w szczególności dokonywania nieprawidłowej oceny i wystawiania atestów na grzyby przedstawiane do oceny niespełniające wymagań określonych w art. 42 ust. 1 ustawy lub nieobjęte wykazem określonym w załączniku nr 1 do rozporządzenia, w trybie określonym w ust. 1.

§ 11. 1. Egzamin na grzyboznawcę przeprowadza komisja egzaminacyjna w składzie: przewodniczący komisji i co najmniej dwóch członków komisji, powoływanych przez Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu.

2. Egzamin, o którym mowa w ust. 1, składa się z części praktycznej, obejmującej określanie przynależności gatunkowej grzybów świeżych i suszonych, oraz z części teoretycznej, obejmującej test pisemny.

3. Z przebiegu egzaminu komisja egzaminacyjna sporządza protokół, który podpisuje przewodniczący i członkowie komisji; protokoły komisji przechowywane są łącznie z ewidencją, o której mowa w § 15.

§ 12. 1. Nadawanie uprawnień grzyboznawcy następuje w drodze decyzji Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu działającego z upoważnienia Głównego Inspektora Sanitarnego, w formie świadectwa potwierdzającego uzyskanie uprawnienia grzyboznawcy, którego wzór określa załącznik nr 8 do rozporządzenia.

2. Pozbawienie uprawnienia grzyboznawcy może nastąpić w przypadku stwierdzonego nieprawidłowego wykonywania obowiązków określonych w § 3 ust. 1 lub 3, a w szczególności dokonywania nieprawidłowej oceny i wystawiania atestów na grzyby przedstawiane do oceny niespełniające wymagań określonych w art. 42 ust. 1 lub ust. 2 ustawy lub nieobjęte wykazem określonym w załączniku nr 1 do rozporządzenia, w trybie określonym w ust. 1.

§ 13. Osoby niespełniające wymagań w zakresie wykształcenia, określonych w art. 43 ust. 1 pkt 2 lit. a i ust. 2 pkt 2 ustawy, mogą ubiegać się o uzyskanie uprawnień, o których mowa w § 10 i 12, jeżeli posiadają co najmniej pięcioletnie doświadczenie zawodowe przy skupie lub przetwórstwie grzybów oraz spełniają pozostałe wymagania określone w art. 43 ustawy.

§ 14. Warunki odbywania kursu specjalistycznego, o którym mowa w art. 43 ust. 1 pkt 2 lit. b i ust. 2 pkt 3 ustawy, i składania egzaminu, o którym mowa w art. 43 ust. 1 pkt 3 i ust. 2 pkt 4 ustawy, określa się w umowie zawartej z osobami ubiegającymi się o odpowiednie uprawnienia albo z pracodawcami tych osób.

§ 15. Ewidencję osób, które uzyskały uprawnienia klasyfikatora grzybów, prowadzą i przechowują stacje sanitarno-epidemiologiczne, w których uprawnienia te zostały nadane, a ewidencję osób, które uzyskały uprawnienie grzyboznawcy — Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poznaniu.

§ 16. Traci moc rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych albo artykułów spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. z 2003 r. Nr 21, poz. 178 oraz z 2004 r. Nr 84, poz. 793).

§ 17. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Zdrowia: *E. Kopacz*

Załączniki do rozporządzenia Ministra Zdrowia
z dnia 13 listopada 2008 r. (poz. 1399)

Załącznik nr 1

WYKAZ GRZYBÓW DOPUSZCZONYCH DO OBROTU LUB PRODUKCJI PRZETWORÓW GRZYBOWYCH
ORAZ ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH ZAWIERAJĄCYCH W SWOIM SKŁADZIE GRZYBY

- 1) borowik szlachetny (prawdziwek wszystkie odmiany) — *Boletus edulis* Bull ex Fr.;
- 2) koźlarz babka (wszystkie odmiany) — *Leccinum scabrum* (Bull) S. F. Gray.;
- 3) koźlarz grabowy — *Leccinum griseum* (Quel.) Sing.;
- 4) koźlarz czerwony (wszystkie odmiany) — *Leccinum aurantiacum* (Bull.) S. F. Gray.;
- 5) maślak pstry — *Suillus variegatus* (Swartz) O. Kuntze.;
- 6) maślak sitarz — *Suillus* (L. ex Fr.) *bovinus* O. Kuntze.;
- 7) maślak ziarnisty — *Suillus granulatus* (L.) O. Kuntze.;
- 8) maślak zwyczajny — *Suillus luteus* (L.) S. F. Gray.;
- 9) maślak żółty — *Suillus grevillei* (Klotzsch) Sing. Klotzsch.;
- 10) piaskowiec kasztanowaty — *Gyroporus castaneus* (Bull.) Quel.;
- 11) piaskowiec modrzak — *Gyroporus cyanescens* (Bull.) Quel.;
- 12) podgrzybek brunatny — *Xerocomus badius* (Fr.) Kuhn ex Gilb.;
- 13) podgrzybek zajęczek — *Xerocomus subtomentosus* (L.) Quel.;
- 14) podgrzybek złotawy — *Xerocomus chrysenteron* (Bull.) Quel.;
- 15) czubajka kania — *Macrolepiota procera* (Soop.) Sing.;
- 16) gąska zielonka — *Tricholoma flavovirens* (Pers.) Lund ex Nannf.;
- 17) kolczak obłączasty — *Hydnum repandum* L.;
- 18) lejkwiec dęty — *Craterellus cornucopioides* (L.) Pers.;
- 19) lejkówka wonna — *Clitocybe odora* (Bull.) Kummer.;
- 20) mleczaj rydz — *Lactarius deliciosus* Fr.;
- 21) mleczaj smaczny — *Lactarius volemus* Fr.;
- 22) opieńki — *Armillaria mellea sensu lato* (Vahl. in. Fl. Dan.) P. Karst., Syn. *Armillaria* (Fr.: Fr) Staude, Syn. *Armillaria mellea comple*, tylko młode owocniki.;
- 23) pieczarka dwuzarodnikowa — *Agaricus bisporus* (Lange) Sing. Imbach, z wyjątkiem zbyt młodych egzemplarzy ze stanu naturalnego, których blaszki jeszcze nie poróżowiły.;
- 24) pieczarka lśniąca — *Agaricus silvaticus* Schaeff., z wyjątkiem zbyt młodych egzemplarzy ze stanu naturalnego, których blaszki jeszcze nie poróżowiły.;
- 25) pieczarka ogrodowa — *Agaricus hortensis* (Cooke) Pil., z wyjątkiem zbyt młodych egzemplarzy ze stanu naturalnego, których blaszki jeszcze nie poróżowiły.;
- 26) pieczarka polna — *Agaricus campestris* (L.) Fr., z wyjątkiem zbyt młodych egzemplarzy ze stanu naturalnego, których blaszki jeszcze nie poróżowiły.;
- 27) pieczarka szlachetna — *Agaricus bitorquis* (Quel) Sacc., z wyjątkiem zbyt młodych egzemplarzy ze stanu naturalnego, których blaszki jeszcze nie poróżowiły.;
- 28) pieczarka zaroślowa — *Agaricus silvicola* (Vitt.) Sacc., z wyjątkiem zbyt młodych egzemplarzy ze stanu naturalnego, których blaszki jeszcze nie poróżowiły.;
- 29) pieprznik jadalny (kurka) — *Cantharellus cibarius* Fr.;
- 30) płachetka kołpakowa — *Rozites caperata* (Pers. ex Fr.) P. Karst.;
- 31) twardzioszek przydrożny — *Marasmius oreades* (Bolt.) Fr.;
- 32) bocznik ostrygowaty — *Pleurotus ostreatus* (Jacq.) Kummer.;
- 33) twardziak (Shii-take) — *Lentinus edodes* (Berck.) Singer, Syn. *Lentinula edodes* (Berk.), Pegler.;
- 34) łuskwiak nameko — *Pholiota nameko* (T. Ito) S. Ito et Imai Syn. *Collybia nameko* T. Ito *Pholiota multinosa* Kawam. *Kuehneromyces nameko* (t. Ito) S. Ito.;
- 35) łuszczak zmienny — *Kuehneromyces mutabilis* (Schaff.) Sing. Et Smith synonym: *Pholiota mutabilis* (Fr.) Kummer, pochodzący wyłącznie z uprawy.;
- 36) pochwiak pochwiasty — *Volvariella volvacea* (Bull. Ex Fr.) Sing. Syn. *Volvaria volvacea* (Bull.) Sacc.;
- 37) trufla letnia — *Tuber aestivum* Vitt.;
- 38) trufla zimowa — *Tuber brumale* Pico & Vitt.;
- 39) trufla czarnozarodnikowa — *Tuber melanosporum* Vitt.;
- 40) trzęsak morszczynowaty — *Tremella fuciformis* Berk.;
- 41) ucho bżowe — *Hirneola auricula-judae* (Bull. Ex St. Amans) Berk. Syn. *Auricularia auricula-judae* (Bull.) West. *Auricularia auricula* (L. ex Hooker) Underwood.;
- 42) uszak gęstowłosy, „grzyby mun” — *Auricularia polytricha* (Mont.) Sacc. Syn. *Hirneola polytricha* Mont.

WYKAZ PRZETWORÓW GRZYBOWYCH DOPUSZCZONYCH DO OBROTU

A. Półprodukty:

1. Grzyby blanszowane, stanowiące półprodukt nie-trwały, jeżeli:
 - 1) do ich sporządzenia użyto jednego z gatunków grzybów świeżych wymienionych w załączniku nr 1 do rozporządzenia;
 - 2) zostały zblanszowane i umieszczone w zalewie słono-kwaśnej o pH około 5 i do 10 % solanki;
 - 3) przy przechowywaniu i transporcie zachowana jest temperatura od 2 °C do 4 °C.
2. Grzyby mrożone, jeżeli:
 - 1) do ich sporządzenia użyto jednego z gatunków grzybów świeżych wymienionych w załączniku nr 1 do rozporządzenia oraz
 - 2) zostały poddane działaniu temperatury przynajmniej -30 °C.
3. Mieszanka kilku gatunków grzybów mrożonych, o których mowa w ust. 2, w postaci całych owocników lub krajanki, sporządzona poprzez ich zmieszanie.
4. Grzyby w solance, jeżeli:
 - 1) do ich sporządzenia użyto jednego z gatunków grzybów świeżych wymienionych w pkt 1—14, 16, 20—23, 27, 29, 30, 32—39, 41 i 42 załącznika nr 1 do rozporządzenia;
 - 2) zostały zblanszowane i utrwalone w solance o stężeniu nie mniejszym niż 20 % — grzyby leśne, pieczarki.
5. Grzyby suszone w postaci całych owocników, samych kapeluszy lub krajanki, płatków, grysiku lub mączki, sporządzone z kapeluszy łącznie z trzonami, których liczba nie może przekraczać liczby kapeluszy, jeżeli:
 - 1) do ich sporządzenia użyto jednego z gatunków grzybów świeżych wymienionych w załączniku nr 1 do rozporządzenia w pkt 1—23, 27, 29, 32, 33, 40—42 oraz
 - 2) nie zawierają więcej niż 12 % wody.
6. Grzyby suszone w postaci mączki wielogatunkowej, jeżeli przemiał każdego gatunku był prowadzony oddzielnie, a mieszanie nastąpiło bezpośrednio przed wprowadzeniem do obrotu.

B. Produkty:

1. Grzyby duszone w tłuszczu w postaci całych owocników lub krajanki, jeżeli:
 - 1) do ich sporządzenia użyto jednego z gatunków grzybów świeżych, mrożonych albo grzybów w solance lub blanszowanych lub mieszaniny gatunków grzybów świeżych wymienionych w załączniku nr 1 do rozporządzenia;
 - 2) zostały umieszczone w hermetycznych opakowaniach i poddane sterylizacji lub mrożeniu w temperaturze około -40 °C do -35 °C w opakowaniu szczelnym.
2. Ekstrakt grzybowy, stanowiący płynny wyciąg o zawartości suchej masy minimum 7 %, jeżeli:
 - 1) do jego sporządzenia użyto jednego z gatunków grzybów świeżych wymienionych w załączniku nr 1 do rozporządzenia lub grzybów mrożonych albo grzybów suszonych;
 - 2) został utrwalony termicznie.
3. Koncentrat grzybowy, stanowiący zagęszczony wyciąg o zawartości suchej masy minimum 24 %, jeżeli:
 - 1) do jego sporządzenia użyto jednego z gatunków grzybów świeżych wymienionych w załączniku nr 1 do rozporządzenia lub grzybów mrożonych albo grzybów suszonych oraz
 - 2) został utrwalony termicznie.
4. Grzyby kwaszone, jeżeli:
 - 1) produkt mało trwały:
 - a) do jego sporządzenia użyto jednego z gatunków grzybów świeżych wymienionych w załączniku nr 1 do rozporządzenia w pkt 1—14, 16, 17, 20—22, 29, 30 i 32 oraz
 - b) został poddany fermentacji mlekowej;
 - 2) produkt trwały:
— został poddany pasteryzacji.
5. Grzyby marynowane, jeżeli:
 - 1) do ich sporządzenia użyto jednego z gatunków grzybów świeżych, mrożonych albo grzybów w solance po odsoleniu lub blanszowanych, albo mieszaniny gatunków grzybów świeżych wymienionych w załączniku nr 1 do rozporządzenia;
 - 2) zostały zakwaszone kwasem octowym lub cytrynowym albo mieszaniną tych kwasów o stężeniu nie wyższym niż 1,5 % w przeliczeniu na kwas octowy do poziomu pH przynajmniej 5,4;
 - 3) zostały poddane pasteryzacji.
6. Grzyby sterylizowane, jeżeli:
 - 1) do ich sporządzenia użyto jednego z gatunków grzybów świeżych lub mrożonych albo mieszaniny gatunków grzybów świeżych wymienionych w załączniku nr 1 do rozporządzenia, albo grzybów w solance po odsoleniu lub grzybów blanszowanych;
 - 2) zostały umieszczone w hermetycznych opakowaniach i poddane działaniu temperatury 120 °C—122 °C.
7. Inne przetwory grzybowe, jeżeli do ich sporządzenia użyto jednego z gatunków grzybów świeżych lub mieszaniny gatunków grzybów wymienionych w załączniku nr 1 do rozporządzenia lub półproduktów.
8. Mieszanka mrożona gatunków grzybów wymienionych w załączniku nr 1 do rozporządzenia, w postaci całych owocników lub krajanki.
9. Mieszanka, o której mowa w ust. 8, może zawierać również warzywa.

WZÓR

....., dnia

.....

.....

.....

(imię i nazwisko lub nazwa (firma)
i adres podmiotu prowadzącego działalność
w zakresie przetwórstwa lub skupu grzybów)

ATEST NA GRZYBY ŚWIEŻE Nr

Na podstawie § 6 ust. 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2008 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych oraz środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. Nr 218, poz. 1399) w wyniku oceny przeprowadzonej w dniu o godz. stwierdzam, że grzyby świeże z gatunku pochodzące z okolic w ilości kg (słownie) pod względem zgodności gatunkowej i cech organoleptycznych nie budzą zastrzeżeń i nadają się do obrotu i przetwórstwa.

Atest obejmuje partię badaną, której maksymalny okres przechowywania wynosi 48 godzin w temperaturze do 10 °C.

.....
(pieczętka i podpis grzyboznawcy/klasyfikatora grzybów)

Załącznik nr 4

WZÓR

....., dnia

.....

.....

.....
(imię i nazwisko lub nazwa (firma)
i adres podmiotu prowadzącego działalność
w zakresie przetwórstwa lub skupu grzybów)

ATEST NA GRZYBY SUSZONE Nr

Na podstawie § 6 ust. 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2008 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych oraz środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. Nr 218, poz. 1399) w wyniku oceny przeprowadzonej w dniu stwierdzam, że dostarczone do oceny grzyby suszone: w ilości dag/kg (słownie:)

z gatunku

w postaci całych owocników, kapeluszy, krajanki^{*)},

w opakowaniu zbiorczym/jednostkowym^{*)},

bez domieszki innych gatunków grzybów,

bez zapleśnień, zaczerwienia wtórnego i rozkruszka,

zawartość wody,

pod względem przynależności gatunkowej, cech organoleptycznych i oceny sanitarnej nie budzą zastrzeżeń i nadają się do obrotu.

Grzyby przeznaczone do sprzedaży konsumentowi finalnemu muszą być umieszczone w opakowaniach jednostkowych i oznakowane następującymi informacjami: gatunek grzybów, nr atestu, rok zbioru.

Atest obejmuje partię badaną.

.....
(podpis i pieczętka grzyboznawcy)

*) Właściwe podkreślić.

RAMOWY PROGRAM KURSU SPECJALISTYCZNEGO
DLA KANDYDATÓW NA KLASYFIKATORÓW GRZYBÓW

Program

1. Podstawowe wiadomości o grzybach kapeluszowych:
 - 1) środowisko oraz warunki rozwoju grzybów;
 - 2) rola grzybów w świecie roślinnym i zwierzęcym;
 - 3) sezonowość owocowania grzybów;
 - 4) budowa owocnika grzyba kapeluszowego, cechy makro- i mikroskopowe, cechy organoleptyczne;
 - 5) podstawy podziału systematycznego grzybów.
 2. Charakterystyka dopuszczonych do obrotu grzybów uprawnych i rosnących w warunkach naturalnych — zgodnie z obowiązującymi przepisami.
 3. Grzyby jadalne niedopuszczone do obrotu — przyczyny ich niedopuszczenia.
 4. Grzyby trujące i zatrucia grzybami:
 - 1) omówienie gatunków grzybów będących najczęstszą przyczyną zatruczeń oraz podobnych do nich gatunków jadalnych;
 - 2) podział zatruczeń ze względu na zasady działania toksyn.
 5. Grzyby podlegające ochronie prawnej.
 6. Podstawy prawne dotyczące sprawowania nadzoru przez organy urzędowej kontroli żywności:
 - 1) ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia wraz z aktami wykonawczymi;
 - 2) ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
 - 3) przepisy dotyczące opakowań jednostkowych.
 7. Polskie normy dotyczące grzybów świeżych.
 8. Ocena grzybów świeżych:
 - 1) cechy dyskwalifikujące;
 - 2) klasa jakości;
 - 3) warunki przechowywania i transportu.
 9. Wymagania sanitarne dotyczące punktów skupu grzybów.
 10. Sprawowanie nadzoru sanitarnego nad:
 - 1) targowiskową sprzedażą rosnących w warunkach naturalnych grzybów świeżych i przetworów grzybowych;
 - 2) grzybami i przetworami grzybowymi znajdującymi się w obrocie;
 - 3) grzybami w zakładach żywienia zbiorowego.
 11. Ćwiczenia — wystawianie atestów na grzyby świeże przeznaczone do:
 - 1) przetwórstwa;
 - 2) obrotu.
 12. Seminarium — powtórzenie materiału z zakresu, o którym mowa w pkt 1—10.
- Czas trwania kursu — godzin.

Załącznik nr 6

RAMOWY PROGRAM KURSU SPECJALISTYCZNEGO DLA KANDYDATÓW NA GRZYBOZNAWCÓW

- Program
1. Podstawowe wiadomości o grzybach kapeluszowych:
 - 1) środowisko oraz warunki rozwoju grzybów;
 - 2) rola grzybów w świecie roślinnym i zwierzęcym;
 - 3) sezonowość owocowania grzybów.
 2. Warunki zbioru ze stanu naturalnego.
 3. Budowa grzybów kapeluszowych.
 4. Podstawy podziału systematycznego grzybów.
 5. Zbiór i oznaczenia zebranych gatunków rosnących w warunkach naturalnych.
 6. Omówienie grzybów dopuszczonych do obrotu — uprawnych i rosnących w warunkach naturalnych.
 7. Ćwiczenia:
 - 1) zbiór i oznaczanie zebranych gatunków grzybów świeżych rosnących w warunkach naturalnych w terenie;
 - 2) posługiwanie się kluczami i atlasami.
 8. Grzyby podlegające ochronie prawnej.
 9. Skład chemiczny grzybów.
 10. Wartości odżywcze i przyswajalność przez organizm ludzki grzybów.
 11. Uprawa grzybów — metody, trendy.
 12. Produkcja pieczarki blanszowanej, mrożonej, marynowanej.
 13. Produkcja podłoża do uprawy pieczarki.
 14. Skażenia promieniotwórcze grzybów.
 15. Podstawowe wiadomości z zakresu mikrobiologii i zanieczyszczeń chemicznych żywności, higieny produkcji i wymagań mikrobiologicznych dla grzybów i przetworów grzybowych.
 16. Obowiązujące przepisy prawne krajowe dotyczące:
 - 1) rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2008 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych oraz środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. Nr 218, poz. 1399);
 - 2) dozwolonych substancji dodatkowych, które mogą być stosowane do produkcji żywności;
 - 3) maksymalnych poziomów zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych, które mogą znajdować się w żywności;
 - 4) rozporządzenia Ministra Środowiska z dnia 9 lipca 2004 r. w sprawie gatunków dziko występujących grzybów objętych ochroną (Dz. U. Nr 168, poz. 1765).
 17. Omówienie przetwórstwa grzybów:
 - 1) półprodukty: grzyby solone, grzyby blanszowane;
 - 2) półprodukty gotowe: grzyby suszone, grzyby marynowane, grzyby sterylizowane;
 - 3) produkty zawierające w swoim składzie grzyby.
 18. Zajęcia praktyczne — zwiedzanie zakładu przetwórstwa grzybów.
 19. Przetwórstwo grzybów rosnących w warunkach naturalnych.
 20. Ćwiczenia:
 - 1) określanie przynależności gatunkowej grzybów świeżych na podstawie zarodników — analiza mikroskopowa;
 - 2) określanie przynależności gatunkowej rosnących w warunkach naturalnych grzybów suszonych;
 - 3) identyfikacja i segregacja grzybów suszonych;
 - 4) wystawianie atestów na grzyby świeże i suszone.
 21. Wymagania sanitarne dotyczące punktów skupu grzybów.
 22. Zasady nadzoru organów urzędowej kontroli żywności nad sprzedażą grzybów świeżych, suszonych i przetworów grzybowych na targowiskach i w obrocie.
 23. Zatrucia grzybami na tle zatruc pokarmowych w kraju. Epidemiologia zatruc grzybami — podział zatruc ze względu na mechanizm działania toksyn:
 - 1) zatrucia cytotropowe;
 - 2) zatrucia neurotropowe;
 - 3) zatrucia gastryczne;
 - 4) zatrucia nieswoiste.
 24. Identyfikacja i segregacja grzybów suszonych.
 25. Podstawy prawne dotyczące sprawowania nadzoru przez organy urzędowej kontroli żywności:
 - 1) ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia wraz z aktami wykonawczymi;
 - 2) ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
 26. Powtórzenie materiału kursu.
 27. Projekcja filmu, np. „Zatrucia grzybami”.
- Czas trwania kursu — godzin.

WZÓR

ŚWIADECTWO KLASYFIKATORA GRZYBÓW Nr

**Wojewódzka Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna**

w

Stwierdzam, że

Pan/Pani

imię ojca

urodzony(a)

PESEL

NIP

po zdaniu w dniu z wynikiem pozytywnym egzaminu uzyskał(a) uprawnienie

klasyfikatora grzybów.

Podstawa prawna: § 10 ust. 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2008 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych oraz środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. Nr 218, poz. 1399).

Uprawnienie podlega uchyleniu na podstawie § 10 ust. 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2008 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych oraz środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. Nr 218, poz. 1399).

.....
(podpis i pieczęć państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego)

.....
(pieczęć okrągła państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego)

....., dnia

WZÓR

ŚWIADECTWO GRZYBOZNAWCY Nr

**Państwowy Wojewódzki
Inspektor Sanitarny w Poznaniu**

Stwierdzam, że

Pan/Pani

imię ojca

urodzony(a) w

PESEL

NIP

po zdaniu w dniu z wynikiem pozytywnym egzaminu uzyskał(a)

uprawnienie grzyboznawcy.

Podstawa prawna: § 12 ust. 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2008 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych oraz środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. Nr 218, poz. 1399).

Uprawnienie podlega uchyleniu na podstawie § 12 ust. 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2008 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych oraz środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. Nr 218, poz. 1399).

.....
(podpis i pieczęć państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego)

.....
(pieczęć okrągła państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego)

....., dnia