

**ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA ZDROWIA¹⁾**

z dnia 2006 r.

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

Na podstawie art. 44 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225) 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.

Przepisów rozporządzenia nie stosuje się do wprowadzanych do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej grzybów uprawnych i rosnących w warunkach naturalnych, świeżych i suszonych, oraz przetworów grzybowych znajdujących się w obrocie na terytorium któregośkolwiek z państw członkowskich Unii Europejskiej.

§ 3.

Grzyby dopuszczone do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych oraz środków spożywczych zawierających grzyby, świeże lub suszone, obejmują:

- 1) grzyby uprawne;
- 2) grzyby rosnące w warunkach naturalnych.

§ 4.

1. Wykaz grzybów, o których mowa w § 3, określa [załącznik nr 1](#) do rozporządzenia.
2. Wykaz przetworów grzybowych dopuszczonych do obrotu określa [załącznik nr 2](#) do rozporządzenia.

§ 5.

Grzyby świeże i przetwory grzybowe dopuszczone do obrotu lub do produkcji środków spożywczych zawierających w swoim składzie grzyby muszą spełniać wymagania określone w przepisach dotyczących:

- 1) maksymalnych dopuszczalnych poziomów zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych określonych w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 466/2001 z dnia 8 marca 2001 r. ustalającym najwyższe dopuszczalne poziomy dla niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. Urz. WE L 77 z 16.03.2001, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, Rozdz. 15, t. 6, str. 64)²⁾;
- 2) najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości zanieczyszczeń chemicznych, biologicznych, leków lub innych środków farmaceutycznych, a także skażeń promieniotwórczych w ilościach przekraczających najwyższe dopuszczalne poziomy określone przepisami wydanymi na podstawie art. 87 pkt 3 ustawy z dnia 29 listopada 2000 r. Prawo

atomowe (Dz. U. z 2004 r. Nr 161, poz. 1689, z późn. zm.³⁾).

§ 6.

1. Dopuszczenie do obrotu i przetwórstwa grzybów świeżych rosnących w warunkach naturalnych, przedstawionych do oceny, klasyfikator grzybów lub grzyboznawca potwierdza atestem na grzyby świeże, wydanym według wzoru stanowiącego [załącznik nr 3](#) do rozporządzenia, z zastrzeżeniem wymagań określonych w art. 42 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
2. Dopuszczenie do obrotu rosnących w warunkach naturalnych grzybów suszonych grzyboznawca potwierdza atestem na grzyby suszone, wydanym według wzoru stanowiącego [załącznik nr 4](#) do rozporządzenia, z zastrzeżeniem wymagań określonych w art. 42 ust. 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

§ 7.

Podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące działalność gospodarczą w zakresie przetwórstwa grzybów, zwane dalej „zakładami przetwórczymi”, obowiązane są:

- 1) posiadać odpowiednie do zamierzonego profilu produkcji wyposażenie techniczne;
- 2) zatrudniać osoby posiadające uprawnienia grzyboznawcy przy następujących pracach:
 - a) dokonywaniu oceny grzybów świeżych i suszonych przeznaczonych do produkcji przetworów grzybowych i środków spożywczych zawierających w swoim składzie grzyby oraz przetworów grzybowych, w zakresie, o którym mowa w § 6,
 - b) nadzorze nad procesem technologicznym przetwórstwa grzybów,
 - c) wydawaniu atestów na rosące w warunkach naturalnych grzyby suszone i grzyby świeże.

§ 8.

1. Podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące działalność gospodarczą w zakresie skupu grzybów świeżych rosnących w warunkach naturalnych, zwane dalej „punktami skupu grzybów”, obowiązane są spełniać w szczególności następujące wymagania w zakresie warunków sanitarnych i wyposażenia:

- 1) prowadzić skup grzybów w wydzielonym do tego celu pomieszczeniu, które jest czyste, przewiewne i bez obcych zapachów oraz zabezpieczone przed dostępem insektów i gryzoni, o ścianach białkowanych lub pomalowanych jasnymi kolorami;
- 2) podłoga pomieszczenia musi być równa i utwardzona, łatwo zmywalna, umożliwiającą utrzymanie higieny;
- 3) punkt skupu jest wyposażony w szczególności w:
 - a) wagi i skrzynki - utrzymywane we właściwym stanie technicznym i sanitarnym,
 - b) pojemniki na odpady zabezpieczone przed dostępem insektów i gryzoni,
 - c) sprzęt do utrzymania higieny osobistej - zbiornik z wodą do picia, mydło, ręcznik,
 - d) sprzęt do utrzymania czystości pomieszczenia.

2. Punkty skupu grzybów oraz przedsiębiorcy prowadzący targowiska są obowiązani zatrudniać osoby posiadające uprawnienia klasyfikatora grzybów przy dokonywaniu oceny grzybów świeżych rosnących w warunkach naturalnych oraz wydawania atestów, o których mowa w § 6 ust. 1.

§ 9.

Skup grzybów suszonych jest prowadzony przez zakłady przetwórcze. Punkty skupu grzybów mogą skupować grzyby suszone, jeżeli zatrudniają grzyboznawcę.

§ 10.

1. Grzyby świeże rosnące w warunkach naturalnych wolno sprzedawać w placówkach handlowych, w tym na targowiskach pod warunkiem:

- 1) uzyskania atestu, o którym mowa w § 6 ust. 1;
- 2) umieszczenia w miejscu sprzedaży informacji o gatunku grzybów oraz nazwiska i adresu sprzedawcy.

2. Dopuszcza się do sprzedaży w placówkach handlowych lub na targowiskach rosące w

warunkach naturalnych grzyby suszone, które uzyskały atest, o którym mowa w § 6 ust. 2, w opakowaniach oznakowanych w sposób określony w przepisach wydanych na podstawie art. 49 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

3. Zakłady żywienia zbiorowego nie mogą używać do przygotowania potraw rosnących w warunkach naturalnych grzybów suszonych lub grzybów świeżych, jeżeli grzyby te nie posiadają atestu, o którym mowa w § 6 ust. 1 lub 2.

§ 11.

Grzyby świeże z punktów skupu oraz przetwory grzybowe i środki spożywcze zawierające w swoim składzie grzyby mogą być przewożone środkami transportu spełniającymi wymagania sanitarne, określone w przepisach rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str.1).

§ 12.

Grzyby uprawne i rosące w warunkach naturalnych, świeże i suszone, oraz przetwory grzybowe pochodzące z państw niebędących członkami Unii Europejskiej, objęte wykazami określonymi w załącznikach nr 1 i nr 2 do rozporządzenia, wprowadzane na obszar celny Wspólnoty Europejskiej muszą spełniać wymagania określone w § 5 i §6 oraz w art. 42 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

§ 13.

Nadawanie i pozbawianie uprawnień klasyfikatora grzybów następuje, w drodze decyzji, państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego.

§ 14.

Nadawanie i pozbawianie uprawnień grzyboznawcy następuje, w drodze decyzji Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu działającego z upoważnienia Głównego Inspektora Sanitarnego.

§ 15.

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.

§ 16.

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 § 20.

4. Osoba, która zdała egzamin, otrzymuje świadectwo potwierdzające uzyskanie uprawnień klasyfikatora grzybów, którego wzór określa [załącznik nr 7](#) do rozporządzenia.

§ 17.

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 określenia 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 § 20.

4. Osoba, która zdała egzamin, otrzymuje świadectwo potwierdzające uzyskanie uprawnienia grzyboznawcy, którego wzór określa [załącznik nr 8](#) do rozporządzenia.

§ 18.

Główny Inspektor Sanitarny może wyrazić zgodę na uzyskanie uprawnień, o których mowa w § 13 i 14, przez osoby niespełniające wymagań w zakresie wykształcenia określonych w art. 43 ust. 1 pkt 2 i ust. 2 pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, jeżeli osoby te posiadają co najmniej pięcioletnie doświadczenie zawodowe przy skupie lub przetwórstwie grzybów i przetworów grzybowych.

§ 19.

Warunki odbywania kursu specjalistycznego, o którym mowa w art. 43 ust. 1 pkt 2 lit. b i ust. 2 pkt 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, i składania egzaminu, o którym mowa w art. 43 ust. 1 pkt 3 i ust. 2 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, określa się w umowie zawartej z osobami ubiegającymi się o odpowiednie uprawnienia albo z pracodawcami tych osób.

§ 20.

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.

§ 21.

Uprawnienia klasyfikatora grzybów lub grzyboznawcy uzyskane na podstawie przepisów dotychczasowych zachowują ważność.

§ 22.

W sprawach dotyczących wniosków obywateli innych państw członkowskich Unii Europejskiej ubiegających się o uznanie uprawnień klasyfikatora grzybów lub grzyboznawcy mają zastosowanie przepisy art. 9 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 10 maja 2002 r. o zasadach uznawania nabytych w państwach członkowskich Unii Europejskiej kwalifikacji do podejmowania lub wykonywania niektórych działalności (Dz. U. Nr 71, poz. 655, z 2003 r. Nr 190, poz. 1864 oraz z 2004 r. Nr 96, poz. 959).

§ 23.

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).

§ 24.

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

Minister Zdrowia

**W porozumieniu:
Minister Środowiska**

¹⁾Minister Zdrowia kieruje działem administracji rządowej – zdrowie, na podstawie § 1 ust. 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 lipca 2006 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Zdrowia (Dz. U. Nr 131, poz. 924).

²⁾Zmiany wymienionego rozporządzenia zostały ogłoszone w Dz. Urz. WE L 321 z 6.12.2001, str. 1 – w odniesieniu do dioksyn i polichlorowanych bifenyli; Dz. Urz. WE L 37 z 07.02.2002, str. 4, Dz. Urz. WE L 41 z 13.02.2002, str. 12 – w odniesieniu do aflatoksyn; Dz. Urz. WE L 75 z 16.03.2002, str. 18 – w odniesieniu do ochratoksyny A; Dz. Urz. WE L 86 z 03.04.2002, str. 5 – w odniesieniu do azotanów; Dz. Urz. UE L 203 z 12.08.2003, str. 1 – w odniesieniu do patuliny; Dz. Urz. UE L 326 z 13.12.2003, str. 12 – w odniesieniu do aflatoksyn; Dz. Urz. UE L 42 z 13.02.2004, str. 3 – w odniesieniu do cyny nieorganicznej w żywności; Dz. Urz. UE L 74 z 12.03.2004, str. 11 – w odniesieniu do patuliny; Dz. Urz. UE L 104 z 08.04.2004, str. 48 – w odniesieniu do zawartości azotanów w odżywkach dla niemowląt i małych dzieci; Dz. Urz. UE L 106 z 15.04.2004, str. 3 – w zakresie aflatoksyn i ochratoksyny A w żywności dla niemowląt i małych dzieci; Dz. Urz. UE L 16 z 20.01.2005, str. 43 – w odniesieniu do metali ciężkich; Dz. Urz. UE L 34 z 8.02.2005, str. 3 – w odniesieniu do wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (benzo [a] pirenu); Dz. Urz. UE L 143 z 7.06.2005, str. 3 – w odniesieniu do toksyn Fusarium.

³⁾Zmiany wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2004 r. Nr 173, poz. 1808 i Nr 70, poz. 632, z 2005 r. Nr 163, poz. 1362 oraz z 2006 r. Nr 52, poz. 378, Nr 104, poz. 708 i Nr 133, poz. 935.

Uzasadnienie

Projekt rozporządzenia jest wykonaniem upoważnienia zawartego art. 44 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225).

Regulacja objęta projektem rozporządzenia stanowi specyfikę polską i jej zakres dotyczący grzybów nie znajduje wprost odpowiednika w regulacjach obowiązujących w Unii Europejskiej. Postanowienia projektu uwzględniają przepisy obowiązującego od dnia 1 stycznia 2006 r. rozporządzenia 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) dotyczące wymagań higieniczno-sanitarnych w produkcji i w obrocie żywnością oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 1863/2004 z dnia 26 października 2004 r. ustanawiającego normę handlową dla pieczarek hodowlanych (Dz. Urz. UE L 325 z dnia 28.10.2004, str. 23).

W projekcie rozporządzenia (załącznik nr 1) z wykazu grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybów albo środków spożywczych zawierających w swoim składzie grzyby wykreślony został dwupierścieniak cesarski – *Catathelasma imperiale* (Fr.) Sing ponieważ grzyb ten został objęty przez Ministra Środowiska w rozporządzeniu z dnia 9 lipca 2004 r. w sprawie gatunków dziko występujących objętych ochroną (Dz. U. Nr 168, poz. 1765) ochroną gatunkową ścisłą ze względu na rzadkość jego występowania.

Ponadto w rozporządzeniu do nadawania i pozbawiania uprawnień grzyboznawcy upoważniony został Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Poznaniu. Organ ten pełni tę funkcję od wielu lat ze względu na największą w tym zakresie wiedzę merytoryczną.

Niniejsze rozporządzenie zastąpi 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).

Projektowane rozporządzenie nie podlega procedurze notyfikacji w rozumieniu przepisów 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, z późn. zm.).

Projektowane rozporządzenie nie spowoduje skutków finansowych dla budżetu państwa.

Projekt rozporządzenia jest zgodny z prawem UE.

Ocena Skutków Regulacji

projektu rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych oraz środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy

1. Podmioty, na które oddziałują projektowane regulacje

Projektowane rozporządzenie obejmuje zakresem regulacji producentów żywności i podmioty wprowadzające do obrotu grzyby i przetwory grzybowe oraz inne środki spożywcze zawierające w swoim składzie grzyby oraz konsumentów.

2. Wyniki przeprowadzonych konsultacji

W ramach konsultacji projekt zostanie przekazany związkom i zrzeszeniom przedsiębiorców branży spożywczej zajmujących się produkcją i obrotem żywnością, w tym Radzie Gospodarki Żywnościowej oraz organizacjom konsumentów – Radzie Krajowej Federacji Konsumentów, Stowarzyszeniu Konsumentów Polskich i Stowarzyszeniu Ochrony Zdrowia Konsumentów. Wyniki konsultacji zostaną omówione w niniejszej ocenie po ich zakończeniu.

Projekt zostanie również opublikowany na stronach Biuletynu Informacji Publicznej Ministerstwa Zdrowia.

3. Wpływ regulacji na sektor finansów publicznych, w tym budżet państwa i budżety jednostek samorządu terytorialnego

Projektowane regulacje nie będą miały wpływu na budżet państwa i budżety jednostek samorządu terytorialnego.

4. Wpływ regulacji na rynek pracy

Regulacje zaproponowane w projekcie rozporządzenia nie będą miały wpływu na rynek pracy.

5. Wpływ regulacji na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość

Projektowane regulacje nie będą miały wpływu na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość.

6. Wpływ regulacji na sytuację i rozwój regionalny

Regulacje zaproponowane w projekcie rozporządzenia nie będą miały wpływu na sytuację i rozwój regionalny.

7. Wpływ regulacji na zdrowie ludzi

Projektowane regulacje przyczynią się do poprawy bezpieczeństwa żywności obejmującej grzyby i przetwory grzybowe. Tym samym projektowane regulacje pozytywnie wpłyną na stan zdrowia społeczeństwa.