

**ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA ZDROWIA¹⁾**

z dnia 2010 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, z późn. zm.²⁾) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa:

- 1) wykaz grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych oraz środków spożywczych zawierających grzyby;
- 2) szczegółowe wymagania dotyczące oznakowania grzybów oraz przetworów grzybowych;
- 3) wykaz i rodzaje przetworów grzybowych dopuszczonych do obrotu oraz wymagania, jakie muszą spełniać te przetwory;
- 4) warunki skupu i sprzedaży grzybów;
- 5) wzory atestów na grzyby świeże i grzyby suszone;
- 6) warunki i tryb uzyskiwania uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy, w tym ramowe programy kursów specjalistycznych;

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⁾ Zmiany wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2008 r. Nr 214, poz. 1346, Nr 223, poz. 1463 i Nr 234, poz. 1570, z 2009 r. Nr 98, poz. 817 oraz z 2010 r. Nr 21, poz. 105 i Nr 60, poz. 372.

- 7) państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego właściwego do nadawania i pozbawiania uprawnień, o których mowa w pkt 6;
- 8) wzory świadectw klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy.

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

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

§ 3. 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.

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

§ 8. 1. Nazwa „grzyby” może być stosowana w przetworach grzybowych zawierających wyłącznie grzyby i wodę, z dodatkiem soli (NaCl) lub bez soli albo ocet, skrzystalizowany kwas cytrynowy, przyprawy, aromaty, kwas askorbinowy.

2. Nazwa może być uzupełniana określeniem:

1) „naturalne”, jeżeli zalewa, w której znajdują się grzyby składa się wyłącznie z wody i soli;

2) „duszone” lub „w sosie własnym” - dla przetworów grzybowych zawierających grzyby i sos własny powstający przy gotowaniu grzybów z ewentualnym dodatkiem soli, kwasów, o których mowa w ust. 1, przypraw i aromatów.

3. Przetwory grzybowe, inne niż określone w ust. 2, powstające przy pomocy innych procesów technologicznych lub obróbki kulinarnej innej niż duszenie, muszą posiadać w oznakowaniu informację o tych procesach lub obróbce, zastosowanych przy przygotowywaniu danego przetworu grzybowego.

§ 9. 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.

§ 10. 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.

§ 11. 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 § 16.

§ 12. 1. Nadanie uprawnień klasyfikatora grzybów następuje w drodze decyzji administracyjnej państwowych wojewódzkich inspektorów sanitarnych, potwierdzonych świadectwem klasyfikatora grzybów, którego wzór określa załącznik nr 7 do rozporządzenia.

2. Pozbawienie uprawnień klasyfikatora grzybów, dokonywane przez państwowego wojewódzkiego 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.

§ 13. 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 § 16.

§ 14. 1. Nadanie uprawnień grzyboznawcy następuje w drodze decyzji administracyjnej Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu działającego z upoważnienia Głównego Inspektora Sanitarnego, potwierdzonych świadectwem grzyboznawcy, którego wzór określa załącznik nr 8 do rozporządzenia.

2. Pozbawienie uprawnień grzyboznawcy, dokonywane przez Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu, 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.

§ 15. 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 § 12 i 14, jeżeli posiadają co najmniej pięcioletnie doświadczenie zawodowe przy skupie lub przetwórstwie grzybów oraz spełnią pozostałe wymogi określone w art. 43 ustawy.

§ 16. 1. 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.

2. Ewidencja osób, o której mowa w ust. 1, prowadzona jest zgodnie z przepisami o ochronie danych osobowych.

§ 17. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.³⁾

Minister Zdrowia

W porozumieniu:

Minister Środowiska

³⁾ Niniejsze rozporządzenie było poprzedzone rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2008 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych albo środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. z 2008 r. Nr 218, poz. 1399), które na podstawie art. 9 ustawy z dnia 8 stycznia 2010 r. o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. Nr 21, poz. 105), utraci moc z dniem wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

Projekt wstępny

NACZELNIK
Wydziału Inspekcji Sanitarnej
Prawa Żywnościowej

Katarzyna Poskocym

Główny Inspektor Sanitarny
z Urzędu Prezesa Rady Ministrów
Zastępca Głównego Inspektora Sanitarnego

ZASTĘPCA DYREKTORA
Departamentu Prawnego

Alina Bulżyszewska-Makulska

Załączniki do
rozporządzenia
Ministra Zdrowia z
dnia2010 r.
(poz....)

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 zajączek - *Xerocomus subtomentosus (L.) Quel.*;
- 14) podgrzybek złotawy - *Xerocomus chrysenteron (Bull.) Quel.*;
- 15) czubajka kania - *Macrolepiota procera (Soop.) Sing.*;
- 16) gaśka zielonka - *Tricholoma flavovirens (Pers.) Lund ex Nannf.*;
- 17) kolczak obłączasty - *Hydnum repandum L.*;
- 18) lejkowiec 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 poróżwiały;
- 24) pieczarka lśniaca - *Agaricus silvaticus* Schaeff., z wyjątkiem zbyt młodych egzemplarzy ze stanu naturalnego, których blaszki jeszcze nie poróżwiały;
- 25) pieczarka ogrodowa - *Agaricus hortensis* (Cooke) Pil., z wyjątkiem zbyt młodych egzemplarzy ze stanu naturalnego, których blaszki jeszcze nie poróżwiały;
- 26) pieczarka polna - *Agaricus campestris* (L.) Fr., z wyjątkiem zbyt młodych egzemplarzy ze stanu naturalnego, których blaszki jeszcze nie poróżwiały;
- 27) pieczarka szlachetna - *Agaricus bitorquis* (Quel) Sacc., z wyjątkiem zbyt młodych egzemplarzy ze stanu naturalnego, których blaszki jeszcze nie poróżwiały;
- 28) pieczarka zaroślowa - *Agaricus silvicola* (Vitt.) Sacc., z wyjątkiem zbyt młodych egzemplarzy ze stanu naturalnego, których blaszki jeszcze nie poróżwiały;
- 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) boczniak 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 gultinosa* 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 i rodzaje przetworów grzybowych dopuszczonych do obrotu

A. Półprodukty:

1. Grzyby blanszowane, stanowiące półprodukt nietrwały, 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 sporządzenia użyto jednego z gatunków grzybów świeżych 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 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 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 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 2010 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..., poz.) 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.

(pieczęć i podpis
grzyboznawcy/klasyfikatora
grzybów)

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 2010 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..., poz.) w wyniku oceny przeprowadzonej w dniu

stwierdam, 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 zapleśnienia, 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 pieczęć 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 zatruc oraz podobnych do nich gatunków jadalnych;
- 2) podział zatruc ze względu na zasady działania toksyn.

5. Grzyby podlegające ochronie prawnej.

6. Podstawy prawne dotyczące sprawowania nadzoru przez organy urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością:

- 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 1-9.

Czas trwania kursu - godzin.

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 dnia2010 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, poz.....);

- 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) rozporządzenie 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 zatruć pokarmowych w kraju. Epidemiologia zatruć grzybami - podział zatruć 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 oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością:

- 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: art. 43 ust. 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225, z późn. zm.) i § 12 ust. 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 2010 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..., poz.).

Uprawnienie podlega uchyleniu na podstawie § 12 ust. 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 2010 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..., poz.).

.....
(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: art. 43 ust. 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225, z późn. zm.) i § 14 ust. 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 2010 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, poz.).

Uprawnienie podlega uchyleniu na podstawie § 14 ust. 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 2010 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..., poz.).

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

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

....., dnia

Uzasadnienie

Konieczność opracowania projektu rozporządzenia wynika ze zmiany upoważnienia zawartego w art. 44 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225, z późn. zm.), wprowadzonej ustawą z dnia 8 stycznia 2010 r. o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. Nr 21, poz. 105).

Projekt rozporządzenia określa wykaz grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych oraz środków spożywczych zawierających grzyby oraz wykaz i rodzaje przetworów grzybowych dopuszczonych do obrotu oraz wymagania, jakie muszą spełniać te przetwory.

W porównaniu do obecnie obowiązującego rozporządzenia w projektowanym rozporządzeniu wprowadzono wymagania dotyczące oznakowania przetworów grzybowych. Zgodnie z proponowanym przepisem nazwa „grzyby” może być stosowana w przetworach zawierających wyłącznie grzyby i wodę, z dodatkiem soli (NaCl) lub bez soli albo ocet, skrzystalizowany kwas cytrynowy, przyprawy, aromaty, kwas askorbinowy. Projektowane rozporządzenie ustanawia także wymagania dotyczące stosowania w odniesieniu do przetworów grzybowych określeń takich jak „naturalne”, „duszone” czy „w sosie własnym”. Projekt uwzględnia w tym zakresie zalecenia Komisji z dnia 21 grudnia 1988 r. w sprawie przyjęcia norm dotyczących przetworów grzybowych (89/12/EWG).

Projektowane rozporządzenie reguluje warunki skupu i sprzedaży grzybów. Projekt określa ponadto wzory atestów na grzyby świeże i grzyby suszone, które są podstawą dopuszczenia grzybów do obrotu lub produkcji.

Projekt rozporządzenia określa warunki i tryb uzyskiwania uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy, w tym ramowe programy kursów specjalistycznych, jak również wzory świadectw klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy.

Niniejsze rozporządzenie zastąpi rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2008 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych albo środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. z 2008 r. Nr 218, poz. 1399).

Regulacje objęte projektem rozporządzenia stanowią w większości specyfikę polską, a ich zakres dotyczący grzybów nie znajduje wprost odpowiednika w rozporządzeniach i dyrektywach

obowiązujących w Unii Europejskiej. Projektowane rozporządzenie nie będzie podlegało procedurze notyfikacji, zgodnie z przepisami 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). Przepisy zawarte w projekcie podlegały uprzednio ww. procedurze w ramach notyfikowania, na etapie projektowania, aktualnie obowiązującego rozporządzenia Ministra Zdrowia. Po zakończeniu ww. procedury i opublikowaniu w Dzienniku Ustaw RP tekst ww. rozporządzenia był przesłany do wiadomości Komisji Europejskiej. Projektowane rozporządzenie nie zawiera nowych przepisów technicznych i w związku z tym nie będzie objęte notyfikacją.

Wejście w życie rozporządzenia nie spowoduje dodatkowych skutków finansowych dla budżetu państwa.

Ocena Skutków Regulacji

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; konsumentów oraz organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

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 omówionej w niniejszej ocenie po ich zakończeniu.

Projekt został również opublikowany na stronach Biuletynu Informacji Publicznej Ministerstwa Zdrowia, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 7 lipca 2005 r. o działalności lobbingsowej w procesie stanowienia prawa (Dz. U. Nr 169, poz. 1414 oraz z 2009 r. Nr 42, poz. 337).

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.