

Warszawa, dnia 16 czerwca 2020 r.

Poz. 1048

**OBWIESZCZENIE
MINISTRA ZDROWIA**

z dnia 21 maja 2020 r.

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

1. Na podstawie art. 16 ust. 3 ustawy z dnia 20 lipca 2000 r. o ogłaszaniu aktów normatywnych i niektórych innych aktów prawnych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1461) ogłasza się w załączniku do niniejszego obwieszczenia jednolity tekst rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 maja 2011 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. poz. 672), z uwzględnieniem zmian wprowadzonych rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 12 czerwca 2018 r. zmieniającym rozporządzenie w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. poz. 1281).

2. Podany w załączniku do niniejszego obwieszczenia tekst jednolity rozporządzenia nie obejmuje odnośnika nr 2 oraz § 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 czerwca 2018 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. poz. 1281), które stanowią:

„²⁾ Niniejsze rozporządzenie zostało notyfikowane Komisji Europejskiej w dniu 16 listopada 2017 r. pod numerem 2017/524/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. poz. 2039 oraz z 2004 r. poz. 597), które wdraża postanowienia dyrektywy (UE) 2015/1535 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 września 2015 r. ustanawiającej procedurę udzielania informacji w dziedzinie przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego (ujednolicenie) (Dz. Urz. UE L 241 z 17.09.2015, str. 1).”

„§ 2. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.”.

Minister Zdrowia: wz. *J. Szczurek-Żelazko*

Załącznik do obwieszczenia Ministra Zdrowia
z dnia 21 maja 2020 r. (poz. 1048)

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA¹⁾

z dnia 17 maja 2011 r.

w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, 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. z 2019 r. poz. 1252 oraz z 2020 r. poz. 284 i 285) 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, przechowywania i sprzedaży grzybów oraz wymagania technologiczne i warunki przetwarzania 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;
- 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. 1. Podmioty działające na rynku spożywczym, prowadzące działalność w zakresie skupu grzybów rosnących w warunkach naturalnych, zwane dalej „punktami skupu grzybów”, oraz podmioty działające na rynku spożywczym, prowadzące działalność w zakresie przetwórstwa grzybów, zwane dalej „zakładami przetwórczymi”, są obowiązane posiadać atesty na grzyby:

- 1) świeże, których ocena pod kątem spełniania wymagań określonych w art. 42 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, zwanej dalej „ustawą”, jest dokonywana przez grzyboznawcę lub klasyfikatora grzybów;
- 2)²⁾ suszone, pozyskiwane z grzybów rosnących w warunkach naturalnych, których ocena pod kątem spełniania wymagań określonych w art. 42 ust. 3 ustawy jest dokonywana przez grzyboznawcę.

2. Zakłady przetwórcze są obowiązane zapewnić nadzór grzyboznawcy nad procesem technologicznym przetwórstwa grzybów.

§ 4. 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.

¹⁾ Minister Zdrowia kieruje działem administracji rządowej – zdrowie, na podstawie § 1 ust. 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 listopada 2019 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Zdrowia (Dz. U. poz. 2269).

²⁾ W brzmieniu ustalonym przez § 1 pkt 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 czerwca 2018 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. poz. 1281), które weszło w życie z dniem 17 lipca 2018 r.

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

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

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

§ 7. 1. Nazwa „grzyby” może być stosowana w przetworach grzybowych zawierających grzyby, wodę, a także dodatek: soli (NaCl), octu, cukru, tłuszczu, skrzystalizowanego kwasu cytrynowego, kwasu askorbinowego, naturalnych przypraw, warzyw i owoców, zastosowanych w celu podniesienia walorów smakowo-zapachowych.

2. Nazwa może być uzupełniana określeniem:

- 1) „naturalne”, jeżeli zalewa, w której znajdują się grzyby, składa się wyłącznie z wody i soli;
- 2) „duszone” albo „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, naturalnych przypraw, warzyw i owoców.

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

4.³⁾ Do grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych oraz środków spożywczych zawierających grzyby stosuje się substancje dodatkowe na warunkach określonych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.⁴⁾).

§ 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, obejmującego co najmniej 20 godzin, określa załącznik nr 5 do rozporządzenia.

4. Ramowy program kursu specjalistycznego dla kandydatów na grzyboznawców, obejmującego co najmniej 40 godzin, określa załącznik nr 6 do rozporządzenia.

³⁾ W brzmieniu ustalonym przez § 1 pkt 2 rozporządzenia, o którym mowa w odnośniku 2.

⁴⁾ Zmiany wymienionego rozporządzenia zostały ogłoszone w Dz. Urz. UE L 75 z 23.03.2010, str. 17, Dz. Urz. UE L 295 z 12.11.2011, str. 1, Dz. Urz. UE L 295 z 12.11.2011, str. 178, Dz. Urz. UE L 295 z 12.11.2011, str. 205, Dz. Urz. UE L 78 z 17.03.2012, str. 1, Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2012, str. 14, Dz. Urz. UE L 144 z 05.06.2012, str. 16, Dz. Urz. UE L 144 z 05.06.2012, str. 19, Dz. Urz. UE L 144 z 05.06.2012, str. 22, Dz. Urz. UE L 169 z 29.06.2012, str. 43, Dz. Urz. UE L 173 z 03.07.2012, str. 8, Dz. Urz. UE L 196 z 24.07.2012, str. 52, Dz. Urz. UE L 310 z 09.11.2012, str. 41, Dz. Urz. UE L 313 z 13.11.2012, str. 11, Dz. Urz. UE L 333 z 05.12.2012, str. 34, Dz. Urz. UE L 333 z 05.12.2012, str. 37, Dz. Urz. UE L 333 z 05.12.2012, str. 40, Dz. Urz. UE L 336 z 08.12.2012, str. 75, Dz. Urz. UE L 13 z 17.01.2013, str. 1, Dz. Urz. UE L 77 z 20.03.2013, str. 3, Dz. Urz. UE L 79 z 21.03.2013, str. 24, Dz. Urz. UE L 129 z 14.05.2013, str. 28, Dz. Urz. UE L 150 z 04.06.2013, str. 13, Dz. Urz. UE L 150 z 04.06.2013, str. 17, Dz. Urz. UE L 202 z 27.07.2013, str. 8, Dz. Urz. UE L 204 z 31.07.2013, str. 32, Dz. Urz. UE L 204 z 31.07.2013, str. 35, Dz. Urz. UE L 230 z 29.08.2013, str. 1, Dz. Urz. UE L 230 z 29.08.2013, str. 7, Dz. Urz. UE L 230 z 29.08.2013, str. 12, Dz. Urz. UE L 252 z 24.09.2013, str. 11, Dz. Urz. UE L 289 z 31.10.2013, str. 58, Dz. Urz. UE L 289 z 31.10.2013, str. 61, Dz. Urz. UE L 328 z 07.12.2013, str. 79, Dz. Urz. UE L 21 z 24.01.2014, str. 9, Dz. Urz. UE L 76 z 15.03.2014, str. 22, Dz. Urz. UE L 89 z 25.03.2014, str. 36, Dz. Urz. UE L 143 z 15.05.2014, str. 6, Dz. Urz. UE L 145 z 16.05.2014, str. 32, Dz. Urz. UE L 145 z 16.05.2014, str. 35, Dz. Urz. UE L 166 z 05.06.2014, str. 11, Dz. Urz. UE L 182 z 21.06.2014, str. 23, Dz. Urz. UE L 252 z 26.08.2014, str. 11, Dz. Urz. UE L 270 z 11.09.2014, str. 1, Dz. Urz. UE L 272 z 13.09.2014, str. 8, Dz. Urz. UE L 298 z 16.10.2014, str. 8, Dz. Urz. UE L 299 z 17.10.2014, str. 19, Dz. Urz. UE L 299 z 17.10.2014, str. 22, Dz. Urz. UE L 88 z 01.04.2015, str. 1, Dz. Urz. UE L 88 z 01.04.2015, str. 4, Dz. Urz. UE L 106 z 24.04.2015, str. 16, Dz. Urz. UE L 107 z 25.04.2015, str. 1, Dz. Urz. UE L 107 z 25.04.2015, str. 17, Dz. Urz. UE L 210 z 07.08.2015, str. 22, Dz. Urz. UE L 213, z 12.08.2015, str. 1, Dz. Urz. UE L 253 z 30.09.2015, str. 3, Dz. Urz. UE L 266 z 13.10.2015, str. 27, Dz. Urz. UE L 13 z 20.01.2016, str. 46, Dz. Urz. UE L 50 z 26.02.2016, str. 25, Dz. Urz. UE L 61 z 08.03.2016, str. 1, Dz. Urz. UE L 78 z 24.03.2016, str. 47, Dz. Urz. UE L 87 z 02.04.2016, str. 1, Dz. Urz. UE L 117 z 03.05.2016, str. 28, Dz. Urz. UE L 120 z 05.05.2016, str. 4, Dz. Urz. UE L 272 z 07.10.2016, str. 2, Dz. Urz. UE L 50 z 28.02.2017, str. 15, Dz. Urz. UE L 125 z 18.05.2017, str. 7, Dz. Urz. UE L 134 z 23.05.2017, str. 3, Dz. Urz. UE L 134 z 23.05.2017, str. 18, Dz. Urz. UE L 184 z 15.07.2017, str. 1, Dz. Urz. UE L 184 z 15.07.2017, str. 3, Dz. Urz. UE L 199 z 29.07.2017, str. 8.

§ 9. 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.

§ 10. 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 § 14.

§ 11. 1. Nadanie uprawnień klasyfikatora grzybów następuje w drodze decyzji administracyjnej państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego, potwierdzonej 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 określonych w § 3 ust. 1 pkt 1, 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.

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

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. Do protokołu z przebiegu egzaminu stosuje się § 10 ust. 3.

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

2. Pozbawienie uprawnień grzyboznawcy, dokonywane przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, może nastąpić w przypadku stwierdzenia przez organy urzędowej kontroli żywności nieprawidłowego wykonywania obowiązków określonych w § 3 ust. 1, a w szczególności dokonywania nieprawidłowej oceny i wystawiania atestów na grzyby przedstawiane do oceny niespełniające wymagań określonych w art. 42 ust. 1 lub ust. 3 ustawy lub nieobjęte wykazem określonym w załączniku nr 1 do rozporządzenia, w trybie określonym w ust. 1.

§ 14. 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.

§ 15. W sprawach wszczętych i niezakończonych przed dniem wejścia w życie niniejszego rozporządzenia dotyczących przeprowadzanych egzaminów na klasyfikatorów grzybów i grzyboznawców stosuje się przepisy dotychczasowe.

§ 16. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia⁵⁾,⁶⁾

⁵⁾ Rozporządzenie zostało ogłoszone w dniu 7 czerwca 2011 r.

⁶⁾ Niniejsze rozporządzenie poprzedzone było rozporządzeniem 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. poz. 1399), które utraciło moc z dniem wejścia w życie niniejszego rozporządzenia na podstawie art. 9 ustawy z dnia 8 stycznia 2010 r. o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. poz. 105).

Załączniki do rozporządzenia Ministra Zdrowia
z dnia 17 maja 2011 r.

Załącznik nr 1⁷⁾

**WYKAZ GRZYBÓW DOPUSZCZONYCH DO OBROTU LUB PRODUKCJI PRZETWORÓW GRZYBOWYCH
ORAZ ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH ZAWIERAJĄCYCH GRZYBY**

- 1) bocznik ostrygowaty – *Pleurotus ostreatus* (Jacq.) P. Kumm.;
- 2) borowik szlachetny (prawdziwek wszystkie odmiany) – *Boletus edulis* Bull.;
- 3) czubajka kania – *Macrolepiota procera* (Scop.) Singer;
- 4) gąska zielonka (zielona) – *Tricholoma equestre* (L.) P. Kumm.;
- 5) kolczak obłączasty – *Hydnum repandum* L.;
- 6) koźlarz babka (wszystkie odmiany) – *Leccinum scabrum* (Bull.) Gray;
- 7) koźlarz czerwony (wszystkie odmiany) – *Leccinum rufum* (Schaeff.) Kreisel;
- 8) koźlarz grabowy – *Leccinum pseudoscabrum* (Kallenb.) Šutara;
- 9) lejkowiec dęty – *Craterellus cornucopioides* (L.) Pers.;
- 10) lejkówka wonna – *Clitocybe odora* (Bull.) P. Kumm.;
- 11) łuskwiak nameko – *Pholiota nameko* (T. Itô) S. Ito et S. Imai;
- 12) łuszczak zmienny – *Kuehneromyces mutabilis* (Schaeff.) Singer et A.H. Sm., pochodzący wyłącznie z uprawy;
- 13) maślak pstry – *Suillus variegatus* (Sw.) Kuntze;
- 14) maślak sitarz – *Suillus bovinus* (Pers.) Roussel;
- 15) maślak ziarnisty – *Suillus granulatus* (L.) Roussel;
- 16) maślak zwyczajny – *Suillus luteus* (L.) Roussel;
- 17) maślak żółty – *Suillus grevillei* (Klotzsch) Singer;
- 18) mleczaj późnojesienny (jodłowy) – *Lactarius salmonicolor* R. Heim et Leclair;
- 19) mleczaj rydz – *Lactarius deliciosus* (L.) Gray;
- 20) mleczaj smaczny – *Lactarius volemus* (Fr.) Fr.;
- 21) mleczaj świerkowy – *Lactarius deterrimus* Gröger;
- 22) naparstniczka czeska – *Verpa bohemica* (Krombh.) J. Schröt., pochodząca spoza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej;
- 23) opieńka miodowa – *Armillaria mellea* (Vahl) P. Kumm.;
- 24) piaskowiec kasztanowaty – *Gyroporus castaneus* (Bull.) Quél.;
- 25) piaskowiec modrzak – *Gyroporus cyanescens* (Bull.) Quél.;
- 26) pieczarka dwuzarodnikowa (ogrodowa) – *Agaricus bisporus* (J.E. Lange) Imbach, z wyjątkiem zbyt młodych egzemplarzy ze stanu naturalnego, których blaszki jeszcze nie poróżwiały;
- 27) pieczarka lśniąca – *Agaricus silvaticus* Schaeff., z wyjątkiem zbyt młodych egzemplarzy ze stanu naturalnego, których blaszki jeszcze nie poróżwiały;
- 28) pieczarka ogrodowa – *Agaricus hortensis* Pers., z wyjątkiem zbyt młodych egzemplarzy ze stanu naturalnego, których blaszki jeszcze nie poróżwiały;

⁷⁾ W brzmieniu ustalonym przez § 1 pkt 3 rozporządzenia, o którym mowa w odnośniku 2.

- 29) pieczarka polna – *Agaricus campestris* L., z wyjątkiem zbyt młodych egzemplarzy ze stanu naturalnego, których blaszki jeszcze nie poróżwiały;
- 30) pieczarka miejska (szlachetna) – *Agaricus bitorquis* (Quél.) Sacc., z wyjątkiem zbyt młodych egzemplarzy ze stanu naturalnego, których blaszki jeszcze nie poróżwiały;
- 31) pieczarka zaroślowa – *Agaricus silvicola* (Vittad.) Peck, z wyjątkiem zbyt młodych egzemplarzy ze stanu naturalnego, których blaszki jeszcze nie poróżwiały;
- 32) pieprznik jadalny (kurka) – *Cantharellus cibarius* Fr.;
- 33) płachetka kołpakowata – *Rozites caperatus* (Pers.) P. Karst.;
- 34) pochwiak wielkopochwowy (pochwiasty) – *Volvariella volvacea* (Bull.) Singer;
- 35) podgrzybek brunatny – *Xerocomus badius* (Fr.) Kühner;
- 36) podgrzybek zajęczek – *Xerocomus subtomentosus* (L.) Quél.;
- 37) podgrzybek złotawy – *Xerocomus chrysenteron* (Bull.) Quél.;
- 38) smardz jadalny – *Morchella esculenta* (L.) Pers., pochodzący wyłącznie z terenów ogrodów, upraw ogrodnich, szkółek leśnych i terenów zielonych oraz spoza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej;
- 39) smardz stożkowaty – *Morchella conica* Pers., pochodzący wyłącznie z terenów ogrodów, upraw ogrodnich, szkółek leśnych i terenów zielonych oraz spoza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej;
- 40) trufla czarnozarodnikowa – *Tuber melanosporum* Vittad.;
- 41) trufla letnia – *Tuber aestivum* (Wulfen) Spreng.;
- 42) trufla zimowa – *Tuber brumale* Vittad.;
- 43) trzęsak morszczynowaty – *Tremella fuciformis* Berk.;
- 44) twardziak (Shii-take) – *Lentinus edodes* (Berk.) Singer;
- 45) twardzioszek przydrożny – *Marasmius oreades* (Bolton) Fr.;
- 46) ucho bżowe – *Hirneola auricula-judae* (Bull.) Berk.;
- 47) uszak gęstwłosy (grzyby mun) – *Auricularia polytricha* (Mont.) Sacc.

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 ich sporządzenia użyto jednego z gatunków grzybów świeżych wymienionych w załączniku nr 1 do rozporządzenia;
- 2) zostały poddane działaniu temperatury przynajmniej -30°C.

3. Mieszanina 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 1-2, 4, 6-8, 11-25, 29, 31-39, 41 i 43-44 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 pkt 1-10, 13-25, 29, 31, 34-36, 40-41 i 43-44 załącznika nr 1 do rozporządzenia;
- 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 lub mrożonych albo grzybów w solance po odsoleniu lub blanszowanych albo 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;
- 2) został utrwalony termicznie.

4. Grzyby kwaszone, jeżeli:

- 1) produkt mało trwały:
 - a) został sporządzony przy użyciu jednego z gatunków grzybów świeżych wymienionych w pkt 1–2, 4–8, 13–24, 31–32 i 34–36 załącznika nr 1 do rozporządzenia,
 - 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 lub 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 albo 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 grzybów w solance po odsoleniu lub grzybów blanszowanych albo mieszaniny gatunków grzybów świeżych wymienionych w załączniku nr 1 do rozporządzenia;
- 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 albo mieszaniny gatunków świeżych grzybów wymienionych w załączniku nr 1 do rozporządzenia lub półproduktów.

8. Mieszanka mrożona gatunków grzybów świeżych 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.

Załącznik nr 3

WZÓR

....., dnia

.....

.....

.....

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

ATEST NA GRZYBY ŚWIEŻE Nr

Na podstawie § 5 ust. 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 maja 2011 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. z 2020 r. poz. 1048) 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/nazwa (firma)/ i adres
podmiotu prowadzącego działalność
w zakresie przetwórstwa lub skupu grzybów)

ATEST NA GRZYBY SUSZONE Nr

Na podstawie § 5 ust. 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 maja 2011 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. z 2020 r. poz. 1048) 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, zaczerwienienia wtórnego i rozkruszką,

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.

.....
(pieczętka i podpis grzyboznawcy)

*) Niepotrzebne skreślić.

RAMOWY PROGRAM KURSU SPECJALISTYCZNEGO DLA KANDYDATÓW NA KLASYFIKATORÓW GRZYBÓW

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 (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252, z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi;
- 2) ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59, z późn. zm.);
- 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.

RAMOWY PROGRAM KURSU SPECJALISTYCZNEGO DLA KANDYDATÓW NA GRZYBOZNAWCÓW

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 grzybów i ich przyswajalność przez organizm ludzki.

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) grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy;
- 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) gatunków dziko występujących grzybów objętych ochroną.

17. Omówienie przetwórstwa grzybów:

- 1) półprodukty: grzyby solone, grzyby blanszowane;
- 2) półprodukty gotowe: grzyby suszone, grzyby marynowane, grzyby sterylizowane;
- 3) produkty zawierające grzyby.

18. Zajęcia praktyczne – zwiedzanie zakładu przetwórczego.

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 oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością:

- 1) ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252, z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi;
- 2) ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59, z późn. zm.).

26. Powtórzenie materiału kursu.

27. Projekcja filmu, np. „Zatrucia grzybami”.

WZÓR

ŚWIADECTWO KLASYFIKATORA GRZYBÓW Nr

.....
Państwowy Wojewódzki

Inspektor Sanitarny

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. z 2019 r. poz. 1252, z późn. zm.) i § 11 ust. 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 maja 2011 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. z 2020 r. poz. 1048).

W przypadku zaistnienia przesłanek określonych w § 11 ust. 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 maja 2011 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy uprawnienie podlega uchyleniu przez Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, który je wydał.

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

....., dnia

WZÓR

ŚWIADECTWO GRZYBOZNAWCY Nr

**Wielkopolski Państwowy Wojewódzki
Inspektor Sanitarny**

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. z 2019 r. poz. 1252, z późn. zm.) i § 13 ust. 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 maja 2011 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. z 2020 r. poz. 1048).

W przypadku zaistnienia przesłanek określonych w § 13 ust. 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 maja 2011 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy uprawnienie podlega uchyleniu przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

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

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

....., dnia