

Załącznik nr 4

NAJWYŻSZE DOPUSZCZALNE POZIOMY POZOSTAŁOŚCI ŚRODKÓW CHEMICZNYCH W ŚRODKACH SPOŻYWCZYCH DLA NIEMOWLĄT (DO 12 MIESIĄCA ŻYCIA WŁĄCZNIE) I MAŁYCH DZIECI (DO 36 MIESIĄCA ŻYCIA WŁĄCZNIE)

Przetworzone zbożowe środki spożywcze i żywność dla niemowląt i dzieci nie mogą zawierać pojedynczych środków chemicznych stosowanych przy uprawie, ochronie, przechowywaniu i przewozie roślin powyżej 0,01 mg/kg produktu.

Najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości chemicznych środków odnoszą się do żywności gotowej do spożycia lub przygotowanej zgodnie z instrukcją podaną na etykiecie.

178**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ZDROWIA¹⁾**

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

Na podstawie art. 22 ust. 4 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 63, poz. 634 i Nr 128, poz. 1408 oraz z 2002 r. Nr 135, poz. 1145 i Nr 166, poz. 1362) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa:

- 1) wykaz grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych albo artykułów spożywczych zawierających grzyby;
- 2) wykaz przetworów grzybowych dopuszczonych do obrotu;
- 3) organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej właściwe do nadawania i pozbawiania uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy oraz warunki i tryb uzyskiwania tych uprawnień;
- 4) wykaz prac, przy których powinny być zatrudnione osoby posiadające uprawnienia klasyfikatora grzybów lub 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 innego niż Rzeczpospolita Polska.

§ 3. Grzyby dopuszczone do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych albo środków spożywczych

zawierających grzyby, świeże lub suszone, obejmują:

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

§ 4. 1. Grzyby, o których mowa w § 3, określa wykaz zamieszczony w załączniku nr 1 do rozporządzenia.

2. Przetwory grzybowe dopuszczone do obrotu określa wykaz zamieszczony w załączniku nr 2 do rozporządzenia.

§ 5. 1. Grzyby świeże, o których mowa w § 3 pkt 2, są dopuszczane do obrotu, jeżeli:

- 1) są jednego gatunku, z wyjątkiem grzybów, które mogą być użyte do produkcji przetworów, o których mowa w ust. 4—6 części B załącznika nr 2 do rozporządzenia;
- 2) nie są rozdrobnione, z wyjątkiem podzielonych jeden raz wzdłuż osi ich trzonów, a także nie mogą to być wyłącznie trzony lub trzony oddzielone od kapeluszy w ilości przekraczającej liczbę kapeluszy;
- 3) nie posiadają zmian organoleptycznych;
- 4) nie posiadają cech zamięśnienia;
- 5) nie występuje nadmierne zaczerwienie pierwotne, a w szczególności nie występują żywe larwy lub kanaliki po larwach muchówek;
- 6) nie zawierają zanieczyszczeń organicznych (ściółka leśna, mech, igliwie);
- 7) nie zawierają zanieczyszczeń mineralnych (piasek);
- 8) nie zawierają zanieczyszczeń organicznych pochodzenia zwierzęcego (odchody).

¹⁾ Minister Zdrowia kieruje działem administracji rządowej — zdrowie, na podstawie §1 ust. 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 28 czerwca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Zdrowia (Dz.U. Nr 93, poz. 833).

2. Grzyby suszone, o których mowa w § 3 pkt 2, są dopuszczane do obrotu, jeżeli:

- 1) są jednego gatunku w postaci całych owocników, kapeluszy lub krajanki;
- 2) nie występuje nadmierne zaczerwienie pierwotne (kanaliki po larwach muchówek);
- 3) brak jest szkodników żywności (mole, rozkruszki, muchówki);
- 4) zawilgocenie nie przekracza 12%;
- 5) nie zawierają zanieczyszczeń mineralnych (piasek).

§ 6. 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 poziomów zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych, które mogą znajdować się w żywności, składnikach żywności, dozwolonych substancjach dodatkowych, substancjach pomagających w przetwarzaniu żywności albo na ich powierzchni;
- 2) najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości zanieczyszczeń chemicznych, biologicznych, produktów leczniczych, a także skażeń promieniotwórczych w roślinach, u zwierząt, w tkankach lub narządach zwierząt po uboju i w środkach spożywczych pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego, z uwzględnieniem przepisów rozporządzenia.

§ 7. 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 § 5 ust. 1.

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 § 5 ust. 2.

§ 8. Przedsiębiorcy prowadzący działalność gospodarczą w zakresie przetwórstwa grzybów, zwani dalej „zakładami przetwórczymi”, są zobowiązani:

- 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 § 7 ust. 1 i 2,
 - b) nadzorze nad procesem technologicznym przetwórstwa grzybów,

c) wydawaniu atestów na rosnące w warunkach naturalnych grzyby suszone i grzyby świeże.

§ 9. 1. Przedsiębiorcy prowadzący działalność gospodarczą w zakresie skupu grzybów świeżych rosnących w warunkach naturalnych, zwani dalej „punktami skupu grzybów”, obowiązani 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 białkowych lub pomalowanych jasnymi kolorami;
- 2) podłoga pomieszczenia musi być równa i utwardzona, łatwo zmywalna, umożliwiająca 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 działalność gospodarczą w zakresie targowisk są zobowiązani zatrudniać osoby posiadające uprawnienia klasyfikatora grzybów przy dokonywaniu oceny grzybów świeżych rosnących w warunkach naturalnych oraz wydawania atestów, o których mowa w § 7 ust. 1.

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

§ 11. 1. Grzyby świeże rosnące w warunkach naturalnych wolno sprzedawać w placówkach handlowych lub na targowiskach pod warunkiem:

- 1) uzyskania atestu, o którym mowa w § 7 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 rosnące w warunkach naturalnych grzyby suszone, które uzyskały atest, o którym mowa w § 7 ust. 2, w opakowaniach jednostkowych oznakowanych w sposób określony w przepisach wydanych na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, zwanej dalej „ustawą”.

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 § 7 ust. 1 i 2.

§ 12. Grzyby świeże z punktów skupu oraz przetwory grzybowe i artykuły spożywcze zawierające w swoim składzie grzyby mogą być przewożone środkami transportu spełniającymi wymagania sanitarne, określone w przepisach wydanych na podstawie art. 37 ust. 2 ustawy.

§ 13. 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 polski obszar celny muszą spełniać wymagania określone w § 5—7.

§ 14. Uprawnienia klasyfikatora grzybów nadają państwowi wojewódzcy inspektorzy sanitarni.

§ 15. Uprawnienia klasyfikatora grzybów może uzyskać osoba, która:

- 1) jest pełnoletnia;
- 2) ukończyła co najmniej gimnazjum;
- 3) ukończyła kurs specjalistyczny dla kandydatów na klasyfikatorów grzybów;
- 4) zdała egzamin przed komisją egzaminacyjną powołaną przez państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego.

§ 16. Uprawnienia grzyboznawcy nadaje Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Poznaniu działający z upoważnienia Głównego Inspektora Sanitarnego.

§ 17. Uprawnienia grzyboznawcy może uzyskać osoba, która:

- 1) jest pełnoletnia;
- 2) posiada co najmniej wykształcenie średnie i 5-letni staż pracy przy skupie i przetwórstwie grzybów lub przetworów grzybowych lub wykształcenie wyższe zawodowe (licencjat);
- 3) ukończyła kurs specjalistyczny dla kandydatów na grzyboznawców;
- 4) zdała egzamin przed komisją egzaminacyjną powołaną przez Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu.

§ 18. 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.

§ 19. 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 § 23.

4. Osoba, która zdała egzamin, otrzymuje świadectwo potwierdzające uzyskanie uprawnienia klasyfikatora grzybów, którego wzór określa załącznik nr 7 do rozporządzenia.

§ 20. 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 § 23.

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

§ 21. Główny Inspektor Sanitarny może wyrazić zgodę na uzyskanie uprawnień, o których mowa w § 15 i 17, przez osoby niespełniające wymagań w zakresie wykształcenia określonych w § 15 pkt 2 i § 17 pkt 2, jeżeli osoby te posiadają co najmniej pięcioletnie doświadczenie zawodowe przy skupie lub przetwórstwie grzybów i przetworów grzybowych.

§ 22. Warunki odbywania kursu specjalistycznego, o którym mowa w § 15 pkt 3 oraz § 17 pkt 3, i składania egzaminu, o którym mowa w § 15 pkt 4 oraz § 17 pkt 4, określają umowy zawarte z osobami ubiegającymi się o odpowiednie uprawnienia albo z pracodawcami tych osób.

§ 23. 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.

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

§ 25. W sprawach dotyczących wniosków obywateli 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).

§ 26. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia, z tym że przepisy § 2 oraz § 25 stosuje się z dniem uzyskania przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej.²⁾

Minister Zdrowia: *M. Łapiński*

²⁾ Niniejsze rozporządzenie było poprzedzone rozporządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 18 sierpnia 1993 r. w sprawie wykazu grzybów jadalnych, wymagań technologicznych ich przetwarzania i obrotu oraz nadawania uprawnień w zakresie grzyboznawstwa (Dz. U. Nr 79, poz. 374 oraz z 1996 r. Nr 12, poz. 73), które utraciło moc z dniem 1 stycznia 2003 r. na podstawie art. 59 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 63, poz. 634 i Nr 128, poz. 1408 oraz z 2002 r. Nr 135, poz. 1145 i Nr 166, poz. 1362).

Załączniki do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 r. (poz. 178)

Załącznik nr 1

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

- | | |
|--|--|
| 1) borowik szlachetny (prawdziwek wszystkie odmiany) — <i>Boletus edulis</i> Bull ex Fr.; | 18) kolczak obłączasty — <i>Hydnum repandum</i> L.; |
| 2) koźlarz babka (wszystkie odmiany) — <i>Leccinum scabrum</i> (Bull) S. F. Gray.; | 19) lejkwiec dęty — <i>Craterellus cornucopioides</i> (L.) Pers.; |
| 3) koźlarz grabowy — <i>Leccinum griseum</i> (Quel.) Sing.; | 20) lejkówka wonna — <i>Clitocybe odora</i> (Bull.) Kummer.; |
| 4) koźlarz czerwony (wszystkie odmiany) — <i>Leccinum aurantiacum</i> (Bull.) S. F. Gray.; | 21) mleczaj rydz — <i>Lactarius deliciosus</i> Fr.; |
| 5) maślak pstry — <i>Suillus variegatus</i> (Swartz) O. Kuntze.; | 22) mleczaj smaczny — <i>Lactarius volemus</i> Fr.; |
| 6) maślak sitarz — <i>Suillus</i> (L. ex Fr.) <i>bovinus</i> O. Kuntze.; | 23) opieńki — <i>Armillaria mellea sensu lato</i> (Vahl. in. Fl. Dan.) P. Karst., Syn. <i>Armillaria</i> (Fr.: Fr) Staude, Syn. <i>Armillaria mellea comple</i> , tylko młode owocniki.; |
| 7) maślak ziarnisty — <i>Suillus granulatus</i> (L.) O. Kuntze.; | 24) pieczarka dwuzarodnikowa — <i>Agaricus bisporus</i> (Lange) Sing. Imbach, z wyjątkiem zbyt młodych egzemplarzy ze stanu naturalnego, których blaszki jeszcze nie poróżwiały.; |
| 8) maślak zwyczajny — <i>Suillus luteus</i> (L.) S. F. Gray.; | 25) pieczarka lśniąca — <i>Agaricus silvaticus</i> Schaeff., z wyjątkiem zbyt młodych egzemplarzy ze stanu naturalnego, których blaszki jeszcze nie poróżwiały.; |
| 9) maślak żółty — <i>Suillus grevillei</i> (Klotzsch) Sing. Klotzsch.; | 26) pieczarka ogrodowa — <i>Agaricus hortensis</i> (Cooke) Pil., z wyjątkiem zbyt młodych egzemplarzy ze stanu naturalnego, których blaszki jeszcze nie poróżwiały.; |
| 10) piaskowiec kasztanowaty — <i>Gyroporus castaneus</i> (Bull.) Quel.; | 27) pieczarka polna — <i>Agaricus campestris</i> (L.) Fr., z wyjątkiem zbyt młodych egzemplarzy ze stanu naturalnego, których blaszki jeszcze nie poróżwiały.; |
| 11) piaskowiec modrzak — <i>Gyroporus cyanescens</i> (Bull.) Quel.; | 28) pieczarka szlachetna — <i>Agaricus bitorquis</i> (Quel) Sacc., z wyjątkiem zbyt młodych egzemplarzy ze stanu naturalnego, których blaszki jeszcze nie poróżwiały.; |
| 12) podgrzybek brunatny — <i>Xerocomus badius</i> (Fr.) Kuhn ex Gilb.; | 29) pieczarka zaroślowa — <i>Agaricus silvicola</i> (Vitt.) Sacc., z wyjątkiem zbyt młodych egzemplarzy ze stanu naturalnego, których blaszki jeszcze nie poróżwiały.; |
| 13) podgrzybek zajęczek — <i>Xerocomus subtomentosus</i> (L.) Quel.; | |
| 14) podgrzybek złotawy — <i>Xerocomus chrysenteron</i> (Bull.) Quel.; | |
| 15) czubajka kania — <i>Macrolepiota procera</i> (Soop.) Sing.; | |
| 16) dwupierścieniak cesarski — <i>Catathelasma imperiale</i> (Fr.) Sing.; | |
| 17) gąska zielonka — <i>Tricholoma flavovirens</i> (Pers.) Lund ex Nannf.; | |

- | | |
|--|---|
| <p>30) pieprznik jadalny (kurka) — <i>Cantharellus cibarius</i> Fr;</p> <p>31) płachetka kołpakowa — <i>Rozites caperata</i> (Pers. ex Fr.) P. Karst;</p> <p>32) twardzioszek przydrożny — <i>Marasmius oreades</i> (Bolt.) Fr;</p> <p>33) bocznik ostrygowaty — <i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq.) Kummer;</p> <p>34) twardziak (Shii — take) — <i>Lentinus edodes</i> (Berck.) Singer, Syn. <i>Lentinula edodes</i> (Berk.), Pegler;</p> <p>35) łuskwiak lepki — <i>Pholiota nameko</i> (T. Ito) S. Ito et Imai Syn. <i>Collybia nameko</i> T. Ito <i>Pholiota glutinosa</i> Kawam. <i>Kuehneromyces nameko</i> (t. Ito) S. Ito;</p> | <p>36) pochwiak pochwiasty — <i>Volvariella volvacea</i> (Bull. Ex Fr.) Sing. Syn. <i>Volvaria volvacea</i> (Bull.) Sacc;</p> <p>37) trufla letnia — <i>Tuber aestivum</i> Vitt;</p> <p>38) trufla zimowa — <i>Tuber magnatum</i> Pico & Vitt;</p> <p>39) trufla czarnozarodnikowa — <i>Tuber melanosporum</i> Vitt;</p> <p>40) trzęsak morszczynowaty — <i>Tremella fuciformis</i> Berk.;</p> <p>41) ucho bżowe — <i>Hirneola auricula-judae</i> (Bull. Ex St. Amans) Berk. Syn. <i>Auricularia auricula-judae</i> (Bull.) West. <i>Auricularia auricula</i> (L. ex Hooker) Underwood;</p> <p>42) uszak gęstowłosy — <i>Auricularia polytricha</i> (Mont.) Sacc. Syn. <i>Hirneola polytricha</i> Mont.</p> |
|--|---|

Załącznik nr 2

WYKAZ 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 % NaCl;
- 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 wymienionych w załączniku nr 1 do rozporządzenia oraz
- 2) zostały poddane działaniu temperatury przynajmniej -30°C.

3. Grzyby w solance, jeżeli:

- 1) do ich sporządzenia użyto jednego z gatunków grzybów świeżych, wymienionych w pkt 1—14, 17, 21—24, 28, 30—31, 33—39, 41 i 42 załącznika nr 1 do rozporządzenia;
- 2) zostały zblanszowane i utrwalone w solance o stężeniu:
— grzyby leśne, pieczarki — nie mniejszym niż 20%.

4. Grzyby suszone w postaci całych owocników, samych kapeluszy lub krajanki (płatki, grysik i mączka), sporządzone z kapeluszy łącznie z trzonami, których liczba nie może przekraczać liczby kapeluszy, jeżeli:

- 1) do ich sporządzenia użyto jednego z następujących gatunków grzybów świeżych wymienionych w za-

łączniku nr 1 do rozporządzenia pkt 1—24, 28, 30, 33, 34, 40—42 oraz

2) nie zawierają więcej niż 12% wody.

5. 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 pokrojonych na połówki, ćwiartki lub plastry, jeżeli:

- 1) do ich sporządzenia użyto jednego z gatunków grzybów świeżych, mrożonych albo grzybów w solance lub blanszowanych albo mieszaniny nie więcej niż trzech 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 następujących gatunków grzybów świeżych wymienionych w załączniku nr 1 do rozporządzenia pkt 1—14, 16—18, 21—23, 30, 31 i 33 oraz
- b) zostały utrwalone na drodze fermentacji mlekowej;
- 2) produkt trwały:
— utrwalony na drodze pasteryzacji.
5. Grzyby marynowane, jeżeli:
- 1) do ich sporządzenia użyto jednego z gatunków grzybów świeżych, mrożonych albo grzybów w solance lub blanszowanych po odsoleniu albo mieszaniny nie więcej niż trzech gatunków grzybów świeżych wymienionych w załączniku nr 1 do rozporządzenia, w tym dwa gatunki z rodziny borowikowatych;
- 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, mrożonych albo mieszaniny nie więcej niż trzech gatunków grzybów świeżych wymienionych w załączniku nr 1 do rozporządzenia albo grzybów w solance lub grzybów blanszowanych po odsoleniu;
- 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 wymienionych w załączniku nr 1 do rozporządzenia lub półproduktów albo ich biomasy.

WZÓR

....., dnia

.....

.....

.....

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

ATEST NA GRZYBY ŚWIEŻE Nr

Na podstawie § 7 ust. 1 rozporządzenia 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),

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)

WZÓR

....., dnia

.....

.....

.....

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

ATEST NA GRZYBY SUSZONE NR

Na podstawie § 7 ust. 2 rozporządzenia 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),

w wyniku oceny przeprowadzonej w dniu

stwierdzam, że dostarczone do oceny grzyby suszone:

w ilości dag/kg (słownie.....)

z gatunku

w postaci samych kapeluszy, całych owocników, krajanki*)

w opakowaniu zbiorczym/jednostkowym*)

bez domieszki innych gatunków grzybów,

bez zapleśnienia, zaczerwienienia wtórnego i rozkruszenia,

zawartość wody

pod względem zgodności gatunkowej, cech organoleptycznych i sanitarnych nie budzą zastrzeżeń i nadają się do obrotu.

Grzyby przeznaczone do sprzedaży bezpośrednio konsumentowi muszą być umieszczone w jednostkowych opakowaniach i odpowiednio oznakowane - nazwa grzyba, nr atestu, rok.

Atest obejmuje partię badaną.

.....

(podpis i pieczętka grzyboznawcy)

*) Właściwe podkreślić.

Załącznik nr 5**RAMOWY PROGRAM KURSU SPECJALISTYCZNEGO DLA KANDYDATÓW NA KLASYFIKATORÓW GRZYBÓW****Cel kursu:**

Przekazanie kandydatom na klasyfikatorów grzybów świeżych rosnących w warunkach naturalnych niezbędnej wiedzy, która jest wymagana do egzaminu.

Czas trwania kursu — godzin.

Program szczegółowy

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. Podstawy prawne dotyczące sprawowania nadzoru przez organy urzędowej kontroli żywności:

- 1) ustawa o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia wraz z aktami wykonawczymi;
- 2) ustawa o Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- 3) przepisy dotyczące opakowań jednostkowych.

6. Polskie normy dotyczące grzybów świeżych.

7. Ocena grzybów świeżych:

- 1) cechy dyskwalifikujące;
- 2) klasa jakości;
- 3) warunki przechowywania i transportu.

8. Wymagania sanitarne dotyczące punktów skupu grzybów.

9. 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.

10. Ćwiczenia — wystawianie atestów na grzyby świeże przeznaczone do:

- 1) przetwórstwa;
- 2) obrotu.

11. Seminarium – powtórzenie przekazywanego materiału.

Załącznik nr 6**RAMOWY PROGRAM KURSU SPECJALISTYCZNEGO DLA KANDYDATÓW NA GRZYBOZNAWCÓW****Cel kursu:**

Przekazanie kandydatom na grzyboznawców niezbędnej wiedzy, która jest wymagana do egzaminu.

Czas trwania kursu — godzin.

Program szczegółowy

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 i grzyby zagrożone.
9. Skład chemiczny grzybów.
10. Wartości odżywcze, strawność 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 dotyczącego grzybów dopuszczonych do obrotu, środków spożywczych zawierających grzyby, przetworów grzybowych oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy;
 - 2) dozwolonych substancji dodatkowych, które mogą być stosowane do żywności;
 - 3) maksymalnych poziomów zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych, które mogą znajdować się w żywności.
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: sałatki, lecza, sosy, koncentraty.
18. Zajęcia praktyczne — zwiedzanie zakładu przetwórstwa grzybów.
19. Przetwórstwo grzybów rosnących w warunkach naturalnych.
20. Ćwiczenia:
 - 1) identyfikacja i segregacja grzybów suszonych;
 - 2) 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. Ćwiczenia — określanie przynależności gatunkowej grzybów świeżych na podstawie zarodników — analiza mikroskopowa.
25. Identyfikacja i segregacja grzybów suszonych.
26. Ćwiczenia — określanie przynależności gatunkowej rosnących w warunkach naturalnych grzybów suszonych.
27. Podstawy prawne dotyczące sprawowania nadzoru przez organy urzędowej kontroli żywności:
 - 1) ustawa o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia wraz z aktami wykonawczymi;
 - 2) ustawa o Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
28. Powtórzenie materiału kursu.
29. Projekcja filmu, np. „Zatrucia grzybami”.

WZÓR

ŚWIADECTWO KLASYFIKATORA GRZYBÓW Nr

**Wojewódzka Stacja
Sanitarно - Epidemiologiczna**

W.....

Stwierdzam, że

Pan/Pani imię ojca

urodzony(a)

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

Podstawa prawna: § 19 ust. 4 rozporządzenia 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).

Uprawnienie podlega uchyleniu w przypadkach określonych w art. 22 ust. 3 ustawy z dnia
11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 63, poz. 634
i Nr 128, poz. 1408 oraz z 2002 r. Nr 135, poz. 1145 i Nr 166, poz. 1362).

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

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

....., dnia

WZÓR

ŚWIADECTWO GRZYBOZNAWCY Nr

Państwowy Wojewódzki
Inspektor Sanitarny w Poznaniu

Stwierdzam, że

Pan/Pani imię ojca

urodzony(a) w

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

Podstawa prawna: § 20 ust. 4 rozporządzenia 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).

Uprawnienie podlega uchyleniu w przypadkach określonych w art. 22 ust. 3 ustawy z dnia 11 maja
2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 63, poz. 634 i Nr 128, poz. 1408
oraz z 2002 r. Nr 135, poz. 1145 i Nr 166, poz. 1362).

.....
(pieczęć okrągła Państwowego
Wojewódzkiego Inspektra Sanitarnego
w Poznaniu)

.....
(podpis
Państwowego Wojewódzkiego Inspektora
Sanitarnego w Poznaniu)

....., dnia