

## 374

## ROZPORZĄDZENIE 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.**

Na podstawie art. 13a ust. 2 ustawy z dnia 25 listopada 1970 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 29, poz. 245, z 1971 r. Nr 12, poz. 115, z 1985 r. Nr 12, poz. 49, z 1989 r. Nr 35, poz. 192 oraz z 1992 r. Nr 33, poz. 144 i Nr 91, poz. 456) zarządza się, co następuje:

§ 1. Ustala się wykaz grzybów jadalnych:

- 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 subtmentosus* (L.) Quel.,
- 14) podgrzybek złotawy — *Xerocomus chrysenteron* (Bull.) Quel.,
- 15) czubajka kania — *Macrolepiota procera* (Soop.) Sing.,
- 16) dwupierścieniak cesarski — *Catathelasma imperiale* (Fr.) Sing.,
- 17) gąska zielonka — *Tricholoma flavovirens* (Pers.) Lund et Nannf.,
- 18) kolczak obłączasty — *Hydnum repandum* L.,
- 19) lejkwieć dęty — *Craterellus cornucopioides* (L.) Pers.,
- 20) lejkówka wonna — *Clitocybe odora* (Bull.) Kummer.,
- 21) mleczał rydz — *Lactarius deliciosus* Fr.,
- 22) mleczał smaczny — *Lactarius volemus* Fr.,
- 23) opieńka miodowa — *Armillariella mellea* (Vahl. in. Fl. Dan.) P. Karst.,
- 24) pieczarka dwuzarodnikowa — *Agaricus bisporus* (Lange) Sing., z wyjątkiem zbyt młodych egzemplarzy ze stanu naturalnego, których blaszki jeszcze nie poróżwiały,

- 25) pieczarka lśniąca — *Agaricus silvaticus* Schaeff., z wyjątkiem, o których mowa w pkt 24,
- 26) pieczarka ogrodowa — *Agaricus hortensis* (Cooke) Pil., z wyjątkiem, o których mowa w pkt 24,
- 27) pieczarka polna — *Agaricus campestris* (L.) Fr., z wyjątkiem, o których mowa w pkt 24,
- 28) pieczarka szlachetna — *Agaricus bitorquis* (Quel) Sacc., z wyjątkiem, o których mowa w pkt 24,
- 29) pieczarka zaroślowa — *Agaricus silvicola* (Vitt.) Sacc., z wyjątkiem, o których mowa w pkt 24,
- 30) pieprznik jadalny (kurka) — *Cantharellus cibarius* Fr.,
- 31) płachetka kołpakowata — *Rozites caperata* (Pers. ex Fr.) P. Karst.,
- 32) twardzioszek przydrożny — *Marasmius oreades* (Bolt.) Fr.,
- 33) bocznik ostrygowaty — *Pleurotus ostreatus* (Jacq.) Kummer.,
- 34) twardziak (Shii-taka) Po-Ku — *Lentinus edodes* (Berk.) Sing. z przeznaczeniem do restauracji chińskich.

§ 2. 1. Grzyby surowe, wymienione w § 1, przeznaczone do sprzedaży lub produkcji przetworów grzybowych powinny być jednego gatunku, z wyjątkiem grzybów, które mogą być użyte do produkcji przetworu, o którym mowa w § 3 pkt 4.

2. Grzyby, o których mowa w ust. 1 nie mogą posiadać cech dyskwalifikujących, określonych w § 4, oraz nie mogą być rozdrobnione, z wyjątkiem podzielonych jeden raz wzdłuż osi.

§ 3. Dopuszcza się do obrotu następujące przetwory grzybowe:

- 1) grzyby w solance, jeżeli:
  - a) do ich sporządzenia użyto jednego z gatunków grzybów surowych, wymienionych w § 1 pkt. 1—14, 16 i 17, 21—24, 28, 30 i 31, 33 i 34,
  - b) zostały zblanszowane i utrwalone w solance o stężeniu:
    - grzyby leśne — nie mniejszym niż 16%,
    - pieczarki — nie mniejszym niż 13%,
- 2) grzyby blanszowane, stanowiące półprodukt nietrwały, jeżeli:
  - a) do ich sporządzenia użyto gatunek grzyba wymieniony w § 1 pkt 24 lub 28,
  - b) zostały zblanszowane i umieszczone w zalewie z kwasu cytrynowego o pH 4,5—4,8,
  - c) przy przechowywaniu i transporcie zachowany jest ciąg chłodniczy,

- 3) grzyby mrożone, jeżeli:
- do sporządzenia użyto jednego z gatunków grzybów surowych wymienionych w § 1 oraz
  - zostały poddane działaniu temperatury poniżej  $-30^{\circ}\text{C}$ ,
- 4) grzyby sterylizowane, jeżeli:
- do ich sporządzenia użyto jednego z gatunków grzybów surowych albo mieszaniny nie więcej niż trzech gatunków grzybów surowych wymienionych w § 1 albo grzybów w solance lub grzybów blanszowanych, w tym dwa gatunki z rodziny borowikowatych,
  - zostały umieszczone w hermetycznych opakowaniach i poddane działaniu temperatury powyżej  $100^{\circ}\text{C}$ ,
- 5) grzyby marynowane, jeżeli:
- do ich sporządzenia użyto jednego z gatunków grzybów surowych wymienionych w § 1, grzybów w solance, mrożonych lub blanszowanych,
  - zostały zakwaszone kwasem octowym, mlekowym lub cytrynowym albo mieszaniną tych kwasów o stężeniu nie wyższym niż 1,5% w przeliczeniu na kwas octowy,
  - zostały poddane pasteryzacji,
- 6) grzyby duszone w tłuszczu w postaci całych owocników lub pokrojonych na połówki, ćwiartki lub plastry, jeżeli:
- do ich sporządzenia użyto jednego z gatunków grzybów surowych wymienionych w § 1, grzybów w solance, grzybów mrożonych lub blanszowanych,
  - zostały umieszczone w hermetycznych opakowaniach i poddane działaniu temperatury powyżej  $100^{\circ}\text{C}$ ,
- 7) grzyby suszone w postaci całych owocników, samych kapeluszy lub krajanki, płatków, grysiku i mączki sporządzonych z kapeluszy łącznie z trzonami, których liczba nie może przekraczać liczby kapeluszy, jeżeli:
- do ich sporządzenia użyto jednego z gatunków grzybów surowych wymienionych w § 1 pkt 1—24, 28 i 30 oraz
  - nie zawierają więcej niż 12% wody,
- 8) grzyby suszone w postaci mączki wielogatunkowej, jeżeli przemiał każdego gatunku był prowadzony oddzielnie a mieszanie nastąpiło bezpośrednio przed dostawą do odbiorcy,
- 9) ekstrakt grzybowy, stanowiący płynny wyciąg o zawartości suchej masy minimum 7% i dodatku soli kuchennej do 15%, jeżeli:
- do jego sporządzenia użyto jednego z gatunków grzybów surowych wymienionych w § 1 lub grzybów w solance albo grzybów suszonych,
  - został utrwalony termicznie,
- 10) koncentrat grzybowy, stanowiący zagęszczony wyciąg o zawartości suchej masy minimum 24% oraz dodatku soli kuchennej do 20%, jeżeli:
- do jego sporządzenia użyto jednego z gatunków grzybów surowych wymienionych w § 1 lub grzybów w solance albo grzybów suszonych oraz
  - został utrwalony termicznie,
- 11) grzyby kiszone, jeżeli:
- do ich sporządzenia użyto jednego z gatunków grzybów surowych wymienionych w § 1 pkt 1—14, 16—18, 21—23, 30 i 31 oraz
  - zostały utrwalone fermentacją alkoholowo-mlekową,
- 12) inne przetwory grzybowe lub przetwory z dodatkiem grzybów, jeżeli do ich sporządzenia użyto jednego z gatunków grzybów surowych wymienionych w § 1 albo przetworów grzybowych określonych w pkt 1—11.
- § 4. Cechami dyskwalifikującymi grzyby i przetwory grzybowe do celów spożywczych są:
- zmiany organoleptyczne,
  - zapleśnienie,
  - nadmierne zaczerwienie,
  - pozostałości środków ochrony roślin w ilości przekraczającej dopuszczalne wartości lub obecność środków niedopuszczonych do ochrony tego rodzaju upraw, określonych w odrębnych przepisach,
  - zanieczyszczenie związkami metali ciężkich w ilości przekraczającej dopuszczalne zawartości, bądź inne zanieczyszczenia w ilościach szkodliwych dla zdrowia, określonych w odrębnych przepisach,
  - zanieczyszczenie drobnoustrojami szkodliwymi dla zdrowia, w ilościach przekraczających:
    - grzyby sterylizowane:
      - ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych 30/ml,
      - bakterie beztlenowe przetrwalnikujące — nieobecne w 1 ml,
    - grzyby marynowane:
      - ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych 15/ml,
      - pleśnie i drożdże nieobecne w 1 ml,
    - grzyby suszone:
      - Salmonelle — nieobecne w 25 g,
      - pleśnie i drożdże 2000/g,
      - bakterie z grupy coli — nieobecne w 0,001 g,
    - grzyby w solance:
      - ogólna liczba drobnoustrojów halofilnych  $2 \times 10/g$ ,
      - bakterie beztlenowe przetrwalnikujące nieobecne w 0,001 g,
      - liczba pleśni i drożdży 1000/g.
- § 5. Zakłady przetwórcze grzybów powinny:
- posiadać odpowiednie do zamierzonego profilu produkcji wyposażenie techniczne,
  - zatrudniać grzyboznawcę.
- § 6. 1. Punkt skupu grzybów surowych obowiązany jest zatrudniać osobę posiadającą uprawnienia klasyfikatora grzybów dziko rosnących lub klasyfikatora grzybów uprawnych odpowiednio do rodzaju skupowanych grzybów.
2. Skup grzybów suszonych może być prowadzony przez zakłady spełniające wymagania określone w ust. 1 oraz zatrudniające osobę posiadającą uprawnienia grzyboznawcy. Skupować można wyłącznie grzyby suszone w postaci całych owocników, samych kapeluszy lub krajanki.
3. Grzyby surowe dziko rosnące zakwalifikowane do sprzedaży przez klasyfikatora — wolno sprzedawać w placówkach handlowych lub na targowiskach pod warunkiem umieszczenia w miejscu sprzedaży informacji o gatunku grzybów oraz nazwiska i adresu sprzedawcy.

4. Dopuszcza się do sprzedaży w placówkach handlowych lub na targowiskach grzyby suszone, które uzyskały atest grzyboznawcy pod warunkiem umieszczenia ich w jednostkowych opakowaniach oznakowanych w sposób umożliwiający identyfikację rodzaju produktu i producenta.

5. Przetwory grzybowe, inne niż wymienione w ust. 4 mogą być wprowadzane do obrotu handlowego jedynie przez zakłady przetwórcze określone w § 5.

6. Zakłady żywienia zbiorowego nie mogą używać do przygotowania potraw grzybów suszonych nie atestowanych lub grzybów surowych nie dopuszczonych do obrotu handlowego.

§ 7. 1. Wprowadza się następujące uprawnienia w zakresie grzyboznawstwa:

- 1) klasyfikatora grzybów,
- 2) grzyboznawcy.

2. Uprawnienia określone w ust. 1 pkt 1 może uzyskać osoba posiadająca co najmniej średnie wykształcenie.

3. Uprawnienia określone w ust. 1 pkt 2 może uzyskać wyłącznie osoba posiadająca wykształcenie wyższe.

§ 8. Osoby posiadające uprawnienia klasyfikatora grzybów lub grzyboznawcy w dniu wejścia w życie niniejszego rozporządzenia zachowują te uprawnienia.

§ 9. 1. Uprawnienia klasyfikatora grzybów nadaje państwowy wojewódzki inspektor sanitarny, po ukończeniu przez osobę ubiegającą się o uprawnienie kursu specjalistycznego oraz zdaniu egzaminu przed komisją egzaminacyjną.

2. Kursy specjalistyczne mogą być prowadzone przez wojewódzkie stacje sanitarno-epidemiologiczne lub jednostki organizacyjne posiadające upoważnienie Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu.

3. W skład komisji egzaminacyjnej wchodzi osoby wyznaczone przez państwowego wojewódzkiego inspektora sanitarnego, właściwego ze względu na miejsce zamieszkania osoby ubiegającej się o uprawnienie lub siedzibę zakładu pracy zatrudniającego tę osobę na stanowisku wymagającym uprawnień klasyfikatora grzybów.

4. Program kursu specjalistycznego zatwierdza Główny Inspektor Sanitarny lub jednostka przez niego wyznaczona.

§ 10. Uprawnienia grzyboznawcy nadaje Główny Inspektor Sanitarny lub upoważniony przez niego państwowy wojewódzki inspektor sanitarny po ukończeniu, przez osobę ubiegającą się o uprawnienie, kursu prowadzonego przez wojewódzką stację sanitarno-epidemiologiczną w Poznaniu oraz zdaniu egzaminu przed komisją powołaną przez Pań-

stwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu.

§ 11. Koszty kursów i działalności komisji, o których mowa w § 9 i 10 ponosi osoba ubiegająca się o uprawnienie w zakresie grzyboznawstwa lub jednostka delegująca taką osobę na kurs.

§ 12. 1. Ewidencję osób, które uzyskały uprawnienia klasyfikatora grzybów prowadzi właściwy ze względu na miejsce wykonywania uprawnienia państwowy wojewódzki inspektor sanitarny, a ewidencję osób, które uzyskały uprawnienia grzyboznawcy Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Poznaniu.

2. W razie stwierdzenia nienależytego wykonywania obowiązków przez klasyfikatora grzybów lub grzyboznawcę, a w szczególności wydawania opinii naruszających w sposób rażący wymagania dotyczące przetwarzania i obrotu grzybów jadalnych, przekraczanie posiadanych kompetencji, utrudnianie przeprowadzenia kontroli przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego — organ uprawniony do nadawania uprawnień cofa je i wykreśla z ewidencji oraz powiadamia o tym państwowych wojewódzkich inspektorów sanitarnych.

§ 13. 1. Uprawnienie grzyboznawcy powinny posiadać osoby zatrudnione w zakładzie produkującym przetwory grzybowe na stanowiskach, na których dokonuje się:

- 1) oceny surowca przeznaczonego do produkcji przetworów grzybowych i środków spożywczych z dodatkiem grzybów,
- 2) nadzoru nad procesem technologicznym przerobu grzybów,
- 3) wydawanie orzeczeń o jakości przetworów grzybowych,
- 4) oceny grzybów suszonych,
- 5) wydawanie atestu na grzyby suszone wprowadzane do obrotu.

2. Uprawnienie klasyfikatora powinny posiadać osoby zatrudnione:

- 1) w punktach skupu grzybów surowych, na stanowiskach, na których dokonuje się oceny grzybów surowych przeznaczonych do przetwórstwa i obrotu,
- 2) na targowiskach w celu dokonywania oceny grzybów surowych przeznaczonych do targowiskowej sprzedaży.

§ 14. Traci moc rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 10 stycznia 1959 r. w sprawie nadzoru sanitarnego nad obrotem grzybami i przetwórstwem grzybów (Dz. U. Nr 5, poz. 34).

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

Minister Zdrowia i Opieki Społecznej: *A. Wojtyła*