

**Grzyby dopuszczone do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnienia klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy.**

Dz.U.2026.258 t.j. z dnia 2026.03.03

Status: Akt obowiązujący

Wersja od: 3 marca 2026r.

tekst jednolity

**Wejście w życie:**

22 czerwca 2011 r.

**ROZPORZĄDZENIE  
MINISTRA ZDROWIA <sup>1</sup>**

**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 2023 r. poz. 1448 oraz z 2025 r. poz. 1424) 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) 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.

## § 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. 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.).

## **§ 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.

**§ 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

szczegółności 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 ogłoszenia.<sup>2 3</sup>

### **ZAŁĄCZNIK Nr 1**

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

- 1) bocznik cytrynowy - *Pleurotus citrinopileatus* (Singer);
- 2) bocznik florydzki - *Pleurotus florida* (Singer);
- 3) bocznik łyżkowaty - *Pleurotus pulmonarius* (Fr.) Quél.;
- 4) bocznik mikołajkowy - *Pleurotus eryngii* (DC.) Quél., pochodzący wyłącznie z uprawy lub spoza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej<sup>(\*)</sup>;
- 5) bocznik ostrygowaty - *Pleurotus ostreatus* (Jacq.) P. Kumm.;
- 6) bocznik różowy - *Pleurotus djamon* (Rumph. ex Fr.) Boedijn;
- 7) bokownik wiązowy - *Hypsizygus ulmarius* (Bull.) Redhead;
- 8) borowik szlachetny (prawdziwek - wszystkie odmiany) - *Boletus edulis* Bull.;
- 9) czernidłak kołpakowaty - *Coprinus comatus* (O.F. Müll.) Pers.;
- 10) czubajka kania - *Macrolepiota procera* (Scop.) Singer;
- 11) gaska zielonka (zielona) - *Tricholoma equestre* (L.) P. Kumm.;
- 12) gąsówka fioletowawa - *Clitocybe nuda* (Bull.) H.E. Bigelow & A.H. Sm.;
- 13) gęśnica indyjska - *Calocybe indica* Purkay. & A. Chandra;

- 14) koleczak obłączasty - *Hydnum repandum* L.;
- 15) koźlarz babka (wszystkie odmiany) - *Leccinum scabrum* (Bull.) Gray;
- 16) koźlarz czerwony (wszystkie odmiany) - *Leccinum rufum* (Schaeff.) Kreisel;
- 17) koźlarz grabowy - *Leccinum pseudoscabrum* (Kallenb.) Šutara;
- 18) lakownica żółtawa - *Ganoderma lucidum* (Curtis) P. Karst, pochodzący wyłącznie z uprawy lub spoza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej;
- 19) lejkwiec dęty - *Craterellus cornucopioides* (L.) Pers.;
- 20) lejkówka wonna - *Clitocybe odora* (Bull.) P. Kumm.;
- 21) łuskwiak nameko - *Pholiota nameko* (T. Itô) S. Ito et S. Imai., pochodzący wyłącznie z uprawy lub spoza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej;
- 22) łuszczak zmienny - *Kuehneromyces mutabilis* (Schaeff.) Singer et A.H. Sm., pochodzący wyłącznie z uprawy lub spoza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej;
- 23) (uchylony);
- 24) maślak pstry - *Suillus variegatus* (Sw.) Kuntze;
- 25) maślak sitarz - *Suillus bovinus* (Pers.) Roussel;
- 26) maślak ziarnisty - *Suillus granulatus* (L.) Roussel;
- 27) maślak zwyczajny - *Suillus luteus* (L.) Roussel;
- 28) maślak żółty - *Suillus grevillei* (Klotzsch) Singer;
- 29) mleczaj późnojesienny (jodłowy) - *Lactarius salmonicolor* R. Heim et Leclair;
- 30) mleczaj rydz - *Lactarius deliciosus* (L.) Gray;
- 31) mleczaj smaczny - *Lactarius volemus* (Fr.) Fr.;
- 32) mleczaj świerkowy - *Lactarius deterrimus* Gröger;
- 33) naparstniczka czeska - *Verpa bohemica* (Krombh.) J. Schröt., pochodząca spoza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej;
- 34) opieńka miodowa - *Armillaria mellea* (Vahl) P. Kumm.;
- 35) piaskowiec kasztanowaty - *Gyroporus castaneus* (Bull.) Quél.;
- 36) piaskowiec modrzak - *Gyroporus cyanescens* (Bull.) Quél.;
- 37) pieczarka brazylijska - *Agaricus subrufescens* Peck;
- 38) pieczarka dwuzarodnikowa (ogrodowa) - *Agaricus bisporus* (J.E. Lange) Imbach, z wyjątkiem zbyt młodych egzemplarzy ze stanu naturalnego, których blaszki jeszcze nie poróżwiały;
- 39) pieczarka lśniąca - *Agaricus silvaticus* Schaeff., z wyjątkiem zbyt młodych egzemplarzy ze stanu

- naturalnego, których blaszki jeszcze nie poróżwiały;
- 40) pieczarka ogrodowa - *Agaricus hortensis* Pers., z wyjątkiem zbyt młodych egzemplarzy ze stanu naturalnego, których blaszki jeszcze nie poróżwiały;
- 41) pieczarka polna - *Agaricus campestris* L., z wyjątkiem zbyt młodych egzemplarzy ze stanu naturalnego, których blaszki jeszcze nie poróżwiały;
- 42) pieczarka miejska (szlachetna) - *Agaricus bitorquis* (Quél.) Sacc., z wyjątkiem zbyt młodych egzemplarzy ze stanu naturalnego, których blaszki jeszcze nie poróżwiały;
- 43) pieczarka zaroślowa - *Agaricus silvicola* (Vittad.) Peck, z wyjątkiem zbyt młodych egzemplarzy ze stanu naturalnego, których blaszki jeszcze nie poróżwiały;
- 44) pieprznik jadalny (kurka) - *Cantharellus cibarius* Fr.;
- 45) pierścieniak uprawny - *Stropharia rugosoannulata* Farl. ex Murrill;
- 46) płachetka zwyczajna - *Cortinarius caperatus* (Pers.) Fr.;
- 47) płomiennica zimowa - *Flammulina velutipes* (Curtis) Singer;
- 48) pochwiak wielkopochwowy (pochwiasty) - *Volvariella volvacea* (Bull.) Singer, pochodzący wyłącznie z uprawy lub spoza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej;
- 49) podblaszek (*Buna shimeji*) - *Hypsizygus tessellatus* (Bull.) Singer oraz *Hypsizygus marmoreus* (Bull.) Singer;
- 50) podgrzybek brunatny - *Imleria badia* (Fr.) Fr.;
- 51) podgrzybek zajączek - *Xerocomus subtomentosus* (L.) Quél.;
- 52) podgrzybek złotawy - *Xerocomus chrysenteron* (Bull.) Quél.;
- 53) polówka wiązkowa - *Cyclocybe aegerita* (cylindracea) (V. Brig.) Vizzini;
- 54) siedzuń sosnowy - *Sparassis crispa* (Wulfen) Fr.;
- 55) soplówka bukowa - *Hericium coralloides* (Scop.) Pers., pochodząca wyłącznie z uprawy lub spoza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej;
- 56) soplówka jeżowata - *Hericium erinaceus* (Bull.) Pers., pochodząca wyłącznie z uprawy lub spoza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej<sup>(\*)</sup>;
- 57) smardz jadalny - *Morchella esculenta* (L.) Pers., pochodzący wyłącznie z terenów ogrodów, upraw ogrodnich, szkółek leśnych i terenów zielonych lub spoza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej;
- 58) smardz stożkowaty - *Morchella conica* Pers., pochodzący wyłącznie z terenów ogrodów, upraw ogrodnich, szkółek leśnych i terenów zielonych lub spoza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej;
- 59) trufla Borchy, trufla biaława - *Tuber borchii* Vittad.;
- 60) trufla chińska - *Tuber indicum*;

- 61) trufla czarnozarodnikowa - *Tuber melanosporum* Vittad.;
- 62) trufla letnia - *Tuber aestivum* (Wulfen) Spreng.;
- 63) trufla zimowa - *Tuber brumale* Vittad.;
- 64) trzęsak morszczynowaty - *Tremella fuciformis* Berk.;
- 65) twardnik japoński (Shiitake) - *Lentinula edodes* (Berk.) Pegler, pochodzący wyłącznie z uprawy lub spoza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej;
- 66) twardzioszek przydrożny - *Marasmius oreades* (Bolton) Fr.;
- 67) uszak bżowy - *Auricularia auricula-judae* (Bull.) Quéf.;
- 68) uszak gęstowłosy (grzyby mun) - *Auricularia polytricha* (Mont.) Sacc., pochodzący wyłącznie z uprawy lub spoza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej;
- 69) zimówka aksamitnotrzonowa - *Flammulina velutipes* (Curtis) Singer;
- 70) żagiew wielogłowa - *Polyporus umbellatus* (Pers.) Fr., pochodząca spoza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej;
- 71) żagwica listkowata - *Grifola frondosa* (Dicks.) Gray, pochodząca wyłącznie z uprawy lub spoza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej;
- 72) żółciak siarkowy - *Laetiporus sulphureus* (Bull.) Murrill.

## **ZAŁĄCZNIK Nr 2**

### **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. 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 5, 8, 11, 15-17, 21 i 22, 24-36, 38, 42, 44, 46, 48, 50-52, 57 i 58, 61-63, 65 oraz 67 i 68 załącznika nr 1 do rozporządzenia;

2) zostały zblanszowane i utrwalone w solance o stężeniu niemniejszym 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 5, 8, 10 i 11, 14-17, 19 i 20, 24-36, 38, 42, 44, 50-52, 57 i 58, 64 i 65 oraz 67 i 68 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 5, 8, 11, 14-17, 24-36, 44, 46, 50-52 oraz 57 i 58 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 niewyższym 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.

10. Mieszanka gatunków grzybów suszonych w postaci całych owocników, samych kapeluszy lub krajanki, płatków, grysiku lub mączki, sporządzona z kapeluszy łącznie z trzonami, których liczba nie może przekraczać liczby kapeluszy, jeżeli:

1) do jej sporządzenia użyto kilku gatunków grzybów suszonych wymienionych w pkt 5, 8, 10 i 11, 14-17, 19 i 20, 24-36, 38, 42, 44, 50-52, 57 i 58, 64 i 65 oraz 67 i 68 załącznika nr 1 do rozporządzenia;

2) nie zawiera więcej niż 12% wody;

3) proces suszenia był prowadzony oddzielnie dla poszczególnych gatunków grzybów, o których mowa w pkt 1.

### **ZAŁĄCZNIK Nr 3**

#### **ATEST NA GRZYBY ŚWIEŻE Nr .....**

## **ZAŁĄCZNIK Nr 4**

### **WZÓR**

#### **ATEST NA GRZYBY SUSZONE Nr .....**

wzór

## **ZAŁĄCZNIK Nr 5**

### **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 2023 r. poz. 1448, z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi;
  - 2) ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416);
  - 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.

#### **ZAŁĄCZNIK Nr 6**

### **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 2023 r. poz. 1448, z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi;
- 2) ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416).

26. Powtórzenie materiału kursu.

27. Projekcja filmu, np. "Zatrucia grzybami".

## **ZAŁĄCZNIK Nr 7**

WZÓR

### **ŚWIADECTWO KLASYFIKATORA GRZYBÓW Nr .....**

wzór

## **ZAŁĄCZNIK Nr 8**

WZÓR

### **ŚWIADECTWO GRZYBOZNAWCY Nr .....**

wzór

<sup>1</sup> Na dzień ogłoszenia obwieszczenia w Dzienniku Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej działem administracji rządowej - zdrowie kieruje Minister Zdrowia, na podstawie § 1 ust. 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 25 lipca 2025 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Zdrowia (Dz. U. poz. 1004).

<sup>2</sup> Rozporządzenie zostało ogłoszone w dniu 7 czerwca 2011 r.

<sup>3</sup> 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 traci 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).

\*) Pozyskanie grzybów tego gatunku z dzikich populacji spoza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej wymaga uzyskania zezwolenia, o którym mowa w przepisach wydanych na podstawie art. 50 ustawy z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie przyrody (Dz. U. z 2026 r. poz. 13).

\*) Pozyskanie grzybów tego gatunku z dzikich populacji spoza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej wymaga uzyskania zezwolenia, o którym mowa w przepisach wydanych na podstawie art. 50 ustawy z dnia 16 kwietnia 2004 r. o ochronie przyrody (Dz. U. z 2026 r. poz. 13).