

Załącznik nr 5 do 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 2023 r. poz. 2237).

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) wraz z aktami wykonawczymi;
 - 2) ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023 r. poz. 338 i 1688);
 - 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.