



PAŃSTWOWY
Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Szczecinku
~~Powiatowa Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna w Szczecinku~~

Szczecinek, dnia 10.09.2014r.

PS-N.HŻ-073-5/14

W P Z Y N P 80
dnia 2014-09-15
L. 109/14
miejscowość

Adresaci wg rozdzielnika
pozostającego w aktach sprawy

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinku, w związku z sezonem grzybowym i prowadzonymi działaniami profilaktycznymi w celu uniknięcia zatruc grzybami, uprzejmie zwraca się do Państwa z prośbą, o umieszczenie na tablicach ogłoszeń, zwłaszcza funkcjonujących przy targowiskach, załączonych do pisma ulotek i informacji dotyczących:

- warunków sprzedaży grzybów świeżych i suszonych,
- kursu na klasyfikatora grzybów,
- podstawowych zasad bezpiecznego grzybobrania.

PAŃSTWOWY
Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Szczecinku

mgr Barbara Szyś
109/14



PAŃSTWOWY
Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Szczecinku

~~Powiatowa Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna w Szczecinku~~

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinku informuje, że zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 maja 2011r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy:

§ 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.**

Wzory atestów na grzyby świeże i suszone określone są w załącznikach nr 3 i nr 4 do w/w rozporządzenia.

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

Wykaz grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych oraz środków spożywczych zawierających grzyby zawarty jest w załączniku nr 1 do w/w rozporządzenia.



Informujemy, iż prowadzony jest nabór kandydatów na

KURS KLASYFIKATORA GRZYBÓW

zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dn. 17 maja 2011r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U z 2011r. Nr 115 poz. 672),

Kurs odbędzie się w terminie:

02-04.10.2014 r.

Organizator i miejsce kursu:

**Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy „Montana”
Grand Tours, Handel-Turystyka, Zbigniew Gray
64-200 Wolsztyn, Karpicko ul. Wczasowa 73, woj. wielkopolskie
tel. (68) 347-15-02
fax (tel.) (68) 384-38-51
e-mail: motel@motelmontana.pl**

Wymagane wykształcenie: co najmniej gimnazjum (dawne podstawowe)

Czas trwania kursu : 3 dni

Zgłoszenia i informacje dot. kursu:

tel.: (61) 854 48 46

e-mail : oddzial.grzyboznawczy@wssepoznan.pl





PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZNEGO GRZYBOBRANIA

1. Pamiętaj! Zbieraj wyłącznie grzyby, co do których nie masz jakichkolwiek wątpliwości, że są jadalne (warto korzystać z atlasów).
2. Zbieraj wyłącznie grzyby wyrośnięte i dobrze wykształcone. Młode owocniki, bez wykształconych cech danego gatunku, stanowią najczęstszą przyczynę tragicznych pomyłek.
3. Jako początkujący grzybiarz zbieraj tylko grzyby rurkowe. W tej grupie nie ma grzybów śmiertelnie trujących i występuje dużo mniejsze ryzyko zatrucia niż w przypadku grzybów blaszkowych.
4. Unikaj błędnych metod rozpoznawania gatunków trujących, takich jak: zabarwienie cebuli na ciemno podczas gotowania z grzybami, ciemnienie srebrnej łyżeczki, gorzki smak (istnieją gatunki śmiertelnie trujące posiadające przyjemny, słodkawy smak np. *Amanita phalloides*, *Amanita verna*).
5. Zbieraj grzyby do koszyków bądź pojemników przepuszczających powietrze. W żadnym przypadku nie korzystaj z reklamówek foliowych powodujących zaparzenie grzybów i przyspieszających ich psucie.





6. Nigdy nie zbieraj grzybów rosnących w rowach, na skraju lasu oraz w okolicach będących skupiskiem odpadów, takich jak zakłady produkcyjne, drogi o dużym natężeniu ruchu ponieważ grzyby wchłaniają ze swego otoczenia metale ciężkie i inne zanieczyszczenia.



7. Nie zbieraj i nie niszczyć grzybów trujących. Wiele z tych gatunków jest pod ochroną i stanowi część ekosystemu.

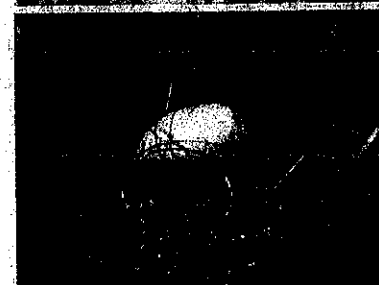


8. W razie wątpliwości czy zebrane grzyby są trujące czy jadalne, skorzystaj z bezpłatnej porady w stacjach sanitarno – epidemiologicznych.



Jeżeli po spożyciu grzybów wystąpią:

nudności,
ból brzucha,
biegunka,
skurcz mięśni,
podwyższona temperatura,



niezwłocznie wywołaj wymioty i zgłoś się do lekarza.

Pamiętaj,
w przypadku zatrucia muchomorem sromotnikowym może nastąpić chwilowa poprawa, po której stan chorego gwałtownie się pogarsza.



Wezwany w porę lekarz może uratować życie!

