

REGULAMIN ORGANIZACYJNY KURSU NA KLASYFIKATORA GRZYBÓW

§ 1

1. Regulamin organizacyjny kursu, określa szczegółowe warunki i tryb odbywania kursu dla kandydatów na klasyfikatorów grzybów, organizowanego przez „Motel Montana” Arleta Gray, ul. Wczasowa 73, 64-200 Karpicko pod nadzorem merytorycznym WPWIS.
2. Podstawą do prowadzenia kursu jest Rozporządzenie 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 ze zm.).
3. Na stronie internetowej Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu oraz na Facebooku zostaną umieszczone informacje o kursie w tym data, miejsce i koszt kursu.

§ 2

Zasady uczestnictwa / rezerwacja miejsc

1. Warunkiem przyjęcia na kurs jest prawidłowe wypełnienie i przesłanie podpisanego formularza zgłoszeniowego wraz z klauzulą informacyjną o przetwarzaniu danych osobowych na adres i w terminie określonym w ogłoszeniu o naborze zamieszczonym na stronie internetowej <https://www.gov.pl/web/wsse-poznan>.
2. Pierwszeństwo w przyjęciu na kurs mają osoby związane z działalnością w zakresie obrotu grzybami, produkcji przetworów grzybowych oraz środków spożywczych zawierających grzyby oraz pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Dla pozostałych zgłaszających liczy się kolejność zgłoszeń.
3. Rejestracja uczestników odbywa się drogą elektroniczną na:
 - adres: grzyby.wssepoznan@sanepid.gov.pl lub
 - przez skrzynkę podawczą ePUAP: [/wssepoznan/SkrytkaESP](#) lub
 - przez e-Doręczenie: AE:PL-27228-28314-HHGCH-27
4. Dostarczenie karty zgłoszeniowej stanowi wstępną rezerwację miejsca na kursie. Każda zgłoszona osoba na kurs dostanie potwierdzenie przyjęcia zgłoszenia.
5. Po zakończonej rekrutacji do osób zakwalifikowanych zostanie przesłana informacja o przyjęciu na kurs wraz z informacją o terminie, miejscu odbywania się zajęć oraz danymi dotyczącymi płatności za kurs. Ostateczne potwierdzenie uczestnictwa następuje po spełnieniu wszelkich wymogów dokumentacji i potwierdzeniu swojego udziału po otrzymaniu informacji dotyczącej kursu. Do osób zakwalifikowanych zostanie przesłany program kursu.
6. Osoba, która nie zakwalifikuje się na kurs w terminie, na który wysłała zgłoszenie zostanie wpisana na listę rezerwową. Pierwsza osoba z listy rezerwowej poinformowana zostanie o możliwości wzięcia udziału w kursie niezwłocznie po zwolnieniu się miejsca na kurs, w terminie nie później niż 5 dni przed planowaną datą rozpoczęcia kursu.
7. Limit osób, które zostaną przyjęte na kurs klasyfikatora grzybów zostanie podany w ogłoszeniu o naborze zamieszczonym na stronie internetowej WSSE w Poznaniu oraz na Facebooku.

§ 3

Organizacja kursu - warunki realizacji

1. Zajęcia prowadzone są w formie wykładów i zajęć praktycznych zgodnie z programem, który stanowi załącznik nr 1 do niniejszego regulaminu.
2. Organizator zapewnia materiały edukacyjne w tym atlas grzybów, wydruki fragmentów niezbędnych aktów prawnych dotyczących grzybów.
3. Uczestnik kursu jest zobowiązany do uczestnictwa we wszystkich wykładach, zajęciach praktycznych i terenowych.
4. Po zakończeniu kursu Uczestnik wypełnia anonimową Ankietę Oceny Kursu.

§ 4

Egzamin

1. Egzamin na klasyfikatora grzybów przeprowadza komisja egzaminacyjna w składzie: przewodniczący komisji i co najmniej dwóch członków komisji, powoływanych przez WPWIS.
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. Uzyskanie 80 % prawidłowych odpowiedzi z części praktycznej i teoretycznej egzaminu warunkuje uzyskanie pozytywnego wyniku egzaminu.
3. Z przebiegu egzaminu komisja egzaminacyjna sporządza protokół, który podpisuje przewodniczący i członkowie komisji. Protokoły komisji przechowywane są łącznie z ewidencją.
4. Nadanie uprawnień klasyfikatora grzybów następuje w drodze decyzji administracyjnej Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego potwierdzonej świadectwem klasyfikatora grzybów.
5. WSSE w Poznaniu prowadzi ewidencję osób, które uzyskały uprawnienia klasyfikatora grzybów nadane przez WPWIS.
6. Ewidencja osób, o której mowa w ust. 5, prowadzona jest zgodnie z przepisami o ochronie danych osobowych.

§ 5

Wytyczne dotyczące płatności za kurs

1. Dane dotyczące formy dokonania wpłaty za kurs zostaną przesłane drogą elektroniczną na adres e-mail uczestnika wysyłającego formularz zgłoszeniowy.
2. Cena kursu uwzględnia: koszty zakwaterowania, wyżywienia, materiałów szkoleniowych oraz egzaminu na klasyfikatora grzybów.
3. Płatność za kurs można uiścić w dniu rozpoczęcia kursu u organizatora kursu lub dokonać przelewu na wskazane konto i okazać w dniu rozpoczęcia kursu potwierdzenie przelewu.
4. Płatność za kurs należy uiścić u organizatora kursu na nr konta:

57 1090 1607 0000 0001 4166 1584

Motel Montana Arleta Gray

§ 6

1. Uczestnicy kursu nie mogą wykorzystywać zajęć do przekazywania niewłaściwych treści, reklam, ogłoszeń i innych informacji niezwiązanych z Ramowym Programem kursu na klasyfikatora grzybów.
2. Zabroniona jest jakakolwiek forma nagrywania zajęć przez Uczestników, a także rozpowszechnianie i udostępnianie ich w Internecie.

3. Podczas kursów Uczestnicy zobowiązani są do przestrzegania przepisów porządkowych, ppoż oraz BHP na terenie ośrodka.

§ 7

Ochrona danych osobowych

1. Przesłana przez Uczestnika karta zgłoszenia jest równoznaczna z wyrażeniem zgody na przetwarzanie danych osobowych przez organizatora kursu w zakresie i celu niezbędnych do realizacji usługi szkoleniowej. Uczestnik wyraża tym samym zgodę na przesyłanie informacji za pomocą środków komunikacji elektronicznej, w tym na podany adres e-mail.
2. Podstawą przetwarzania danych jest zgoda w postaci akceptacji regulaminu i przesłania karty zgłoszenia.
3. Odbiorcami danych mogą być jedynie osoby upoważnione, przedmioty przetwarzające oraz Administrator.

§ 7

Postanowienia końcowe

1. Regulamin obowiązuje od dnia ogłoszenia do publicznej wiadomości w całym okresie odbywania kursu.
2. Organizator zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian do niniejszego Regulaminu.

Data publikacji regulaminu:.....30.04.2025...

Załącznik nr 1. Program na kurs klasyfikatora grzybów

Dzień	Temat wykładu	Liczba godzin zajęć teoretycznych	Liczba godzin zajęć praktycznych
1	Bezpieczeństwo żywności w świetle najnowszych uregulowań prawnych. Podstawy prawne dotyczące sprawowania nadzoru przez organy urzędowej kontroli żywności: - ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia wraz z aktami wykonawczymi - ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.	2	
1	Bezpieczeństwo żywności w świetle najnowszych uregulowań prawnych. Podstawy prawne dotyczące sprawowania nadzoru przez organy urzędowej kontroli żywności: - ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia wraz z aktami wykonawczymi - ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.	2	
1	Podstawowe wiadomości o grzybach kapeluszowych: - środowisko oraz warunki rozwoju grzybów - rola grzybów w świecie roślinnym i zwierzęcym, - sezonowość owocowania grzybów, - budowa owocnika grzyba kapeluszowego, cechy makro- i mikroskopowe, cechy organoleptyczne, - podstawy podziału systematycznego grzybów.	3	
1	Omówienie grzybów dopuszczonych do obrotu i przetwórstwa zgodnie z Rozporządzeniem 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 ze zm.)	5	
2	Grzyby podlegające prawnej ochronie i grzyby zagrożone	1	
2	1. Grzyby jadalne niedopuszczone do obrotu handlowego, przyczyny ich niedopuszczenia. 2. Grzyby trujące i zatrucia grzybami - omówienie gatunków grzybów będących najczęstszą przyczyną zatruc oraz podobne do nich gatunki jadalne - podział zatruc ze względu na mechanizm działania toksyn.	2	
2	1. Sprawowanie nadzoru sanitarnego nad: - targowiskową sprzedażą rosnących w warunkach naturalnych grzybów świeżych i przetworów grzybowych - grzybami i przetworami grzybowymi znajdującymi się w obrocie - grzybami w zakładach żywienia zbiorowego	2	
2	1. Wymagania sanitarne dotyczące punktów skupów grzybów. 2. Ocena grzybów świeżych: - cechy dyskwalifikujące, - klasa jakości - warunki przechowywania i transportu. 3. Polskie normy dotyczące grzybów świeżych. 4. Przepisy dotyczące opakowań jednostkowych.	3	
2	Wystawianie atestów na grzyby świeże.		1
2	Seminarium - powtórzenie przekazanego materiału.	1	
3	EGZAMIN		
	RAZEM	19	1