



# GOMBASZAKELLENŐR

---

SZAKMAISMERTETŐ INFORMÁCIÓS MAPPA

Humán erőforrás-fejlesztési Operatív Program  
(HEFOP) 1.2 intézkedés

„Az Állami Foglalkoztatási Szolgálat fejlesztése”



# GOMBASZAKELLENŐR

## Feladatok és tevékenységek

A gomba ősidők óta az emberek közkedvelt tápláléka. Az ehető gombákat már évezredekkel ezelőtt gyűjtötték. Feltételezhetően a gyűjtés más növényekhez hasonlóan egy időben kezdődött a gyűjtögető életmód kialakulásával. A kínaiak már több mint 3000 éve ismerik és fogyasztják. Igaz, először csak a császárok étlapján jelent meg és ott is csak ünnepnapokon. Később azonban a fogyasztás már kezdett általánossá válni. Ebben az időben nemcsak Ázsiában, hanem a többi földrészen is ismerték. Aristoteles (i.e. 384-322) az „istenek eledelének” nevezte, Claudius császár mondása szerint pedig „egy tál gomba többet ér minden hadvezéri dicsőségnél”.

A gombafogyasztás jelentőségét tápanyagtartalmuk, ízletességük, kedvező étrendi hatásuk határozza meg. A húsfélék 20%, a gombák 2-5% fehérjét tartalmaznak. Az életszínvonal emelkedésével, az étrend változatosabbá válásával növekszik a gombafogyasztás. A gombák átlagosan 10% szárazanyagot és 90% vizet tartalmaznak, így ebből a szempontból a zöldségfélékkel hasonlíthatók össze. Fehérjéik azonban jól kiegészítik a köret (burgonya, rizs, liszt) növényi fehérjéit. A gomba tehát olyan értelemben is húspótló, hogy önmagában teljes értékű ételt készíthetünk belőle. A gombákban található vitaminok és ásványi anyagok sem elhanyagolhatóak, biológiailag értékes, viszonylag csekély a zsír- és szénhidráttartalmuk, s ez a cukorbetegek számára jelentős. Az utóbbi évtizedekben előtérbe került a kalóriaszegény táplálkozás, s a gombából készített ételek megfelelnek e követelménynek.

Noha a gomba ízletes, változatosan elkészíthető étel fogyasztása mégsem terjedt el olyan mértékben, mint a gyümölcs vagy zöldségfélék. Ebben nem kis szerepe volt annak, hogy csak annyi gomba kerülhetett fogyasztásra, amennyi a szabadban megtermett, illetve amennyit abból összegyűjtöttek.

A gombafogyasztásnak növekedését gátolta, hogy csak a Föld bizonyos részein fordul elő, így azokat nem mindenütt ismerik. Emellett a gomba gyorsan romló termék, így tárolása, szállítása nagyobb távolságra meglehetősen nehéz és költséges. A vadon termő gombákat

még ma is gyűjtik, és jelentős szerepet játszanak a fogyasztói igények kielégítésében (évi 90-100 ezer tonna).

Nem kis akadályt jelent a fogyasztás növekedésében, hogy a szabadban termő gombák között több mérgező faj is előfordul. Sokan ezért tartózkodnak, félnek a vadon termő gombák fogyasztásától.

Azonban ha valaki már fogyasztott valaha vadon termő gombákat, pontosan tudja, hogy ízük, zamatoságuk összehasonlíthatatlanul különlegesebb, jobb, markánsabb, mint a termesztetteké.

A gombaismeret hiánya miatt azonban nem kell lemondani erről az élvezetről!

Az ehető és mérges gombák biztonságos elkülönítésében a gombaszakértő vagy gombaszakellenőr segítséget tud nyújtani.

### **Melyek a jellemző feladatok, tevékenységek ebben a szakmában?**

A gombaszakellenőr feladata a vadon termő begyűjtött gombák, valamint a termesztett gombák minősítése. Munkája célja, hogy valóban ehető, fajra pontosan meghatározott, minőségileg megfelelő, szabványos gomba kerüljön a kereskedelembe, a tartósítóiparba, vagy a közvetlen étkezésre.

A szakképesített gombaszakellenőr a gomba begyűjtésének, tárolásának, piaci, kereskedelmi körülményeinek, tartósításának folyamatos minősítésével biztosítja az egészséges gombafogyasztást, a gombamérgezések, gombás ételmérgezések lehetőségeinek kizárását.

Részt vesz a gombamérgezések megelőzését, a vadon termő ehető gombák hasznosítását célzó felvilágosító munkában is.

A gombaszakellenőrnek rendelkeznie kell a természetben található és a termesztett gombák felismerésének és tévedés nélküli, tökéletes beazonosításának ismeretanyagával, tudásával. A gombaismereti, alaktani, sejttani és toxikológiai ismereteket átfogó tudományág – a mikológia elsajátításával alapozza meg tudásanyagát.

A feltételesen ehető gombák fogyasztásának feltételeit is ismernie kell (csak a kalapja ehető, a kalapról le kell húzni a bőrt, csak alaposan forrázva fogyasztható, alkohollal együtt nem fogyasztható stb.).

A tapasztalat azt mutatja, hogy gasztronómiai ismeretekkel is rendelkeznie kell, hiszen az ehető és feltételesen ehető gombák különböző elkészítési módjai meghatározóak az ételek

fogyasztásában. Egy-egy jó konyhai ötletért a gyűjtők gyakran és szívesen ajándékoznak gombát a szakértőnek is.

A gombaszakellenőr hatósági jogkört is ellát a munkája során. Különösen felkészültnek kell lennie a gombaszakellenőrnek a tömegesen, szezonálisan megjelenő gombák felismerésében, valamint azok ártalmas, netán mérgező hasonmásaiknak – allegróinak kiszűrésében. Nagy figyelmet igényel a piacon árusító gombagyűjtők ellenőrzése is, hiszen itt a szakértő által kiállított jegyzőkönyv hitelesíti az üzletet eladó és vevő között.

A jó gombaszakellenőr tudását folyamatosan karbantartja, fejleszti. Maga is gyakran keresi fel az erdők mélyét, hogy tapasztalatait frissítse.

A szakértői munka során különösen nagy örömet okoz a gyűjtőnek és szakértőnek egyaránt, ha egy különleges, vagy ritka faj kerül „terítékre”, vagy ha egy nagyméretű egyedet találnak, vagy fejlődésének környezetétől függően különös színekben pompázó, netán egy „albínó” példánnyal találkozhatunk (teljesen fehér).

A gombaszakellenőr munkájának másik jelentős területe a termesztett gombák ellenőrzése a helyszínen, illetve azok minősítése, kereskedelmi forgalmazásuk ellenőrzése.

#### A munkaterület jellemzése

A gombaszakellenőr munkaterülete mindaz a terület, ahol a vadon termett és begyűjtött, illetve termesztett gombák kereskedelmével, feldolgozásával foglalkoznak.

Munkája során meghatározza a gombafajokat, minősíti a gombafajt, a gomba állapotát az emberi táplálkozás szempontjából, a gomba begyűjtésének, piaci, kereskedelmi forgalmazásának feltételeit, körülményeit. Engedélyezi a gombát, mint élelmiszert a kereskedelmi forgalom, a tartósítás, a közvetlen étkezés céljára. Feltárja az emberi egészséget károsító, veszélyeztető körülményeket, azok megszüntetésére együttműködik az egészségügyi, piaci, kereskedelmi, rendőri stb. szervekkel. Mindezen munkaterülettel összefüggő adminisztrációs tevékenységet (szakvélemények, jegyzőkönyvek, jelentések készítése) végez. Alkalmazza a munkaterületére vonatkozó szakirodalmat, vizsgálati, adatrögzítési és feldolgozási módszereket, az érvényes szabványokat, rendeleteket.

#### **Milyen anyagokkal, eszközökkel kell dolgoznia?**

A gombaszakellenőr adminisztratív jellegű eszközökkel dolgozik, például hatósági jegyzőkönyv, nyomtatványok, bélyegző, szakértőt igazoló bizonyítvány. Emellett munkáját segítő szakirodalom is rendelkezésére áll, például szakmai képes könyvek, árusítható fajták képes jegyzéke. A vizsgálat során egyszerű technikai eszközökkel dolgozik, például mérleg, nagyító, éles kés, kiemelkedő speciális munkaeszköze a jól zárható megsemmisítő edény.

### **Hol végzi a munkáját?**

Többnyire szabadban végzi, pl. a kijelölt gombavizsgáló állomásokon. Ezeket a vizsgáló helyeket a kirándulók útvonalához alkalmazkodva, központi tereken, nyitott piacokon állítják fel. Kiemelt feladata a piacon folyó gombaárusítás állandó ellenőrzése, ekkor félig zárt, fedett csarnokban dolgozik. Szakmai fejlődése érdekében sokat van szabadban, hogy természetes környezetében is megfigyelje a gombákat. Adminisztratív tevékenységét irodában végzi.

### **Munkája során kikkel kerül kapcsolatba, kikkel van dolga?**

A gombaszakellenőr munkája során kapcsolatba kerül a felvásárló-, árusító-feldolgozóhelyek vezetőivel, alkalmazottaival, gombatermesztőkkel és gyűjtőkkel. Együttműködik az egészségügyi, kereskedelmi, önkormányzati, oktatási, ismeretterjesztési tevékenységet végző intézményekkel, jogi személyekkel. Így munkakapcsolataiban jelentős a szakmai együttműködésen alapuló tevékenység. Az alkalmi gyűjtőkkel a kapcsolata hatósági jellegű, hiszen elkobozza és megsemmisíti a mérgező gombát.

## **Követelmények**

### **Milyen fizikai igénybevétellel, megterheléssel jár a munkavégzés?**

Többségében álló munkát végez, hajlott testhelyzetben, tevékenysége átlagos fizikai teherbírást követel. Gyűjtőmunka során számolni kell a terepi nehézségekkel, sok gyaloglással, gombaszedés közben a tartós kényszer-testhelyzettel, valamint az időjárás

viszontagságaival. Ellenőri tevékenységét változatos helyszíneken folytatja, így viszonylag sokat utazik és gyalogol. Jellemző a szem fokozott igénybevétele.

### **Milyen környezeti ártalmakkal, hátrányokkal járhat a szakma gyakorlása?**

Az időjárás viszontagságok miatt fokozott a megfázás, reuma és egyéb mozgásszervi betegségek kialakulása. Gyakori kórtólás fertőzésveszélyt is jelent.

### **Milyen egészségügyi követelményeket támaszt ez a szakma?**

Fontos tudni, hogy minden foglalkozásnak szigorú egészségügyi alkalmassági feltételei vannak.

A fontosabb szempontok közül néhányat kiemelünk, tájékoztató jelleggel:

- jó látás,
- ép színlátás,
- fokozott figyelem,
- együttműködés,
- karok, kezek, ujjak fokozott használata.

A foglalkozás gyakorlása során felmerülő kockázati tényezők:

- poros, füstös, gőzös, gázos levegő,
- fokozott balesetveszély,
- könnyű fizikai munka,
- felmerülhet allergia.

### **Milyen egyéb tulajdonságok megléte kedvező ebben a szakmában?**

Aki gombaszakellenőr kíván lenni, szüksége van a jó koncentrációképességre, jó megfigyelőképességre, alaposra, kifogástalan látó- és szaglóképességre. A jó kapcsolatteremtő-képesség és a jó konfliktustűrő- és megoldó-képesség segíti a gyakorlati munkát. Nélkülözhetetlen, hogy bizalomkeltő személyiség legyen kellő magabiztossággal és felelősségérzettel.

### **Milyen tantárgyakban kell jó eredményt elérni ehhez a szakmához?**

A szakma iránt érdeklődőknek elsősorban a biológia, azon belül is a növénytan, valamint a természetismeretben kell jó eredményt elérni. Nem árt a kémia tantárgy ismereteinek elsajátítása sem, mert ez a későbbiekben a toxikológiai ismeretek megértéséhez elengedhetetlen.

### **Milyen érdeklődési kör a legelőnyösebb ebben a szakmában?**

A gombák gyűjtése, bevizsgálása során munkáját a módszeresség jellemzi leginkább, de fontos az emberek iránti érdeklődés, hogy szívesen adjon nekik tanácsot, meghallgassa kérdéseiket.

Így az élővilág, természet iránti érdeklődés széleskörű, mert kiterjedt az élő környezeten túl a felhasználási, tartósítási, fogyasztási területére is. Fontos a szabályok betartása és betartatása, ezért érdeklődése az adminisztratív intézkedésekre, szabályokra is ki kell, hogy térjen.

A foglalkozás szépsége

A gombászat szépségét a természet szeretete hatja át. Aki szereti az erdőt, a fákat, a csendet és nyugalmat, az otthonra talál a szabadban járva. Az erdei gombagyűjtéshez megfelelő fizikai állapot szükséges, nem árt, ha az ember bírja a gyaloglás, hajladozás megpróbáltatásait. A keresési vágynak, a „gombatalálás” örömeinek le kell győznie az időjárás esetenkénti viszontagságai miatt keletkező kellemetlen érzéseket.

A gombagyűjtés sok vidámságot, sikerélményt, tiszta gondolatokat és kiegyensúlyozottságot hozhat az ember életébe a gombaszakellenőr ezen élményeket, tapasztalatokat élt meg munkája során, nap – mint nap.

### **Szakképzés**

A képzés célja olyan szakemberek képzése, akik a vadon termő begyűjtött gombák, valamint a termesztett gombák minősítésére képesek, hogy minősítésük alapján valóban

ehető, fajra pontosan meghatározott, minőségileg megfelelő, szabványos gomba kerüljön a kereskedelembe, a tartósítóiparba, vagy a közvetlen étkezésre. A gomba begyűjtésének, tárolásának, piaci, kereskedelmi körülményeinek, tartósításának folyamatos minősítésével biztosítja az egészséges gombafogyasztást, a gombamérgezések lehetőségeinek kizárását, részt vesz a gombamérgezések megelőzését célzó felvilágosító munkában.

### **Előképzettség**

A képzésen való részvétel előfeltétele a középfokú iskolai végzettség és egészségügyi alkalmasság.

### **Képzési idő**

A gombaszakellenőr képzés időtartama 200 óra.

A szakképzés elméleti és gyakorlati tárgyai

Alaktan, élettan és környezetismeret, Gombaismeret, Gombakereskedelem és a tartósítás, termesztés alapjai, Gomba- toxikológia alapjai.

A szakképesítés vizsgakövetelménye

A szakmai vizsga szóbeli és gyakorlati részekből áll. Szóbeli vizsgán gomba alaktan, élettan és környezetten, gombaismeret, gombakereskedelem és tartósítás, gombatoxikológia alapjai tantárgyak ismereteiből a központilag kiadott tételsorból húznak vizsgakérdéseket a vizsgára jelentkezőknek.

A gyakorlati vizsga a gombaismeret tantárgy során alapvetően élő gombák felismeréséből áll.

A vizsgára bocsátás feltétele továbbá a jelölt által begyűjtött és elkészített legalább 20 darabos gombapreparátum bemutatása.

A gomba alaktan, élettan és környezetten tantárgyból felmentés adható szakirányú egyetemi szintű előképzettség (biológus, biológia szakos középiskolai tanár, kertészmérnök, erdőmérnök, agrármérnök) esetén.

A szakképesítés OKJ azonosító száma: 33 6249 01

*Kapcsolódó foglalkozások*



Gombatermesztő,

Egyéb humán egészségügyhöz kapcsolódó foglalkozások.

### **A szakképesítéssel betölthető munkakörök**

Gombaszakértő,

Gombavizsgáló szakellenőr,

Piaci gombavizsgáló.

A szakmával kapcsolatos további információk részletesen a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet: [www.nive.hu](http://www.nive.hu) honlapján található, Szakképzési dokumentumok címszó alatt.

### **Szakmai gyakorlat és szakmai továbbképzés az Európai Unióban**

Az alábbi honlapon különböző nemzeti és nemzetközi oktatási-képzési pályázati programok találhatóak. Így többek között az Európai Bizottság Socrates oktatási, és Leonardo da Vinci szakképzési programjai, valamint a felsőoktatásban résztvevők közép-európai CEEPUS programja.

A honlap információt nyújt a felsőoktatási rendszereket támogató Tempus III, és az Erasmus Mundus programokról, valamint az Európai Unió Kutatási és Technológiafejlesztési Keretprogramjának lehetőségeiről.

Elérhetőség: [www.tka.hu](http://www.tka.hu)

### **Kereseti lehetőségek:**

Az egyes foglalkozások átlagkereseti statisztikáját – több évre visszamenőleg – az Állami Foglalkoztatási Szolgálat honlapján teszi közzé, a Statisztika menüpontban (egyéni bérek és keresetek statisztikája). Elérhetőség: [www.afsz.hu](http://www.afsz.hu)

**Elhelyezkedési lehetőségekről** tájékozódhat az Állami Foglalkoztatási Szolgálat kirendeltségein, a [www.afsz.hu](http://www.afsz.hu) internetes elérhetőségen, vagy mobiltelefonon a <http://wap.afsz.hu> linken.

Kiadja: Foglalkoztatási és Szociális Hivatal

Felelős kiadó: Pirisi Károly főigazgató

Ez a kiadvány az Európai Unió és a Magyar Állam társfinanszírozásával 2005-ben készült. Aktualizálva 2008-ban. A jelen dokumentum tartalma nem feltétlenül tükrözi az Európai Bizottság a tárgyra vonatkozó hivatalos véleményét.