



Potravinářská inspekce varuje před nákupem hub od prodejců bez povinného osvědčení

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) varuje spotřebitele před nakupováním hub od prodejců, kteří nemají **platné osvědčení o jejich znalosti**. Podle Zákona o potravinách jsou povinni je mít všichni, kdo chtějí prodávat **volně rostoucí houby**. Tato osvědčení vydávají na základě testů příslušné Krajské hygienické stanice, které vypisují také termíny k jejich vykonání. Podle namátkových kontrol inspektorů chybí osvědčení nejčastěji náhodným prodejcům, kteří nabízejí houby podél silnic a poblíž lesů. Tato povinnost se však netýká prodejců pěstovaných hub, jakými jsou žampiony nebo hlíva ústříčná.

Podle příslušné vyhlášky se houby nesmějí prodávat nakrájené, povolen je pouze jeden podélný řez, kdy musí zůstat klobouk spojen s třeněm. Houby musí být do sucha očištěné, nesmějí být zapařené, vlhké, nahnílé, plesnivé ani červivé. Houby mají předepsanou teplotu přepravy a skladování od 0° do 10°C a mohou se prodávat nejdéle do tří dnů po sběru, kdy končí doba jejich použitelnosti. O těchto datech musí být spotřebitel informován, proto mezi povinné označení patří i tyto údaje a nesmí chybět ani název prodávané houby. Prodejce by měl být držitelem živnostenského listu.

Při nakupování hub od náhodných prodejců je potřeba obezřetnosti zvláště v případech, kdy jsou houby nabízeny už balené v plastových krabičkách. Ve spodních vrstvách a na dně mohou být přibaleny houby nečerstvé, zapařené nebo červivé. Je dobré trvat na vybalení a detailní prohlídce obsahu. Pokud prodejce na tuto podmínku nepřistoupí, pak je lepší houby vůbec nekupovat.

Přes mimořádnou letošní houbařskou žeň není možné prodávat všechny volně rostoucí houby. Seznam hub povolených k uvádění do oběhu stanoví příslušná vyhláška, která je uveřejněna na webových stránkách inspekce www.szpi.gov.cz v odkazu „Legislativa“ (oddíl 5 vyhlášky č. 157/2003 Sb.).

*Daniela Kolečková
tisková mluvčí*

V Brně, 28.července 2005