



ЭКСПЕРТ ВКУСА

Склады компании «СЕЛЛ-Сервис» полностью соответствуют установленным санитарно-строительным нормам и правилам (СНиП), что гарантирует сохранение качества хранящейся продукции, а также создает безопасные и комфортные условия труда для персонала.

Температурный режим в складских помещениях регулируется в соответствии с требованиями СНиП 31-04-2001, который учитывает климатические особенности разных времен года. В тёплый сезон года температура поддерживается на уровне от +18 до +25 градусов Цельсия, что способствует предотвращению перегрева товаров и сохранению их эксплуатационных свойств. В холодное время года температура в помещении составляет от +16 до +24 градусов — это позволяет избежать переохлаждения продукции и обеспечивает стабильные условия хранения.

Для постоянного контроля микроклимата на складе используются системы мониторинга, которые обеспечивают непрерывную регистрацию температурных показателей. Оборудование регулярно проходит проверку и калибровку, что является важной частью обеспечения точности измерений и надежности функционирования всей системы контроля климата. Благодаря этим мерам компания гарантирует стабильность условий хранения товаров и минимизирует риски, связанные с изменением их качественных характеристик.