

Druhá časť Potravinového Kódexu, Prvá hlava (§ 38, ods 6):

§ 38

- (1) V skladoch musia byť oddelené priestory na čistú a nečistú prevádzku.
- (2) Podľa ustanovených mikroklimatických požiadaviek na skladovanie výrobkov musia mať sklady takúto teplotu v °C a relatívnu vlhkosť v percentách:
- | | | |
|---|-----------------------------|------------|
| a) suchý sklad | teplota podľa druhu výrobku | 65 až 70 % |
| b) chladný sklad | + 8 až + 10 °C | 80 až 90 % |
| c) chladený sklad | + 2 až + 6 °C | 80 až 95 % |
| d) mraziarenský sklad | - 18 a menej °C | |
| e) ostatné sklady podľa druhu výrobkov, pre ktoré sú požiadavky ustanovené osobitne | | |
- (3) Sklady výrobkov musia byť vybavené meracími, regulačnými a registračnými zariadeniami, ktoré umožňujú dodržiavanie a kontrolu určených podmienok skladovania.
- (4) Oddelene sa musia skladovať najmä výrobky
- s výrazným zápachom alebo vôňou od ostatných výrobkov,
 - surové od tepelne opracovaných,
 - balené od nebalených,
 - potravinárske od nepotravinárskych.
- (5) Skladované výrobky musia byť sústavne kontrolované, o čom sa musí viesť evidencia.
- (6) Skladované výrobky a obaly sa musia uložiť tak, aby bol k nim bezpečný prístup; **nesmú sa skladovať priamo na podlahe,** ani sa nesmú dotýkať stien.
- (7) Výrobky, ktoré prejavia známky zdravotnej škodlivosti a narušenia kvality, musia byť označené a uložené oddelene od ostatných výrobkov a musia byť zabezpečené tak, aby sa s nimi nemohlo nedovolené manipulovať.