



Система управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП) підприємства не сертифікована, відповідає лише національним вимогам. Наразі архівуються всі паперові протоколи, журнали, вхідні документи про якість сировини й матеріалів. Найдовший термін зберігання готової продукції – один місяць. Архів планувалося збирати впродовж року для організації перегляду системи НАССР, але для архіву немає місця. Поділіться досвідом архівування первинної документації із сертифікації СУБХП, зокрема:

- чи можна протоколи й записи щодо СУБХП засканувати, а оригінали, яким понад три місяці, знищити;
- чи можна знищити документи про якість сировини, яким понад два місяці?



На запитання відповідає

Тетяна Литвиненко

сертифікований аудитор, консультант з розробки та впровадження систем менеджменту на відповідність міжнародним стандартам ISO 9001, ISO 22000 (Система НАССР)

За законодавством період зберігання записів повинен бути достатнім для забезпечення інформацією щодо простежуваності у випадку виявлення невідповідностей, наприклад, два місяці після закінчення строку зберігання партії харчових продуктів ([Наказ «Про затвердження Вимог щодо розробки,...](#)

Завантажити матеріал можуть лише передплатники системи

Купити