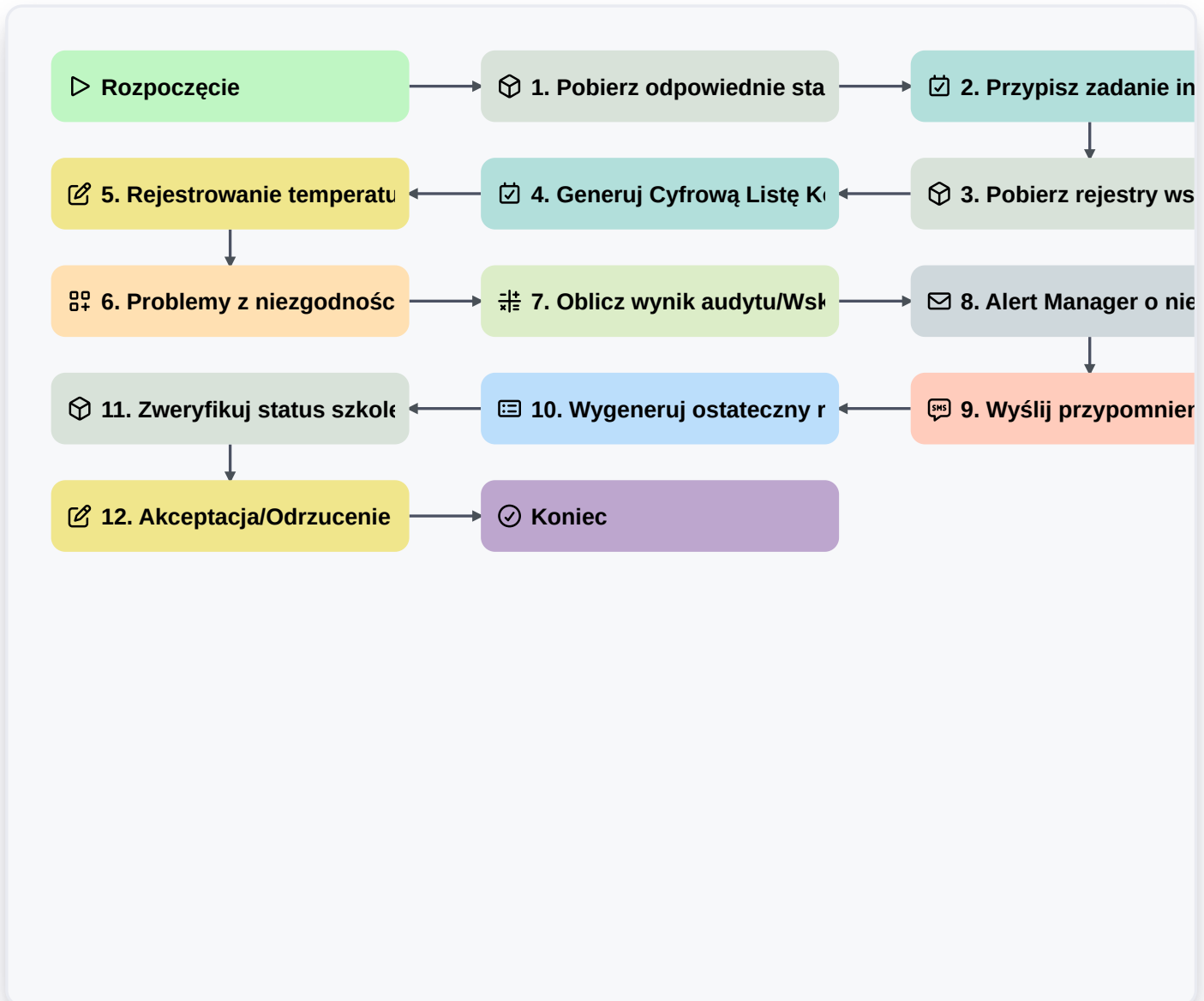


Przeływ Pracy Inspekcji Produkcji Żywności: Śledzenie Zgodności Z HACCP I GMP



▷ **Rozpoczęcie**

Rozpoczęcie przeływu pracy/procesu.

1. Pobierz odpowiednie standardy bezpieczeństwa żywności

Automatycznie pobierz aktualne przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywności na poziomie regionalnym i federalnym do kontekstu listy kontrolnej.

2. Przypisz zadanie inspekcji członkowi zespołu

Przypisz zadanie inspekcyjne wyznaczonemu członkowi zespołu na podstawie ról.

3. Pobierz rejestry wsadowe produktu

Pobierz istniejące dane wsadowe, aby sprawdzić niezbędne odniesienia do dokumentacji.

4. Generuj Cyfrową Listę Kontrolną Inspekcji

Stwórz zestaw czynności do sprawdzenia, dostosowany do konkretnej kategorii żywności, którą będziesz inspekcjonować.

5. Rejestrowanie temperatur (Kluczowe Punkty Kontroli)

Zaktualizuj konkretne wpisy danych temperaturami pomiarowymi (np. jednostki chłodnicze, urządzenia kuchenne).

6. Problemy z niezgodnością dokumentacji

Utwórz nowy rekord, gdy podczas inspekcji zostanie wykryte potencjalne naruszenie zdrowia lub bezpieczeństwa.

7. Oblicz wynik audytu/Wskaźnik zaliczenia

Wykonaj wzór, aby określić ogólny wynik zgodności na podstawie wypełnionych punktów listy kontrolnej.

8. Alert Manager o nieudanej inspekcji

W przypadku zarejestrowania krytycznych awarii, należy niezwłocznie wysłać e-mail powiadomienie do przełożonego.

9. Wyślij przypomnienie na miejscu do inspektora

Wyślij SMS-przypomnienie dla inspektora, aby uzupełnił zaległy krok lub zebrał niezbędne podpisy.

10. Wygeneruj ostateczny raport z audytu HACCP

Skompiluj wszystkie dane, zdjęcia i ustalenia w kompleksowy, zznaczony w czasie i niezmienny raport.

11. Zweryfikuj status szkolenia personelu

Sprawdź w systemie wymagane certyfikaty dla inspektorów wykonujących zadanie.

12. Akceptacja/Odrzucenie Wyników Inspekcji

Zaktualizuj status głównego rekordu po weryfikacji, potwierdzając podjęte działania naprawcze.

Koniec

Koniec przepływu pracy/procesu.