

Работен Процес За Инспекция На Преработена Храна: Управление На Съответствието С НАССР И Безопасността На Храните



▶ Старт

Начало на работния поток/процеса.

☑ 1. Генериране на контролен списък за проверка

Автоматично създайте изчерпателен списък с задачи въз основа на типа на обекта и изискваните стандарти за проверка.

📦 2. Изтегляне на данни за съоръжението

Извлечете профил на съществуващата обекта, последна дата на проверка и релевантни местни кодове от базата данни.

📌 3. Назначаване на инспекционни задачи на членовете на екипа

Назначете конкретни контролни списъци и задачи на отговорния персонал (напр. Приемане, Кухня, Складиране).

📝 4. Изводи от инспекция (Наблюдения)

Позволете на инспекторите да регистрират специфични находки, включително описания, снимки и оценки на тежестта спрямо елементите на проверката.

📁 5. Извлечете необходимите протоколи HACCP

Изтеглете най-актуалната версия на необходимите планове за HACCP и нормативни изисквания за конкретното предприятие за преработка на храни.

⚖️ 6. Изчислете резултата от съответствие

Изпълнете формулата за определяне на общата оценка на проверката въз основа на провали/успешни проверки (напр. % завършеност, критични провали).

📄 7. Създайте корективна мярка (CAR)

Автоматично генерирайте заявка за корективни действие (CAR), когато бъде открита критична нередност.

✉️ 8. Уведомете мениджъра за критични нарушения

Изпращайте незабавни имейл предупреждения на мениджъра на обекта и ръководителя по качеството при откриване на сериозни проблеми с несъответствие.

📅 9. Наџте график последващи проверки

Създайте повтарящи се задачи за последващо проследяване за отворени или с висок риск превантивни действия.

📊 10. Генерирайте Крайния одитен доклад

Съставете всички събрани данни, снимки и корективни действия в стандартизиран, споделяем финално доклад за съответствие.

🏁 Край

Край на работния поток/процеса.