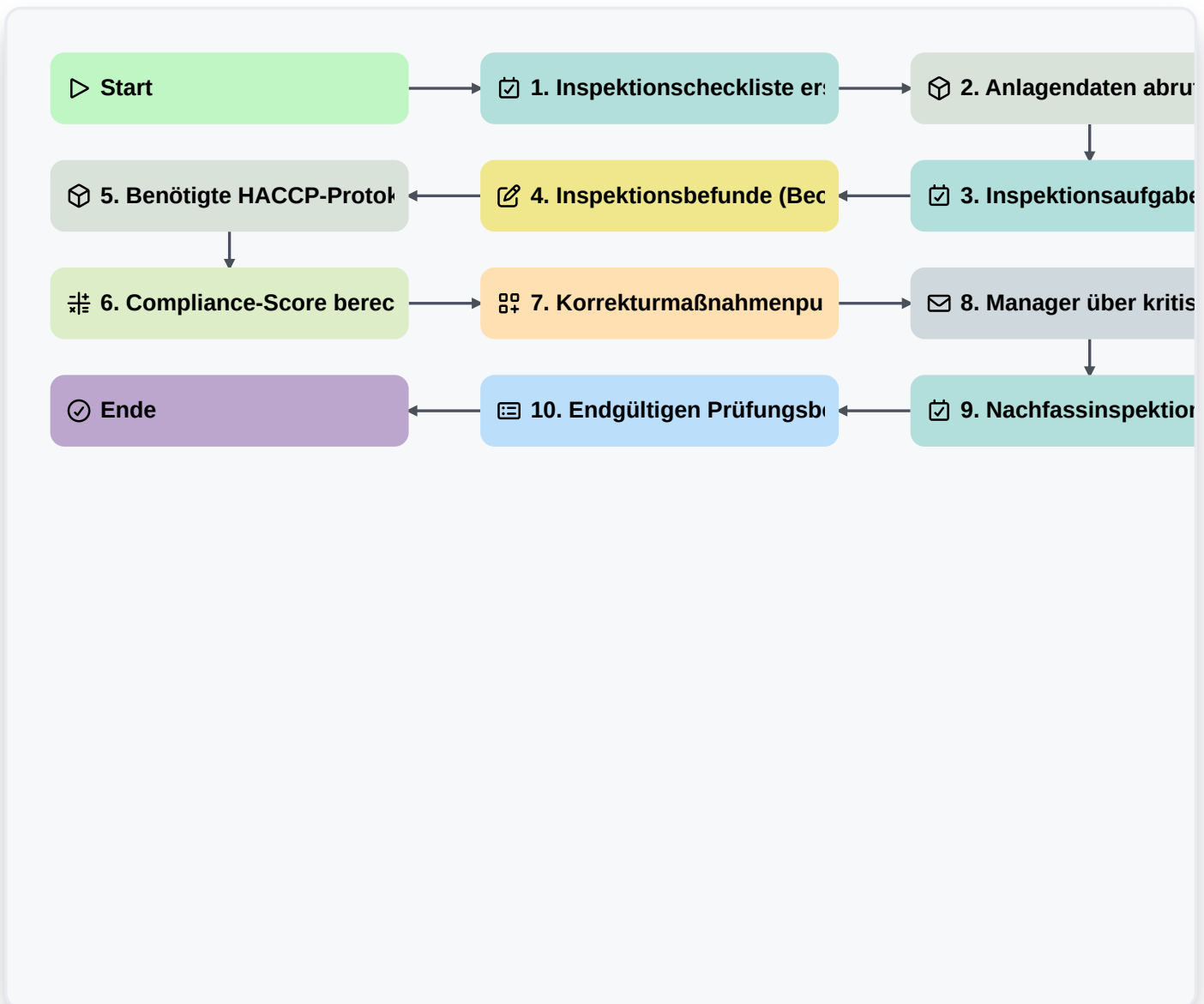


Inspektions-Workflow Der Lebensmittelverarbeitung: HACCP & Lebensmittel-Sicherheits-Compliance- Management



▷ Start

Start des Workflows/Prozesses.

☑ 1. Inspektionscheckliste erstellen

Erstellen Sie automatisch eine umfassende Aufgabenliste basierend auf dem Facility-Typ und den erforderlichen Inspektionsstandards.

📦 2. Anlagendaten abrufen

Ziehen Sie das vorhandene Standortprofil, das Datum der letzten Inspektion und relevante lokale Codes aus der Datenbank.

📌 3. Inspektionsaufgaben an Teammitglieder zuweisen

Zuweisen spezifischer Inspektions-Checklisten und Aufgaben an das zuständige Personal (z. B. Wareneingang, Küche, Lager).

📌 4. Inspektionsbefunde (Beobachtungen)

Inspektoren müssen in der Lage sein, spezifische Feststellungen zu protokollieren, einschließlich Beschreibungen, Fotos und Schweregradbewertungen zu den Prüfpunkt-Positionen.

📌 5. Benötigte HACCP-Protokolle abrufen

Holen Sie die aktuellste Version der notwendigen HACCP-Pläne und regulatorischen Anforderungen für die jeweilige Lebensmittelverarbeitungseinheit.

📌 6. Compliance-Score berechnen

Formel ausführen, um den Gesamtinspektionsscore basierend auf fehlgeschlagenen/bestanden Checks zu ermitteln (z. B. % abgeschlossen, kritische Fehler).

📌 7. Korrekturmaßnahmenpunkt (CAR) erstellen

Automatisch einen formellen Korrekturmaßnahmenantrag (CAR) generieren, wenn ein kritischer Verstoß festgestellt wird.

📌 8. Manager über kritische Verstöße informieren

Senden Sie bei Feststellung schwerwiegender Nichtkonformitätsprobleme sofort E-Mail-Benachrichtigungen an den Facility Manager und den QA-Leiter.

📌 9. Nachfassinspektionen planen

Erstellen Sie wiederkehrende Nachverfolgungsaufgaben für offene oder mit hohem Risiko eingestufte Korrekturmaßnahmen.

📌 10. Endgültigen Prüfungsbericht erstellen

Erstellen Sie einen standardisierten, teilbaren Abschluss-Compliance-Bericht, in dem alle gesammelten Daten, Fotos und Korrekturmaßnahmen zusammengefasst sind.

📌 Ende

Ende des Arbeitsablaufs/Prozesses.