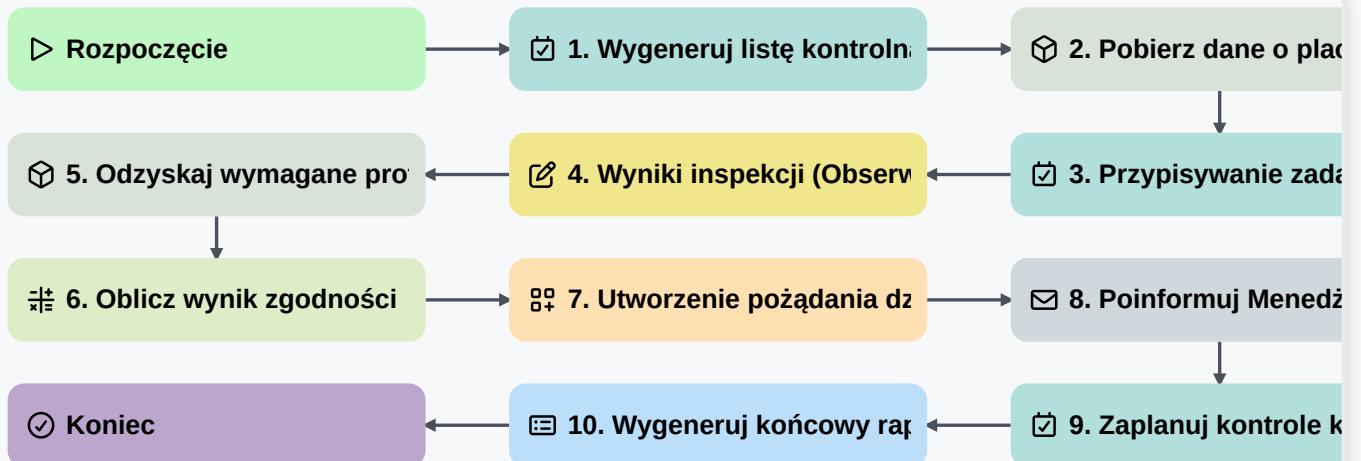


Przeływ Pracy Inspekcji Przetwórstwa Żywności: HACCP I Zarządzanie Zgodnością Z Bezpieczeństwem Żywności



▷ **Rozpoczęcie**

Rozpoczęcie przepływu pracy/procesu.

1. Wygeneruj listę kontrolną inspekcji

Automatyczne generowanie kompleksowej listy zadań na podstawie typu obiektu i wymaganych norm inspekcyjnych.

2. Pobierz dane o placówce

Pobierz istniejący profil obiektu, datę ostatniej inspekcji i odpowiednie lokalne kody z bazy danych.

3. Przepisywanie zadań inspekcyjnych członkom zespołu

Przypisać odpowiedni personel (np. Przyjęcie, Kuchnia, Magazyn) konkretnym listom kontrolnym i zadaniom inspekcyjnym.

4. Wyniki inspekcji (Obserwacje)

Umożliwienie inspektorom rejestrowania konkretnych ustaleń, w tym opisów, zdjęć i ocen w skali zagrożenia, przypisanych do pozycji kontrolnych.

5. Odzyskaj wymagane protokoły HACCP

Pobierz najaktualniejszą wersję niezbędnych planów HACCP i wymagań regulacyjnych dla konkretnego zakładu przetwórstwa żywności.

6. Oblicz wynik zgodności

Uruchomienie wzoru w celu określenia ogólnego wyniku inspekcji na podstawie niepowodzeń/przejsć kontroli (np. % ukończenia, krytyczne niepowodzenia).

7. Utworzenie pożądanego działania korygującego (CAR)

Automatycznie generuj formalny Wniosek o Korektywną Akcję (CAR) w przypadku wykrycia naruszenia krytycznego.

8. Poinformuj Menedżera o Krytycznych Naruszeniach

Wysyłaj natychmiastowe powiadomienia e-mail do menedżera obiektu i lidera ds. zapewnienia jakości po wykryciu poważnych problemów z niezgodnością.

9. Zaplanuj kontrole kontrolne

Utwórz powtarzające się zadania kontrolne dla otwartych lub wysokiego ryzyka działań korygujących.

10. Wygeneruj końcowy raport audytu

Zgromadź wszystkie zebrane dane, zdjęcia i środki zaradcze w ujednolicony, udostępnialny raport końcowy zgodności.

Koniec

Koniec przepływu pracy/procesu.