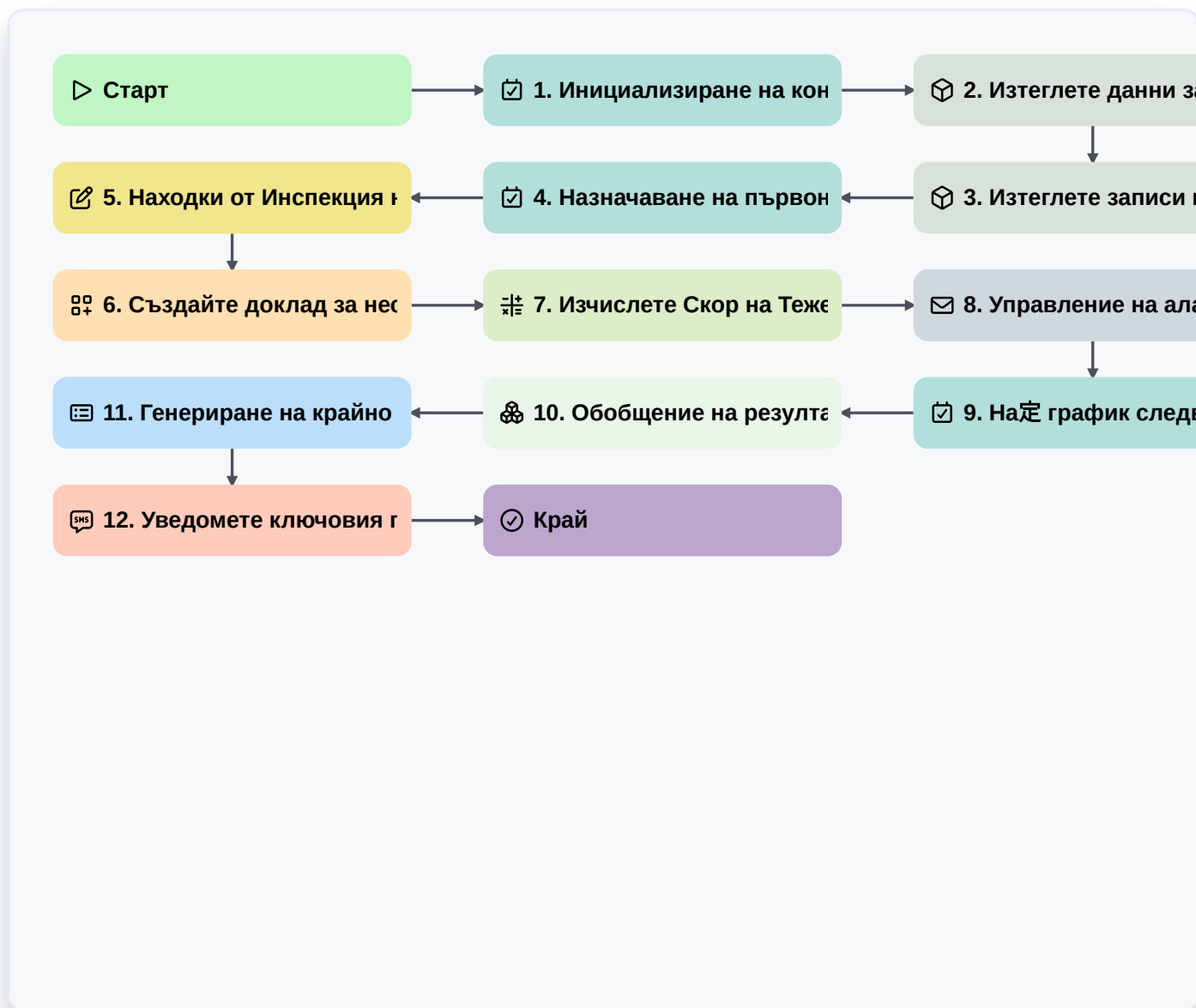


Работен Процес За Инспекция На Производството На Храна: Управление На Съответствието С HACCP И GMP



▶ Старт

Начало на работния поток/процеса.

☑ 1. Инициализиране на контролни списъци за проверка

Автоматично създава всички необходими задачи за посочената дата и местоположение на инспекцията.

📦 2. Изтеглете данни за съоръжението

Получете актуални подробности за обекта и свързаните графика на инспекциите.

📦 3. Изтеглете записи на партидата на суровини

Извлечете данните за всички съставки и материали, изискващи проверка.

☑ 4. Назначаване на първоначални инспекционни задачи

Назначете инспекционни задачи на съответните служители (напр. санитарно поддържане, контрол на качеството).

5. Находки от Инспекция на Документи

Позволете на инспекторите да актуализират заключенията, включително статуса проминава/не преминава и наблюденията.

6. Създайте доклад за несъответствие

Създайте официална документация, когато бъде открита потенциална загуба на контрол на НАССР или проблем.

7. Изчислете Скор на Тежестта

Изпълнете изчисление, за да определите общото ниво на риск или тежест въз основа на идентифицираните откази.

8. Управление на аларми при критични откази

Изпращайте незабавни имейлни предупреждения на мениджърите по осигуряване на качеството за критични несъответствия.

9. Наџ график следващи действия

Автоматично създавайте следващи задачи за корективните действия, изисквани от резултатите от одита.

10. Обобщение на резултатите от одита

Обобщете всички записи, за да генерирате крайна, количествена снимка на представянето за доклада.

11. Генериране на крайно доклад за съответствие с НАССР

Съберете всички получени данни в изчерпателен, споделяем одитен доклад.

12. Уведомете ключовия персонал за незабавни действия

Изпращайте SMS предупреждения на ръководителя/мениджера при завършване на задачи с висок риск.

Край

Край на работния поток/процеса.