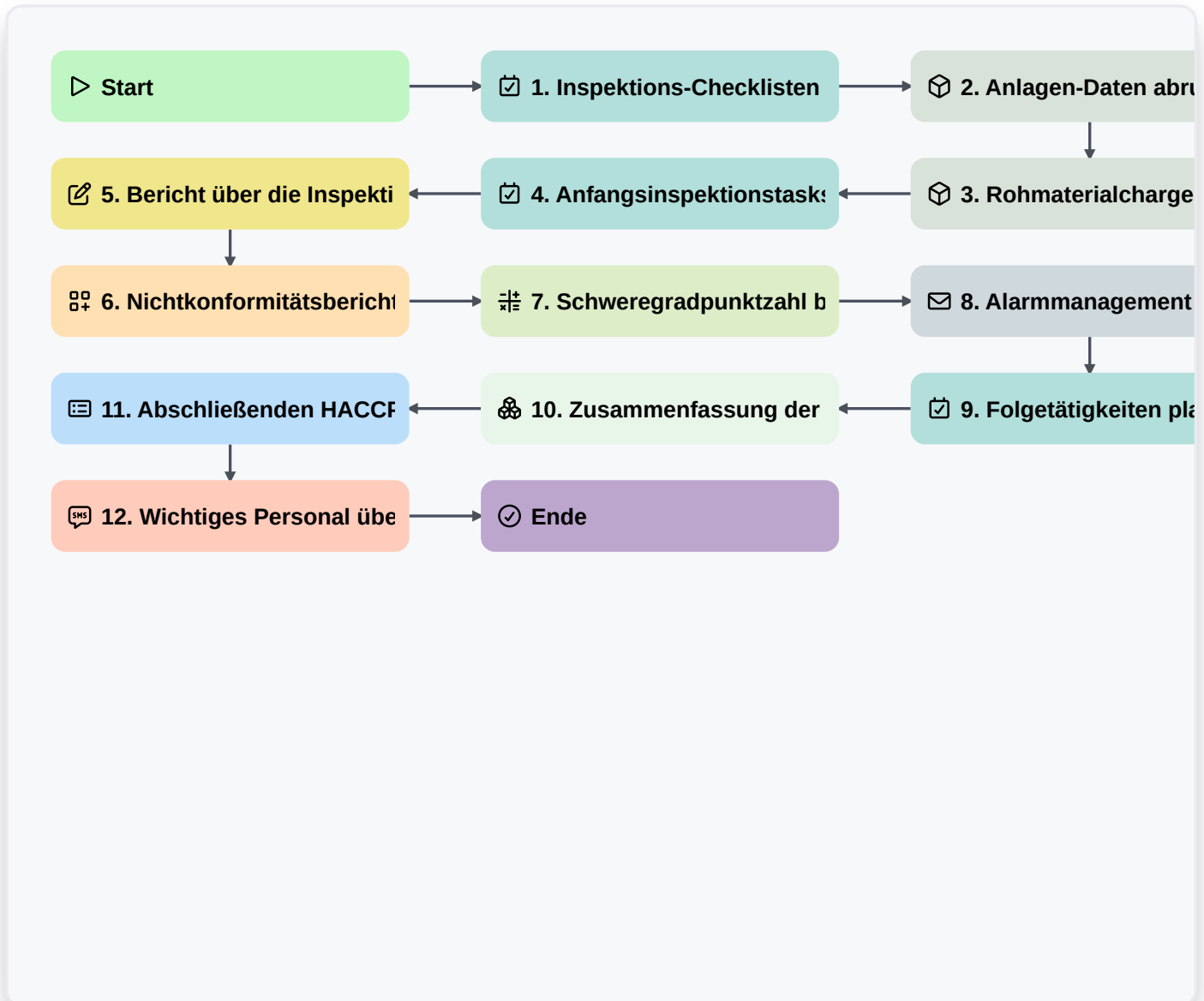


Arbeitsablauf Der Lebensmittelüberwachung: HACCP- Und GMP-Compliance-Management



▷ Start

Start des Workflows/Prozesses.

1. Inspektions-Checklisten initialisieren

Erstellt automatisch alle notwendigen Aufgaben für das angegebene Inspektionsdatum und -ort.

2. Anlagen-Daten abrufen

Erhalten Sie aktuelle Einrichtungsdetails und zugehörige Inspektionspläne.

3. Rohmaterialchargenprotokolle abrufen

Rufen Sie die Datensätze aller zu prüfenden Zutaten und Materialien ab.

4. Anfangsinspektionstasks zuweisen

Inspektionsaufgaben den zuständigen Mitarbeitern zuweisen (z. B. Sanitär, Qualitätskontrolle).

5. Bericht über die Inspektionseingänge

Inspektoren erlauben, Ergebnisse zu aktualisieren, einschließlich Bestehens-/Nichtbestehensstatus und Beobachtungen.

6. Nichtkonformitätsbericht erstellen

Erstellen Sie ein formelles Protokoll, wenn ein potenzieller HACCP-Verstoß oder Problem festgestellt wird.

7. Schweregradpunktzahl berechnen

Führen Sie eine Berechnung durch, um das allgemeine Risiko- oder Schweregradniveau basierend auf den festgestellten Fehlern zu ermitteln.

8. Alarmmanagement bei kritischen Ausfällen

Senden Sie sofortige E-Mail-Benachrichtigungen an die Qualitätsmanagement-Verantwortlichen bei kritischen Nichtkonformitäten.

9. Folgetätigkeiten planen

Automatische Erstellung von Nachverfolgungsaufgaben für durch Prüfungsfeststellungen erforderliche Korrekturmaßnahmen.

10. Zusammenfassung der Prüfungsergebnisse

Fassen Sie alle Einträge zusammen, um eine abschließende, quantifizierbare Leistungsübersicht für den Bericht zu erstellen.

11. Abschließenden HACCP-Konformitätsbericht erstellen

Zusammenstellen aller gesammelten Daten in einen umfassenden, teilbaren Prüfbericht.

12. Wichtiges Personal über sofortige Maßnahmen informieren

Senden Sie SMS-Benachrichtigungen an den Vorgesetzten/Manager nach Abschluss von Hochrisiko-Aufgaben.

Ende

Ende des Arbeitsablaufs/Prozesses.