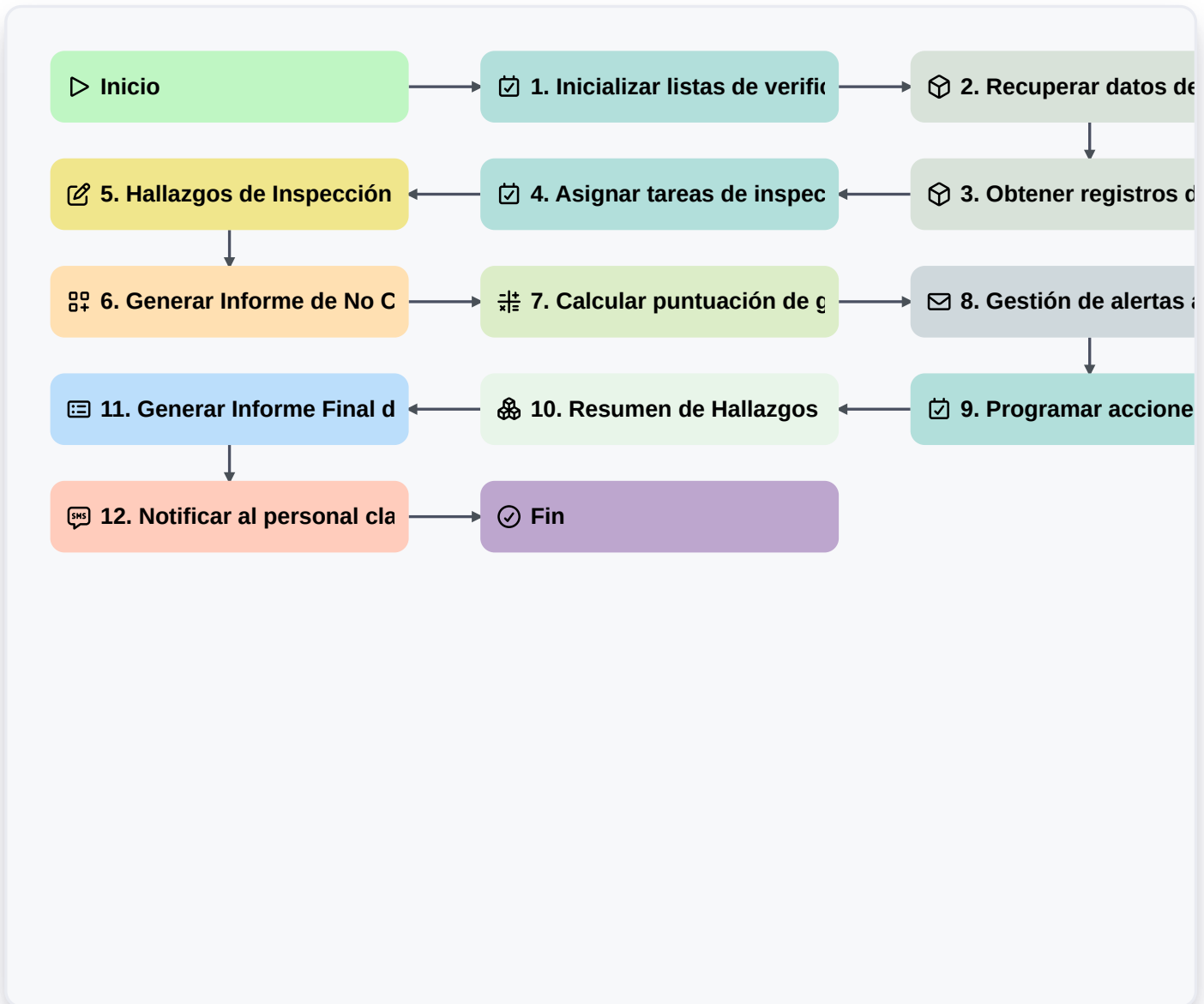


Flujo De Trabajo De Inspección De Producción De Alimentos: Gestión Del Cumplimiento HACCP Y BPM



▷ Inicio

Inicio del flujo de trabajo/proceso.

☑ 1. Inicializar listas de verificación de inspección

Crear automáticamente todas las tareas necesarias para la fecha y ubicación de inspección especificadas.

📦 2. Recuperar datos de la instalación

Obtenga los detalles actuales de las instalaciones y los cronogramas de inspección asociados.

📦 3. Obtener registros de lote de materia prima

Recuperar las entradas de datos para todos los ingredientes y materiales que necesiten inspección.

☑ 4. Asignar tareas de inspección inicial

Asignar tareas de inspección al personal pertinente (por ejemplo, Sanidad, Control de Calidad).

5. Hallazgos de Inspección de Registros

Permitir a los inspectores actualizar los hallazgos, incluido el estado de aprobado/suspendido y las observaciones.

6. Generar Informe de No Conformidad

Cree un registro formal cuando se detecta una posible violación o problema de HACCP.

7. Calcular puntuación de gravedad

Ejecute un cálculo para determinar el nivel general de riesgo o gravedad basándose en los fallos identificados.

8. Gestión de alertas ante fallos críticos

Enviar alertas de correo electrónico inmediatas a los gerentes de Aseguramiento de la Calidad para no conformidades críticas.

9. Programar acciones de seguimiento

Crear automáticamente tareas de seguimiento para las acciones correctivas requeridas por los hallazgos de auditoría.

10. Resumen de Hallazgos de Auditoría Agregados

Resuma todas las entradas para generar una instantánea de rendimiento final y cuantificable para el informe.

11. Generar Informe Final de Cumplimiento HACCP

Compile todos los datos recopilados en un informe de auditoría completo y compartible.

12. Notificar al personal clave de acción inmediata

Enviar alertas por SMS al supervisor/gerente al completar tareas de alto riesgo.

Fin

Fin del flujo de trabajo/proceso.