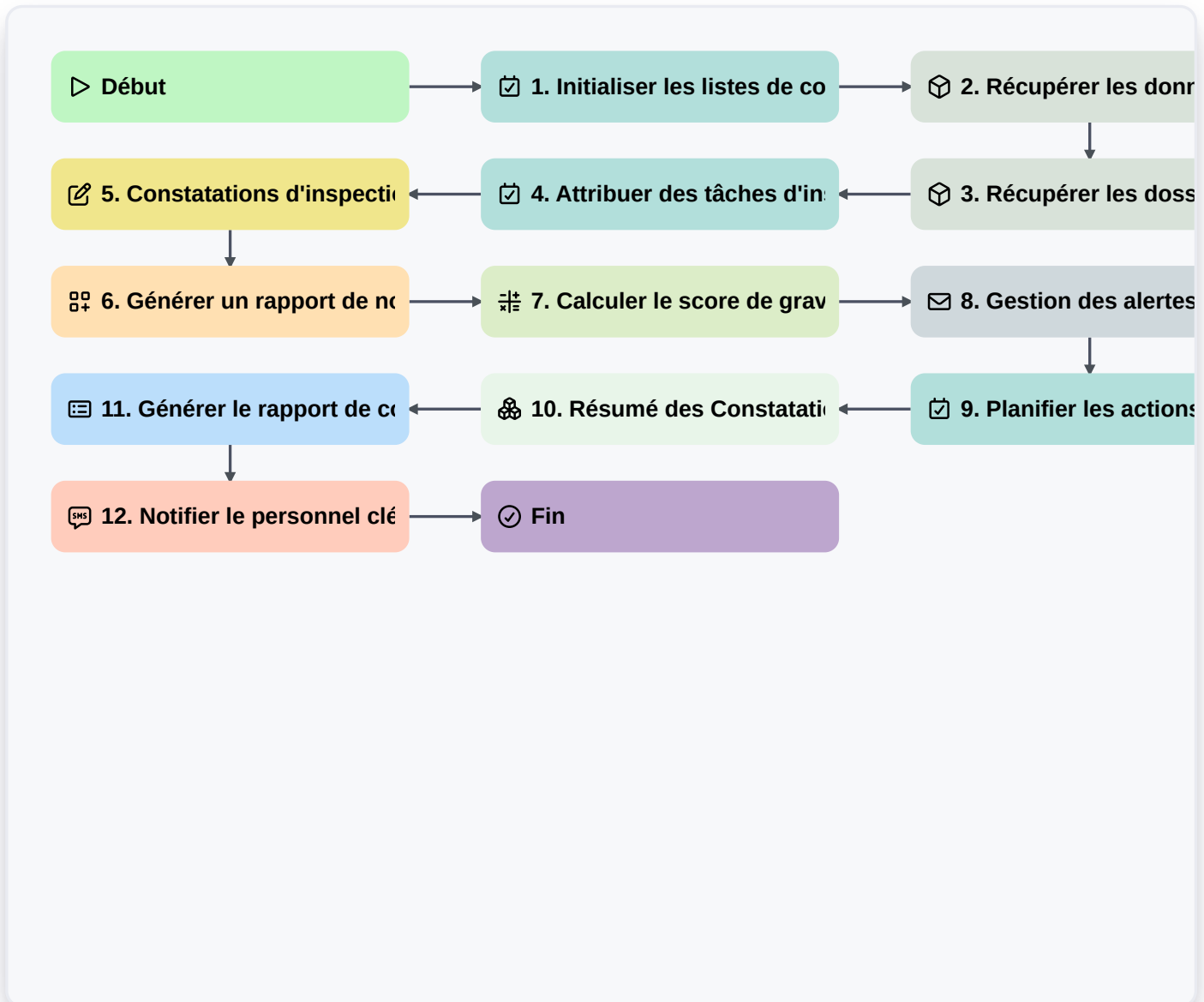


Flux De Travail D'inspection De La Production Alimentaire : Gestion De La Conformité HACCP Et BPF



▶ Début

Début du flux de travail/processus.

📝 1. Initialiser les listes de contrôle d'inspection

Créer automatiquement toutes les tâches nécessaires pour la date et le lieu d'inspection spécifiés.

📦 2. Récupérer les données de l'installation

Consultez les détails actuels des installations et les calendriers d'inspection associés.

📦 3. Récupérer les dossiers de lots de matières premières

Récupérer les entrées de données pour tous les ingrédients et matériaux nécessitant une inspection.

📝 4. Attribuer des tâches d'inspection initiales

Attribuer des tâches d'inspection au personnel concerné (ex. : Hygiène, Contrôle qualité).

5. Constatations d'inspection

Permettre aux inspecteurs de mettre à jour les conclusions, y compris le statut de réussite/échec et les observations.

6. Générer un rapport de non-conformité

Créer un enregistrement formel lorsqu'une violation ou un problème potentiel HACCP est détecté.

7. Calculer le score de gravité

Effectuer un calcul pour déterminer le niveau de risque ou de gravité global sur la base des défaillances identifiées.

8. Gestion des alertes sur les pannes critiques

Envoyer des alertes par courriel immédiates aux responsables de l'Assurance Qualité en cas de non-conformité critique.

9. Planifier les actions de suivi

Créer automatiquement des tâches de suivi pour les actions correctives requises par les conclusions d'audit.

10. Résumé des Constatations d'Audit Globales

Résumer toutes les entrées pour générer un aperçu de performance final et quantifiable pour le rapport.

11. Générer le rapport de conformité HACCP final

Compiler toutes les données recueillies dans un rapport d'audit complet et partageable.

12. Notifier le personnel clé des mesures immédiates

Envoyer des alertes SMS au superviseur/manager après l'achèvement des tâches à haut risque.

Fin

Fin du flux de travail/processus.