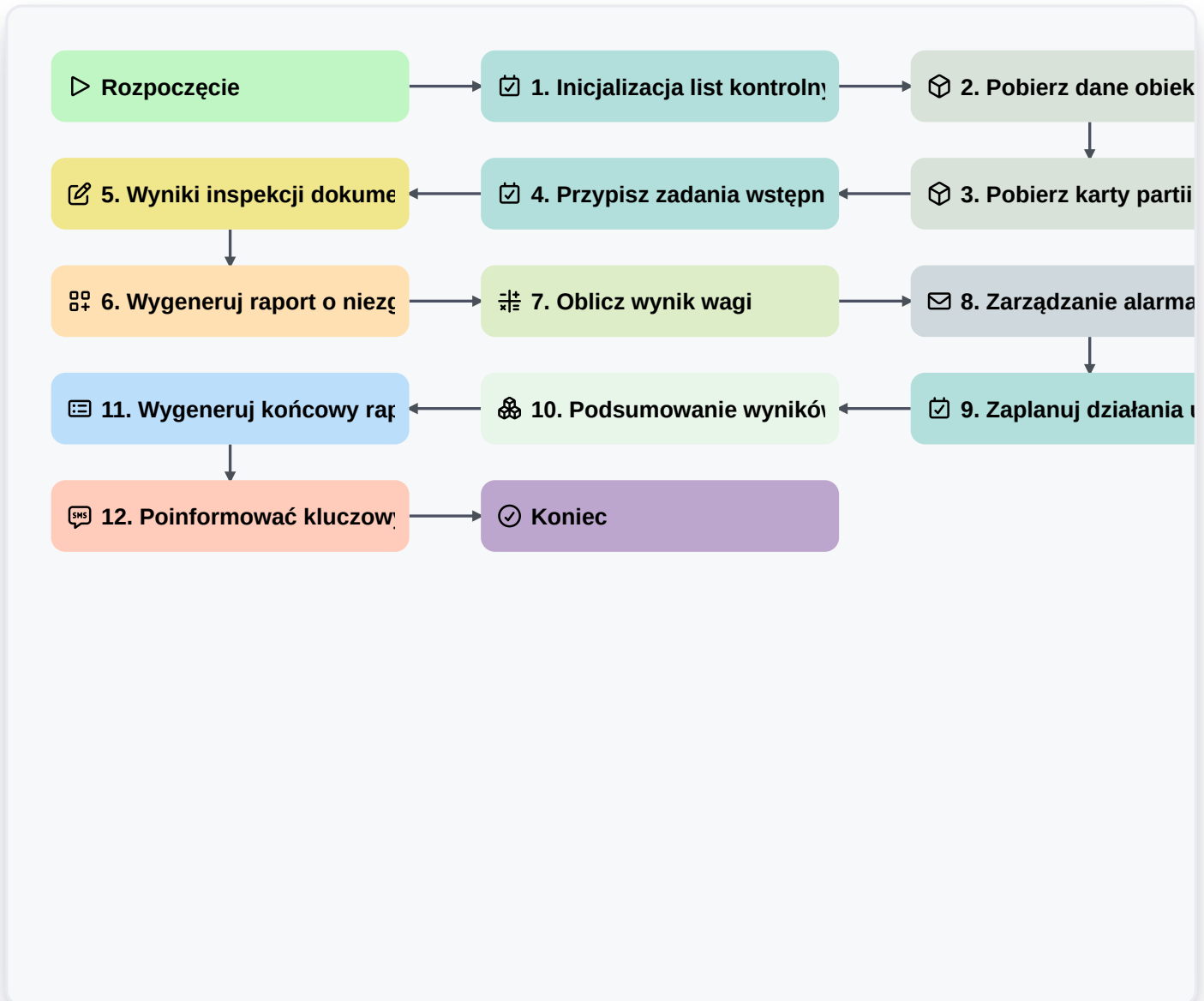


# Przeptyw Pracy Inspekcji Produkcji Żywności: Zarządzanie Zgodnością HACCP I GMP



## ▷ **Rozpoczęcie**

Rozpoczęcie przepływu pracy/procesu.

### **1. Inicjalizacja list kontrolnych inspekcji**

Automatycznie tworzy wszystkie niezbędne zadania dla określonej daty i lokalizacji inspekcji.

### **2. Pobierz dane obiektu**

Uzyskaj aktualne szczegóły obiektu i powiązane harmonogramy inspekcji.

### **3. Pobierz karty partii surowca**

Pobierz wpisy danych dla wszystkich składników i materiałów wymagających inspekcji.

### **4. Przypisz zadania wstępnej inspekcji**

Przypisz zadania inspekcyjne odpowiednim pracownikom (np. Sanitariusz, Kontrola Jakości).

### **5. Wyniki inspekcji dokumentacja**

Pozwól inspektorom aktualizować ustalenia, w tym status zaliczenia/niezaliczenia i uwagi.

## **6. Wygeneruj raport o niezgodności**

Sporządź oficjalny zapis w przypadku wykrycia potencjalnego naruszenia lub problemu związany z HACCP.

## **7. Oblicz wynik wagi**

Przeprowadź obliczenia, aby określić ogólny poziom ryzyka lub nasilenia na podstawie zidentyfikowanych usterek.

## **8. Zarządzanie alarmami w przypadku krytycznych awarii**

Wysyłaj natychmiastowe powiadomienia e-mail do menedżerów kontroli jakości w przypadku krytycznych niezgodności.

## **9. Zaplanuj działania uzupełniające**

Automatyczne tworzenie zadań do dalszych działań naprawczych wynikających z ustaleń audytu.

## **10. Podsumowanie wyników audytu**

Podsumuj wszystkie wpisy, aby wygenerować finalny, mierzalny zarys wydajności do raportu.

## **11. Wygeneruj końcowy raport zgodności HACCP**

Zbierz wszystkie zebrane dane w kompleksowy, udostępnialny raport audytowy.

## **12. Poinformować kluczowy personel o natychmiastowych działaniach**

Wyślij powiadomienia SMS do nadzorującego/kierownika po ukończeniu zadań wysokiego ryzyka.

## **Koniec**

Koniec przepływu pracy/procesu.