

Работен Поток За Инспектиране На Безопасността На Храните: НАССР И Управление На Съответствията



▷ Старт

Начало на работния поток/процеса.

1. Вземете списък от проверки

Извлечете стандартизирания списък с необходимите изпитвателни елементи от основната контролна листа на данните.

2. Назнач задача за първоначална инспекция

Създайте основната инспекционна задача за назначените инспектори.

3. Извод/Наблюдение от Проверка на Документация

Позволява на инспектора да актуализира статуса (Преминава/Не преминава/Неприложимо) и да предостави подробни бележки за всеки пункт от контролния списък.

4. Проследяване на мярка за коригиране на недостатъство

Създайте нова заявка за всеки несъответстващ намиращ се елемент, проследявайки необходимите превантивни действия.

5. Изчислете общия резултат от съответствие

Автоматично изчислете процента на завършените елементи спрямо общия брой инспектирани елементи.

6. Уведомийте ръководителя за приключването

Изпращане на автоматично имейл известие на надзирателя при финално подаване на доклад за инспекция.

7. На графика преглед на следващото аудитно изследване

Ако бъдат открити сериозни несъответствия, автоматично създайте задача за последващ преглед за съответния персонал.

8. Генериране на крайния доклад за съответствие с НАССР

Съставете изчерпаните данни от инспекцията в официален, споделяем и одитируем доклад за НАССР.

9. Извличане на подробности за съоръжението

Съберете необходимата информация за идентификация на обекта/училището и обхват, за да адаптирате проверката.

10. Изпратете незабавно предупреждение за критичен отказ

Изпращайте спешни SMS предупреждения за непосредствени опасности или критични откази, открити по време на инспекцията.

Край

Край на работния поток/процеса.