

Arbeitsablauf Für Lebensmittelkontrollen: HACCP Und Compliance-Management



▷ Start

Start des Workflows/Prozesses.

1. Inspektionschecklist-Positionen abrufen

Die standardisierte Liste der erforderlichen Prüfpunkte aus dem Stammdatenmodell der Prüflisten abrufen.

2. Erstinspektionsaufgabe zuweisen

Erstellen Sie die primäre Inspektionsaufgabe für den zugewiesenen Inspektor.

3. Festgestellte Beobachtung im Aktenverzeichnis

Ermöglicht es dem Prüfer, den Status (Bestanden/Nicht bestanden/Nicht zutreffend) zu aktualisieren und detaillierte Anmerkungen für jeden Prüfpunkt zu hinterlegen.

4. Protokollieren Sie die korrigierende Maßnahme

Erstellen Sie einen neuen Eintrag für jegliche nicht konforme Feststellung und verfolgen Sie die erforderlichen Korrekturmaßnahmen.

5. Gesamt-Compliance-Score berechnen

Berechnen Sie automatisch den Prozentsatz der bearbeiteten gegenüber den insgesamt inspizierten Artikeln.

6. Vorgesetzten über Fertigstellung informieren

Senden Sie bei finaler Einreichung des Inspektionsberichts eine automatisierte E-Mail-Benachrichtigung an den Vorgesetzten.

7. Folge-Audit planen

Werden schwerwiegende Nichtkonformitäten festgestellt, wird automatisch ein Nachprüfungsauftrag für das zuständige Personal erstellt.

8. Erstellen Sie den endgültigen HACCP-Konformitätsbericht

Fassen Sie die abgeschlossenen Inspektionsdaten in einen formalen, teilbaren und prüfbareren HACCP-Bericht zusammen.

9. Anlagen-Details abrufen

Lassen Sie sich die notwendigen Informationen zur Identifizierung der Baustelle/Einrichtung und zum Umfang geben, um die Inspektion anzupassen.

10. Sofortige Warnung bei kritischem Ausfall senden

Senden Sie dringende SMS-Benachrichtigungen bei unmittelbaren Gefahren oder kritischen Ausfällen, die während der Inspektion festgestellt werden.

Ende

Ende des Arbeitsablaufs/Prozesses.