

# Flujo De Trabajo De Inspección De Seguridad Alimentaria: HACCP Y Gestión De Cumplimiento



▷ **Inicio**

Inicio del flujo de trabajo/proceso.

 **1. Obtener elementos de la lista de verificación de inspección**

Recupere la lista estandarizada de elementos de inspección requeridos del modelo de datos de la lista de verificación maestra.

 **2. Asignar tarea de inspección inicial**

Cree la tarea de inspección principal para el inspector asignado.

 **3. Hallazgo/Observación de Inspección del Expediente**

Permite al inspector actualizar el estado (Aprobado/Suspendido/N/A) y proporcionar notas detalladas para cada elemento de la lista de verificación.

 **4. Registro de Acción Correctiva**

Generar una nueva entrada para cualquier hallazgo no conforme, rastreando las acciones correctivas requeridas.

## **5. Calcular Puntuación General de Cumplimiento**

Calcular automáticamente el porcentaje de elementos completados frente al total de elementos inspeccionados.

## **6. Notificar al supervisor de la finalización**

Enviar notificación automática por correo electrónico al supervisor tras la presentación final del informe de inspección.

## **7. Programar Auditoría de Seguimiento**

Si se encuentran incumplimientos mayores, cree automáticamente una tarea de auditoría de seguimiento para el personal pertinente.

## **8. Generar informe final de cumplimiento HACCP**

Compila los datos de inspección completados en un informe HACCP formal, compartible y auditable.

## **9. Recuperar detalles de la instalación**

Obtenga la información necesaria de identificación y alcance del sitio/instalación para adaptar la inspección.

## **10. Enviar alerta inmediata por fallo crítico**

Enviar alertas SMS urgentes para peligros de seguridad inmediatos o fallos críticos detectados durante la inspección.

## **Fin**

Fin del flujo de trabajo/proceso.