

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



▶ Début

Début du flux de travail/processus.

📦 1. Obtenir les éléments de la liste de contrôle d'inspection

Récupérer la liste normalisée des éléments d'inspection requis à partir du modèle de données de la liste de contrôle maître.

📋 2. Attribuer la tâche d'inspection initiale

Créer la tâche d'inspection principale pour l'inspecteur assigné.

📝 3. Constat/Observation de l'inspection du dossier

Permet à l'inspecteur de mettre à jour le statut (Passé/Échoué/Non applicable) et de fournir des notes détaillées pour chaque élément de la liste de contrôle.

📧 4. Enregistrer un élément d'action corrective

Créer une nouvelle entrée pour tout constat non conforme, en suivant les actions correctives requises.

5. Calculer le score de conformité global

Calculer automatiquement le pourcentage d'articles terminés par rapport au total des articles inspectés.

6. Notifier le superviseur de l'achèvement

Envoyer une notification par courriel automatique au superviseur lors de la soumission finale du rapport d'inspection.

7. Planifier un audit de suivi

Si des non-conformités majeures sont détectées, créer automatiquement une tâche d'audit de suivi pour le personnel concerné.

8. Générer le rapport final de conformité HACCP

Compiler les données d'inspection complétées dans un rapport HACCP formel, partageable et auditable.

9. Récupérer les détails de l'établissement

Recueillir les informations nécessaires d'identification du site/établissement et de périmètre pour adapter l'inspection.

10. Envoyer une alerte immédiate en cas de défaillance critique

Envoyer des alertes SMS urgentes pour les dangers immédiats ou les défaillances critiques détectées pendant l'inspection.

Fin

Fin du flux de travail/processus.