

Przeływ Pracy Inspekcji Bezpieczeństwa Żywności: HACCP I Zarządzanie Zgodnością



▷ Rozpoczęcie

Rozpoczęcie przeływu pracy/procesu.

1. Pobierz elementy listy kontrolnej przeglądu

Pobierz ustandaryzowaną listę wymaganych elementów inspekcji z modelu danych głównej listy kontrolnej.

2. Przypisywanie początkowego zadania inspekcyjnego

Utwórz podstawowe zadanie inspekcyjne dla przypisanego inspektora.

3. Ustalenie/Obserwacja z Inspekcji

Pozwala inspektorowi na aktualizację statusu (Zaliczone/Nie zaliczone/Niedostępne) oraz podanie szczegółowych uwag dla każdego punktu kontrolnej listy.

4. Pozycja działań korygujących dziennika

Utwórz nowy wpis dla każdego niezgodnego znaleziska, śledząc wymagane działania korygujące.

5. Oblicz Wynik Ogólnej Zgodności

Automatycznie oblicz procent ukończonych elementów w stosunku do wszystkich zbadanych elementów.

✉ **6. Poinformuj przełożonego o zakończeniu**

Wyślij automatyczne powiadomienie e-mail do przełożonego po ostatecznym złożeniu raportu z inspekcji.

📅 **7. Zaplanuj audyt kontrolny**

W przypadku wykrycia poważnych nieprawidłowości automatycznie utwórz zadanie kontroli dla odpowiedniego personelu.

📄 **8. Wygeneruj Ostateczny Raport Zgodności HACCP**

Skompiluj uzyskane dane z inspekcji w formalny, udostępnialny i audytowalny raport HACCP.

📦 **9. Pobierz szczegóły placówki**

Zbierz niezbędne informacje identyfikacyjne strony/obiektu oraz zakres prac, aby dostosować inspekcję.

📱 **10. Wyślij natychmiastowe ostrzeżenie o krytycznej awarii**

Przesyłaj pilne alerty SMS o natychmiastowych zagrożeniach bezpieczeństwa lub krytycznych awariach wykrytych podczas inspekcji.

✅ **Koniec**

Koniec przepływu pracy/procesu.