

دراسة حالة حول كيفية تدقيق الإنتاج: مصنع "بيتا" للمواد الغذائية \*مقدمة\*: ونتائجها، والدروس المستفادة منها. \*نبذة عن ## المصنع\*: \*مصنع "بيتا" للمواد الغذائية هو مصنع صغير يقع في مدينة الجزائر العاصمة. \* ينتج المصنع مجموعة متنوعة من المنتجات الغذائية، بما في ذلك المعكرونة والأرز والسكر. \*مشكلة\*: كان يعاني مصنع "بيتا" من انخفاض في جودة المنتجات وارتفاع في تكاليف الإنتاج. وشكت إدارة المصنع من وجود هدر في المواد الخام، وتلف في بعض المنتجات، وانخفاض في كفاءة العمال. \*الحل\*: قررت إدارة المصنع إجراء تدقيق شامل لعملية الإنتاج. تم تكليف فريق من المدققين الداخليين بإجراء التدقيق، باستخدام منهجية تدقيق الإنتاج القائمة على المخاطر. \*خطوات عملية التدقيق\*: 1. \*تحديد المخاطر\*: قام فريق التدقيق بتحديد المخاطر الرئيسية التي قد تؤثر على عملية الإنتاج، بما في ذلك: \* انخفاض كفاءة العمال \* عدم الامتثال لمعايير السلامة الغذائية 2. \*تقييم المخاطر\*: قام فريق التدقيق بتقييم مخاطر كل من المخاطر المحددة، وذلك باستخدام معايير محددة مثل: 3. \*اختيار عينة التدقيق\*: قام فريق التدقيق باختيار عينة من عمليات الإنتاج لمراجعتها، بناءً على تقييم المخاطر. والمقابلات، وفحص الوثائق. 5. \*تحليل البيانات\*: قام فريق التدقيق بتحليل البيانات التي تم جمعها لتحديد أسباب المشكلات التي تم تحديدها. \*أدوات التدقيق\*: استخدم فريق التدقيق مجموعة متنوعة من الأدوات لإجراء التدقيق، بما في ذلك: \* قوائم المراجعة \* استمارات الملاحظة \* استمارات المقابلات \* نماذج تحليل البيانات \*نتائج التدقيق\*: \*كشف تدقيق الإنتاج عن عدد من المشكلات في عملية الإنتاج، بما في ذلك: \* عدم كفاية التدريب على إجراءات السلامة الغذائية