

WIE LEISTET EINE INSTANDHALTUNGS SOFTWARE EINEN BEITRAG ZUM STANDARD IN LEBENSMITTEL-SICHERHEIT UND -QUALITÄT?

Ab 1. Juli 2021 gilt verbindlich die neue Version 7 der IFS Food. Die neuen Standards, die damit einhergehend Einzug halten, stellen Verantwortliche vor Herausforderungen: Zu den wichtigen Neuerungen und Vorgaben zählen ein Wartungsplan für kritische Ausrüstungen sowie eine lückenlos nachvollziehbare Dokumentation aller Maßnahmen. Die weltweit anerkannte Zertifizierung will mit diesen Maßnahmen die Erhöhung der Lebensmittelqualität und -sicherheit erreichen. Gleichzeitig haben Unternehmen dadurch die Möglichkeit, die Gesamtkosten bestimmter Prozesse zu reduzieren.



SOFTWARE ALS WERKZEUG IN DER UMSETZUNG.

Das Update der IFS Food wirkt sich verstärkt auf die **Anlagensicherheit, deren Wartung sowie die damit einhergehende Dokumentation der Vorgänge** aus. Ein effizienter Weg stellt dabei die Einführung von Softwarelösungen dar, um auch die Kernbereiche der Produktionstechnik im Blick zu behalten. Einschneidende Änderungen von Zertifizierungsvorgaben – wie aktuell die der IFS Food Version 7 – werden zum Anlass genommen, **den eigenen Digitalisierungsprozess auf den Prüfstand zu stellen und weiterzuentwickeln. Letztlich ist dies auch eine Chance, eigene Prozesse zu optimieren und effizienter zu gestalten.**

In diesen Bereichen hat sich **TOM Instandhaltungssoftware als bewährte Lösung am Markt etabliert:** Seit über 20 Jahren wird die Software bei der Instandhaltungsoptimierung eingesetzt, kontinuierlich weiterentwickelt und an die Bedürfnisse der Endanwender angepasst. Durch die gesammelte Erfahrung und die modulare Bauweise **bietet TOM optimale Unterstützung bei der Umsetzung der Zertifizierungsvorgaben** und wird maßgeblich zur Arbeitserleichterung beitragen.

SO UNTERSTÜTZT TOM KONKRET BEI DER UMSETZUNG DER IFS FOOD VERSION 7.

TOM Instandhaltungssoftware ist modular aufgebaut. Neben der regulären Auftragsbearbeitung von geplanten Wartungen oder Arbeitsaufträgen am Desktop können Störungen zusätzlich per Webbrowser gemeldet oder mobil über Tablet und Smartphone bearbeitet werden. **Durch einzelne Zusatzmodule lässt sich der Funktionsumfang erweitern** und an die Bedürfnisse im Unternehmen anpassen. Neben



den Zusatzmodulen bieten die standardmäßig integrierten Kernmodule eine Reihe von Funktionen, die die Umsetzung der IFS Food Version 7 wesentlich erleichtern.

Kernmodul Vorgangsmanagement

Im Kernmodul Vorgangsmanagement werden alle Aufgaben und Tätigkeiten zusammengefasst. **TOM-Nutzer behalten damit stets den Überblick über aktuelle, zukünftige, aber auch überfällige Termine und Fristen.** Durch zahlreiche Selektionsmöglichkeiten lassen sich diese übersichtlich in einem Kalender darstellen, bearbeiten und revisionssicher archivieren. Das Kernmodul Vorgangsmanagement erfüllt damit die neuen IFS Food Vorgaben, Überprüfungen, Justierungen und Kalibrierungen akribisch zu dokumentieren.

Kernmodul Messmittelverwaltung

Zudem schreibt die Version 7 der IFS Food vor, sämtliche Störungen oder Prozessabweichungen zu melden und aufzuzeichnen sowie sämtliche Messmittel in den vorgeschriebenen Intervallen zu prüfen und zu kalibrieren. **Die Messmittelverwaltung als Kernmodul unterstützt Sie bei der Umsetzung dieser Vorgaben: Hier lassen sich alle verwendeten Messmittel administrieren.** Damit bleibt stets der Überblick über wichtige Kontrollen, Prüfungen und Termine zur Kalibrierung bzw. Eichung erhalten. Zudem lassen sich dazugehörige Protokolle und Dokumente unkompliziert hinterlegen und sind im Bedarfsfall schnell zur Hand.

Zusatzmodul Gefährdungsbeurteilung

Zu den wichtigsten Neuerungen der IFS Food zählt vor allem ein Wartungsplan für kritische Ausrüstungen. TOM Instandhaltungssoftware **liefert mit dem selbstlernenden Zusatzmodul Gefährdungsbeurteilung das passende Tool. Mit minimalem Erfassungsaufwand** lassen sich Gefährdungsbeurteilungen für relevante Arbeitsmittel und Betriebseinrichtungen erstellen. In Kombination mit den Kernmodulen können schon im Vorfeld Gefahren oder Maschinenausfälle identifiziert und behoben werden.

VORTEILE AUF EINEM BLICK:

Der IFS Food Standard ist eine weltweit anerkannte Zertifizierung der Lebensmittelbranche und **soll ein konstant hohes Level an Lebensmittelsicherheit und -Qualität gewährleisten.** Mit der zum 1. Juli 2021 verbindlichen Version 7 werden diese Standards erweitert. **TOM Instandhaltungssoftware als modular aufgebautes Tool hat sich als bewährte Lösung etabliert und kann bei der Umsetzung der Anforderungen optimal unterstützen.**



Lernen Sie TOM kennen und vereinbaren Sie online
einen Beratungstermin unter:
tom-instandhaltungssoftware.de/kontakt

KONTAKT

TELEFON 0375.272060

WWW.TOM-INSTANDHALTUNGSSOFTWARE.DE



**SOFTWARE
FÜR INSTANDHALTUNG,
WARTUNG UND
FACILITY MANAGEMENT**

**M.O.P
MANAGEMENT-
ORGANISATIONS-
PARTNER GMBH**

Kolpingstraße 39
08058 Zwickau

Tel.: 0375.272060
Fax: 0375.2720699

www.mop-zwickau.de