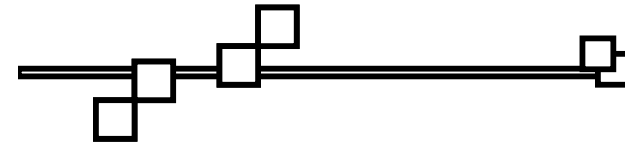


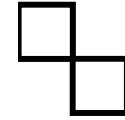
กลุ่มคุณภาพ



....



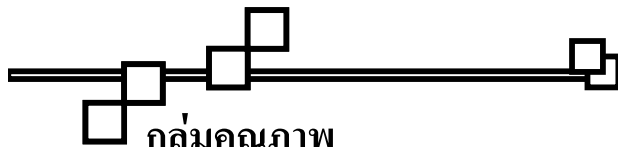
กลุ่มคุณภาพ



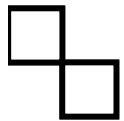
กลุ่มคุณภาพ คือกลุ่มของพนักงานระดับปฏิบัติการจากหน่วยงานเดียวกัน ที่รวมตัวกันโดยสมัครใจ มีจุดประสงค์ที่จะปรับปรุงคุณภาพของงานที่ทำ ซึ่งมีความอิสระในการเลือกปัญหาและแก้ไขปัญหา



พนักงานระดับปฏิบัติการ = ผู้ที่สัมผัสงานโดยตรงและรับรู้ถึงสภาพปัญหาอย่างแท้จริง



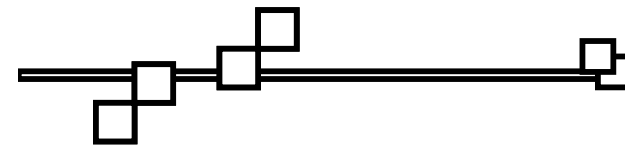
กลุ่มคุณภาพ



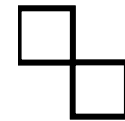
- กลุ่มคุณภาพมีอิสระในการเลือกปัญหา
- มีอิสระในการเลือกวิธีแก้ไขปัญหา

จุดมุ่งหมาย

- มุ่งสร้างความสามัคคีและการทำงานเป็นหมู่คณะ
- พัฒนาศักยภาพของบุคลากรและทีมงานเป็นสำคัญ
- เพิ่มผลผลิตและลดปริมาณของเสียเป็นผลลัพธ์รอง

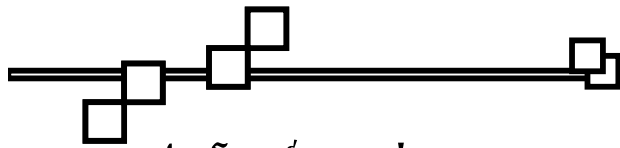


ความเป็นมาของกลุ่มคุณภาพ

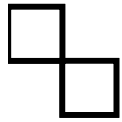


- 1950 Dr. Edward Deming และ Dr. Joseph Juran ให้ความรู้ด้านคุณภาพในญี่ปุ่น
- 1960 มีการจัดตั้งกลุ่มคุณภาพขึ้นในญี่ปุ่น
- 1970 ญี่ปุ่นขยายฐานการผลิตไปต่างประเทศ
- 1980 เทคนิคกลุ่มคุณภาพเริ่มเป็นที่รู้จักในประเทศไทย





ประโยชน์ของกลุ่มคุณภาพ

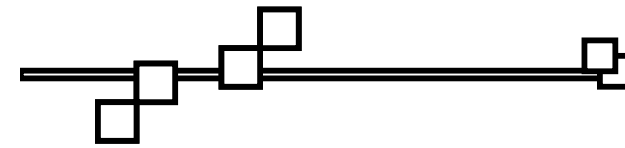


1. ประโยชน์ในระดับบุคคล

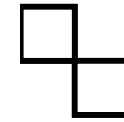
- 1.1 สร้างความรู้ ทักษะ และความสามารถให้กับผู้ปฏิบัติงาน
- 1.2 สร้างความเชื่อมั่นในการทำงานให้กับผู้ปฏิบัติงาน
- 1.3 ฝึกฝนผู้ปฏิบัติงานให้พร้อมสำหรับการที่จะเป็นหัวหน้างานในอนาคต



2. ประโยชน์ในระดับทีมงาน

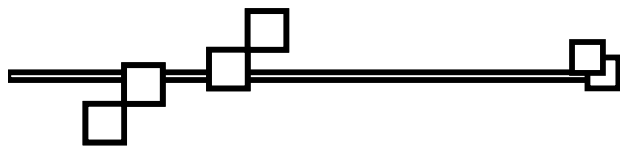


ประโยชน์ของกลุ่มคุณภาพ

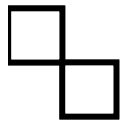


2. ประโยชน์ในระดับทีมงาน

- 2.1 หัวหน้างานรับฟังความคิดเห็นของพนักงานระดับปฏิบัติการมากขึ้น
- 2.2 พนักงานระดับปฏิบัติการ เข้าใจหัวหน้างานมากยิ่งขึ้น

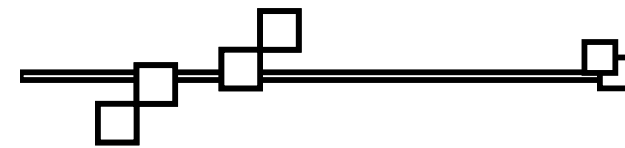


ประโยชน์ของกลุ่มคุณภาพ

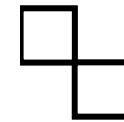


3. ประโยชน์ในระดับองค์กร

- 3.1 พนักงานเกิดทัศนคติที่ดีต่อองค์กร
- 3.2 เพิ่มระดับคุณภาพของสินค้าและบริการให้กับองค์กร

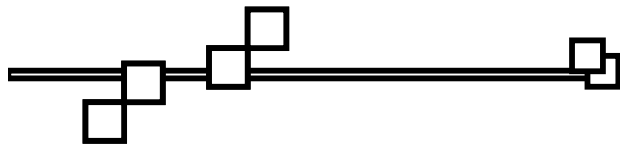


ประเภทของกลุ่มคุณภาพ

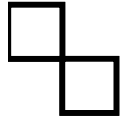


- 1. กลุ่มคุณภาพที่เกี่ยวกับระดับคุณภาพ
- 2. กลุ่มคุณภาพที่เกี่ยวกับประสิทธิภาพของการทำงาน
- 3. กลุ่มคุณภาพที่เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน

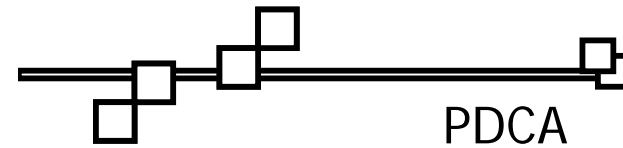




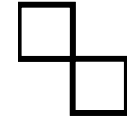
กิจกรรมของกลุ่มคุณภาพ



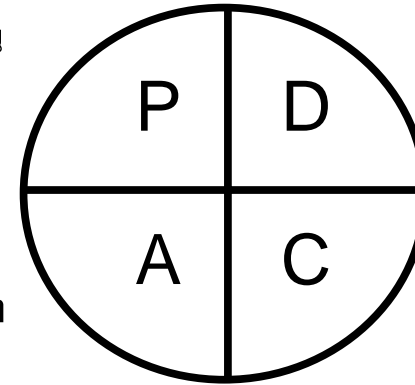
1. วางแผน Plan
2. ปฏิบัติ Do
3. ตรวจสอบ Check
4. ปรับปรุง Action



PDCA



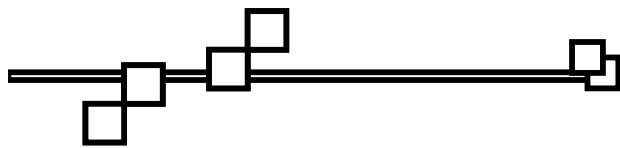
วางแผน



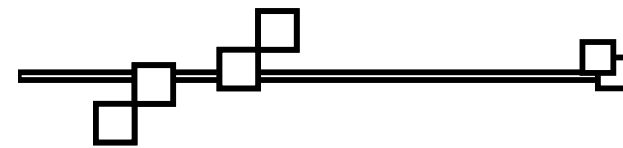
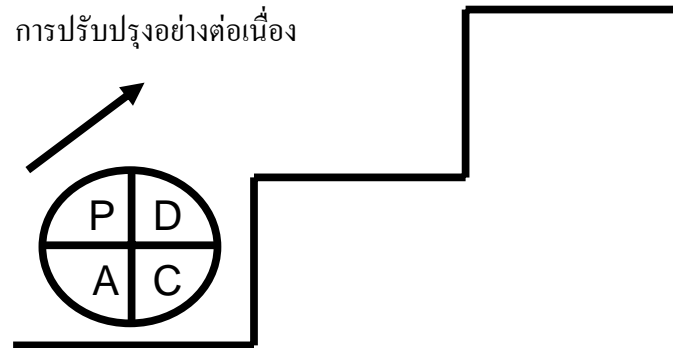
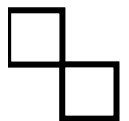
ลงมือปฏิบัติ

ปรับปรุง

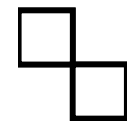
ตรวจสอบ



การปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง



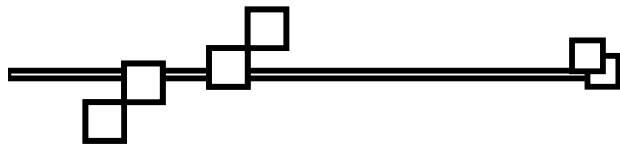
PDCA



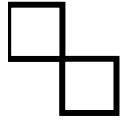
ขั้นตอนที่ 1: การวางแผน

1. ปัญหา
2. สาเหตุ
3. การหาแนวทางแก้ไขปัญหา



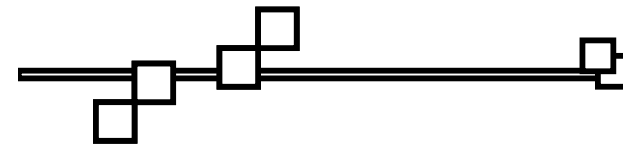


PDCA

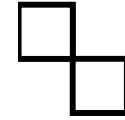


ขั้นตอนที่ 2: ปฏิบัติ

1. เขียนรายงานแผนงานที่วางไว้
2. ขออนุมัติ
3. นำแผนไปปฏิบัติ

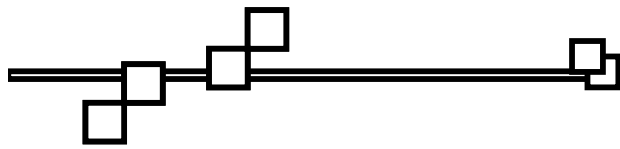


PDCA

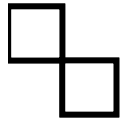


ขั้นตอนที่ 3: การตรวจสอบ

1. ประสิทธิภาพ
2. ประสิทธิภาพ
3. มุมมองใหม่ที่เกิดขึ้นจากการแก้ไขปัญหา



PDCA



ขั้นตอนที่ 4: ปรับปรุง

- สามารถปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้นได้อีกหรือไม่
- หรือควรหยุดและค้นหาปัญหาใหม่



โครงการ ลดเวลาสูญเสียในการปรับแต่งเครื่องปั้นลูกชิ้น

 บ.อาหารเบทเทอร์ จำกัด 
BETTER FOODS Co.,Ltd.

มุ่งพัฒนาผลิตภัณฑ์
มุ่งมั่นคุณภาพ
มุ่งเน้นความสะอาด
มุ่งมั่นลูกค้าประทับใจ

ประวัติบริษัท

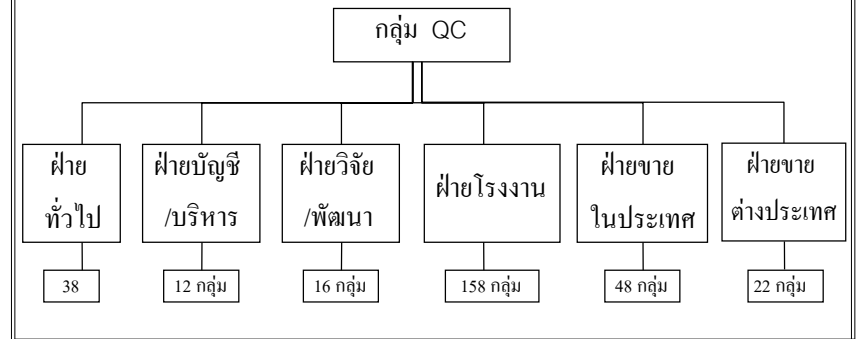
เริ่มก่อตั้งบริษัท :ปี 2523
 จำนวนพนักงานปฏิบัติงาน :ชาย 1074 คน :หญิง 2126 คน :STAFF 194 คน
 ผลิตภัณฑ์ :ไก่สดแช่แข็ง 110,000 ตัว/วัน
 :ลูกชิ้น+ไส้กรอก 30,000 กก./วัน

กิจกรรมคุณภาพ

- ได้รับการรับรอง ISO-9002 ปี 2542
- ได้รับรางวัลชมเชยทางด้านสวัสดิการ ปี 2542
- จากกรมสวัสดิการคุ้มครองแรงงาน
- ได้รับการรับรอง ISO-9000(2000) ปี 2544
- ได้รับเหรียญเงินทางด้านคุณภาพอาหาร ปี 2544
- จากกระทรวงสาธารณสุข จ.สมุทรสาคร
- ได้รับการรับรองระบบ HACCP ปี 2545
- กำลังดำเนินการขอระบบ GMP

ประวัติ QCC ของ บริษัท อาหารเบทาเทอร์ จำกัด

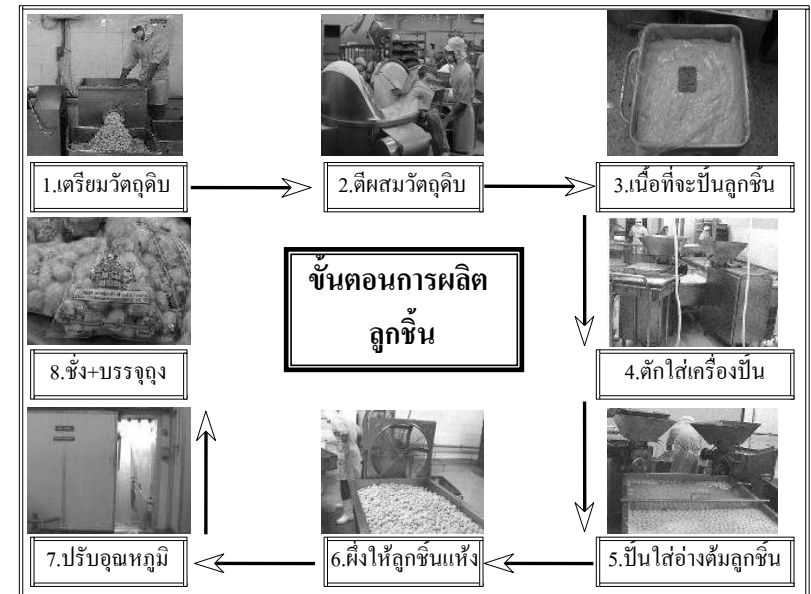
เริ่มทำกิจกรรม QCC ตั้งแต่ปี พ.ศ.2541 มีกลุ่ม QCC จัดระเบียบและปฏิบัติกิจกรรม 294 กลุ่ม มีพนักงาน 194 คน มีสมาชิก QCC ทั้งหมด 194 คน คิดเป็น 100%ของพนักงานทั้งหมด



สมาชิกกลุ่ม

กลุ่ม "เลื่อยเหล็กตราสมอ"

ลำดับ	ชื่อ-ชื่อสกุล	QC.ครั้งที่	ตำแหน่งงาน	ตำแหน่งในกลุ่ม
1	นายเสวียน ดวงเนตร	2	STAFF	หัวหน้ากลุ่ม
2	นายขวัญชัย ขอบสำราญ	3	STAFF	ผู้ประสานงาน
3	นายสมัย บุญเลิศ	2	WORKER	สมาชิก
4	นายไพฑูรย์ ธรรมจะดี	2	WORKER	สมาชิก
5	นายวิเชียร ดวงเนตร	2	WORKER	สมาชิก
6	นายสมเพียร พิมพ์ดี	2	WORKER	สมาชิก
7	นายอดุลย์ หมายศรี	2	WORKER	สมาชิก
8	นายธีระพงศ์ ปลัดทอง	2	WORKER	สมาชิก
9	นายบุญคล้าย ขอมรัมย์	1	WORKER	สมาชิก
10	นายศุภชัย คุ้มไชน้ำ	1	WORKER	สมาชิก



ค้นหาและรวบรวมปัญหาที่เกิดจากเครื่องจักร

หัวข้อปัญหา	ความเป็นไปได้				ความถี่				ความรุนแรง				คะแนน
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1.เครื่องปั่นลูกชิ้นเสียบ่อย				X				X			X		48
2.เครื่องบดเนื้อเสียบ่อย			X			X						X	24
3.เครื่องกะทะสับเสียบ่อย			X		X							X	12
4.เครื่องมัดปากถุงเสียบ่อย		X					X		X				6
5.เครื่องทำความสะอาดเสียบ่อย	X					X				X			4

ตารางแสดงความรุนแรงเมื่อเครื่องจักรขัดข้องของส่วนการผลิตลูกชิ้น

หน่วยงาน	เครื่องจักร	ประสิทธิภาพต่อเครื่อง	จำนวนเครื่อง	อัตราเร็วในการผลิต (กก./ชม.)	น้ำหนักความรุนแรง
1-เตรียม	เครื่องบดเนื้อ	500 ก.ก./ชม.	2 เครื่อง	1000 ก.ก./ชม.	4
2-ตีผสม	เครื่องกะทะสับ	140 ก.ก./ครั้ง	2 เครื่อง	1080 ก.ก./ชม.	4
3-ปั้น	เครื่องปั่นลูกชิ้น	250 ลูก/นาที	4 เครื่อง	500 ก.ก./ชม.	3
4-ต้ม	อ่างต้มลูกชิ้น	50 กก./10นาที	3 ชุด	900 ก.ก./ชม.	3
5-ปรับอุณหภูมิ	Chilling Room	2000 ก.ก./ชม.	1 ห้อง	2000 ก.ก./ชม.	2
6-บรรจุถุง	เครื่องมัดปากถุง	72 กก./คน/ชม.	8 คน	576 ก.ก./ชม.	1
ยอดผลิตจริงเฉลี่ย 420 กก./ชม.(ยอดการผลิตเดือนมกราคม 2544)					

ตารางแสดงจำนวนครั้งที่เครื่องจักรขัดข้อง

หน่วยงาน	เครื่องจักร	จำนวนครั้งที่เสีย (เสียเวลาผลิต)	จำนวนเครื่อง	น้ำหนักความถี่
1-เตรียม	เครื่องบดเนื้อ	32 ครั้ง	2 เครื่อง	2
2-ตีผสม	เครื่องกะทะสับ	19 ครั้ง	2 เครื่อง	1
3-ปั้น	เครื่องปั่นลูกชิ้น	96 ครั้ง	4 เครื่อง	4
4-ต้ม	อ่างต้มลูกชิ้น	ไม่เคยเสียเวลาผลิต	3 ชุด	0
5-ปรับอุณหภูมิ	Chilling Room	14 ครั้ง	1 ห้อง	2
6-บรรจุถุง	เครื่องมัดปากถุง	120 ครั้ง	8 คน	3

หัวข้อกิจกรรม

"ลดเวลาสูญเสียในการปรับแต่งเครื่องปั่นลูกชิ้น"

เป้าหมาย

"ลดการสูญเสียเวลาในการปรับ/เปลี่ยนชุดเข้าขับในระหว่างการผลิต" จากเดิมต้องปรับ/เปลี่ยนชุดขับเพื่ออัดเนื้อ 10นาที/ชม.ผลิต เป็น 0 นาที

มลเหตุตั้งใจ

- เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตลูกชิ้น
- เพื่อลดการเสียเวลาผลิตเนื่องจากการปรับแต่งเครื่องจักร
- เพื่อปรับปรุงสภาพแวดล้อมในการทำงานให้ดีขึ้น
- ให้เกิดความปลอดภัยกับผู้ปฏิบัติงาน

แผนการดำเนินงาน

ขั้นตอน	ผู้รับผิดชอบ	NOV.00				DEC.00				JAN.01				FEB.01				MAR.01				APR.01							
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
P	1.รวบรวมข้อมูลก่อนแก้	←-----→																											
	2.สำรวจสภาพปัจจุบัน	←-----→																											
	3.วิเคราะห์หาสาเหตุ	←-----→																											
	4.วางแผนแก้ไข	←-----→																											
D	5.ออกแบบอุปกรณ์ใหม่	←-----→																											
	6.สั่งทำชุดทดลอง 1 ชุด	←-----→																											
	7.ติดตั้งชุดทดลอง	←-----→																											
C	8.ตรวจสอบผลและแก้ไข	←-----→																											
A	9.ขยายผล/ติดตั้งในส่วนที่เหลือ	←-----→																											

◀-----▶ : แผนการปฏิบัติงาน
 ◀-----▶ : การปฏิบัติงานจริง

สำรวจสภาพปัจจุบัน

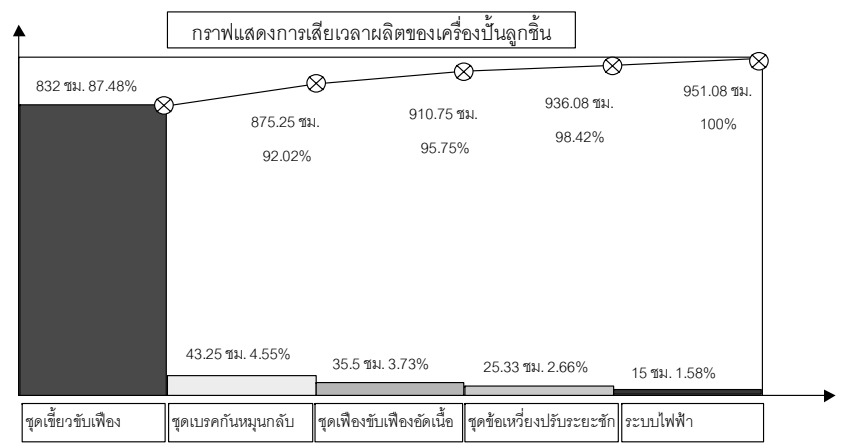
วิเคราะห์สาเหตุที่เสียเวลาผลิตเนื่องจากเครื่องปั่นลูกชิ้น ดังตารางต่อไปนี้

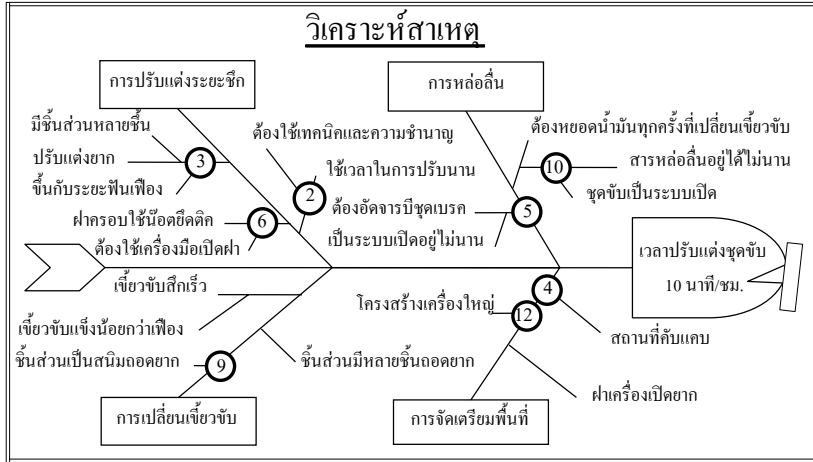
รายการจุดขัดข้อง	จำนวนครั้ง	รวมเวลา	เฉลี่ย/ครั้ง
	(ครั้ง)	(ชม.)	(ชม./ครั้ง)
1 ชุดเบรคกันเพลามวนกลับ	18	43.25	2.40
2 ชุดเฟืองขับเพลลาเฟืองอัดเนื้อ	33	35.5	1.08
3 ชุดข้อเหวี่ยงปรับระยะชัก	38	25.33	0.67
4 ระบบไฟฟ้า	7	15	2.14
5 การเปลี่ยนเชียวขับเฟือง(คำนวณ)	4992	832	0.17

(ข้อมูล ปี 2543)

ตารางแสดงการเสียเวลาผลิตของเครื่องปั่นลูกชิ้น

รายการจุดขัดข้อง	รวมเสียเวลาผลิต		เสียเวลาผลิตสะสม	
	(ชม.)	(%)	(ชม.)	(%)
1 การเปลี่ยนเชียวขับเฟือง(คำนวณ)	832	87.48	832	87.48
2 ชุดเบรคกันเพลามวนกลับ	43.25	4.55	875.25	92.03
3 ชุดเฟืองขับเพลลาเฟืองอัดเนื้อ	35.5	3.73	910.75	95.76
4 ชุดข้อเหวี่ยงปรับระยะชัก	25.33	2.66	936.08	98.42
5 ระบบไฟฟ้า	15	1.58	951.08	100.00
	951.08		951.08	





ปัญหา "เสียเวลาในการปรับแต่งเครื่องปั่นลูกขึ้นมากเกินไป"

MAN	1. พนักงานปรับแต่งไม่ถูกวิธี	- พนักงานเก่าไม่เข้าใจหลักการ - พนักงานใหม่ขาดการสอนจากผู้รู้จริง
	2. ทำถูกวิธีแต่ทำช้า	- ขาดความชำนาญ - ไม่มีเทคนิคในการปรับแต่ง
MACHINE	3. ชุดขับเพื่องอัดเนื้อปรับยาก	- จังหวะการปรับขึ้นกับระยะพื้นเพียง - มีชิ้นส่วนหลายชิ้นในการปรับแต่ง
	4. โครงสร้างชิ้นส่วนใหญ่ทำให้ที่ทำงานคับแคบไม่สะดวกต่อการทำงาน	
	5. ชุดขับและชุดเบรกเป็นระบบเปิดทำให้การหล่อลื่นมีประสิทธิภาพต่ำ	
	6. ฝาคูรอบเครื่องเป็นแบบยึดติดเสียเวลาเปิดเพื่อการปรับแต่ง	
MATERIAL	7. เช็วซัฟแข็งสึกเร็ว	- เช็วซัฟต้องมีความแข็งน้อยกว่าเฟือง - เช็วซัฟถ้าแข็งกว่าเฟืองจะทำให้เฟืองสึกเร็ว
	8. อุปกรณ์ชิ้นส่วนต่างๆเป็นเหล็กทำให้เกิดสนิมและถอดประกอบยาก	
	9. อุปกรณ์ชิ้นส่วนของชุดขับแยกหลายชิ้นทำให้ยากและเสียเวลาถอดประกอบมาก	
METHOD	10. การหล่อลื่นต้องทำทุกครั้งที่ปรับ	- ชุดขับเป็นระบบเปิดสารหล่อลื่นอยู่ได้ไม่นาน - ช่วยลดการสึกของเช็วซัฟและเฟืองขับเพลลา
	11. ต้องเปลี่ยนเช็วซัฟก่อนจะสึกมาก	- เช็วซัฟทำให้ลูกขึ้นที่ออกมามีรูปทรงและขนาดไม่ได้
ENVIRONMENT	12. สถานที่คับแคบ	- โครงสร้างเครื่องใหญ่จนจำเป็น
	13. เครื่องทำงานเสียงดัง	- เช็วซัฟกระทบกับพื้นเพียง

หลักการที่ใช้ปรับปรุง

Eliminate

- ไม่ใช้เช็วซัฟเฟืองเพื่อลดการกระทบกระแทกที่ทำให้เกิดการสึกกร่อนและเกิดเสียง
- ไม่ใช้เครื่องมือยึดเพลลาเพื่อส่งกำลังเพราะมีพื้นที่รับแรงน้อย
- หลีกเลี่ยงการใช้รูปของเหลือองประกอบการหมุนของเพลลา

Combine

- รวมชุดขับกับชุดเบรกเข้าเป็นชุดเดียวกันเพื่อการถอดประกอบง่าย

Rearrange

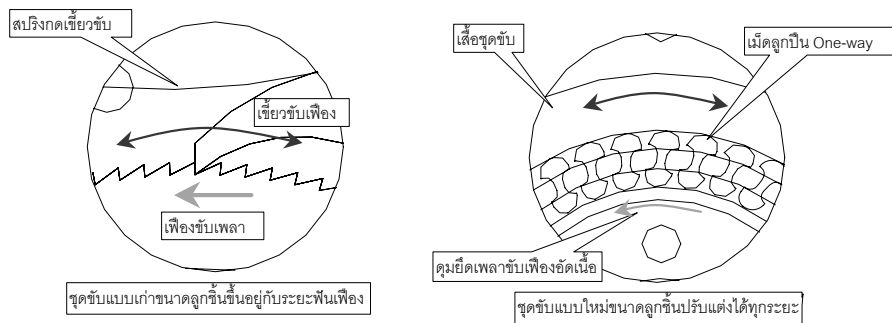
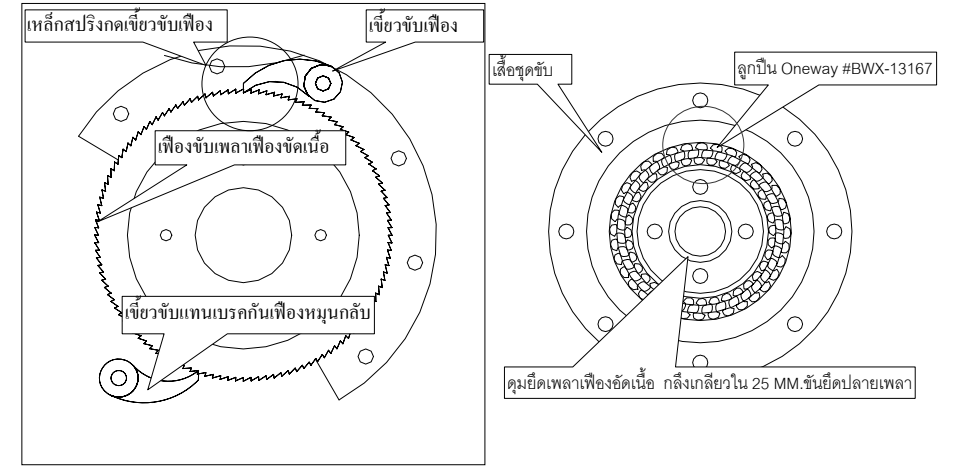
- ทำชุดขับ+เบรคสำรวจองเปลี่ยน เวลาเสียให้น้ำเอาชุดสำรวจมาลับเปลี่ยน น้ำชุดที่เสียออกไปช่อมข้างนอกเพื่อลดเวลาที่เครื่องจักรหยุดน้อยที่สุด

Simplify

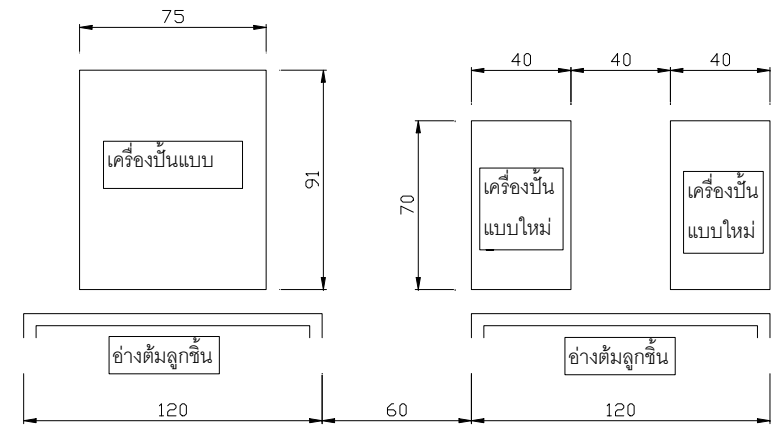
- ทำชุดชุดขับ+เบรคให้มีเกลียวยึดติดกับปลายเพลลาต่อการถอดประกอบ
- ทำฝาคูเปิด-ปิดได้ 3 ด้านโดยมีตัวล็อคแบบใช้มือเปล่าเปิด-ปิดได้
- ใช้ลูกปืนหมุนทางเดียวขับเพลลาแทนเฟืองทำให้ง่ายต่อการปรับแต่งขนาด ลูกขึ้น เพราะปรับได้ทุกองศา(ไม่ขึ้นกับพื้นเพียง)

ภาพก่อนปรับปรุง	ภาพหลังปรับปรุง	รายละเอียดการปรับปรุง
		แก้สาเหตุ สาเหตุลำดับที่ 2,3 เปลี่ยนการทำงานจากที่เคยใช้เช็วซัฟเฟือง เป็นการใส่ลูกปืนหมุนทางเดียว ทำให้ง่ายต่อการปรับแต่งขนาดลูกขึ้นเพราะปรับระยะซิกได้และขับได้ทุกองศาไม่ขึ้นกับระยะพื้นเพียง
		แก้สาเหตุ สาเหตุลำดับที่ 4,5 ชุดเบรคเดิมเป็นระบบเปิดไม่มีSeal กันสารหล่อลื่นไหลออกและมีเม็ดลูกปืน 4 เม็ด ทำให้มีประสิทธิภาพการทำงานต่ำ จึงเปลี่ยนเป็นใส่ลูกปืนหมุนทางเดียวและใช้น้ำมันหล่อลื่น
		แก้สาเหตุ สาเหตุลำดับที่ 5,9,10 ชุดขับและเบรคของเก่าแยกชิ้นกันอยู่ และเป็นระบบเปิดยากต่อการบำรุงรักษา/ปรับแต่งแบบใหม่ทำเป็น ระบบปิดหล่อลื่นด้วยน้ำมันประกอบอยู่ในชุดเดียวกันทั้งชุดขับและเบรค

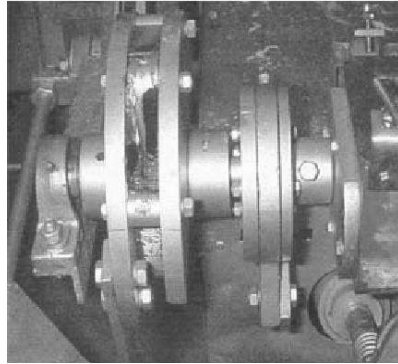
ภาพก่อนปรับปรุง	ภาพหลังปรับปรุง	รายละเอียดการปรับปรุง
		แก้สาเหตุ สาเหตุลำดับที่ 4 ของเดิมมีอุปกรณ์หลายชิ้นใหญ่เกินความจำเป็น เช่น ขอบเหรียญปรับระยะชัก, พูลเลย์, ชุดขับ, แขนชัก กินพื้นที่ทำงานไม่สะดวก แบบใหม่: ทำให้เล็กคืดตั้งไว้ในตัวเครื่อง
		แก้สาเหตุ สาเหตุลำดับที่ 6 แบบเดิมเป็นฝาครอบแบบยึดติดด้วย Bolt และ Revet ต้องใช้เครื่องมือในการเปิด แบบใหม่ไม่ต้องใช้เครื่องมือ (ใช้มือ-เปล่าเปิด-ปิดได้เลย) และเปิดได้ 3 ด้าน
		แก้สาเหตุ สาเหตุลำดับที่ 12 แบบเก่ามีขนาดใหญ่กินพื้นที่มาก มีขนาด กว้าง 75 ซม. ยาว 91 ซม. แบบใหม่มีขนาดเล็กกินพื้นที่น้อยกว่า มีขนาด กว้าง 40 ซม. ยาว 70 ซม.



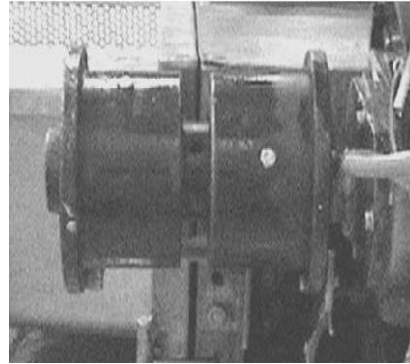
ภาพเปรียบเทียบหลักการทำงานของชุดขับแบบเก่า-แบบใหม่



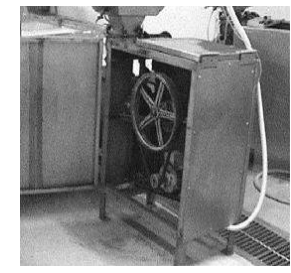
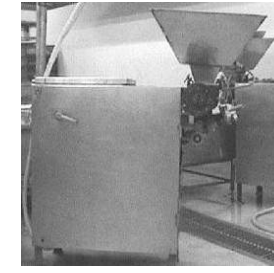
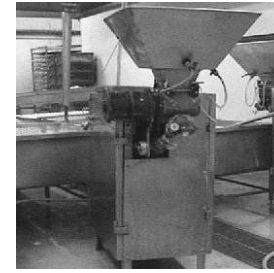
ภาพแสดงขนาดตัวเครื่องเปรียบเทียบระหว่างเครื่องเก่าและใหม่



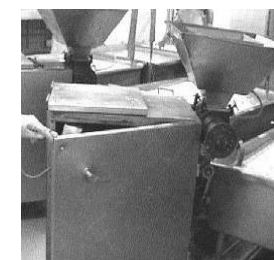
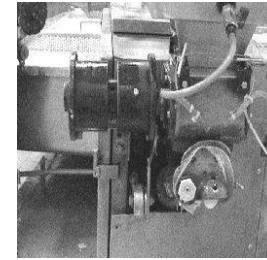
ชุดขับเพลลาเพื่ออัดเนื้อแบบเก่า



ชุดขับเพลลาเพื่ออัดเนื้อแบบใหม่



เครื่องปั่นลูกขึ้นที่ใช้ในปัจจุบัน



สำรวจข้อมูลหลังปรับปรุง

รายการจุดขัดข้อง	ก่อนปรับปรุง			หลังปรับปรุง		
	จำนวนครั้ง (ครั้ง)	รวมเวลา (ช.ม.)	เฉลี่ย/ครั้ง (ช.ม./ครั้ง)	จำนวนครั้ง (ครั้ง)	รวมเวลา (ช.ม.)	เฉลี่ย/ครั้ง (ช.ม./ครั้ง)
1 ชุดเบรคกันกลับ	18	43.25	2.40	0	0	-
2 ชุดเพื่องขับเพลลาเพื่ออัดเนื้อ	33	35.5	1.08	22	19.67	0.89
3 ชุดข้อเหวี่ยงปรับระยะชัก	38	25.33	0.67	25	19.33	0.77
4 ระบบไฟฟ้า	7	15	2.14	4	2.75	0.69
5 ชุดเขี้ยวขับเพื่อง(จากการคำนวณ)	4992	832	0.17	0	0	-
		951.08			41.75	

หมายเหตุ

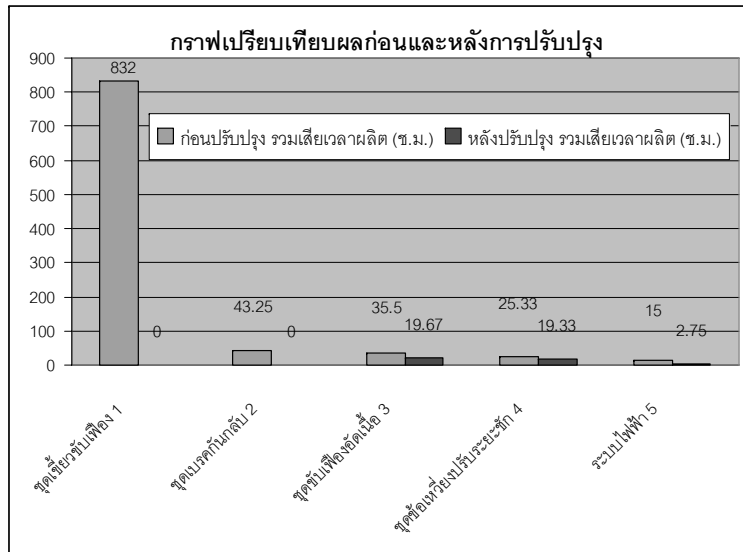
-ข้อมูลจากใบบันทึกการซ่อม (F-MD-032)

-ข้อมูลก่อนปรับปรุงเป็นข้อมูลปี2543

-ข้อมูลหลังปรับปรุงเป็นข้อมูลปี2544

ตารางเปรียบเทียบการเสียเวลาผลิตของเครื่องปั่นลูกขึ้นก่อนและหลังการปรับปรุง

รายการจุดขัดข้อง	ก่อนปรับปรุง		หลังปรับปรุง	
	รวมเสียเวลาผลิต (ช.ม.)	รวมเสียเวลาผลิต (%)	รวมเสียเวลาผลิต (ช.ม.)	รวมเสียเวลาผลิต (%)
1 ชุดเขี้ยวขับเพื่อง	832	87.48	0	0.00
2 ชุดเบรคกันกลับ	43.25	4.55	0	0.00
3 ชุดขับเพื่องอัดเนื้อ	35.5	3.73	19.67	47.11
4 ชุดข้อเหวี่ยงปรับระยะชัก	25.33	2.66	19.33	46.30
5 ระบบไฟฟ้า	15	1.58	2.75	6.59
	951.08		41.75	



ตารางเปรียบเทียบประสิทธิภาพเครื่องปั้นลูกชิ้น (เครื่องแบบเก่า-เครื่องแบบใหม่)

ชนิด ลูกชิ้น No.	จำนวน ลูกชิ้น (ลูก/ก.ก.)	น้ำหนักสินค้าที่ผลิตได้ต่อชม.(กก.)				อัตราเร็วในการผลิต (ชม./140Kg.)		
		เครื่องรุ่นเก่า(ก.ก./ชม.)**		เครื่องรุ่นใหม่ (ก.ก./ชม.)		เก่า	ใหม่	เพิ่มขึ้น (%)
		เร็ว 233 RPM	เร็ว 262 RPM	เร็ว 250 RPM	เร็ว 275 RPM			
1	155	75.16	84.52	96.77	106.45	1.66	1.32	20.61
2	118	98.73	111.02	127.12	139.83	1.26	1.00	20.61
3	100	116.50	131.00	150.00	165.00	1.07	0.85	20.61
4	52	224.04	251.92	288.46	317.31	0.62	0.49	22.33
ประสิทธิภาพโดยเฉลี่ย						1.15	0.91	21.04

หมายเหตุ : -น้ำหนักสินค้าที่ผลิตได้

= (ความเร็วรอบของเครื่องปั้นลูกชิ้นXเวลาที่ใช้ในการผลิต)/จำนวนลูกชิ้นต่อกก.

-เวลาที่ใช้ในการผลิตของเครื่องรุ่นเก่า

= 50 นาที/ชม. เนื่องจากจะต้องมีการปรับแต่งขั้วขั้วเบรคเพียงเป็นเวลา 10 นาที

-เวลาที่ใช้ในการผลิตของเครื่องรุ่นใหม่

= 60 นาที/ชม. เนื่องจากไม่ต้องมีการปรับแต่งขั้วขั้วเบรคเพียงเป็นเวลา 10 นาที

ผลทางตรง

"สามารถลดการสูญเสียเวลาในการปรับ/เปลี่ยนชุดขั้วขั้วเบรคเพื่ออัดเนื้อในระหว่างการผลิต"
ได้จากเดิมต้องปรับ/เปลี่ยนชุดขั้วขั้วเบรคเพื่ออัดเนื้อ 10 นาที/ชม.ผลิต ลงเป็น 0 นาที

ผลทางอ้อม

- 1.ลดมลภาวะทางเสียง
- 2.เพิ่มความปลอดภัยในการทำงาน
- 3.ลดของเสียจากการผลิต
- 4.เพิ่มพื้นที่ในการปฏิบัติงานให้สะดวกขึ้นโดยลดขนาดเครื่องจักร
- 5.สามารถเพิ่มกำลังการผลิตลูกชิ้นได้อีกวันละ 2,016 กิโลกรัม/วันผลิต

เรื่องที่คิดว่าจะทำต่อไป

"ลดการเสียเวลาการผลิตเนื่องจากเครื่องกะบะสับ"
เพราะชม.ที่เครื่องกะบะสับขัดข้องมากกว่าเครื่องบดที่มีคะแนนเป็นอันดับ 2



การนำเสนอผลงานกิจวิชี

กลุ่ม ร่วมแรงสามัคคี

เรื่อง ลดการซ่อมสัภายในกระบะ SPP

