

實際演練 II

截切葉菜中發現刀片碎片事件探討

本演練將探討截切葉菜中發現刀片碎片的事件,分析問題並提出改善方案。我們將使用PDCA循環來監測整個生產線,預防異物入侵和刀片殘留的問題。

第二組:陸欣潔、施凱晟、黃丞好 黃子菱、張育嫣、陳良睿

目錄

一. 前言

介紹事件背景和研究目的

二. 現況說明

描述具體事件和消費者反應

三. 製造流程圖

展示短期葉菜截切製造流程

四. 問題分析 (PDCA)

使用 PDCA 方法分析問題並提出改善方案

五. 結論

總結研究發現和建議



一、前言

近日,一項針對市面上蔬菜的異物殘留調查顯示,截切蔬菜中檢測出刀片殘留物的頻率逐年增高,這引發了消費者對食品安全的高度關注。根據調查,這些蔬菜在加工過程中,由於設備老舊或維護不當,導致刀片的微小碎片未被完全去除,進而混入最終產品中。

藉此我們想要探討如何防止異物入侵及刀片殘留,所以我們藉由PDCA來監測整個生產線,將整個生產線可能會發生之異物入侵相關的汙染做個預先防範。

1

2

3

4

問題發現

截切蔬菜中檢測出 刀片殘留物的頻率逐年增高

原因分析

設備老舊或維護不當, 導致刀片的微小碎片未被完全去除

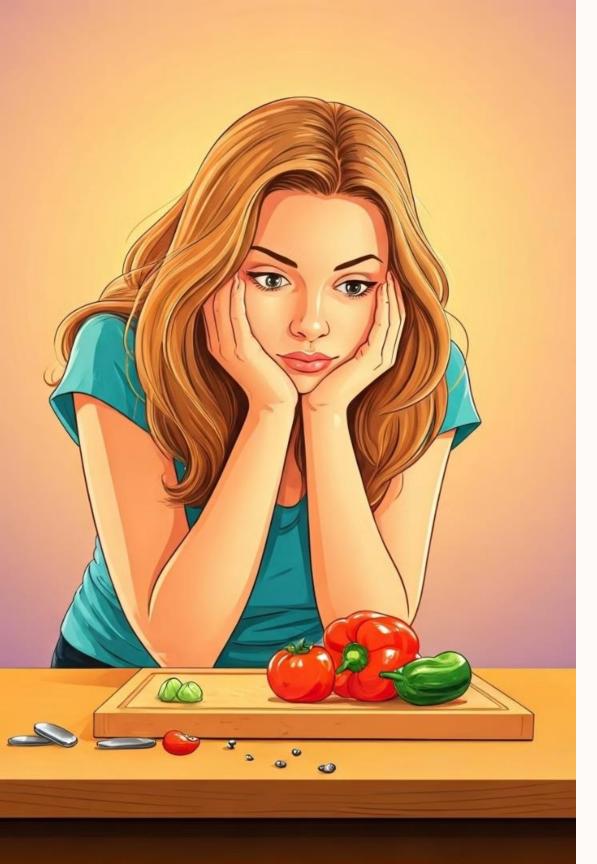
研究目的

探討如何防止異物入侵及刀片殘留

研究方法

使用PDCA來監測整個生產線, 預先防範可能發生的污染





二、現況說明

張小姐對烹飪充滿熱情,時常於家中嘗試製作各種料理,其中,截切蔬菜因已完成清洗、截切,十分便於日常烹飪,深受張小姐喜愛。近日,張小姐如往常一樣採買蔬果,回家後期待著用它們來製作一頓美味的晚餐,卻在準備食材時驚恐的發現卡在蔬菜中的刀片。

張小姐心中感到不安和憤怒,她無法想像若未即時發現刀片,自己或家人在誤食後會發生多麼恐怖的事。於是,張小姐迅速撥打了產品包裝上的客服熱線。客服接聽後,對於張小姐的情況表示驚訝,並認為這不應該發生,因為所有產品在出廠前都有嚴格的質量檢測。張小姐感到十分不悅,因為她覺得自己的經歷並沒有被重視。

為了讓客服更了解她的情況,張小姐拍下了刀片的照片並發送給客服,要求他們進行調查並給予合理的解釋。客服在查看了照片後,態度立即轉變,開始向張小姐道歉,並表示會將此事件上報給管理部門以進行深入調查。

1 發現問題

張小姐在截切蔬菜中發現刀片

2 聯繫客服

張小姐撥打客服熱線反映問題

3 提供證據

張小姐拍攝並發送刀片照片給客服

4 客服回應

客服道歉並承諾進行深入調查

6 Made with Gamma

三、短期葉菜截切製造流程圖



四、問題分析:特性要因圖-原因追求型

人員

未確實檢查

機台檢查頻率過低

未正確更換刀具

主管監督不確實

環境

動線不佳

器具放置不當

燈光不足

清潔不確實

未選擇優質機台

機台老化機台未定期 更換保養

原料驗收未確實

食材清理不當

金檢機未確實保養

原料硬物導致刀片破損

設備

原料

刀片碎片殘留

6 Made with Gamma

PDCA (人員)

未正確更換刀具

A行動

1. 避免刀片混入食材, (如有發現當批重新檢查)

P計劃

- 1. 加強作業人員器具使用之教育訓練並每年實施考核
- 2. 每日巡視與食品接觸之相關器 具是否安裝正確

C查核

1. 組長每日檢查紀錄表與現場機 台安裝情形是否吻合

D執行

1.各負責區域之食品從業人員須 於每日填寫器材安裝紀錄表, 如果破損及鬆動(異狀)立即更換





PDCA (原料)

原料驗收未確實

A行動

1. 降低原料食材有夾雜硬物的機會

P計畫

- 1. 與原料供應商簽定契約已達到約束供應商之效果
- 2. 驗收時提高抽驗次數及頻率

C查核

1. 主管隨機同驗收人員驗收及檢查抽樣結果紀錄表

D執行

- 1. 確實記錄抽樣結果紀錄表
- 2. 與原料供應商訂定相關契約獎 懲制度

PDCA (機械)

金檢機未確實保養

A行動

1. 確保金檢機靈敏度之正常

P計畫

- 1. 與機器供應商簽訂定期保養之契約
- 2. 每日作業前實施金屬檢測機測 試

C查核

1. 主管隨機檢視紀錄表

D執行

- 1. 供應商每月進行保養並確實記錄金檢機保養紀錄表
- 2. 每日確實記錄金檢機測試表





PDCA (環境)

燈光不足

A行動

C查核

1. 確保作業環境燈光充足明亮

1. 主管每次確認照明設備保養紀錄是否符合法規

P計畫

1. 定期與照明設備供應商簽訂保 養及更換合約

D執行

1. 供應商每半年進行保養並記錄 照明設備保養紀錄

四、問題分析:特性要因圖-對策追求型

人員

確實進行作業人員 教育訓練並考核

確實記錄金檢

機保養紀錄表

主管每日確實檢查紀錄表

設立正確動線

確實安裝刀片 並記錄

照明設備定期 保養並記錄

環境

拆箱器具使用完 立即放回原位

> 每日確實落 實整潔工作

與供應商簽訂契約

確實記錄金 檢機測試表

與供應商簽訂契約

原料驗收時應有人 員檢查並記錄控管

每1小時整槽換水

設備

原料

五、結論

經過PDCA的檢討及確實執行後,

我們可以監測整個生產線,並可以使蔬菜在截切的過程中刀片混入食品的機率降低,以此確保產品的品質及衛生安全。