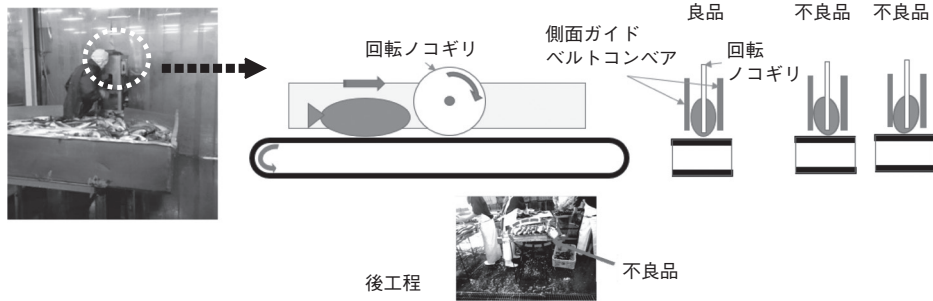


区分	品質(ポカヨケ)
テーマ	魚の背開き加工機の性能向上

改善前

魚(鯖)の背開き機械に投入する際、センター合わせが不安定なため切り口がずれて不良品が多発していた(概ね不良率15～20%あった)。

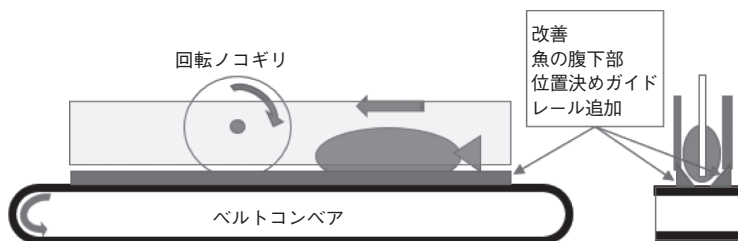


着眼点

しつこく観察したことにより魚を背開き機械にセット時、魚の腹下部の位置決めが不十分なため左右に姿勢がばらつくことが切り口ずれの要因であることがわかった。

改善後

下図のように魚の腹下部の姿勢をセンター合わせするガイドレールを追加したことにより不良品がゼロになった。



効果

- ・不良率が15～20%低減した。
- ・不良品による損失額 ≒ 20万円/日の低減。