

การปรับปรุงกระบวนการบรรจุหีบห่อเพื่อลดปริมาณของเสีย  
กรณีศึกษา บริษัท แคดเบอรี อัดัมส์ (คราฟท์ฟู้ดส์ ประเทศไทย) จำกัด

PROCESS IMPROVEMENT

FOR REDUCING WASTE IN GUM PACKING LINE:

A CASE STUDY OF CADBURY ADAMS

(KRAFT FOODS THAILAND) CO., LTD.

นายชนวีร์ ภัคดีใหม่

MR. CHONNAWEE PUKDEEMAI

นางสาวชลธิชา กิจกวินโรจน์

MS. CHONTICHA KITKAWINROT

ปริญญานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต

สาขาวิศวกรรมอุตสาหการ คณะวิศวกรรมศาสตร์

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ปีการศึกษา 2555

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PROCESS IMPROVEMENT  
FOR REDUCING WASTE IN GUM PACKING LINE:  
A CASE STUDY OF CADBURY ADAMS  
(KRAFT FOODS THAILAND) CO., LTD.



MR. CHONNAWEE PUKDEEMAI

MS. CHONTICHA KITKAWINROT

A THESIS SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT  
OF THE REQUIREMENT FOR THE DEGREE OF  
BACHELOR OF ENGINEERING IN INDUSTRIAL ENGINEERING  
FACULTY OF ENGINEERING  
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG

ACADEMIC YEAR 2012

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะวิศวกรรมศาสตร์  
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
ใบรับรองปริญญาานิพนธ์

หัวข้อปริญญาานิพนธ์

การปรับปรุงกระบวนการบรรจุหีบห่อเพื่อลดปริมาณของเสีย  
กรณีศึกษา บริษัทแคดเบอรี อัดัมส์ (คราฟท์ฟู้ดส์ ประเทศไทย) จำกัด  
PROCESS IMPROVEMENT FOR REDUCING WASTE  
IN GUM PACKING LINE: A CASE STUDY OF CADBURY ADAMS  
(KRAFT FOODS THAILAND) CO., LTD.


นักศึกษา

นายชนวีร์ ภัคตีใหม่ รหัสประจำตัว 52010205  
นางสาวชลธิชา กิจกวินโรจน์ รหัสประจำตัว 52010223

หลักสูตร

วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอุตสาหการ

อาจารย์ผู้ควบคุมปริญญาานิพนธ์

  
(ผศ.ดร. สิทธิพร พิมพ์สกุล)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อปริญญานิพนธ์	การปรับปรุงกระบวนการบรรจุหมากฝรั่งเพื่อลดปริมาณของเสีย
นักศึกษา	กรณีศึกษา บริษัทแคตเบอร์รี่ อัดัมส์ (คราฟท์ฟู้ดส์ ประเทศไทย) จำกัด นายชนวีร์ ภัคตีใหม่ นางสาวชลธิชา กิจกวินโรจน์
หลักสูตร	วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมอุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา	2555
อาจารย์ผู้ควบคุมปริญญานิพนธ์	ผศ.ดร.สิทธิพร พิมพ์สกุล

### บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อลดเปอร์เซ็นต์การเกิดของเสียในกระบวนการบรรจุหมากฝรั่งแบบโรลลิงเจแปน ในสายการบรรจุแบบคิงส์พีชเชอร์ ขนาดบรรจุ 6 ชั้น ต่อ 1 กล่อง ของบริษัท แคตเบอร์รี่ อัดัมส์ (คราฟท์ฟู้ดส์) ประเทศไทย จำกัด ให้มีปริมาณต่ำกว่า 5 เปอร์เซ็นต์ ผู้วิจัยได้ประยุกต์ใช้เครื่องมือทางวิศวกรรมอุตสาหกรรม ซึ่งประกอบด้วย เครื่องมือคุณภาพ 7 ประการ การวิเคราะห์ความสูญเสียเปล่าในกระบวนการ 7 ประการ และเทคนิคการตั้งคำถามอย่างเป็นระบบ เพื่อใช้ในการหาสาเหตุของการเกิดของเสีย และนำไปสู่การลดปริมาณของเสีย จากการวิจัยพบว่า ของเสียส่วนใหญ่เกิดบริเวณเครื่องจักร GWO4 ซึ่ง สาเหตุสำคัญมาจากการที่เครื่องจักรหยุดที่บริเวณ Transport 1, 2 และ Slot Drum โดยปัจจัยหลักที่มีผลต่อการหยุดของเครื่องจักร GWO4 ที่ส่งผลให้เกิดของเสียในกระบวนการบรรจุหมากฝรั่งคือ ฝุ่นแป้ง Talcum 400 หลังจากการประยุกต์ใช้เครื่องมือทางวิศวกรรมอุตสาหกรรมแล้ว กลุ่มผู้วิจัยสามารถคิดวิธีการแก้ไขปัญหา โดยแบ่งเป็น 2 ขั้นตอน ประกอบด้วย ขั้นตอนที่ 1 มีขั้นตอนย่อยคือ การเปลี่ยนภาชนะใส่แป้ง Talcum 400 การเปลี่ยนวิธีการโรยแป้ง Talcum 400 และ การเปลี่ยนรอบการทำความสะอาดเป็นรอบละ 8 ชั่วโมง และขั้นตอนที่ 2 คือการเปิดใช้เครื่องดูดฝุ่นแป้งโดยมีการควบคุมปัจจัยที่มีผลต่อความชื้นของหมากฝรั่ง สรุปผลการวิจัย ผู้วิจัยสามารถลดเปอร์เซ็นต์การเกิดของเสียลงเหลือ 5, 3, 3 และ 4 ตั้งแต่เดือนกันยายนถึงเดือนธันวาคม ตามลำดับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Thesis Title	Process Improvement for Reducing Waste in Gum Packing Line: a Case Study of Cadbury Adams (Kraft Foods Thailand) Co., Ltd.
Student	Mr. Chonnawee Pukdeemai Ms. Chonticha Kitkawinrot
Degree	Bachelor of Engineering in Industrial Engineering King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang
Academic Year	2012
Thesis Advisor	Asst. Prof. Dr. Sittiporn Pimsakul

### ABSTRACT

Objective of this research is to reduce percent of wastes in Rolling Japan manufacturing line, King Fisher packing process (6 strips per carton) of Cadbury Adams (Kraft foods Thailand) Co.,Ltd. to less than 5 percent. Researchers apply industrial engineering tools, including 7 Quality Control Tools, 7 Wastes, and 5W+1H to determine causes of wastes and lead to reduce waste. From this research, it is found that the highest quantity of waste at GWO4 machine mainly causes from machine stop at transport 1-2 and slot drum. The most significant factor affecting GWO4 machine downtime is Talcum 400 dust. After applying industrial engineering tools, researchers can set up 2 main actions, consisting of: 1) changing container of talcum 400 powder, changing method of strewing talcum 400, and changing cycle of cleaning at packing room and 2) using a vacuum dust and also controlling others factors that cause higher gum humidity. From research conclusion, researchers can decrease percent of waste to 5, 3, 3 and 4 from September to December, respectively.

## กิตติกรรมประกาศ

ปริญญานิพนธ์ เรื่องการปรับปรุงกระบวนการบรรจุหมากฝรั่งเพื่อลดปริมาณของเสีย กรณีศึกษา บริษัทแคดเบอรี่ อัดัมส์ (คราฟท์ฟู้ดส์ ประเทศไทย) จำกัด สามารถสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี กลุ่มผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณบุคคล กลุ่มบุคคล และบริษัทแคดเบอรี่ อัดัมส์ (คราฟท์ฟู้ดส์ ประเทศไทย) จำกัด ที่มีส่วนเกี่ยวข้องส่งผลให้ปริญญานิพนธ์ฉบับนี้เสร็จสมบูรณ์

- บริษัทแคดเบอรี่ อัดัมส์ (คราฟท์ฟู้ดส์ ประเทศไทย) จำกัด แผนกผลิตหมากฝรั่ง ในส่วนของสายการบรรจุคิงส์ ฟิช-เซอร์ ที่ให้โอกาสทางกลุ่มผู้วิจัยได้เข้าไปทำการศึกษาและปรับปรุงในส่วนสายการผลิตดังกล่าว
- คุณสรยศ อริยทรัพย์ ผู้บริหารฝ่ายการผลิตแผนกหมากฝรั่ง บริษัทแคดเบอรี่ อัดัมส์ (คราฟท์ฟู้ดส์ ประเทศไทย) จำกัด ผู้สนับสนุนให้เกิดโครงการ การปรับปรุงกระบวนการบรรจุหมากฝรั่งเพื่อลดปริมาณของเสีย
- คุณธรรชาติ กรงกรต หัวหน้าฝ่ายการผลิตหมากฝรั่ง สายการบรรจุหมากฝรั่งแบบคิงส์ฟิชเซอร์ บริษัทแคดเบอรี่ อัดัมส์ (คราฟท์ฟู้ดส์ ประเทศไทย) จำกัด ผู้สนับสนุนและให้คำปรึกษาในการศึกษาการปรับปรุงกระบวนการบรรจุหมากฝรั่งเพื่อลดปริมาณของเสีย
- คุณวิษยาภา ศรีพิพัฒน์ หัวหน้าพนักงาน สายการบรรจุหมากฝรั่งแบบคิงส์ฟิชเซอร์ บริษัทแคดเบอรี่ อัดัมส์ (คราฟท์ฟู้ดส์ ประเทศไทย) จำกัด ผู้ให้คำปรึกษาในการศึกษาการปรับปรุงกระบวนการบรรจุหมากฝรั่งเพื่อลดปริมาณของเสีย
- พนักงานทุกคน ที่สายการบรรจุหมากฝรั่งแบบคิงส์ฟิชเซอร์ บริษัทแคดเบอรี่ อัดัมส์ (คราฟท์ฟู้ดส์ ประเทศไทย) จำกัด ผู้ให้ความร่วมมือในการลงมือปฏิบัติและแสดงความคิดเห็น ในขั้นตอนการปรับปรุงกระบวนการบรรจุหมากฝรั่งเพื่อลดปริมาณของเสีย
- ผศ.ดร.สิทธิพร พิมพ์สกุล อาจารย์ที่ปรึกษาปริญญานิพนธ์และอาจารย์ประจำสาขาวิชาวิศวกรรมอุตสาหการ ผู้ให้คำปรึกษา ให้ความรู้และข้อคิดเห็นต่างๆ ในการทำปริญญานิพนธ์ฉบับนี้ อีกทั้งยังเป็นผู้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับชีวิตการทำงานแก่กลุ่มผู้วิจัยตลอดมา

ท้ายนี้ กลุ่มผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณ บิดา มารดา ครูอาจารย์ ที่ให้การเลี้ยงดู อบรมและส่งเสริมทางการศึกษา ญาติพี่น้อง เพื่อนๆ นักศึกษาทุกคน ที่ให้กำลังใจ ให้คำปรึกษาและให้การช่วยเหลือที่ดีโดยตลอด

นายชนวีร์ ภัคดีใหม่

นางสาวชลธิชา กิจกวินโรจน์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	ข
กิตติกรรมประกาศ.....	ค
สารบัญ.....	ง
สารบัญตาราง.....	ฉ
สารบัญรูป.....	ช
<b>บทที่ 1 บทนำ</b>	
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์.....	2
1.3 ขอบเขตของปริญญานิพนธ์.....	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	3
<b>บทที่ 2 ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง</b>	
2.1 เครื่องมือคุณภาพ 7 ประการ.....	4
2.1.1 แผนภูมิแสดงเหตุและผล.....	4
2.1.2 แผนภูมิพาเรโต.....	8
2.1.3 ฮิสโตแกรม.....	11
2.2 การวิเคราะห์ความสูญเสียเปล่าในกระบวนการ 7 ประการ.....	11
2.2.1 ความสูญเสียเนื่องจากการผลิตมากเกินไป.....	12
2.2.2 ความสูญเสียเนื่องจากการเก็บวัสดุคงคลังที่ไม่จำเป็น.....	13
2.2.3 ความสูญเสียเนื่องจากการขนส่ง.....	13
2.2.4 ความสูญเสียเนื่องจากการผลิตของเสีย/แก้ไขงานเสีย.....	14
2.2.5 ความสูญเสียเนื่องจากระบวนการผลิตที่ขาดประสิทธิภาพ.....	14
2.2.6 ความสูญเสียเนื่องจากการรอคอย.....	15
2.2.7 ความสูญเสียเนื่องจากการเคลื่อนไหว.....	15
2.3 เทคนิคการตั้งคำถามอย่างเป็นระบบ.....	16
2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	17
<b>บทที่ 3 วิธีการดำเนินงาน</b>	
3.1 ขั้นตอนการศึกษาสภาพงานปัจจุบัน.....	19
3.2 ขั้นตอนการกำหนดปัญหา.....	28
3.3 ขั้นตอนการวิเคราะห์สาเหตุของปัญหา.....	29

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3.4 ขั้นตอนการนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาและปรับปรุงแก้ไขปัญหา.....	38
3.5 ขั้นตอนการควบคุมวิธีการแก้ปัญหาและกำหนดให้เป็นมาตรฐาน.....	46
<b>บทที่ 4 ผลการดำเนินงาน</b>	
4.1 ปัญหาที่พบจากการศึกษาสภาพจริง.....	47
4.1.1 ของเสียบริเวณกลุ่มเครื่องจักรในการตัดห่อหมากฝรั่งเป็นชิ้นและบรรจุใส่กล่องหมากฝรั่ง (GWO4).....	47
4.1.2 ของเสียบริเวณกลุ่มเครื่องจักรในการห่อกล่องหมากฝรั่งด้วยพลาสติก (Over Wrap) .....	47
4.1.3 ของเสียบริเวณกลุ่มเครื่องจักรในการบรรจุกล่องหมากฝรั่งลงในถาดบรรจุกล่องหมากฝรั่ง (Tray Packer) .....	48
4.2 สาเหตุของปัญหาที่เกิดขึ้น.....	48
4.3 ผลจากการวิเคราะห์สาเหตุของปัญหา.....	48
4.4 ผลจากการปรับปรุงแก้ไขปัญหา.....	49
4.5 แนวทางในการควบคุมกระบวนการบรรจุหมากฝรั่ง.....	50
<b>บทที่ 5 สรุปผลการดำเนินการ</b>	
5.1 ผลการดำเนินการ.....	51
5.2 ผลที่ได้รับทางตรง.....	52
5.3 ผลที่ได้รับทางอ้อม.....	52
5.4 ข้อเสนอแนะ.....	52
เอกสารอ้างอิง.....	53
ภาคผนวก.....	ผ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1 ตารางความสูญเสียด้านคุณภาพของโรงงานผลิตกระดาษแห่งหนึ่ง.....	9
ตารางที่ 2.2 ตารางการวิเคราะห์ตามหลักพาเรโต.....	10
ตารางที่ 2.3 การตั้งคำถามอย่างเป็นระบบ (5W+1H) .....	16
ตารางที่ 3.1 ลักษณะและหน้าที่การทำงานของแต่ละกลุ่มเครื่องจักรในสายการบรรจุหมากฝรั่งแบบ คิงส์พีชเชอร์ ขนาดบรรจุ 6 ชิ้นต่อ 1 กล่อง.....	22
ตารางที่ 3.2 ขั้นตอนการทำงานของเครื่อง GWO4.....	24
ตารางที่ 3.3 ขั้นตอนการทำงานของเครื่อง LTM.....	25
ตารางที่ 3.4 ขั้นตอนการทำงานของเครื่องกลับกล่องหมากฝรั่งเครื่องที่ 1 (Twister 1).....	25
ตารางที่ 3.5 ขั้นตอนการทำงานของเครื่องห่อกล่องหมากฝรั่ง (Over Wrap Carton).....	26
ตารางที่ 3.6 ขั้นตอนการทำงานของเครื่องกลับกล่องหมากฝรั่งเครื่องที่ 2 (Twister 2).....	26
ตารางที่ 3.7 ขั้นตอนการทำงานของเครื่องเอ็กซเรย์ (X-Ray).....	27
ตารางที่ 3.8 ขั้นตอนการทำงานของเครื่องบรรจุกล่องหมากฝรั่งลงในถาดบรรจุกล่องหมากฝรั่ง (Tray Packer).....	27
ตารางที่ 3.9 ขั้นตอนการทำงานของเครื่องห่อถาดบรรจุกล่องหมากฝรั่ง (Over Wrap Tray Packer).....	28
ตารางที่ 3.10 ขั้นตอนการทำงานของเครื่องปิดผนึกกล่องหมากฝรั่งพร้อมส่ง (Case Sealer).....	28
ตารางที่ 3.11 เปรียบเทียบปริมาณฝุ่นแป้งระหว่างหมากฝรั่งที่มีการโรยแป้ง Talcum 400 ที่ห้องบรรจุกับหมากฝรั่งที่ไม่มีการโรยแป้ง Talcum 400 ที่ห้องบรรจุ.....	37
ตารางที่ 3.12 เทคนิคการตั้งคำถามอย่างเป็นระบบ (5W+1H) ในการวิเคราะห์สาเหตุในการโรยแป้ง Talcum 400....	39
ตารางที่ 3.13 เทคนิคการตั้งคำถามอย่างเป็นระบบ (5W+1H) ในการวิเคราะห์หาสาเหตุ ที่ทำให้การทำความสะอาดเครื่องก่อนเดินเครื่องไม่มีประสิทธิภาพ.....	40
ตารางที่ 3.14 ภาวะและวิธีการโรยแป้ง Talcum 400 แบบเดิมและแบบใหม่.....	42
ตารางที่ 3.15 วิธีการโรยแป้งแบบเดิมและแบบใหม่.....	43
ตารางที่ 3.16 วิธีการปฏิบัติงานแบบเดิมและแบบใหม่.....	45
ตารางที่ 3.17 ค่าความชื้นก่อนและหลังการเปลี่ยนวิธีการปฏิบัติงาน.....	46

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญรูป

	หน้า
รูปที่ 1.1 บรรจุภัณฑ์แบบต่างๆ ของสายการบรรจุแบบคิงส์ฟิชเชอร์.....	2
รูปที่ 2.1 แผนภูมิแสดงเหตุและผล.....	5
รูปที่ 2.2 ตัวอย่างการเขียนแผนภูมิแสดงเหตุและผลขั้นที่สอง.....	6
รูปที่ 2.3 ตัวอย่างการเขียนการเขียนแผนภูมิแสดงเหตุและผลขั้นที่สาม.....	6
รูปที่ 2.4 แผนภูมิแสดงเหตุและผลของงานบัดกรีไม่ดี.....	7
รูปที่ 2.5 แผนภูมิพาเรโตที่สร้างจากข้อมูลในตารางที่ 2.2.....	10
รูปที่ 3.1 แผนภูมิขั้นตอนการทำงานในการจัดทำปริญญาบัตร.....	19
รูปที่ 3.2 แผนผังตำแหน่งเครื่องจักรและตำแหน่งพนักงานในสายการบรรจุหมากฝรั่งแบบคิงส์ฟิชเชอร์ ขนาดบรรจุ 6 ชิ้นต่อ 1 กล่อง.....	21
รูปที่ 3.3 แผนภูมิแท่งแสดงเปอร์เซ็นต์ของเสียตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนมิถุนายน พ.ศ.2555.....	29
รูปที่ 3.4 แผนภูมิมวงกลมแสดงปริมาณของเสียในสายการบรรจุที่ 1 ตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนมิถุนายน พ.ศ.2555.....	30
รูปที่ 3.5 แผนภูมิพาเรโตแสดงอาการของเสียที่เกิดขึ้นที่กลุ่มเครื่องจักรในการตัด หมากฝรั่งเป็นชิ้น และบรรจุใส่กล่องหมากฝรั่ง ตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนมิถุนายน พ.ศ.2555.....	31
รูปที่ 3.6 แผนภูมิเส้นแสดงสาเหตุที่ทำให้เครื่อง GWO4 หยุด ตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนมิถุนายน พ.ศ.2555.....	32
รูปที่ 3.7 บริเวณที่ทำให้เกิด Jam Transport.....	33
รูปที่ 3.8 แผนภูมิแสดงเหตุและผลของหมากฝรั่งที่ติดบริเวณ Transport 1, 2 และ Slot Drum.....	34
รูปที่ 3.9 ผลการทดสอบเรื่องแป้ง Talcum 400.....	36
รูปที่ 3.10 เครื่องดูดฝุ่นที่ติดตั้งไว้อยู่เดิมแล้วกับเครื่อง GWO4.....	44
รูปที่ 4.1 เวลาที่เครื่องจักรหยุด เนื่องจาก Jam Transport ตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนธันวาคม พ.ศ.2555.....	49
รูปที่ 4.2 เปอร์เซนต์การเกิดของเสียตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนธันวาคม พ.ศ.2555.....	50
รูปที่ 5.1 การเปรียบเทียบเปอร์เซ็นต์ของเสียก่อนและหลังทำการศึกษา.....	52

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

อุตสาหกรรมและธุรกิจบริการในปัจจุบันมีการแข่งขันที่สูงขึ้น ส่งผลให้แต่ละองค์กรจำเป็นต้องมีการพัฒนาและปรับปรุงประสิทธิภาพของกระบวนการผลิตในองค์กรของตน เพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขัน ในสภาพการณ์ดังกล่าว ทั้งการปรับปรุงคุณภาพของผลิตภัณฑ์หรือคุณภาพบริการ รวมถึงการพิจารณาในส่วนของการลดต้นทุนในการผลิต โดยยังคงไว้ซึ่งคุณภาพที่ดีที่ลูกค้าพึงพอใจและยอมรับได้ การนำเทคนิคหรือหลักการด้านวิศวกรรมอุตสาหกรรมเข้ามาประยุกต์ใช้ เป็นเครื่องมือหนึ่งที่สำคัญต่อการพัฒนาองค์กร

อุตสาหกรรมอาหารในปัจจุบัน เป็นอีกหนึ่งอุตสาหกรรมที่มีการแข่งขันในด้านคุณภาพและราคาของผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้ต้องอยู่ภายใต้ความปลอดภัยเป็นสิ่งสำคัญ บริษัทแคดเบอร์รี่ อัดมส์ (คราฟท์ฟู้ดส์ ประเทศไทย) จำกัด ผลิตผลิตภัณฑ์ 2 ประเภท ได้แก่ หมากฝรั่ง และลูกอม มีการจัดจำหน่ายทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยในแต่ละประเภทมีความหลากหลายในยี่ห้อ รสชาติ รูปแบบ และขนาดของผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าที่หลากหลาย โดยในสายการผลิตหมากฝรั่ง มีการผลิตหมากฝรั่ง 2 ประเภท ได้แก่ หมากฝรั่งชนิดแผ่น และหมากฝรั่งชนิดเม็ด มีสายการผลิตทั้งหมด 5 สายการผลิต ได้แก่

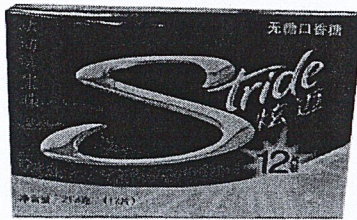
1. สายการผลิตที่ 1 โรลลิงแอนด์สคอร์ริง (Rolling and Scoring) ขนาด 9 นิ้ว
2. สายการผลิตที่ 2 โรลลิงแอนด์สคอร์ริง (Rolling and Scoring) ขนาด 12 นิ้ว
3. สายการผลิตที่ 3 เจลลี่บีน (Jelly Bean)
4. สายการผลิตที่ 4 เซนเตอร์ฟิวส์ (Center Fill)
5. สายการผลิตที่ 5 โรลลิงเจแปน (Rolling Japan)

ในสายการผลิตโรลลิงเจแปนได้มีการเปิดสายการผลิตแบบใหม่ที่เรียกว่าคิงส์ฟิชเชอร์ (King Fisher) แบ่งเป็นสายการผลิต 3 สาย ประกอบด้วย

1. สายการผลิตวอลเลท (Wallet) ขนาดบรรจุ 6 ชิ้นต่อ 1 กล่อง
2. สายการผลิตวอลเลท (Wallet) ขนาดบรรจุ 12 ชิ้นต่อ 1 กล่อง
3. สายการผลิตเอสพอด (S-pod) ขนาดบรรจุ 28 ชิ้นต่อ 1 กล่อง



ขนาดบรรจุ 6 ชิ้นต่อ 1 กล่อง



ขนาดบรรจุ 12 ชิ้นต่อ 1 กล่อง



ขนาดบรรจุ 28 ชิ้นต่อ 1 กล่อง

รูปที่ 1.1 บรรจุภัณฑ์แบบต่างๆ ของสายการบรรจุแบบคิงส์พีชเชอร์

เนื่องจากคิงส์พีชเชอร์เป็นสายการบรรจุหีบห่อที่เพิ่งเปิดขึ้นใหม่ ทำให้ขั้นตอนในการทำงานยังไม่มีมาตรฐานที่เป็นระบบ จึงก่อให้เกิดของเสียเป็นปริมาณมากกว่าที่ทางบริษัทได้ตั้งไว้ที่ 5 เปอร์เซ็นต์ ของปริมาณผลิตภัณฑ์ที่ผลิตทั้งหมด กลุ่มวิจัยได้สังเกตเห็นถึงความสำคัญของปัญหานี้ จึงเข้าไปศึกษาสาเหตุหลักหรือปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดของเสีย ในสายการบรรจุหีบห่อแบบคิงส์พีชเชอร์ เพื่อนำไปสู่กระบวนการแก้ปัญหาดังต่อไปนี้

### 1.2 วัตถุประสงค์

งานวิจัยนี้มีจุดมุ่งหมายที่จะบรรจุวัตถุประสงค์ 3 ประการดังนี้

1. เพื่อศึกษากระบวนการทำงานของสายการบรรจุหีบห่อแบบคิงส์พีชเชอร์ในปัจจุบัน
2. เพื่อค้นหาสาเหตุหลักหรือปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดของเสีย ในสายการบรรจุหีบห่อแบบคิงส์พีชเชอร์ โดยอาศัยเครื่องมือทางวิศวกรรมอุตสาหกรรม
3. เพื่อลดปริมาณของเสียที่เกิดขึ้นให้ต่ำกว่า 5 เปอร์เซ็นต์ ของปริมาณผลิตภัณฑ์ที่ผลิตทั้งหมด

### 1.3 ขอบเขตของปริญญาณิพนธ์

กลุ่มวิจัยได้กำหนดขอบเขตของปริญญาณิพนธ์ แบ่งออกเป็น 3 ส่วนดังนี้

1. กลุ่มวิจัยศึกษาเฉพาะกระบวนการบรรจุผลิตภัณฑ์ของสายการบรรจุหีบห่อแบบคิงส์พีชเชอร์ ในสายการผลิตแบบโรลลิงเจแปน โดยศึกษาที่ สายการบรรจุจูลเลท ขนาดบรรจุ 6 ชิ้นต่อ 1 กล่อง กรณีศึกษา บริษัทแคดเบอร์รี่ ออทมัส (คราฟท์ฟู้ด ประเทศไทย) จำกัด
2. ช่วงเวลาในการเก็บข้อมูลระหว่างเดือนมิถุนายนถึงเดือนธันวาคม พ.ศ.2555
3. ประยุกต์ใช้เครื่องมือทางวิศวกรรมอุตสาหกรรม
  - 3.1 เครื่องมือคุณภาพ 7 ประการ (7 QC)
  - 3.2 การวิเคราะห์ความสูญเสียเปล่าในกระบวนการ 7 ประการ (7 Waste)
  - 3.3 เทคนิคการตั้งคำถามแบบปลายเปิด (5W+1H)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

กลุ่มผู้วิจัยดำเนินการแก้ปัญหา โดยใช้เครื่องมือทางวิศวกรรมอุตสาหการ ซึ่งคาดว่าจะมีประโยชน์ที่ได้รับดังนี้

1. สามารถทราบสาเหตุที่แท้จริงของการเกิดของเสียในสายการบรรจุหมากฝรั่งแบบคิงส์พีชเซอร์
2. สามารถปรับลดจำนวนของเสียในสายการบรรจุหมากฝรั่งแบบคิงส์พีชเซอร์
3. สามารถกำหนดเป็นแนวทางในการลดปริมาณของเสียสำหรับสายการบรรจุอื่นๆ ได้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 2

### ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ปริญญาโทฉบับนี้เป็นการลดเปอร์เซ็นต์ปริมาณของเสียที่เกิดขึ้นในกระบวนการบรรจุหมากฝรั่ง ในสายการบรรจุหมากฝรั่งแบบคิงส์พีชเชอร์ สายการบรรจุวอลเลท ขนาดบรรจุ 6 ชิ้นต่อ 1 กล่อง โดยทำการศึกษาสภาพการทำงาน และสาเหตุการเกิดของเสียในปัจจุบัน วิเคราะห์ปัญหาที่เกิดขึ้นและเสนอแผนการดำเนินการแก้ไขให้ปริมาณของเสียที่เกิดขึ้นอยู่ในช่วงที่ต่ำกว่า 5 เปอร์เซ็นต์ ของปริมาณผลิตภัณฑ์ที่ผลิตทั้งหมด โดยทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องนี้ได้นำเสนอเฉพาะที่นำมาใช้กับปริญญาโทเท่านั้น ดังต่อไปนี้

1. เครื่องมือคุณภาพ 7 ประการ (7 Quality Control Tools)
2. การวิเคราะห์ความสูญเสียในกระบวนการ 7 ประการ (7 Waste)
3. เทคนิคการตั้งคำถามแบบปลายเปิด (5W+1H)
4. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

#### 2.1 เครื่องมือคุณภาพ 7 ประการ

เครื่องมือคุณภาพ 7 ประการ (7 Quality Control Tools) เป็นเครื่องมือในการแก้ปัญหาได้อย่างมีประสิทธิภาพใช้สำหรับวางแผน และป้องกันปัญหา เพื่อให้ได้นโยบายที่ชัดเจนโดยอาศัยข้อเท็จจริง และข้อมูลที่ทำให้รวบรวมมาช่วยในการตัดสินใจ มีทั้งหมด 7 ชนิด ดังนี้ (รัชต์วรรณ กาญจนปัญญาคม, 2552)

1. แผนภูมิแสดงเหตุและผล
2. แผนภูมิพาเรโต
3. แผนภูมิการไหลของกระบวนการผลิต
4. แผ่นตรวจสอบ
5. ฮิสโตแกรม
6. ผังการกระจาย
7. แผนภูมิควบคุม

ในปริญญาโทฉบับนี้ กลุ่มผู้วิจัยได้เลือกใช้เครื่องมือคุณภาพบางชนิดเท่านั้น ได้แก่ แผนภูมิแสดงเหตุและผล แผนภูมิพาเรโต ฮิสโตแกรม ผังการกระจาย เพื่อนำมาใช้ในขั้นตอนการวิเคราะห์ปัญหาและหาสาเหตุการเกิดของเสียในสายการบรรจุหมากฝรั่ง

##### 2.1.1 แผนภูมิแสดงเหตุและผล

ในขั้นตอนการวิเคราะห์ปัญหาและหาสาเหตุการเกิดของเสียในสายการบรรจุหมากฝรั่ง กลุ่มผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์หาสาเหตุของปัญหาที่ส่งผลกระทบต่ออาการหยุดของเครื่อง GWO4 ที่บริเวณ Transport 1, 2 และ Slot Drum โดยใช้แผนภูมิแสดงเหตุและผล (Cause and Effect Diagram)

แผนภูมิแสดงเหตุและผล หรือเรียกย่อว่า C-E Diagram และบางครั้งเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า "แผนภูมิ อิชิกาวา" (Ishikawa Diagram) ทั้งนี้เป็นการให้เกียรติแก่ผู้พัฒนาแผนภูมินี้ขึ้นเป็นคนแรก เมื่อตอนต้น ทศวรรษ ค.ศ. 1950-1959 (พ.ศ. 2493-2502) ผู้ประดิษฐ์แผนภูมินี้มีชื่อเต็มว่าศาสตราจารย์เคโอรุ อิชิกาวา (Professor Karu Ishikawa)

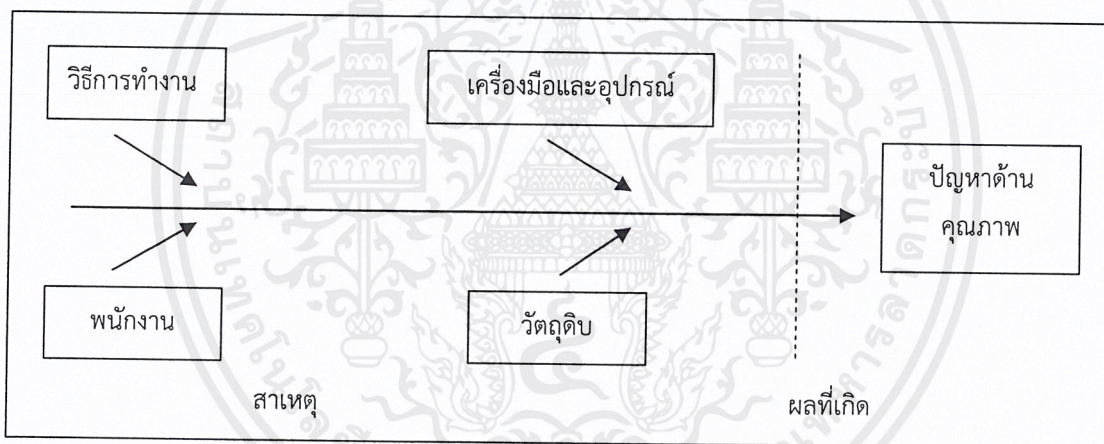
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น มิอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แห่งมหาวิทยาลัยโตเกียว (The University of Tokyo) โดยนำแผนภูมินี้มาใช้เป็นครั้งแรกเมื่อ ค.ศ.1953 (พ.ศ. 2496) ในงานเหล็กของโรงงานฟูสไซ (The Fulsai Iron Work) เนื่องจากแผนภูมินี้เมื่อสร้างเสร็จแล้วมีรูปร่างคล้ายปลา จึงมีผู้นิยมเรียกว่า "ผังก้างปลา" (Fishbone Diagram) ปัญหาพื้นฐานในการควบคุมคุณภาพคือ การที่คุณลักษณะที่แสดงถึงคุณภาพของผลิตภัณฑ์จะมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา ซึ่งเป็นไปตามหลักธรรมชาติที่ว่า ไม่มีของสองสิ่งที่จะมีคุณลักษณะเหมือนกันทุกประการ คุณภาพของผลิตภัณฑ์ก็เช่นเดียวกัน คุณลักษณะต่างๆ เช่น สี ขนาด น้ำหนัก เป็นต้น สาเหตุที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงค่าต่างๆ นั้น จะมีสาเหตุต่างๆ มากมาย ผังก้างปลาจะช่วยให้สามารถค้นหาและเรียงลำดับสาเหตุต่างๆ และแสดงถึงความเกี่ยวข้องของสาเหตุต่างๆ และผลที่เกิดขึ้นได้ โดยทั่วๆ ไปแล้วการเปลี่ยนแปลงของคุณภาพนั้น 50 เปอร์เซ็นต์ เกิดเนื่องมาจาก (รัชตวรรษ กาญจนปัญญาคุณ, 2552)

1. วัตถุดิบ
2. เครื่องมือและอุปกรณ์
3. วิธีการทำงาน
4. พนักงาน

แผนภูมิแสดงเหตุและผลหรืออิกิวาโตอะแกรมจะแสดงความสัมพันธ์ของสาเหตุ (Cause) ซึ่งทำให้คุณภาพเปลี่ยนแปลงกับผลที่เกิด (Effect) ที่แสดงถึงคุณภาพของผลิตภัณฑ์



รูปที่ 2.1 ตัวอย่างของแผนภูมิแสดงเหตุและผล

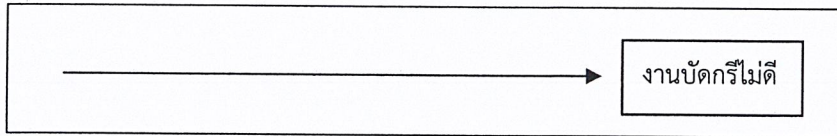
### ขั้นตอนในการเขียนแผนภูมิแสดงเหตุและผล

องค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับปัญหาเรื่องคุณภาพของผลิตภัณฑ์มีมากมายจนแทบจะนับไม่ถ้วน แผนภูมิเหตุและผลแสดงถึงความสัมพันธ์ของสาเหตุต่างๆ ที่มีต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ตัวอย่างนี้เขียนขึ้นจากความของ อาคิระคาโต แห่งโรงงานทากา บริษัท ฮิตาชิ จำกัด เรื่องการลดข้อบกพร่องในการบัดกรีในงานประกอบเครื่องใช้ไฟฟ้า ซึ่งตีพิมพ์ในวารสาร Factory Management (เกษม พิพัฒน์ปัญญาคุณ, 2541)

**ขั้นที่ 1:** ตัดสินใจว่าอะไรคือสิ่งที่เป็นลักษณะที่ทำให้สินค้าคุณภาพไม่ดี ในกรณีเรพบว่ามันคือของที่บกพร่อง ดังนั้นเราต้องการสาเหตุที่ทำให้เกิดข้อบกพร่องนี้

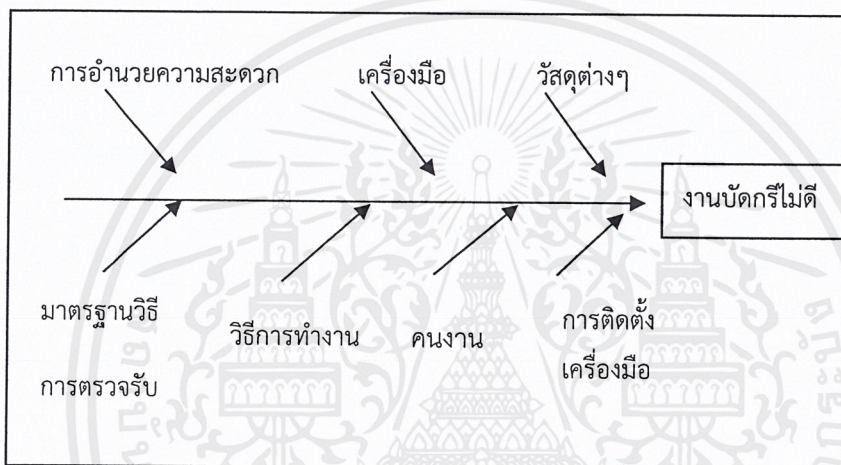
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขั้นที่ 2: เขียนข้อบกพร่องนี้ลงทางขวามือ แล้วเขียนลูกศรใหญ่ๆ จากซ้ายไปขวา ดังรูปที่ 2.2



รูปที่ 2.2 ตัวอย่างการเขียนแผนภูมิแสดงเหตุและผล ขั้นที่สอง

ขั้นที่ 3: เขียนต้นเหตุใหญ่ๆ ที่สำคัญอันจะเป็นสาเหตุทำให้เกิดข้อบกพร่องนั้นขึ้นได้



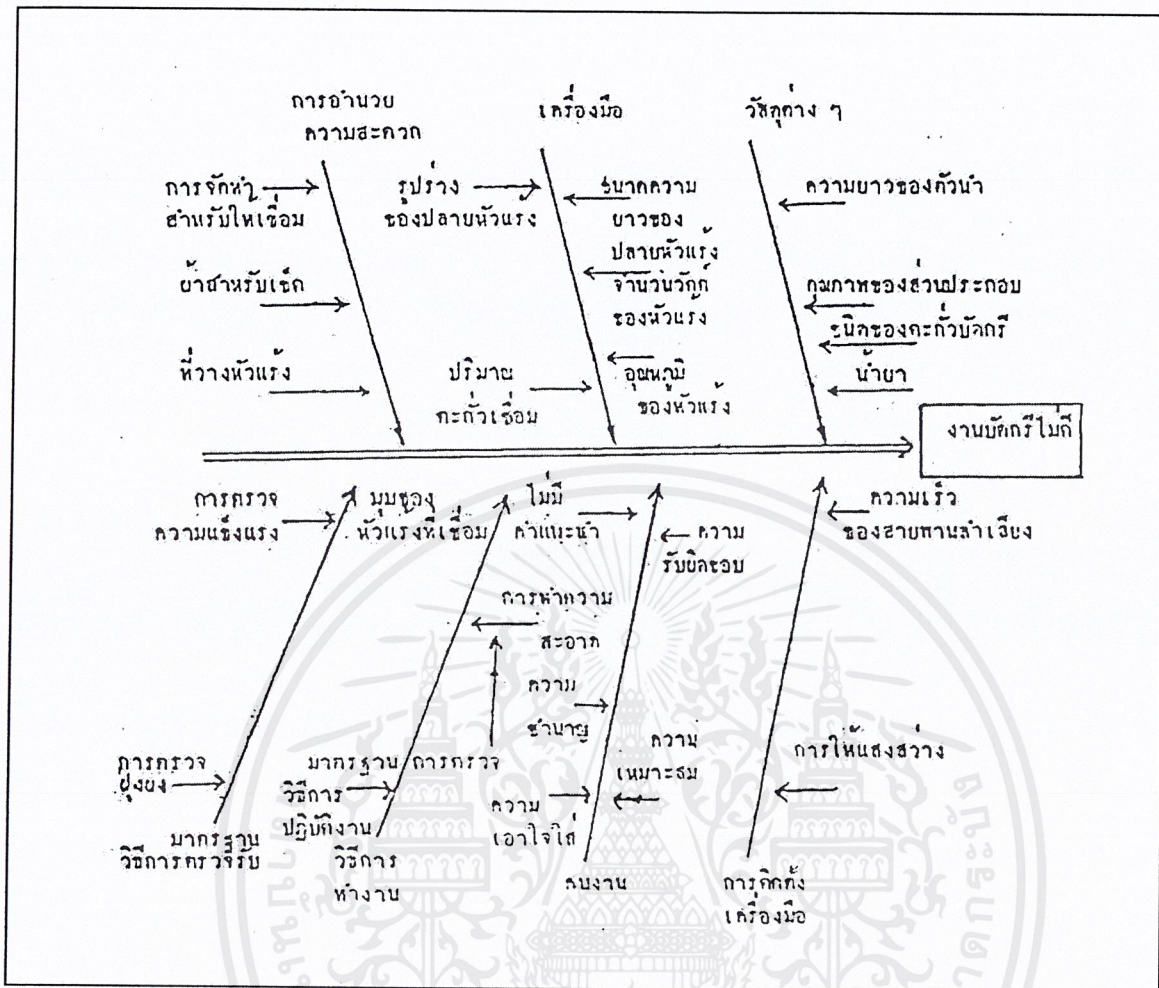
รูปที่ 2.3 ตัวอย่างการเขียนแผนภูมิแสดงเหตุและผล ขั้นที่สาม

ขั้นที่ 4: จากแต่ละสาขาของลูกศรนี้เขียนองค์ประกอบโดยละเอียดที่ทำให้เกิดสาเหตุนั้นๆลงไปซึ่งจะเป็นรูปร่างแตกออกเป็นสาขาย่อยๆ ดังรูปที่ 2.4

แผนภูมิเป็นรูปร่างขึ้นมาทีละชั้น โดยการตั้งคำถามถึงสาเหตุที่ทำให้คุณภาพของสินค้าไม่ดี คำตอบจะเป็นแต่ละสาขาย่อยๆ ของแผนภูมิ เช่น เราเริ่มจากหาสาเหตุว่า

1. ทำไมสินค้าคุณภาพไม่ดี เพราะว่างานบัดกรีไม่ดี
2. ทำไมบัดกรีไม่ดี เพราะสาเหตุหนึ่งคือ วิธีการทำงานแต่ละครั้งไม่เหมือนกันทุกครั้งไป
3. ทำไมวิธีการทำงานแต่ละครั้งไม่เหมือนกัน เพราะสาเหตุหนึ่งคือ การทำความสะอาดบริเวณที่บัดกรีไม่เหมือนกันทุกครั้งไป
4. ทำไมการทำความสะอาดแต่ละครั้งไม่เหมือนกัน มีข้อบกพร่องเนื่องจากการทำความสะอาด แล้วตรวจสอบไม่ดี ด้วยวิธีการนี้แผนภูมิจะเป็นรูปร่างขึ้นมาทีละน้อย จนครบถ้วนดังรูปที่ 2.4 (เกษม พิพัฒน์ปัญญาคุณ, 2541)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.4 แผนภูมิแสดงเหตุและผลของงานบัดกรีไม่ดี

ประโยชน์ของแผนภูมิแสดงเหตุและผล ประกอบด้วย

1. ช่วยให้สามารถวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาได้อย่างมีเหตุมีผล ละเอียด ครอบคลุม เจาะลึกสาเหตุที่เป็นรากเหง้า (Root Causes) ของปัญหา ได้อย่างง่ายดายและเป็นระบบ อันจะนำไปสู่การแก้ไขปัญหาดังกล่าวได้อย่างถูกต้องตรงจุด
2. ใช้เป็นเครื่องมือช่วยระดมความคิดเห็นจากสมาชิกหรือผู้เกี่ยวข้องหลายๆ คนมารวมไว้ในแผนภาพเดียวกัน ทำให้สมาชิกเกิดความเข้าใจตรงกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.1.2 แผนภูมิพาเรโต

กิตติศักดิ์ พลอยพานิชเจริญ (2539) ได้กล่าวถึง ความเป็นมาของแผนภูมิพาเรโต โดย วิลเฟรโด พาเรโต (Vilfredo Pareto) เป็นวิศวกรและนักสังคมวิทยา (Engineer & Sociologist) ชาวอิตาลี ซึ่งมีชีวิตอยู่ในช่วงปี ค.ศ. 1849-1923 (พ.ศ. 2392-2466) ได้ทำการศึกษาคนที่มียศบรรดาศักดิ์ต่างๆ แล้วได้นำเสนอผลของการรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล และได้กลายมาเป็นเครื่องมือทางการบริหารการจัดการที่ได้รับความนิยม อย่างกว้างขวางในฐานะที่เป็นวิธีการแก้ไขปัญหาจำนวนมากด้วยการศึกษาวิเคราะห์น้อยที่สุดแผนภูมิพาเรโต เป็นการนำหลักการทั่วไปมาใช้ หลักการนี้คือ “ของดีมีน้อย” คำว่า “ของดีมีน้อย” ในที่นี้อาจเป็นของไม่ดีก็ได้ หมายความว่า สาเหตุสำคัญของปัญหามักจะมีเพียงไม่กี่อย่าง นั่นคือ สาเหตุส่วนน้อยทำให้เกิดปัญหาส่วนใหญ่ ซึ่งอาจถือเป็นหลักการว่า “ประมาณร้อยละ 80 ของปัญหา เกิดจากสาเหตุเพียงไม่กี่ประการเท่านั้น”

แผนภูมิพาเรโต เป็นการรวมกราฟพื้นฐาน 2 ชนิด มาไว้ด้วยกันคือ กราฟแท่งและกราฟเส้น แต่กราฟแท่งต้องมีลักษณะพิเศษ โดยการจัดการลำดับความสูงของแต่ละแท่งให้เรียงแถวลดหลั่นกันลงมาจากซ้ายไปขวา แกนนอนใช้เป็นฐานสำหรับกราฟแท่งต่างๆ แต่ละแท่งของกราฟเป็นตัวแทนของประเภทรายการข้อมูลที่กำลังพิจารณา ความสูงของแต่ละแท่งแสดงสัดส่วนของ “ขนาด” หรือ “ค่าใช้จ่าย” หรือ “ประชากร” ของรายการแต่ละประเภท ส่วนแผนภูมิพาเรโตที่เป็นกราฟเส้นมีไว้เพื่อแสดงค่าสะสมของความสูงของคอลัมน์ต่างๆ เรียงจากซ้ายไปขวา

ปัจจุบัน ได้มีการนำแผนภูมิพาเรโตมาใช้งานด้านต่าง ๆ เช่น

1. เปรียบเทียบความถี่ของการเกิดของเสียแบบต่างๆ
2. สาธิตการใช้เวลาปฏิบัติภารกิจด้านต่างๆของพนักงาน
3. จัดรูปข้อมูลเกี่ยวกับชิ้นส่วนที่เสียตามประเภทของข้อบกพร่อง
4. ระบุสาเหตุสำคัญของการเกิดของเสีย

วิธีการสร้างแผนภูมิพาเรโต

ขั้นที่ 1: ตัดสินใจเลือกเกณฑ์ในการแยกประเภทข้อมูล เช่น แยกตามกะหรือผลัดตามชนิดของของเสีย ตามวิธีการปฏิบัติงานหรือตามประเภทของอุปกรณ์ เป็นต้น

ขั้นที่ 2: เลือกช่วงเวลาที่จะทำการศึกษาลงมือสร้างรายการตรวจสอบ (Check Sheet) สำหรับการรวบรวมข้อมูลในช่วงเวลานั้น โดยออกแบบรายการให้มีที่สำหรับบันทึกข้อมูลได้ทุกประเภท แล้วทำการรวบรวมข้อมูล พยายามแปลงปริมาณต่างๆ ให้เป็นจำนวนเงินถ้าพอทำได้ค่าทั้งสองอาจเป็นสัดส่วนกันโดยตรงแต่ก็ไม่เสมอไป

ขั้นที่ 3: นำข้อมูลที่ได้จากรายการตรวจสอบมานับข้อมูลรวมตลอดช่วงเวลา แล้วบันทึกยอดของข้อมูลแต่ละประเภท ถ้ามีจำนวนประเภทมากกว่า 5 หรือ 10 ประเภท ควรพิจารณารวมกลุ่มประเภทของข้อมูลที่มียอดต่ำๆ แล้วเรียกเสียใหม่ว่า “อื่นๆ”

ขั้นที่ 4: เขียนแกนแนวนอนและแนวตั้งของแผนภูมิพาเรโตลงบนกระดาษกราฟหรือกระดาษธรรมดา แล้วแบ่งแกนแนวนอนออกเป็นส่วนเท่าๆ กัน ให้มีจำนวนช่วงเท่ากับจำนวนประเภทข้อมูลแบ่งแกนแนวตั้งเป็นสเกลให้ค่าสูงสุดบนแกนนี้เท่ากับยอดรวมของค่าข้อมูลทุกประเภท

ขั้นที่ 5: เขียนกราฟแท่งจากรายการสรุปข้อมูล เรียงแถวจากยอดข้อมูลที่มีค่าสูงสุดลงมาหาค่าต่ำสุดจากซ้ายไปขวา ถ้ามีประเภท “อื่นๆ” ให้เป็นกราฟแท่งสุดท้ายทางด้านขวาสุด

ขั้นที่ 6: เขียนกราฟเส้นแสดงค่าสะสม เริ่มต้นด้วยการเขียนเส้นทแยงกราฟแท่งแรกจากมุมล่าง ซ้ายไปสู่มุมบนขวา จากนั้นลากเส้นตรงทแยงไปทางขวาให้มีระยะแนวนอนเท่ากับความกว้างของกราฟแท่งแรกและมีระยะแนวตั้งเท่ากับ ความสูงของกราฟแท่งที่สอง ทำเช่นนี้ไปเรื่อยๆ จนกระทั่งกราฟเส้นนี้สัมผัสมุมขวาบนสุดของแผนภูมิพาเรโต ซึ่งจะเป็นตำแหน่ง 100 เปอร์เซ็นต์ของแกนแนวตั้งอีกแกนหนึ่งที่กำกับด้านขวาของแผนภูมิ

ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ขั้นที่ 7: เขียนแกนแนวตั้งด้านขวาของแผนภูมิ แล้วจัดทำสเกลจาก 0 ถึง 100% โดยให้ความสูงของแกนนี้ เปรียบกับความสูงของแกนแนวตั้งด้านซ้าย

ขั้นที่ 8: เพิ่มเติมข้อมูลบนแผนภูมิ แสดงว่า ใครเป็นผู้รวบรวมข้อมูล ในช่วงเวลาใดจากที่ไหน และเพิ่มเติม ข้อมูลที่จำเป็นในการอ้างอิงข้อมูล ควรมีแสดงวัน เดือน ปี ที่จัดทำแผนภูมิพาเรโตนี้พร้อมทั้งให้ชื่อบุคคลหรือกลุ่มที่ รับผิดชอบในการจัดทำ

ตัวอย่างการวิเคราะห์แบบพาเรโต ตารางที่ 2.1 แสดงรายการบัญชีของต้นทุนด้านคุณภาพ (Quality Costs) ของโรงงานผลิตกระดาษแห่งหนึ่งจะเห็นได้ว่ารายการ "ของเสีย" เป็นความสูญเสียด้านคุณภาพต่อปี (Annual Quality Loss) ที่สูงที่สุดคือ เป็นมูลค่าถึง 11,676,000 บาทต่อปี หรือร้อยละ 61 ของยอดรวมต้นทุนด้านคุณภาพ รายการนี้เพียง รายการเป็นต้นทุนที่สูงกว่าต้นทุนที่เหลือทั้งหมดรวมกัน

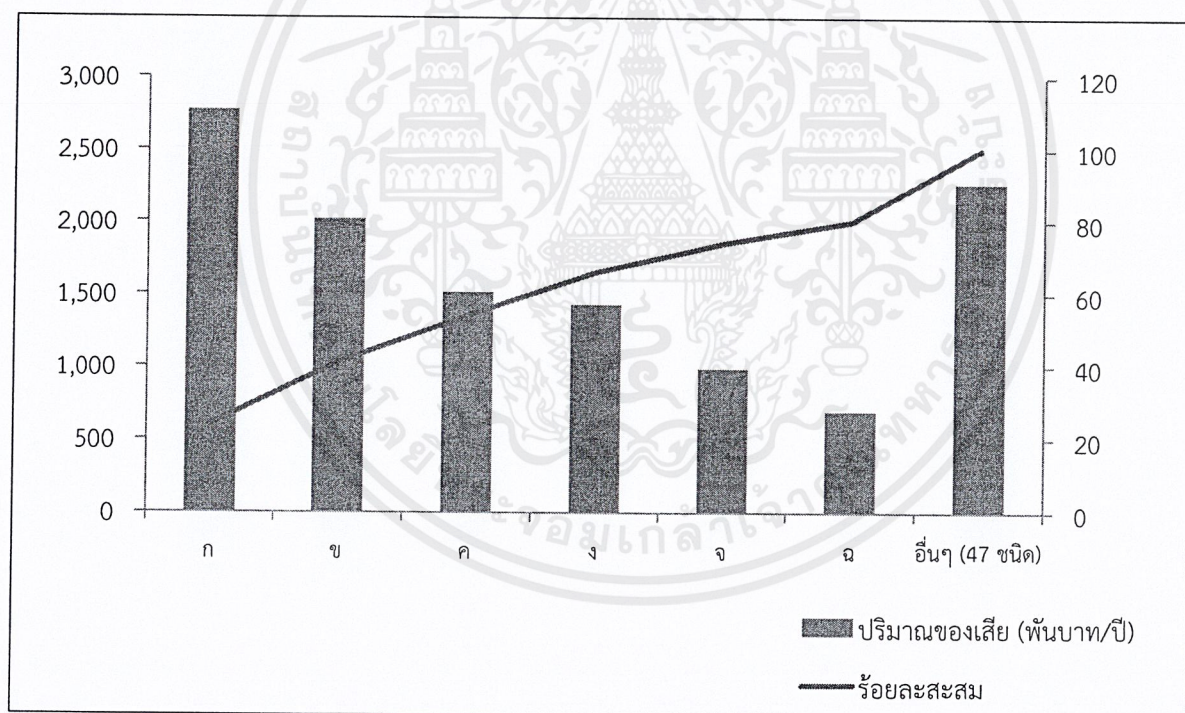
ตารางที่ 2.1 ตารางความสูญเสียด้านคุณภาพของโรงงานผลิตกระดาษแห่งหนึ่ง

รายการบัญชี	ความสูญเสียด้านคุณภาพ (ล้านบาท/ปี)	ร้อยละ	ร้อยละสะสม
1. ของเสีย	11.676	61	61
2. ลูกค้านำเรียน	2.562	14	75
3. กลุ่มผลิตผิดแผน	1.638	9	84
4. สูญเสียด้านวัสดุ	1.407	7	91
5. เสียเวลา	0.777	4	95
6. ตรวจสอบเกินจำเป็น	0.588	3	98
7. ค่าทดสอบสูง	0.399	2	100
รวม	19.047	100	

หลังจากนั้น ดำเนินการวิเคราะห์แนวโน้มต่อไปอีก ตารางที่ 2.2 แสดงค่าความสูญเสียด้านคุณภาพเนื่องจาก "ของเสีย" ในบรรดากระดาษ 53 ชนิด ที่โรงงานแห่งนี้ได้ทำการผลิตในรอบปีที่ผ่านมา จะเห็นได้ว่า การวิเคราะห์แบบพาเรโต ในขั้นตอนนี้ ชี้ให้ทราบว่า กระดาษที่มีปัญหามากมีเพียง 6 ชนิด เท่านั้น ที่ก่อให้เกิดความสูญเสียถึงร้อยละ 80 ของ "ของเสีย" หรือเป็นมูลค่าเสียหาย 9.408 ล้านบาทต่อปี (เกษม พิพัฒน์ปัญญานุกูล, 2541)

ตารางที่ 2.2 ตารางการวิเคราะห์ตามหลักพาเรโต

ประเภทผลิตภัณฑ์	ปริมาณของเสีย (พันบาท/ปี)	ปริมาณสะสมของเสีย (พันบาท/ปี)	ร้อยละ	ร้อยละสะสม
ก	2,772	2,772	24	24
ข	2,016	4,778	17	41
ค	1,512	6,300	13	54
ง	1,428	7,728	12	66
จ	987	8,715	8	74
ฉ	693	9,408	6	80
อื่นๆ (47 ชนิด)	2,268	11,676	20	100
รวม 53 ชนิด	11,676		100	



รูปที่ 2.5 แผนภูมิพาเรโตที่สร้างจากข้อมูลในตารางที่ 2.2

รูปที่ 2.3 แสดงการสร้างแผนภูมิพาเรโตจากข้อมูลในตารางที่ 2.2 จะเห็นได้ชัดเจนว่า ปัญหาส่วนใหญ่ (ร้อยละ 80) ของการเกิด "ของเสีย" อยู่ที่ผลิตภัณฑ์เพียง 6 ชนิด คือ ผลิตภัณฑ์ ก., ข., ค., ง., จ. และ ฉ. ในจำนวนผลิตภัณฑ์ทั้งหมด 53 ชนิด ผลิตภัณฑ์อีก 47 ชนิด รวมเรียกว่า "อื่นๆ" เป็นเพียงร้อยละ 20 ของปัญหาทั้งหมด การวิเคราะห์หชั้นนี้ทำให้เราทราบว่า ผลิตภัณฑ์ที่ควรได้รับการพิจารณาแก้ไขปัญหาคุณภาพมีเพียง 6 ชนิด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปแผนภูมิพาเรโต (Pareto Diagram) มีคุณลักษณะ 3 ประการ ประกอบด้วย

1. แผนภูมิพาเรโต นำหลักการ "ของดีมีน้อย" หมายความว่าสาเหตุสำคัญของปัญหาส่วนใหญ่มีเพียงไม่กี่อย่าง นั่นคือ สาเหตุส่วนน้อยทำให้เกิดปัญหาส่วนใหญ่
2. แผนภูมิพาเรโต เป็นการรวมกราฟพื้นฐาน 2 ชนิดมาไว้ด้วยกัน คือ กราฟแท่งและกราฟเส้น
3. ปัจจุบันมีการนำแผนภูมิพาเรโตมาใช้งานในด้านต่างๆ เช่น
  - 3.1 เปรียบเทียบความถี่ของการเกิดของเสียแบบต่างๆ
  - 3.2 สถิติการใช้เวลาปฏิบัติภารกิจด้านต่างๆ ของพนักงาน
  - 3.3 จัดรูปข้อมูลเกี่ยวกับชิ้นส่วนที่เสียตามประเภทของข้อบกพร่อง
  - 3.4 ระบุสาเหตุสำคัญของการเกิดของเสีย

### 2.1.3 ฮิสโตแกรม

ฮิสโตแกรม คือ แผนภาพที่แสดงการกระจายตัว (ความผันแปรออกจากศูนย์กลาง) ของข้อมูลชุดหนึ่งซึ่งแสดงคุณลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่ง เช่น ความยาว น้ำหนัก เวลา อุณหภูมิ หรือความแข็ง เป็นต้น โดยให้แกนอนแสดงค่าของข้อมูลซึ่งแบ่งออกเป็นช่วงๆ ที่มีขนาดเท่ากัน (ภาววิชาการ เรียกว่า อันตรภาคชั้น แต่ในที่นี้จะเรียกง่าย ๆ ว่า ช่วงชั้น) และให้ความสูงของกราฟแท่งแสดงความถี่ (หรือจำนวน) ของข้อมูล ที่มีค่าอยู่ในช่วงชั้นเดียวกัน

ประโยชน์ของฮิสโตแกรมมีด้วยกัน 4 ประการ ประกอบด้วย

1. เพื่อศึกษาว่าข้อมูลชุดหนึ่งมีการกระจายตัวมากหรือน้อยเพียงไรอยู่ในขอบเขตที่ยอมรับได้มากหรือน้อยเพียงไร
2. ใช้ในการคำนวณหาค่าทางสถิติของข้อมูลชุดนั้น อาทิ ค่าสูงสุด ค่าต่ำสุด ค่าพิสัย ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน
3. จากค่าขอบเขตที่ยอมรับได้ และค่าทางสถิติที่คำนวณได้ ทำให้สามารถระบุค่า ดัชนีวัดความสามารถของกระบวนการ (Process Capability Index, Cp) ได้ ซึ่งจะเป็นประโยชน์ในการเปรียบเทียบสมรรถนะ (Benchmarking) และการปรับปรุงกระบวนการต่อไป
4. ใช้ตรวจสอบประสิทธิผลของการปรับปรุง

## 2.2 การวิเคราะห์ความสูญเสียเปล่าในกระบวนการ 7 ประการ

กิจกรรมที่ดำเนินการอยู่ ไม่ว่าจะเป็นการผลิตหรือบริการต้องมีความสูญเสียเปล่า (Waste) เกิดขึ้น ซึ่งเป็นสิ่งที่ไม่ก่อให้เกิดมูลค่าเพิ่ม แต่จะก่อให้เกิดค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น ดังนั้นผู้ผลิตจะต้องทำการขจัดความสูญเสียเปล่าเหล่านั้น เพื่อเป็นการเพิ่มผลผลิต (Productivity)

ความสูญเสียเปล่า 7 ประการ เป็นความสูญเสียเปล่าที่แฝงอยู่ในกระบวนการผลิต ซึ่งทำให้ต้นทุนการผลิตสูงเกินกว่าที่ควรจะเป็น ทำให้เกิดการล่าช้าในการผลิต ผู้ปฏิบัติงานต้องเสียเวลาในการแก้ปัญหาแทนที่จะสามารถใช้เวลาในนั้นในการปฏิบัติงานให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพ หรือคิดสร้างสรรค์ เพื่อพัฒนางานให้ดียิ่งขึ้น จึงจำเป็นที่จะต้องเรียนรู้ว่ามีความสูญเสียเปล่าใดบ้างอยู่ในกระบวนการของเรา และจะอย่างไรเพื่อที่จะขจัดความสูญเสียเปล่าเหล่านั้นให้หมด ความสูญเสียเปล่าทั้ง 7 ประการประกอบด้วย (ฤดี มาสุจินท์, 2550)

1. ความสูญเสียเปล่าเนื่องจากการผลิตมากเกินไป
2. ความสูญเสียเปล่าเนื่องจากการเก็บวัสดุคงคลังที่ไม่จำเป็น
3. ความสูญเสียเปล่าเนื่องจากการขนส่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ความสูญเสียเนื่องจากการผลิตของเสีย/แก๊สงานเสีย
5. ความสูญเสียเนื่องจากระบวนการผลิตที่ขาดประสิทธิผล
6. ความสูญเสียเนื่องจากการรอคอย
7. ความสูญเสียเนื่องจากการเคลื่อนไหว

### 2.2.1 ความสูญเสียเนื่องจากการผลิตมากเกินไป

ความพยายามในการใช้เครื่องจักรและพนักงานในการผลิตให้มากที่สุด โดยไม่คำนึงถึงความสามารถในการรับงานต่อ จะทำให้เกิดผลเสียตามมาคือ เมื่อแต่ละสถานีงานที่จำเป็นต้องทำงานต่อเนื่องกัน ไม่สามารถผลิตงานได้อย่างสมดุลก็จะเกิดงานที่ต้อกรอการผลิต (งานระหว่างกระบวนการผลิต) ยิ่งทำการผลิตมากเท่าไร ก็จะต้องเพิ่มงานระหว่างกระบวนการผลิตกองรวมมากขึ้นเท่านั้น ซึ่งจะนำไปสู่ปัญหา

ปัญหาที่เกิดขึ้นเนื่องจากการขนส่ง มี 7 ประการ ประกอบด้วย

1. เกิดความต้องการพื้นที่ในการจัดเก็บ ทำให้สูญเสียพื้นที่ทำงานส่วนหนึ่งไป ทำให้การขนย้าย/ขนส่ง ทำได้ลำบาก การควบคุมเครื่องจักรและการซ่อมแซมทำได้ไม่สะดวก เมื่อมีงานระหว่างกระบวนการผลิตมากจนไม่สามารถเก็บไว้ในบริเวณทำงานแล้วจะต้องหาพื้นที่เพื่อเก็บงานระหว่างกระบวนการผลิตชั่วคราว ซึ่งเป็นการใช้พื้นที่อย่างไม่คุ้มค่าและต้องเสียค่าใช้จ่ายเพิ่ม
2. ความไม่ปลอดภัยในการทำงาน หากการจัดเก็บงานระหว่างกระบวนการผลิตไม่เป็นระเบียบ หรือไม่มั่นคงพอ ก็อาจทำให้เกิดอุบัติเหตุได้ซึ่งสร้างความเสียหายให้กับทั้งคนและทรัพย์สิน
3. เกิดการขนย้ายไปเก็บชั่วคราวเมื่อใช้ไม่หมดหรือมีการเปลี่ยนคำสั่งผลิต ทำให้เสียแรงงานเวลาและเครื่องจักรในการขนย้าย โดยที่ไม่ก่อมูลค่าเพิ่มต่องานนั้นเลย
4. ของเสียจากกระบวนการก่อนหน้าไม่ได้รับการแก้ไขทันทีเพราะค้างอยู่ในงานระหว่างกระบวนการผลิต การที่เราทำการผลิตแต่ละครั้งในปริมาณมากๆ กว่าที่จะถึงกระบวนการผลิตถัดไปหรือถูกตรวจสอบ ซึ่งในช่วงเวลานั้นเครื่องจักรเดิมก็จะผลิตงานเสียเพิ่มขึ้นอีก จนกว่าจะมีการพบของเสียที่อยู่ในงานระหว่างกระบวนการผลิตและมีการรายงานกลับมาเพื่อการแก้ไข ซึ่งการผลิตของเสียจะเป็นการเสียทั้งเวลา วัตถุดิบ แรงงาน พลังงานโดยเปล่าประโยชน์
5. ต้นทุนวัสดุ แรงงาน ค่าเสียหายที่ใช้ไปแล้วในการผลิตจม
6. ปิดบังปัญหาต่างๆ ในกระบวนการผลิต เช่น ใช้เวลานานในการปรับตั้งเครื่องจักรหรือเครื่องจักรเสีย เพราะเมื่อเกิดปัญหาเหล่านี้ขึ้นก็ยังไม่เห็นผลกระทบต่อกระบวนการผลิตมากนัก เนื่องจากมีงานระหว่างกระบวนการผลิตสำรองไว้มาก จึงเป็นการใช้เครื่องจักรอย่างไม่คุ้มค่า และต้องเสียค่าใช้จ่ายมากเกินความจำเป็น เช่น ค่าใช้จ่ายและเวลาที่ต้องเสียไปในการซ่อมเครื่องจักร
7. ใช้เวลาในการผลิตนาน เพราะเมื่อทำการผลิตแต่ละครั้งในปริมาณมาก ซึ่งบางครั้งเป็นสินค้าที่ลูกค้าไม่ต้องการ จึงทำให้ลูกค้าได้รับสินค้าช้า และอาจทำให้ลูกค้าไม่พอใจ

แนวทางในการปรับปรุง มี 6 ประการ ประกอบด้วย

1. กำจัดจุดคอขวด โดยการศึกษาเวลาการทำงานของแต่ละขั้นตอนในการผลิตว่าทำงานสมดุลกันหรือไม่ หากพบว่าขั้นตอนใดมีกำลังการผลิตต่ำกว่าขั้นตอนอื่นๆ ก็ให้จัดการแก้ไข
2. ผลิตแต่ละชิ้นงานที่ต้องการในปริมาณที่ต้องการเท่านั้น ซึ่งจะทำงานระหว่างกระบวนการผลิตลดลงได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. พนักงานต้องดูแลบำรุงรักษาเครื่องจักรให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งานอยู่เสมอ หากเครื่องจักรของเรามีสภาพทรุดโทรมต้องซ่อมแซมบ่อย นอกจากจะเสียเงินและเวลาในการซ่อมแซมแล้ว ยังทำให้เราผลิตของได้ล่าช้าไม่ทันความต้องการของลูกค้า หรือสินค้าที่ผลิตออกมามีคุณภาพต่ำ

4. กำหนดการผลิตในแต่ละชุดการผลิตให้น้อยลง

5. ลดเวลาตั้งเครื่องโดยปรับปรุงวิธีการทำงานและจัดลำดับขั้นตอนการทำงานให้เหมาะสม จัดเตรียมอุปกรณ์ให้พร้อมเพื่อลดเวลาในการหาสิ่งของ

6. ฝึกพนักงานให้มีทักษะหลายอย่างในการปฏิบัติงาน เพื่อให้ทำงานได้หลายหน้าที่ เมื่อมีการเร่งด่วนก็สามารถย้ายไปช่วยสถานที่อื่น อันจะทำให้การผลิตเป็นไปอย่างต่อเนื่องและลดปัญหาการผลิตที่ไม่เหมาะสมลงได้

### 2.2.2 ความสูญเสียเนื่องจากการเก็บวัสดุคงคลังที่ไม่จำเป็น

ความสูญเสียเนื่องจากการเก็บวัสดุคงคลังที่ไม่จำเป็น (แนวคิดเดิมคิดว่าการเก็บวัสดุคงคลังเพื่อเป็นการประกันว่ามีวัสดุสำหรับการผลิตเพียงพออยู่ตลอดเวลาและได้ส่วนลดด้านราคา) แต่ความจริงแล้วก่อให้เกิดความสูญเสียตามมา

ปัญหาที่เกิดขึ้นเนื่องจากการเก็บวัสดุคงคลังที่ไม่จำเป็น มี 6 ประการ ประกอบด้วย

1. ต้องใช้พื้นที่ในการเก็บรักษาวัสดุคงคลัง แทนที่จะใช้พื้นที่ส่วนนี้ไปในการผลิตเพื่อให้ได้สินค้าออกมา

2. ต้นทุนวัสดุจม ยิ่งระยะเวลาที่วัสดุอยู่ในโรงงานนานมากเท่าไร ต้องเสียดอกเบี้ยเพิ่มมากขึ้นเท่านั้น

3. วัสดุเกิดการเสื่อมคุณภาพถ้าขาดการจัดเก็บแบบเข้าก่อนออกก่อน (First-in-First-out)

4. เกิดความซ้ำซ้อนในการสั่งซื้อ ถ้าควบคุมปริมาณและตำแหน่งที่จัดเก็บไม่ถูกต้อง

5. ต้องการแรงงานในการจัดการเป็นจำนวนมาก เพื่อทำการควบคุมการรับ-จ่าย ตลอดจนดูแล

6. เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงคำสั่งผลิต จะเกิดวัสดุคงค้างอยู่ในคลังเป็นจำนวนมาก โดยที่ยังไม่รู้ว่าจะมีความ

ต้องการอีกเมื่อไร

แนวทางในการปรับปรุง มี 4 ประการ ประกอบด้วย

1. กำหนดจุดต่ำสุดและสูงสุดในการจัดเก็บวัสดุแต่ละชนิด

2. ใช้การควบคุมด้วยการมองเห็นเพื่อช่วยในการจัดเก็บและหยิบใช้ เช่น สี แผ่นป้าย

3. การควบคุมปริมาณการสั่งซื้อจากอัตราการใช้ด้วยระบบที่ง่ายที่สุด

4. ปรับปรุงระบบการจัดเก็บให้มีลักษณะเข้าก่อนออกก่อน

### 2.2.3 ความสูญเสียเนื่องจากการขนส่ง

การขนส่ง หมายถึง กิจกรรมที่ทำให้วัสดุต่างๆภายในโรงงานเกิดการเคลื่อนย้ายเปลี่ยนแปลงสถานที่ เพื่อให้สามารถดำเนินการผลิตไปได้อย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้ไม่รวมถึงการขนส่งที่เกิดภายนอกโรงงาน บ่อยครั้งที่พบว่าหากเราไม่การควบคุมการขนส่งก็จะเกิดสูญเสียขึ้น เช่น การขนย้ายซ้ำซ้อน หรือใช้เส้นทางการขนส่งที่ไม่เหมาะสม ซึ่งยิ่งจะทำให้ต้นทุนการขนส่งเพิ่มขึ้นไปอีก

ปัญหาที่เกิดขึ้นเนื่องจากการขนส่ง มี 5 ประการ ประกอบด้วย

1. เกิดต้นทุนการขนส่ง เช่น แรงงานคน พลังงาน

2. วัสดุเสียหายจากการตกหล่น

3. วัสดุเกิดการสูญหายไประหว่างทางที่ทำการขนส่ง

4. อุบัติเหตุ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. สูญเสียเวลาในการผลิต ถ้าการขนส่งไม่ทันต่อการผลิต พนักงานในหน่วยงานนั้นก็ต้องเสียเวลารอคอยโดยที่ไม่ได้สร้างงานให้เกิดขึ้น ซึ่งทำให้ผลงานออกมาล่าช้า

แนวทางในการปรับปรุง มี 3 ประการ ประกอบด้วย

1. วางผังเครื่องจักรให้ใกล้
2. พยายามลดการขนส่งซ้ำซ้อนกัน
3. ใช้อุปกรณ์ในการขนถ่ายที่เหมาะสม

#### 2.2.4 ความสูญเสียเปล่าเนื่องจากการผลิตของเสีย/แก้ไขงานเสีย

ปัญหาที่เกิดขึ้นเนื่องจากการผลิตของเสีย มี 6 ประการ ประกอบด้วย

1. ต้นทุนสูญเสียไปโดยเปล่าประโยชน์
2. เสียเวลา ที่ควรจะใช้ในการผลิตสินค้าดีไป หรือใช้เวลาไม่คุ้มค่าและใช้เวลานานกว่าจะผลิตสินค้าที่มีคุณภาพได้ครบตามจำนวนที่ต้องการ
3. ต้องปรับเปลี่ยนแผนการผลิต ในกรณีที่เกิดของเสียขึ้นมากกว่าปริมาณที่เผื่อไว้ ทำให้กำหนดการผลิตสินค้าอื่นต้องเลื่อนออกไป ส่งผลกระทบต่อลูกค้าได้สินค้าไม่ตรงตามกำหนด
4. เกิดการทำงานซ้ำเพื่อแก้ไขงาน ต้องใช้แรงงานในการแยกของดี/เสียออกจากกัน ตลอดจนการผลิตสินค้านั้นใหม่
5. สัมพันธภาพระหว่างแผนกไม่ดี เนื่องจากได้รับชิ้นงานเสียหรือโยนความผิด
6. สิ้นเปลืองสถานที่ในการจัดเก็บและกำจัดของเสีย

แนวทางในการปรับปรุง มี 8 ประการ ประกอบด้วย

1. มีมาตรฐานของงาน วัสดุที่ถูกต้อง
2. พนักงานต้องปฏิบัติงานให้ถูกต้องตามมาตรฐานตั้งแต่แรก
3. อบรมพนักงานให้มีความรู้ความเข้าใจและสามารถปฏิบัติงานได้ตรงตามมาตรฐานที่กำหนด
4. ดัดแปลงอุปกรณ์ให้สามารถป้องกันความผิดพลาดจากการทำงาน เช่น การดัดแปลงอุปกรณ์ให้ไม่สามารถใช้งานได้ หากชิ้นงานไม่สมบูรณ์
5. ตั้งเป้าหมายให้ผลิตของเสียเป็นศูนย์
6. ให้มีการตอบสนองข้อมูลทางด้านคุณภาพอย่างรวดเร็ว ยิ่งเราสามารถทราบถึงสิ่งผิดปกติที่เกิดขึ้นในกระบวนการได้เร็วมากเท่าไร การแก้ไขก็จะง่ายขึ้นเท่านั้นและยังช่วยลดปริมาณการผลิตของเสียในลักษณะซ้ำๆ กันให้น้อยลงด้วย
7. ปรับปรุงการออกแบบผลิตภัณฑ์เพื่อให้เหมาะสมกับการใช้งานและการผลิต
8. บำรุงรักษาเครื่องมือเครื่องจักรให้อยู่ในสภาพดี

#### 2.2.5 ความสูญเสียเปล่าเนื่องจากระบวนการผลิตที่ขาดประสิทธิภาพ

การปรับปรุงหรือแก้ไขกระบวนการผลิตให้ดียิ่งขึ้นมีวิธีมากมาย แต่บางครั้งความเคยชินกับกระบวนการผลิตที่เป็นอยู่ ทำให้เรามองข้ามความบกพร่อง หรือความสูญเสียที่แฝงอยู่ในกระบวนการ ซึ่งทำให้เราพลาดโอกาสในการปรับปรุงไปอย่างน่าเสียดาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัญหาที่เกิดจากกระบวนการผลิตที่ขาดประสิทธิภาพ มี 4 ประการ ประกอบด้วย

1. เกิดต้นทุนที่ไม่จำเป็น
2. เสียเวลาในการเตรียมและการผลิตที่ไม่จำเป็น
3. มีงานระหว่างกระบวนการผลิตมาก
4. สูญเสียพื้นที่ในการทำงาน ความคล่องตัวในการทำงานลดน้อยลง

แนวทางในการปรับปรุง มี 5 ประการ ประกอบด้วย

1. ปรับปรุงการออกแบบผลิตภัณฑ์และเลือกใช้วัสดุที่เหมาะสมเพื่อให้ง่ายต่อการผลิตและการใช้งาน
2. วิเคราะห์การทำงานเพื่อแบ่งประเภทขั้นตอนทั้งหมดในกระบวนการว่าจัดอยู่ในงานประเภทใดใน 5 ประเภท ได้แก่ การปฏิบัติงาน การขนย้าย การเก็บ การตรวจเช็ค การล่าช้า จากนั้นจึงศึกษาเฉพาะขั้นตอนที่ไม่เหมาะสม เพื่อหาวิธีปรับปรุงหรือแก้ไขต่อไป
3. ใช้หลักการเทคนิคการตั้งคำถามแบบปลายเปิด (5W+1H) คือ การถามเพื่อวิเคราะห์ความจำเป็นของแต่ละขั้นตอนในกระบวนการผลิต
4. ใช้หลักการ ECRS ในการปรับปรุงงาน
5. ลดเวลาการตั้งค่าของเครื่องจักรให้ใช้เวลาน้อยที่สุด

## 2.2.6 ความสูญเสียเนื่องจากการรอคอย

ในกระบวนการผลิตจะประกอบด้วยขั้นตอนงานหลายๆ ขั้นตอน หากไม่มีการจัดการและควบคุมปัจจัยต่างๆ ที่มีผลต่อการทำงานที่ดีพอ ก็จะทำให้กระบวนการผลิตขาดสมดุลไป ซึ่งจะก่อให้เกิดการรอคอยส่งผลให้การผลิตเป็นไปอย่างล่าช้า การส่งมอบสินค้าไม่ทันกำหนด

ปัญหาที่เกิดจากการรอคอย มี 3 ประการ ประกอบด้วย

1. เสียเวลาจากการรอกระบวนการผลิตที่ล่าช้า
2. เกิดต้นทุนค่าเสียโอกาสเนื่องจากการขาดศักยภาพในการแข่งขันกับคู่แข่งทางการค้า
3. ขวัญและกำลังใจต่ำ เพราะเกิดความไม่แน่นอนในกระบวนการผลิต ทำให้พนักงานไม่ทราบถึงแผนงานและเป้าหมายในการปฏิบัติงาน

แนวทางในการปรับปรุง มี 5 ประการ ประกอบด้วย

1. วางแผนการผลิตให้เหมาะสม
2. บำรุงรักษาเครื่องจักรให้สามารถใช้งานได้ปกติ
3. ลดเวลาการตั้งเครื่องจักร
4. จัดสรรงานให้มีความสมดุลในแต่ละขั้นตอนงาน
5. ฝึกให้พนักงานมีทักษะหลายด้าน

## 2.2.7 ความสูญเสียเนื่องจากการเคลื่อนไหว

การเคลื่อนไหวด้วยท่าทางที่ไม่เหมาะสมหรือการทำงานกับเครื่องมือเครื่องใช้ อุปกรณ์ที่มีขนาด น้ำหนัก หรือ สัดส่วนที่ไม่เหมาะสมกับร่างกายของผู้ปฏิบัติงานเป็นเวลานานๆ ก็จะทำให้เกิดความเมื่อยล้าต่อร่างกาย และยังทำให้เกิดความล่าช้าในการทำงานอีกด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัญหาที่เกิดจากการเคลื่อนไหว มี 4 ประการ ประกอบด้วย

1. เกิดระยะทางในการเคลื่อนที่ ต้องใช้เวลาในการหยิบงานที่วางอยู่ใกล้ตัว ทำให้สูญเสียเวลาในการผลิตพนักงานเกิดความเมื่อยล้าประสิทธิภาพในการทำงานต่ำลง นอกจากนี้ยังอาจทำให้ชิ้นงานเสียหายหากเกิดการตกหล่น
2. เกิดความล่าและความเครียด
3. อุบัติเหตุ เนื่องจากความระมัดระวังในการทำงานน้อยลง
4. เสียเวลาและแรงงานในการทำงานที่ไม่จำเป็น เพราะการเคลื่อนไหวที่ใช้ระยะทางมากเกินไปจนความจำเป็น

แนวทางในการปรับปรุง มี 4 ประการ ประกอบด้วย

1. ศึกษาการเคลื่อนที่ ให้เกิดการเคลื่อนไหวน้อยที่สุด
2. จัดสภาพแวดล้อมในการทำงานให้เหมาะสม เช่น แสงสว่าง อุณหภูมิ เสียงที่เหมาะสมต่อการทำงาน
3. ปรับปรุงเครื่องมือและอุปกรณ์ให้มีขนาด ความสูง น้ำหนัก เหมาะสมกับสภาพร่างกายของผู้ปฏิบัติงาน
4. ทำอุปกรณ์ช่วยในการจับยึดชิ้นงาน เพื่อให้สามารถทำงานได้อย่างสะดวกรวดเร็วมากยิ่งขึ้น

### 2.3 เทคนิคการตั้งคำถามอย่างเป็นระบบ

ในขั้นตอนวิเคราะห์ปัญหาการทำงานกลุ่มผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์ปัญหา ในขั้นตอนการเกิดฝุ่นแป้ง Talcum 400 และปัญหาการทำความสะอาดเครื่องก่อนเดินเครื่องไม่ดีโดยใช้เทคนิคการตั้งคำถามอย่างเป็นระบบ (5W+1H)

เทคนิคการตั้งคำถามอย่างเป็นระบบ (5W+1H) เป็นเทคนิคการตั้งคำถาม เพื่อวัตถุประสงค์ในการตรวจสอบอย่างละเอียด เพื่อให้ทราบต้นเหตุของปัญหา และนำไปสู่การพัฒนาวิธีการทำงานที่ดีกว่า (รัชต์วรรณ กาญจนปัญญาคม, 2552) ประกอบด้วยคำถามดังนี้

ตารางที่ 2.3 การตั้งคำถามอย่างเป็นระบบ (5W+1H)

5W+1H	จุดประสงค์เพื่อคำถาม	คำถาม
What?	ถามเพื่อหาจุดประสงค์ของการทำงาน	ทำอะไร ทำไมต้องทำ ทำอย่างอื่นได้หรือไม่
When?	ถามเพื่อหาเวลาในการทำงานที่เหมาะสม	ทำเมื่อไร ทำไมต้องทำตอนนั้น ทำตอนอื่นได้หรือไม่
Where?	ถามเพื่อหาสถานที่ทำงานที่เหมาะสม	ทำที่ไหน ทำไมต้องทำที่นั่น ทำที่อื่นได้หรือไม่
Who?	ถามเพื่อหาบุคคลที่เหมาะสมสำหรับงาน	ใครเป็นคนทำ ทำไมต้องเป็นคนนั้น คนอื่นทำได้หรือไม่
How	ถามเพื่อหาวิธีการที่เหมาะสมสำหรับงาน	ทำอย่างไร ทำไมต้องทำอย่างนั้น มีวิธีอื่นได้หรือไม่
Why?	เป็นคำถามที่ถามครั้งที่ 2 ของคำถามข้างต้น เพื่อหาเหตุผลในการทำงาน	ทำไม ทำไมต้องทำ ไม่ทำได้หรือไม่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

เฉลิมขวัญ วิจารณ์กรกิจ และคณะ (2554) ได้ศึกษาการลดเวลาการทำงานในขั้นตอนการทำความสะอาด เพื่อเปลี่ยนรสชาติหมากฝรั่งในสายการผลิต โรลลิงแอนด์สคอร์ริง (Rolling and Scoring) ขนาด 12 นิ้ว กรณีศึกษา บริษัท แคดเบอร์รี่ อตมส์ (คราฟท์ฟู้ดส์ ประเทศไทย) จำกัด เนื่องจากขั้นตอนการทำความสะอาดเพื่อเปลี่ยนรสชาติหมากฝรั่งเป็นสาเหตุสำคัญที่ส่งผลกระทบต่อผลิตภาพของกระบวนการผลิต มีเวลาในขั้นตอนการทำความสะอาดเพื่อเปลี่ยนรสชาติหมากฝรั่ง 142 นาที การปรับปรุงขั้นตอนการทำความสะอาดเพื่อเปลี่ยนรสชาติหมากฝรั่งนี้ ใช้การวิเคราะห์ข่ายงานวิกฤต การวิเคราะห์ความสูญเสียเปล่าในกระบวนการ 7 ประการ ทฤษฎีการศึกษาการเคลื่อนไหวและเวลา (Motion and Time Study) ร่วมกับเทคนิคการลดเวลาการปรับเปลี่ยนเครื่องจักร (Single Minute Exchange of Die, SMED) มีเป้าหมายเพื่อลดเวลาในขั้นตอนการทำความสะอาดเพื่อเปลี่ยนรสชาติหมากฝรั่งให้เหลือน้อยกว่า 125 นาที ต่อการทำความสะอาดเพื่อเปลี่ยนรสชาติหมากฝรั่ง 1 ครั้ง โดยมีวิธีดำเนินงานทั้งหมด 8 ขั้นตอน ดังนี้ การศึกษาสภาพงานปัจจุบัน การวิเคราะห์ปัญหาการทำงาน การกำจัดกิจกรรมสูญเสียเปล่า การแปลงกิจกรรมภายในให้เป็นกิจกรรมภายนอก การปรับปรุงกิจกรรมการทำงานให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น การจัดลำดับการทำงานใหม่ การเสนอขั้นตอนการทำงานใหม่และทดลองใช้ขั้นตอนการทำงานใหม่ และการกำหนดวิธีการทำงานให้เป็นมาตรฐาน ผลจากการศึกษาพบว่าสามารถลดเวลารวมในขั้นตอนทำความสะอาดเพื่อเปลี่ยนรสชาติหมากฝรั่ง เหลือ 120 นาที จากเดิมที่ 142 นาที โดยสามารถลดเวลาในขั้นตอนการทำความสะอาดที่เครื่องผสมของพนักงานคนที่ 1 และ 2 ได้ 24 และ 17 นาที ตามลำดับ

นิลุบล ทองดอนแอ และคณะ (2554) ได้ใช้หลักการซิกซ์ ซิกมา ในการลดจำนวนชิ้นงานผลิตซ้ำในกระบวนการผลิตชิ้นส่วนยานยนต์ กรณีศึกษา บริษัท ดาน่า สไปเซอร์ (ประเทศไทย) จำกัด วัตถุประสงค์เพื่อลดจำนวนชิ้นงานผลิตซ้ำในกระบวนการผลิตชิ้นส่วนยานยนต์ที่ชื่อว่า สลิปจอยท์ ให้มีค่าน้อยกว่า 30 เปอร์เซ็นต์ของจำนวนชิ้นงานที่ผลิตได้ทั้งหมด จากสภาพปัจจุบัน กระบวนการผลิตสลิปจอยท์มีจำนวนชิ้นงานที่ต้องผลิตซ้ำมากกว่า 80 เปอร์เซ็นต์ หรือผลิตชิ้นงานสลิปจอยท์ที่มีค่าแรงดึงน้อยกว่า 22 N หรือมากกว่า 89 N ซึ่งได้ประยุกต์ใช้วิธีการแก้ปัญหาแบบซิกซ์ ซิกมา ซึ่งประกอบด้วยเทคนิคต่างๆ เช่น แผนภูมิแสดงเหตุและผล การวิเคราะห์ลักษณะข้อบกพร่องและผลกระทบ และการออกแบบการทดลอง เพื่อกำหนดปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตชิ้นงานผลิตซ้ำ และกำหนดค่าที่ดีที่สุดของแต่ละปัจจัยเหล่านั้น สำหรับกระบวนการผลิตสลิปจอยท์ ผลจากการวิจัยสามารถสรุปได้ว่า ปัจจัยที่มีผลต่อการผลิตชิ้นงานผลิตซ้ำประกอบด้วย 3 ปัจจัย ได้แก่ 1) ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางนิปของทูปซาฟท์ 2) การรับค่าของระดับคลาส และ 3) อายุการใช้งานของมีดกลึง และค่าที่ดีที่สุดของแต่ละปัจจัยเหล่านี้ มีค่าเท่ากับ 1) -0.008 มม. 2) ค่าสูงสุด และ 3) 0 ถึง 50 ชั้น ตามลำดับ ผลจากการทดสอบเพื่อยืนยันผลพบว่า กระบวนการผลิตสลิปจอยท์มีค่าเฉลี่ยของเปอร์เซ็นต์ของจำนวนชิ้นงานผลิตซ้ำเท่ากับ 20.75 เปอร์เซ็นต์ เมื่อทำการผลิตชิ้นงานที่อายุการใช้งานของมีดกลึงอยู่ที่ 1-400 ชั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 3

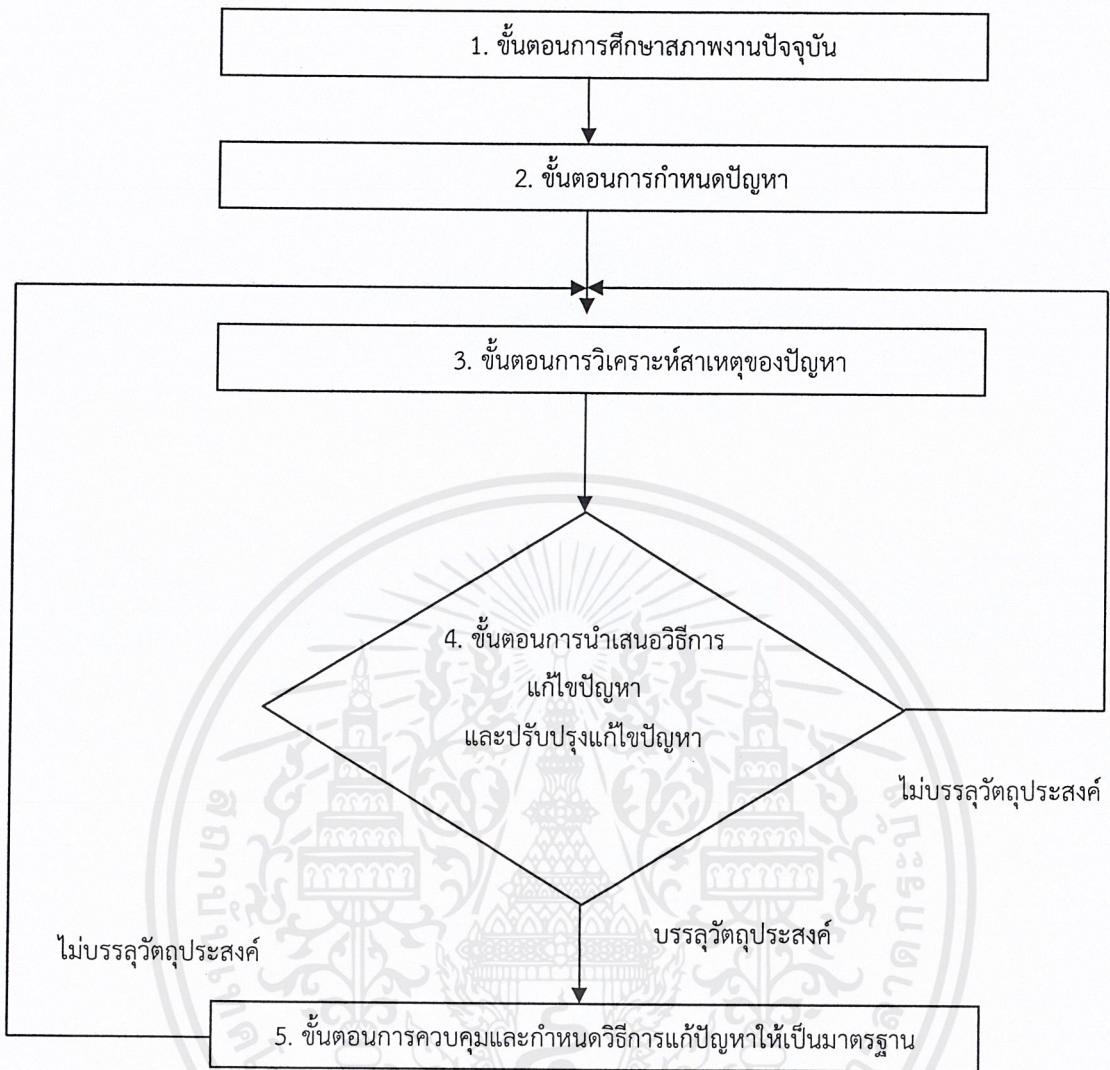
### วิธีการดำเนินงาน

ในการจัดทำปฏิญยานิพนธ์ เรื่องการปรับปรุงกระบวนการบรรจุหมากฝรั่งเพื่อลดปริมาณของเสียในสายการบรรจุหมากฝรั่งแบบคิงส์ฟิชเชอร์ (King Fisher) ขนาดบรรจุ 6 ชิ้น ต่อ 1 กล่อง กรณีศึกษาบริษัทแคตเบอร์รี่ อาดัมส์ (คราฟท์ฟู้ดส์ ประเทศไทย) จำกัด มีวิธีการดำเนินงานโดยมีรายละเอียดดังนี้

1. ขั้นตอนการศึกษาสภาพงานปัจจุบัน
2. ขั้นตอนการกำหนดปัญหา
3. ขั้นตอนการวิเคราะห์สาเหตุของปัญหา
4. ขั้นตอนการนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาและการปรับปรุงแก้ไขปัญหา
5. ขั้นตอนการควบคุมและกำหนดวิธีการแก้ปัญหาให้เป็นมาตรฐาน

กลุ่มผู้วิจัยสามารถสรุปขั้นตอนการทำงานเป็นแผนภูมิขั้นตอนการทำงานได้ดังรูปที่ 3.1 ทำให้เห็นภาพและเข้าใจถึงขั้นตอนการทำงานของการจัดทำปฏิญยานิพนธ์ฉบับนี้ได้ชัดเจนยิ่งขึ้น





รูปที่ 3.1 แผนภูมิขั้นตอนการทำงานในการจัดทำปฏิญานิพนธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.1 ขั้นตอนการศึกษาสภาพงานปัจจุบัน

กลุ่มผู้วิจัยทำการศึกษาลักษณะของสายการบรรจุหมากฝรั่งแบบคิงส์พีชเซอร์ ขนาดบรรจุ 6 ชั้นต่อ 1 กล่อง เก็บข้อมูลขั้นตอนการทำงานของพนักงานและเครื่องจักร ซึ่งสามารถสรุปการศึกษาสภาพปัจจุบันของการทำงาน โดยมีรายละเอียดดังนี้

ในขั้นตอนการบรรจุหมากฝรั่ง จะมีการปฏิบัติงานที่เครื่องจักร 3 กลุ่ม ประกอบด้วย

1. กลุ่มเครื่องจักรในการตัด ห่อหมากฝรั่งเป็นชั้น และบรรจุใส่กล่องหมากฝรั่ง (GWO4) ประกอบด้วย
  - 1.1 เครื่อง GWO4 จำนวน 1 เครื่อง
  - 1.2 เครื่อง LTM จำนวน 1 เครื่อง
2. กลุ่มเครื่องจักรในการห่อกล่องหมากฝรั่งด้วยพลาสติก (Over Wrap) ประกอบด้วย
  - 2.1 เครื่องกลับกล่องหมากฝรั่ง (Twister) จำนวน 2 เครื่อง
  - 2.2 เครื่องห่อกล่องหมากฝรั่ง (Over Wrap Carton) จำนวน 1 เครื่อง
  - 2.3 เครื่องเอ็กซ์เรย์ (X-Ray) จำนวน 1 เครื่อง
3. กลุ่มเครื่องจักรในการบรรจุกล่องหมากฝรั่งลงในถาดบรรจุกล่องหมากฝรั่ง (Tray Packer) ประกอบด้วย
  - 3.1 เครื่องบรรจุกล่องหมากฝรั่งลงในถาดบรรจุ (Tray Packer) จำนวน 1 เครื่อง
  - 3.2 เครื่องห่อถาดบรรจุกล่องหมากฝรั่ง (Over Wrap Tray Packer) จำนวน 1 เครื่อง
  - 3.3 เครื่องปิดผนึกกล่องหมากฝรั่งพร้อมส่ง (Case Sealer) จำนวน 1 เครื่อง

พนักงานที่เกี่ยวข้องในขั้นตอนบรรจุหมากฝรั่งมีทั้งหมด 5 คน ประกอบด้วย

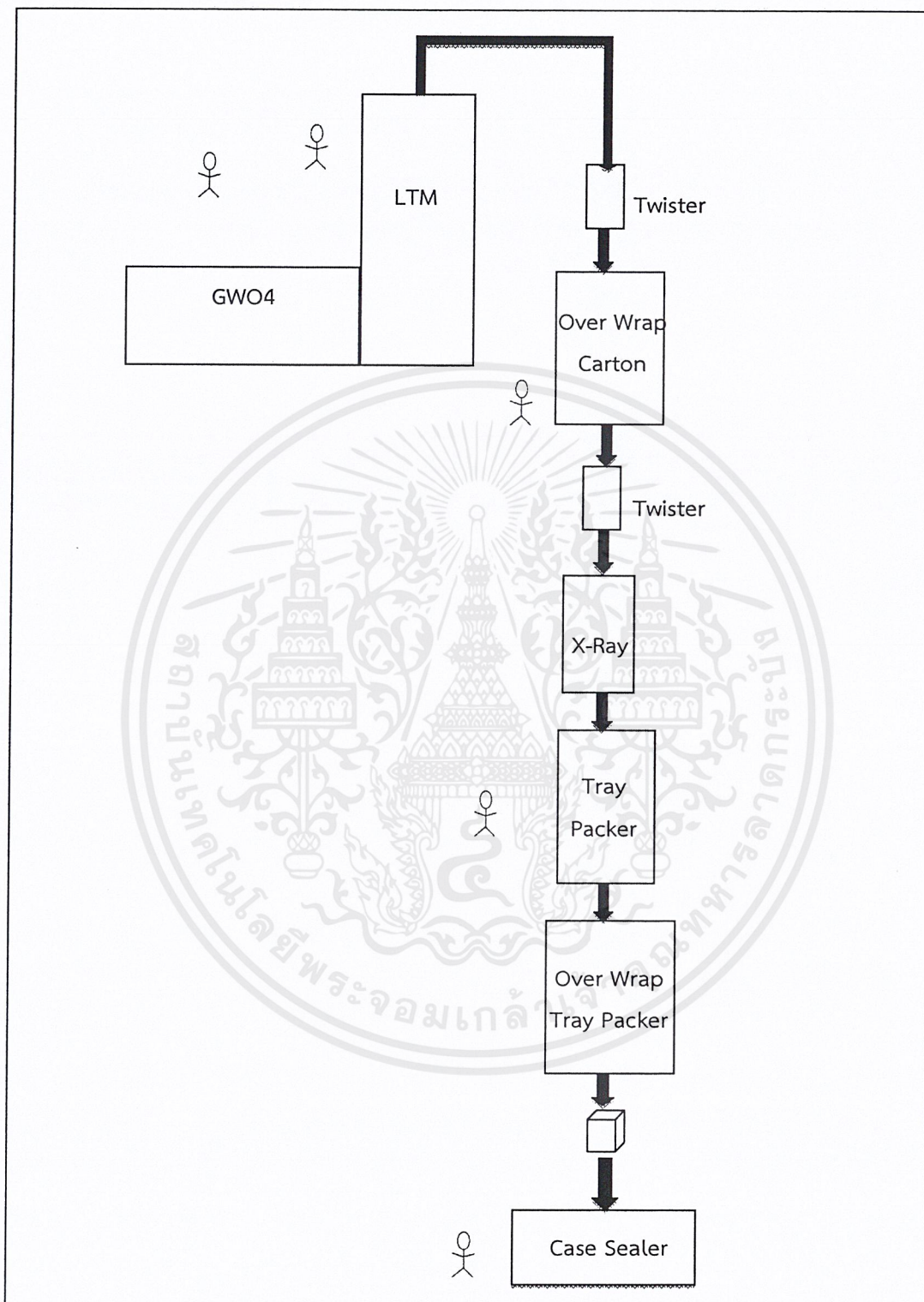
1. พนักงานประจำกลุ่มเครื่องจักรในการตัด ห่อหมากฝรั่งเป็นชั้น และบรรจุใส่กล่องหมากฝรั่ง จำนวน 2 คน
2. พนักงานประจำกลุ่มเครื่องจักรในการห่อกล่องหมากฝรั่งด้วยพลาสติก จำนวน 1 คน
3. พนักงานประจำกลุ่มเครื่องจักรในการบรรจุกล่องหมากฝรั่งลงในถาดบรรจุกล่องหมากฝรั่ง จำนวน 2 คน

โดยมีรายละเอียดแสดงดังนี้

รูปที่ 3.2 แสดงตำแหน่งเครื่องจักรและตำแหน่งของพนักงานในสายการบรรจุหมากฝรั่งแบบคิงส์พีชเซอร์ ขนาดบรรจุ 6 ชั้นต่อ 1 กล่อง โดยสัญลักษณ์รูปบุคคลจะแทนพนักงานผู้รับผิดชอบในตำแหน่งนั้นๆ

ตารางที่ 3.1 แสดงลักษณะและหน้าที่การทำงานของแต่ละกลุ่มเครื่องจักรในสายการบรรจุหมากฝรั่งแบบคิงส์พีชเซอร์ ขนาดบรรจุ 6 ชั้นต่อ 1 กล่อง


ตารางที่ 3.2 ถึง 3.10 แสดงข้อมูลรายละเอียดการทำงานของเครื่องจักรในสายการบรรจุหมากฝรั่งแบบคิงส์พีชเซอร์ ขนาดบรรจุ 6 ชั้นต่อ 1 กล่อง



รูปที่ 3.2 แผนผังตำแหน่งเครื่องจักรและตำแหน่งพนักงานในสายการบรรจุหมากฝรั่ง  
แบบคิงส์พีชเชอร์ ขนาดบรรจุ 6 ชิ้นต่อ 1 กล่อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.1 ลักษณะและหน้าที่การทำงานของแต่ละกลุ่มเครื่องจักรในสายการบรรจุหีบห่อแบบคิงส์พีชเชอร์ ขนาดบรรจุ 6 ชั้นต่อ 1 กล่อง

กลุ่มเครื่องจักร	ลักษณะการทำงาน
<p>กลุ่มเครื่องจักรในการตัด ห่อหีบห่อฝรั่งเป็นชั้น และบรรจุใส่กล่องหีบห่อฝรั่ง</p> 	<p>- แบ่งชั้นหีบห่อฝรั่ง ห่อชั้นหีบห่อฝรั่งด้วยกระดาษ จัดกลุ่มหีบห่อฝรั่งเป็น 6 ชั้น แล้วบรรจุในกล่องหีบห่อฝรั่ง</p>  
<p>กลุ่มเครื่องจักรในการห่อกล่องหีบห่อฝรั่งด้วยพลาสติก</p> 	<p>- กลับกล่องหีบห่อฝรั่งเพื่อห่อกล่องหีบห่อฝรั่งด้วยพลาสติก กลับกล่องอีกครั้งเพื่อตรวจสอบวันที่ และความเรียบร้อย ผ่านเข้าเครื่องตรวจจับสิ่งแปลกปลอมที่ปนเปื้อนในหีบห่อฝรั่ง</p> 
<p>กลุ่มเครื่องจักรในการบรรจุกล่องหีบห่อฝรั่งลงในถาดบรรจุกล่องหีบห่อฝรั่ง</p> 	<p>- บรรจุกล่องหีบห่อฝรั่งลงในถาดบรรจุกล่องหีบห่อฝรั่ง จำนวน 20 กล่องจากนั้นห่อถาดบรรจุกล่องหีบห่อฝรั่งด้วยพลาสติก พนักงานนำถาดบรรจุกล่องหีบห่อฝรั่งที่ห่อด้วยพลาสติกเรียบร้อยแล้วบรรจุลงในกล่องหีบห่อฝรั่งพร้อมส่งทำการปิดผนึกกล่องด้วยเครื่องปิดผนึก</p> 

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากตารางที่ 3.1 แสดงลักษณะและหน้าที่การทำงานของแต่ละกลุ่มของเครื่องจักรในสายการบรรจุหีบห่อแบบคิงส์ฟิชเชอร์ ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้ 1. กลุ่มเครื่องจักรในการตัด ห่อหีบห่อฝรั่งเป็นชิ้น และบรรจุใส่กล่องหีบห่อฝรั่ง (GWO4) การทำงานคือจะทำการแบ่งชิ้นหีบห่อฝรั่ง และห่อชิ้นหีบห่อฝรั่งด้วยกระดาษห่อ จากนั้นทำการจัดกลุ่มชิ้นหีบห่อฝรั่งเป็นกลุ่มละ 6 ชิ้น แล้วจึงบรรจุในกล่องหีบห่อฝรั่ง 2. กลุ่มเครื่องจักรในการห่อกล่องหีบห่อฝรั่งด้วยพลาสติก (Over Wrap) การทำงานคือ จะทำการกลับกล่องหีบห่อฝรั่งเพื่อทำการห่อกล่องหีบห่อฝรั่งด้วยพลาสติก จากนั้นกลับกล่องอีกครั้งเพื่อตรวจสอบวันที่และความเรียบร้อย แล้วจึงผ่านเข้าเครื่องตรวจจับสิ่งแปลกปลอม เพื่อตรวจจับสิ่งแปลกปลอมที่ปนเปื้อนในเนื้อหีบห่อฝรั่ง 3. กลุ่มเครื่องจักรในการบรรจุกล่องหีบห่อฝรั่งลงในถาดบรรจุกล่องหีบห่อฝรั่ง (Tray Packer) การทำงานคือ จะทำการบรรจุกล่องหีบห่อฝรั่งลงในถาดบรรจุกล่องหีบห่อฝรั่งโดย 1 ถาด บรรจุ 20 กล่อง จากนั้นทำการห่อถาดบรรจุกล่องหีบห่อฝรั่งด้วยพลาสติก โดยหลังจากขั้นตอนนี้ พนักงานจะเป็นผู้นำถาดบรรจุกล่องหีบห่อฝรั่งที่ห่อด้วยพลาสติกเรียบร้อยแล้วบรรจุลงในกล่องหีบห่อฝรั่งพร้อมส่งจำนวนกล่องละ 18 ถาด และทำการปิดผนึกกล่องด้วยเครื่องปิดผนึก (Case Sealer)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.2 ขั้นตอนการทำงานของเครื่อง GWO4

ลำดับการทำงาน	การทำงาน	วัตถุดิบ	คน/เครื่องจักร	หน้าที่การทำงาน	ผลิตภัณฑ์ที่ได้
1	ป้อนหมากฝรั่ง	หมากฝรั่งแผ่น	คน	หักหมากฝรั่ง โรยแป้ง	หมากฝรั่งเส้น
2	ใส่หมากฝรั่ง แบ่งชั้น	หมากฝรั่งเส้น	เครื่องกรีดหมาก ฝรั่ง	กรีดหมากฝรั่ง	หมากฝรั่งที่แบ่ง ชั้นแล้ว
3	ตัดหมากฝรั่ง	หมากฝรั่งที่แบ่งชั้น แล้ว	เครื่องตัดหมากฝรั่ง	ตัดหมากฝรั่งให้เป็น ชิ้นๆ	หมากฝรั่งเป็น ชิ้นเล็กๆ พร้อม ห่อ
4	ห่อหมากฝรั่ง	หมากฝรั่งชิ้นเดียว พร้อมห่อ	เครื่องห่อหมากฝรั่ง	ห่อหมากฝรั่งครั้งที่ 1	หมากฝรั่งที่ห่อ แล้วด้านเดียว
5	พับกระดาษห่อ หมากฝรั่ง	หมากฝรั่งที่ห่อแล้ว ด้านเดียว	Slot Drum	พลิกหมากฝรั่ง พับหั่วท้าย	หมากฝรั่งห่อ สมบูรณ์
6	จัดกลุ่มหมากฝรั่ง	หมากฝรั่งห่อ สมบูรณ์	สายพานลำเลียง หมากฝรั่ง	จัดกลุ่มหมากฝรั่ง 6 ชั้น	หมากฝรั่ง 6 ชั้น

ตารางที่ 3.2 แสดงขั้นตอนการทำงานของเครื่อง GWO4 เริ่มต้นจากการป้อนหมากฝรั่งแผ่นโดยพนักงานประจำเครื่อง โดยพนักงานจะต้องทำการหักหมากฝรั่งออกเป็นเส้นก่อน จากนั้นจึงนำหมากฝรั่งเข้าเครื่องกรีดหมากเพื่อแบ่งหมากฝรั่งเป็นส่วนๆ แล้วจึงเข้าเครื่องตัดโดยเครื่องจักรจะทำการตัดหมากฝรั่งออกเป็นชิ้นๆ แล้วเข้าเครื่องห่อหมากฝรั่งเครื่องจะทำการพับกระดาษห่อหมากฝรั่งและจัดกลุ่มหมากฝรั่ง เป็นกลุ่มๆ ละ 6 ชั้น

ตารางที่ 3.3 ขั้นตอนการทำงานของเครื่อง LTM

ลำดับ การ ทำงาน	การทำงาน	วัตถุดิบ	คน/เครื่องจักร	หน้าที่การทำงาน	ผลิตภัณฑ์ที่ได้
1	พับกล่องกระดาษ	กล่องกระดาษขาว	หัวยิงกาว	ยิงกาวที่ด้านใน กล่องกระดาษ	กล่องกระดาษที่ พับแล้ว
2	ขึ้นรูปกล่อง กระดาษ	กล่องกระดาษที่ พับแล้ว กาว	หัวยิงกาว	ยิงกาวระหว่างตัว กล่องกระดาษ	กล่องกระดาษ บรรจุเม็ดสมบูรณ์

ตารางที่ 3.3 แสดงขั้นตอนการทำงานของเครื่อง LTM เริ่มต้นจากเครื่องทำการพับกล่องกระดาษ โดยการยิงกาวที่ด้านในกล่องกระดาษ และทำการขึ้นรูปกล่องกระดาษโดยการยิงกาวระหว่างตัวกล่องกระดาษ จะได้กล่องกระดาษที่สมบูรณ์

ตารางที่ 3.4 ขั้นตอนการทำงานของเครื่องกลับกล่องหมากฝรั่งเครื่องที่ 1 (Twister 1)

ลำดับ การ ทำงาน	การทำงาน	วัตถุดิบ	คน/เครื่องจักร	หน้าที่การทำงาน	ผลิตภัณฑ์ที่ได้
1	กลับด้านกล่อง หมากฝรั่ง	กล่องหมากฝรั่งที่ สมบูรณ์ (ด้านหลัง)	เครื่องกลับด้าน กล่องหมากฝรั่ง	กลับด้านกล่อง หมากฝรั่ง	กล่องหมากฝรั่งที่ สมบูรณ์ (ด้านหน้า)

ตารางที่ 3.4 แสดงขั้นตอนการทำงานของเครื่องกลับกล่องหมากฝรั่งเครื่องที่ 1 (Twister 1) โดยเครื่องกลับกล่องหมากฝรั่งเครื่องที่ 1 จะทำการกลับด้านกล่องหมากฝรั่งจากด้านหลังเป็นด้านหน้า เพื่อเตรียมเข้าเครื่องห่อหมากฝรั่งต่อไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.5 ขั้นตอนการทำงานของเครื่องห่อกล่องหมากฝรั่ง (Over Wrap Carton)

ลำดับการทำงาน	การทำงาน	วัตถุดิบ	คน/เครื่องจักร	หน้าที่การทำงาน	ผลิตภัณฑ์ที่ได้
1	ห่อกล่องหมากฝรั่ง	กล่องหมากฝรั่งที่สมบูรณ์ พลาสติกห่อ	เครื่องห่อกล่องหมากฝรั่ง	ห่อกล่องหมากฝรั่งด้วยพลาสติก	กล่องหมากฝรั่งที่ห่อสมบูรณ์ (ด้านหลัง)

ตารางที่ 3.5 แสดงขั้นตอนการทำงานของเครื่องห่อกล่องหมากฝรั่ง (Over Wrap Carton) โดยเครื่องห่อกล่องหมากฝรั่ง จะทำการห่อกล่องหมากฝรั่งด้วยพลาสติก สุดท้ายจะได้กล่องหมากฝรั่งที่ทำการห่อเรียบร้อยแล้วสมบูรณ์

ตารางที่ 3.6 ขั้นตอนการทำงานของเครื่องกลับกล่องหมากฝรั่งเครื่องที่ 2 (Twister 2)

ลำดับการทำงาน	การทำงาน	วัตถุดิบ	คน/เครื่องจักร	หน้าที่การทำงาน	ผลิตภัณฑ์ที่ได้
1	กลับด้านกล่องหมากฝรั่งที่ห่อแล้ว	กล่องหมากฝรั่งที่ห่อสมบูรณ์	เครื่องกลับด้านกล่องหมากฝรั่ง	กลับด้านกล่องหมากฝรั่งที่ห่อแล้ว	กล่องหมากฝรั่งที่ห่อสมบูรณ์ (ด้านหน้า)

ตารางที่ 3.6 แสดงขั้นตอนการทำงานของเครื่องเครื่องกลับกล่องหมากฝรั่งเครื่องที่ 2 (Twister 2) โดยเครื่องกลับด้านกล่องหมากฝรั่งเครื่องที่ 2 จะทำการกลับด้านกล่องหมากฝรั่งที่ห่อแล้วจากด้านหลังเป็นด้านหน้า เพื่อเตรียมเข้าเครื่องตรวจสอบสิ่งปนเปื้อนต่อไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.7 ขั้นตอนการทำงานของเครื่องเอ็กซเรย์ (X-Ray)

ลำดับการทำงาน	การทำงาน	วัตถุดิบ	คน/เครื่องจักร	หน้าที่การทำงาน	ผลิตภัณฑ์ที่ได้
1	ตรวจสอบสิ่งปนเปื้อนในหมากฝรั่ง	กล่องหมากฝรั่งที่ห่อสมบูรณ์	เครื่องเอ็กซเรย์	ตรวจสอบสิ่งปนเปื้อนในหมากฝรั่ง	กล่องหมากฝรั่งที่สมบูรณ์

ตารางที่ 3.7 แสดงขั้นตอนการทำงานของเครื่องเอ็กซเรย์ (X-Ray) โดยเครื่องเอ็กซเรย์หรือเครื่องตรวจจับสิ่งปนเปื้อน จะทำการตรวจสอบสิ่งปนเปื้อนในเนื้อหมากฝรั่ง อาทิเช่น เศษโลหะ แก้ว เป็นต้น เมื่อผ่านการตรวจสอบสิ่งปนเปื้อนแล้วจะได้กล่องหมากฝรั่งที่สมบูรณ์

ตารางที่ 3.8 ขั้นตอนการทำงานของเครื่องบรรจุกล่องหมากฝรั่งลงในถาดบรรจุกล่องหมากฝรั่ง (Tray Packer)

ลำดับการทำงาน	การทำงาน	วัตถุดิบ	คน/เครื่องจักร	หน้าที่การทำงาน	ผลิตภัณฑ์ที่ได้
1	บรรจุกล่องหมากฝรั่งในถาดกระดาษ	ถาดกระดาษเปล่า กล่องหมากฝรั่งที่ห่อสมบูรณ์	เครื่องบรรจุกล่องหมากฝรั่ง	บรรจุกล่องหมากฝรั่งในถาดกระดาษ	ถาดบรรจุกล่องหมากฝรั่งที่สมบูรณ์

ตารางที่ 3.8 แสดงขั้นตอนการทำงานของเครื่องบรรจุกล่องหมากฝรั่งลงในถาดบรรจุกล่องหมากฝรั่ง (Tray Packer) โดยเครื่องบรรจุกล่องหมากฝรั่ง จะทำการบรรจุหมากฝรั่งในถาดกระดาษ ถาดกระดาษละ 20 กล่องหมากฝรั่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.9 ขั้นตอนการทำงานของเครื่องห่อถาดบรรจุกล่องหมากฝรั่ง (Over Wrap Tray Packer)

ลำดับการทำงาน	การทำงาน	วัตถุดิบ	คน/เครื่องจักร	หน้าที่การทำงาน	ผลิตภัณฑ์ที่ได้
1	ห่อถาดกระดาษด้วยพลาสติก	ถาดบรรจุกล่องหมากฝรั่งที่สมบูรณ์ พลาสติกห่อ	เครื่องห่อพลาสติก	ห่อถาดกระดาษด้วยพลาสติก	ถาดบรรจุกล่องหมากฝรั่งที่ห่อสมบูรณ์

ตารางที่ 3.9 แสดงขั้นตอนการทำงานของเครื่องห่อถาดบรรจุกล่องหมากฝรั่ง (Over Wrap Tray Packer) โดยเครื่องห่อถาดบรรจุกล่องหมากฝรั่ง จะทำการห่อถาดกระดาษด้วยพลาสติกให้สมบูรณ์ทั้งถาดกระดาษ

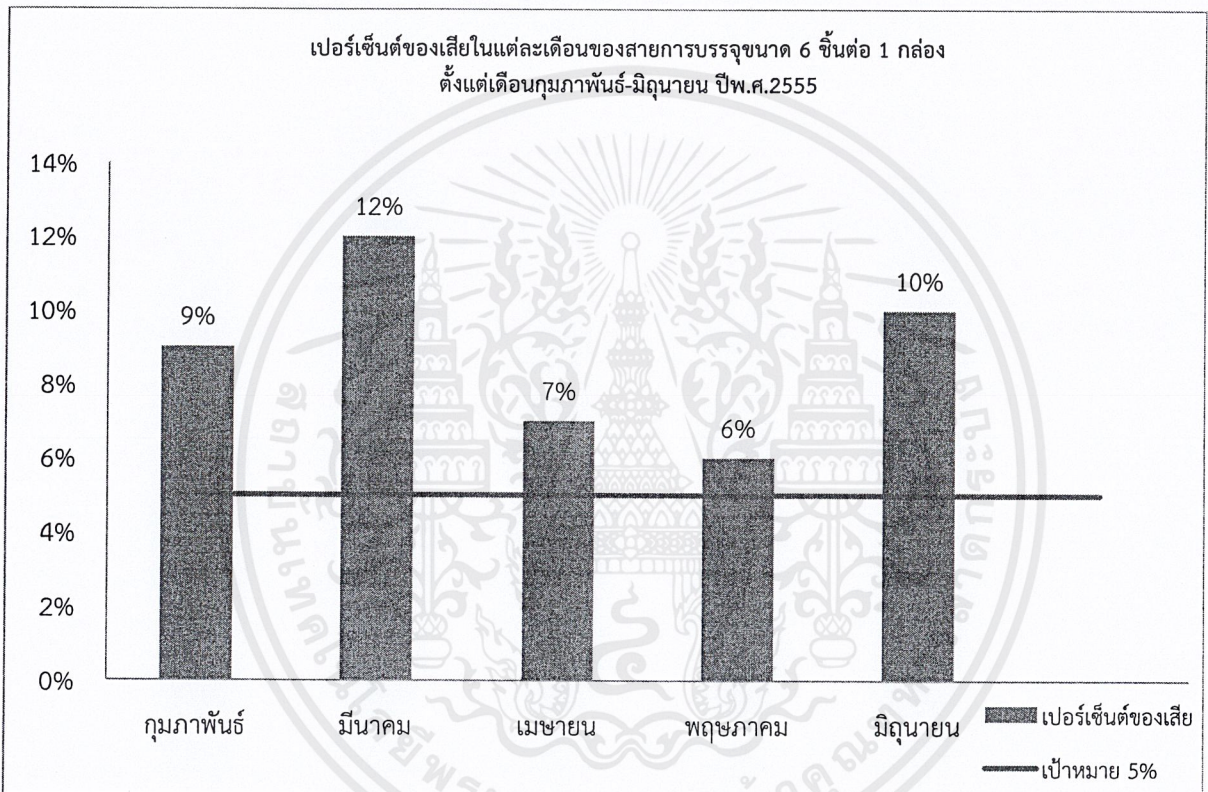
ตารางที่ 3.10 ขั้นตอนการทำงานของเครื่องปิดผนึกกล่องหมากฝรั่งพร้อมส่ง (Case Sealer)

ลำดับการทำงาน	การทำงาน	วัตถุดิบ	คน/เครื่องจักร	หน้าที่การทำงาน	ผลิตภัณฑ์ที่ได้
1	ใส่ถาดบรรจุกล่องหมากฝรั่งลงในกล่องใหญ่	ถาดบรรจุกล่องหมากฝรั่งที่ห่อสมบูรณ์ กล่องใหญ่	คน	ใส่ถาดบรรจุกล่องหมากฝรั่งลงในกล่องใหญ่	กล่องหมากฝรั่งใหญ่
2	ปิดผนึกกล่องหมากฝรั่งใหญ่	กล่องหมากฝรั่งใหญ่	เครื่องปิดผนึกกล่อง	ปิดผนึกกล่องหมากฝรั่ง	กล่องหมากฝรั่งสมบูรณ์

ตารางที่ 3.10 แสดงขั้นตอนการทำงานของเครื่องปิดผนึกกล่องหมากฝรั่งพร้อมส่ง (Case Sealer) เริ่มต้นจากการใส่ถาดบรรจุกล่องหมากฝรั่งลงในกล่องใหญ่โดยใช้พนักงาน จากนั้นพนักงาน จะทำการปิดผนึกกล่องหมากฝรั่งใหญ่ด้วยเครื่องปิดผนึกกล่อง เมื่อปิดผนึกเรียบร้อยแล้วจะได้กล่องหมากฝรั่งที่สมบูรณ์

### 3.2 ขั้นตอนการกำหนดปัญหา

กลุ่มผู้วิจัยได้เข้าไปทำการศึกษาสภาพงานในปัจจุบันของสายการบรรจุหมากฝรั่งแบบคิงส์พีชเชอร์ ขนาดบรรจุ 6 ชิ้นต่อ 1 กล่อง พบว่าเปอร์เซ็นต์ของเสียที่เกิดขึ้นเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้ทั้งหมดยังอยู่ในระดับที่สูงเกินกว่าที่ทางบริษัทกำหนดไว้ ซึ่งจากหลักการเรื่องความสูญเปล่าในกระบวนการ 7 ประการ (7 Waste) หัวข้อความสูญเปล่าเนื่องจากการผลิตของเสียหรือแก้ไขงานเสียที่ว่า “การผลิตของเสีย คือ ความสูญเปล่าที่เกิดจากผลผลิตไม่ก่อให้เกิดมูลค่าหรือผลิตของที่ไม่ได้มาตรฐานทำให้เกิดความสูญเปล่า ถ้าไม่สามารถตรวจพบว่าเป็นของเสียตั้งแต่เริ่มต้นจะก่อให้เกิดผลเสียมาก” ผู้วิจัยได้เล็งเห็นความสำคัญของปัญหานี้ จึงกำหนดเป็นหัวข้อปริญยานิพนธ์



รูปที่ 3.3 แผนภูมิแท่งแสดงเปอร์เซ็นต์ของเสียตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนมิถุนายน พ.ศ.2555

จากรูปที่ 3.3 แผนภูมิแท่งแสดงเปอร์เซ็นต์ของเสียตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนมิถุนายน พ.ศ.2555 เห็นได้ว่าเปอร์เซ็นต์ของเสียของสายการบรรจุหมากฝรั่งแบบคิงส์พีชเชอร์ ขนาดบรรจุ 6 ชิ้นต่อ 1 กล่องเกินกว่าเป้าหมายที่ทางบริษัทกำหนดไว้ที่ 5 เปอร์เซ็นต์ในทุกเดือน ดังนั้นผู้วิจัยจึงได้ทำการวิเคราะห์สาเหตุของปัญหาเป็นขั้นตอนต่อไป

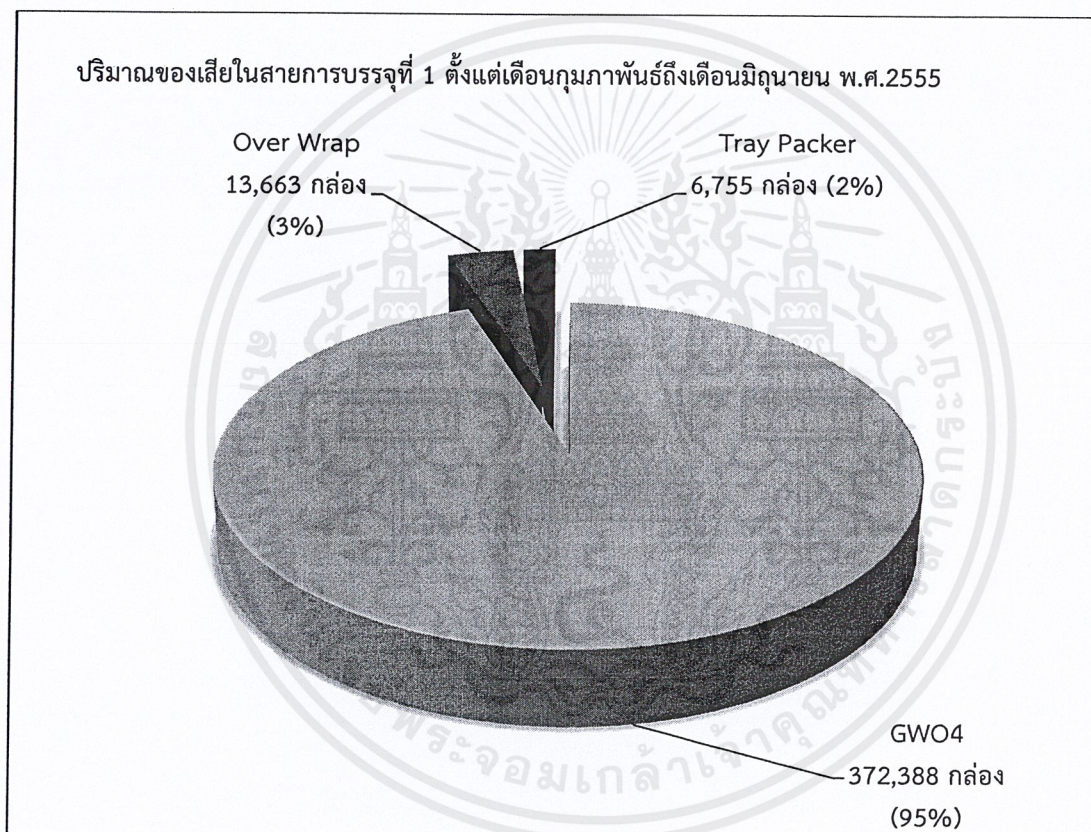
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.3 ขั้นตอนการวิเคราะห์สาเหตุของปัญหา

จากการแบ่งกลุ่มของเครื่องจักรเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่

1. กลุ่มเครื่องจักรในการตัด ห่อหุ้มฝรั่งเป็นชิ้น และบรรจุใส่กล่องหุ้มฝรั่ง (GWO4)
2. กลุ่มเครื่องจักรในการห่อกล่องหุ้มฝรั่งด้วยพลาสติก (Over Wrap)
3. กลุ่มเครื่องจักรในการบรรจุกล่องหุ้มฝรั่งลงในถาดบรรจุกล่องหุ้มฝรั่ง (Tray Packer)

กลุ่มผู้วิจัยได้มีการรวบรวมข้อมูลปริมาณของเสียที่เกิดขึ้นในแต่ละกลุ่มเครื่องจักรตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนมิถุนายน พ.ศ.2555 และทำการวิเคราะห์ข้อมูลเป็นแผนภูมิวงกลม เพื่อแสดงสัดส่วนของเสียที่เกิดขึ้นระหว่างกลุ่มของเครื่องจักรได้ดังนี้

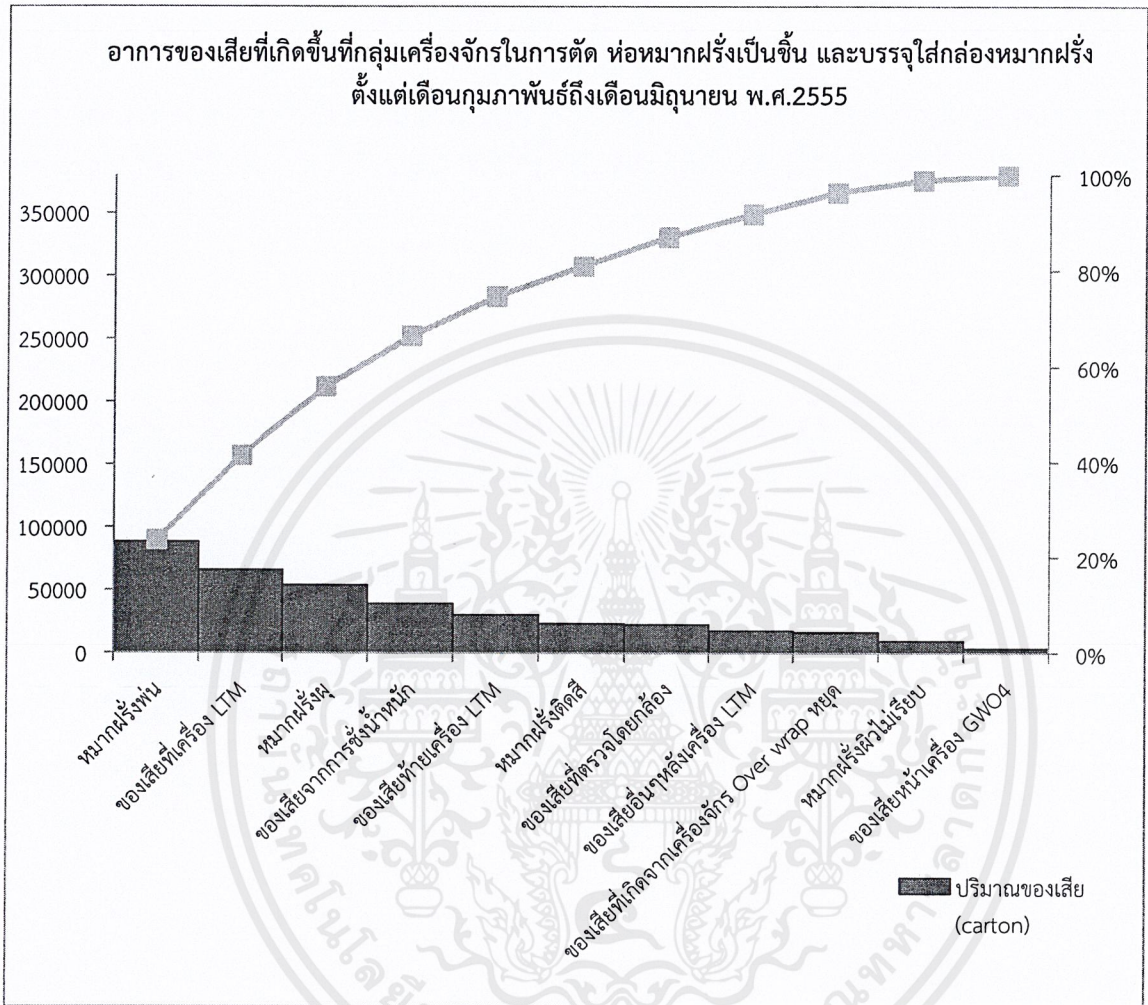


รูปที่ 3.4 แผนภูมิวงกลมแสดงปริมาณของเสียในสายการบรรจุที่ 1 ตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนมิถุนายน พ.ศ.2555

จากรูปที่ 3.4 แผนภูมิวงกลมแสดงปริมาณของเสียในสายการบรรจุหุ้มฝรั่งแบบคิงส์พีชเชอร์ ขนาดบรรจุ 6 ชิ้นต่อ 1 กล่อง (หรือสายการบรรจุที่ 1) ตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนมิถุนายน พ.ศ.2555 เห็นได้ว่าปริมาณของเสียที่เกิดขึ้นที่กลุ่มเครื่องจักรในการตัด ห่อหุ้มฝรั่งเป็นชิ้น และบรรจุใส่กล่องหุ้มฝรั่ง (GWO4) มีปริมาณ 372,388 กล่อง คิดเป็นเปอร์เซ็นต์ คือ 95% ปริมาณของเสียที่เกิดขึ้นที่กลุ่มเครื่องจักรในการห่อกล่องหุ้มฝรั่งด้วยพลาสติก (Over Wrap) มีปริมาณ 13,663 กล่อง คิดเป็นเปอร์เซ็นต์ คือ 3% ปริมาณของเสียที่เกิดขึ้นที่กลุ่มเครื่องจักรในการบรรจุกล่องหุ้มฝรั่งลงในถาดบรรจุกล่องหุ้มฝรั่ง (Tray Packer) มีปริมาณ 6,755 กล่อง คิดเป็นเปอร์เซ็นต์ คือ 2% แสดงให้เห็นว่าปัญหาส่วนใหญ่ของการเกิดของเสียเกิดขึ้นที่กลุ่มเครื่องจักรในการตัด ห่อหุ้มฝรั่งเป็นชิ้น และบรรจุใส่กล่องหุ้มฝรั่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ฝรั่ง (GWO4) ดังนั้นกลุ่มผู้วิจัยจึงเลือกที่จะศึกษาสาเหตุของเสียที่เกิดขึ้นที่กลุ่มเครื่องจักรในการตัด ห่อหมากฝรั่งเป็นชิ้น และบรรจุใส่กล่องหมากฝรั่ง (GWO4) ซึ่งแสดงได้ดังรูปที่ 3.5



รูปที่ 3.5 แผนภูมิพารโตแสดงอาการของเสียที่เกิดขึ้นที่กลุ่มเครื่องจักรในการตัด ห่อหมากฝรั่งเป็นชิ้น และบรรจุใส่กล่องหมากฝรั่ง ตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนมิถุนายน พ.ศ.2555

จากรูปที่ 3.5 แผนภูมิพารโตแสดงอาการของเสียที่เกิดขึ้นที่กลุ่มเครื่องจักรในการตัด ห่อหมากฝรั่งเป็นชิ้น และบรรจุใส่กล่องหมากฝรั่ง ตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนมิถุนายน พ.ศ.2555 ได้แสดงอาการของเสียที่เกิดขึ้นที่กลุ่มเครื่องจักรในการตัดหมากฝรั่งเป็นชิ้น และบรรจุใส่กล่องหมากฝรั่งทั้งหมด ซึ่งแต่ละอาการของเสียที่เกิดขึ้นสามารถอธิบายได้ดังต่อไปนี้

- หมากฝรั่งพัน คืออาการที่เกิดทุกครั้งที่เครื่อง GWO4 หยุด ซึ่งจะมีของเสียจำนวน 4-7 กล่อง ต่อการหยุด 1 ครั้ง
- ของเสียที่เครื่อง LTM คืออาการที่เกิดขึ้นเมื่อเครื่อง LTM พบปัญหาเกี่ยวกับระบบกาว ซึ่งปริมาณของเสียจะเท่ากับจำนวนกล่องที่มีปัญหา
- ของเสียจากการชั่งน้ำหนัก คืออาการที่เกิดจากน้ำหนักของผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน ซึ่งปริมาณของเสียจะเท่ากับจำนวนกล่องที่ไม่ได้มาตรฐาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ของเสียท้ายเครื่อง LTM คืออาการที่เกิดจากการที่กล่องไม่มีวันที่ผลิตปรากฏ ซึ่งปริมาณของเสียจะเท่ากับจำนวนกล่องที่ไม่มีวันที่ผลิต

- ของเสียที่ตรวจโดยกล่อง คืออาการที่เกิดจากวันที่ผลิตเคลื่อนจากตำแหน่งที่กำหนดไว้ ซึ่งปริมาณของเสียจะเท่ากับจำนวนที่ตำแหน่งวันที่ไม่ตรงตามที่กำหนดไว้

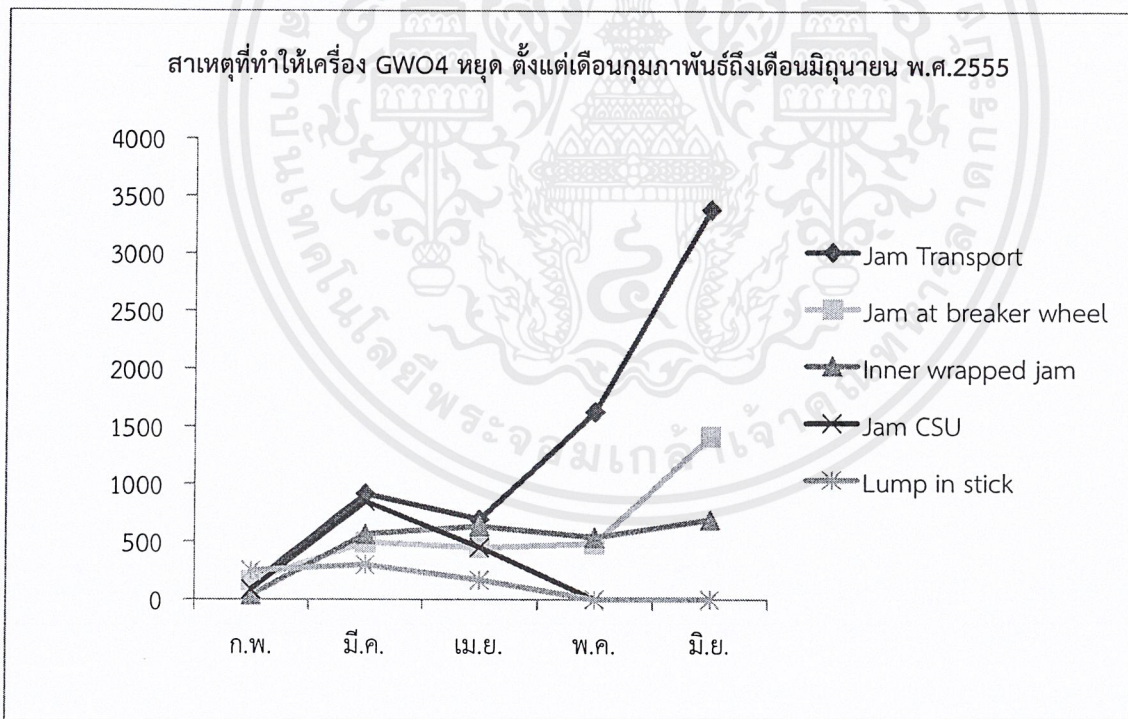
- หมากฝรั่งฝุและหมากฝรั่งผิวไม่เรียบ คืออาการที่เกิดจากการที่พนักงานไม่ได้แยกหมากฝรั่งฝุและหมากฝรั่งผิวไม่เรียบก่อนเข้าเครื่อง GWO4

- ของเสียที่เกิดจากเครื่อง Over Wrap หยุด คืออาการที่เกิดจากการที่เครื่องห่อกล่องหมากฝรั่ง (Over Wrap Carton) หยุดเป็นเวลานาน จำเป็นต้องหยุดเครื่อง GWO4 ด้วย

- ของเสียหน้าเครื่อง GWO4 คืออาการที่เกิดจากการตรวจเจอหมากแผ่นที่ไม่ดี ซึ่งจะมีปริมาณของเสียจำนวน 6-7 กล่อง ต่อการตรวจเจอ 1 ครั้ง

- หมากฝรั่งติดสี คืออาการที่เกิดจากการตรวจพบสีของกระดาษห่อปนเปื้อนในหมากฝรั่ง ซึ่งปริมาณของเสียจะเท่ากับทั้งชุดการผลิตนั้น

จากรูปที่ 3.5 แสดงให้เห็นว่าปริมาณของเสียส่วนใหญ่เกิดจากอาการหมากฝรั่งพัน ซึ่งจากการศึกษาอาการหมากฝรั่งพัน ทำให้ทราบว่าอาการหมากฝรั่งพันนี้มีสาเหตุมาจากการที่เครื่อง GWO4 หยุด ดังนั้นจึงได้ทำการศึกษาสาเหตุที่เครื่อง GWO4 หยุดต่อไป โดยทำการเก็บรวบรวมข้อมูล และทำการวิเคราะห์ข้อมูลออกมาเป็นแผนภูมิเส้นได้ดังนี้



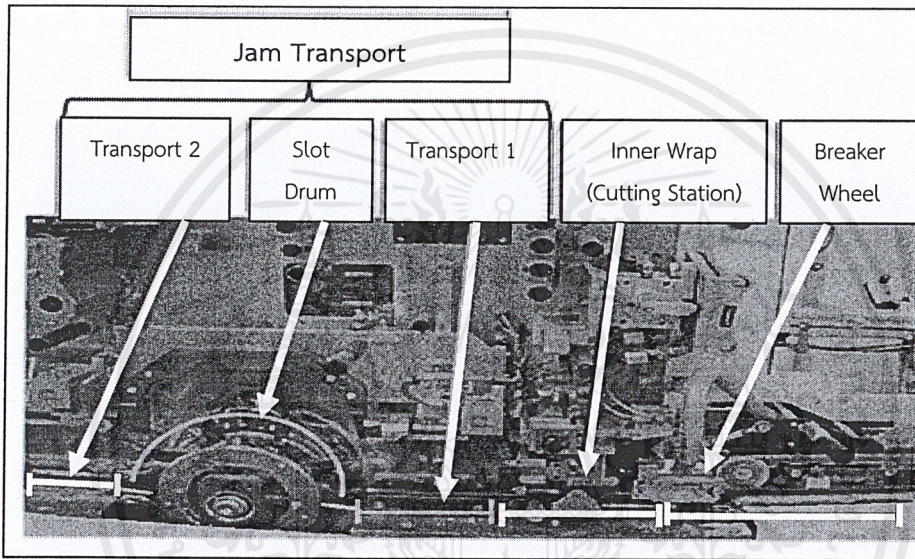
รูปที่ 3.6 แผนภูมิเส้นแสดงสาเหตุที่ทำให้เครื่อง GWO4 หยุด ตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนมิถุนายน พ.ศ.2555

จากรูปที่ 3.6 แสดงสาเหตุที่ทำให้เครื่องจักร GWO4 หยุดในแต่ละเดือน ซึ่งแต่ละสาเหตุที่เกิดขึ้นสามารถอธิบายได้ดังต่อไปนี้

- Jam Transport คือ การที่เครื่อง GWO4 หยุดเนื่องจากปัญหาของหมากฝรั่ง ที่บริเวณ Transport 1, 2 และ Slot Drum

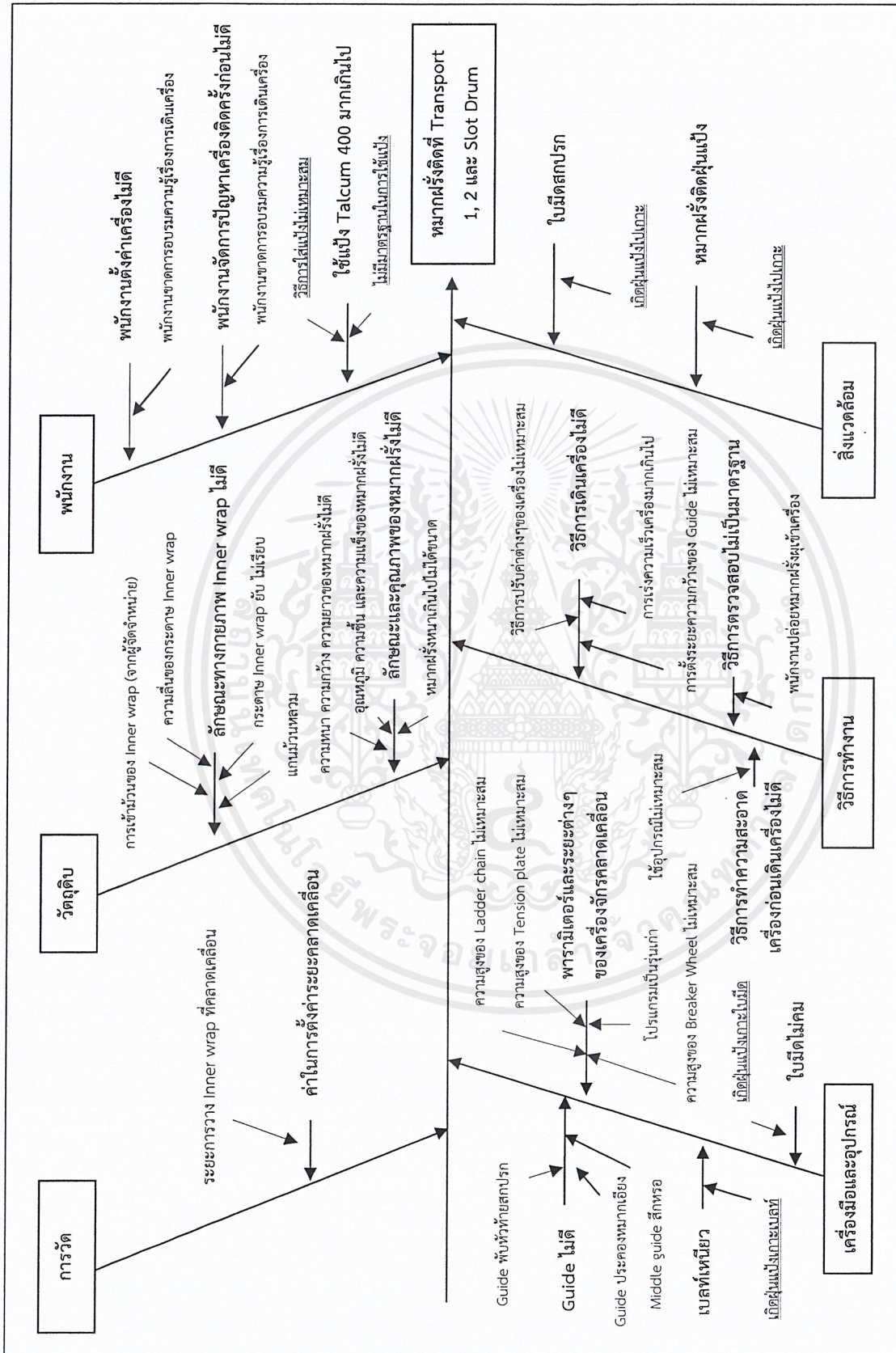
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- Jam at Breaker Wheel คือ การที่เครื่อง GWO4 หยุดเนื่องจากปัญหาของหมากฝรั่งที่บริเวณ Breaker Wheel
  - Inner Wrapped Jam คือ การที่เครื่อง GWO4 หยุดเนื่องจากปัญหาของกระดาษห่อหมากฝรั่งที่บริเวณจุดต่อหมากฝรั่ง
  - Jam CSU คือ การที่เครื่อง GWO4 หยุดเนื่องจากปัญหาบริเวณเครื่องแบ่งชิ้นหมากฝรั่ง
  - Lump in Stick คือ การที่เครื่อง GWO4 หยุดเนื่องจากปัญหาหมากฝรั่งผุ
- จากแผนภูมิเส้นที่ได้นี้จะแสดงให้เห็นว่าสาเหตุที่ทำให้เครื่อง GWO4 หยุดเป็นเวลานานที่สุดคือสาเหตุ Jam Transport เมื่อเทียบกับสาเหตุที่ทำให้เครื่อง GWO4 หยุดสาเหตุอื่นๆ ดังนั้นทางผู้วิจัยจึงได้สนใจศึกษาสาเหตุ Jam Transport ซึ่งเป็นสาเหตุสำคัญที่ทำให้เครื่อง GWO4 หยุด



รูปที่ 3.7 บริเวณที่ทำให้เกิด Jam Transport

จากรูปที่ 3.7 แสดงบริเวณที่ทำให้เกิด Jam Transport ซึ่งประกอบด้วย Transport 1, Transport 2 และ Slot Drum โดยกลุ่มผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์ถึงจุดเริ่มต้นของสาเหตุ เพื่อที่จะได้ทราบถึงจุดเริ่มต้นของสาเหตุ Jam Transport ที่แท้จริงที่ทำให้เครื่อง GWO4 หยุด ดังได้แสดงในแผนภูมิแสดงเหตุและผลในรูปที่ 3.8



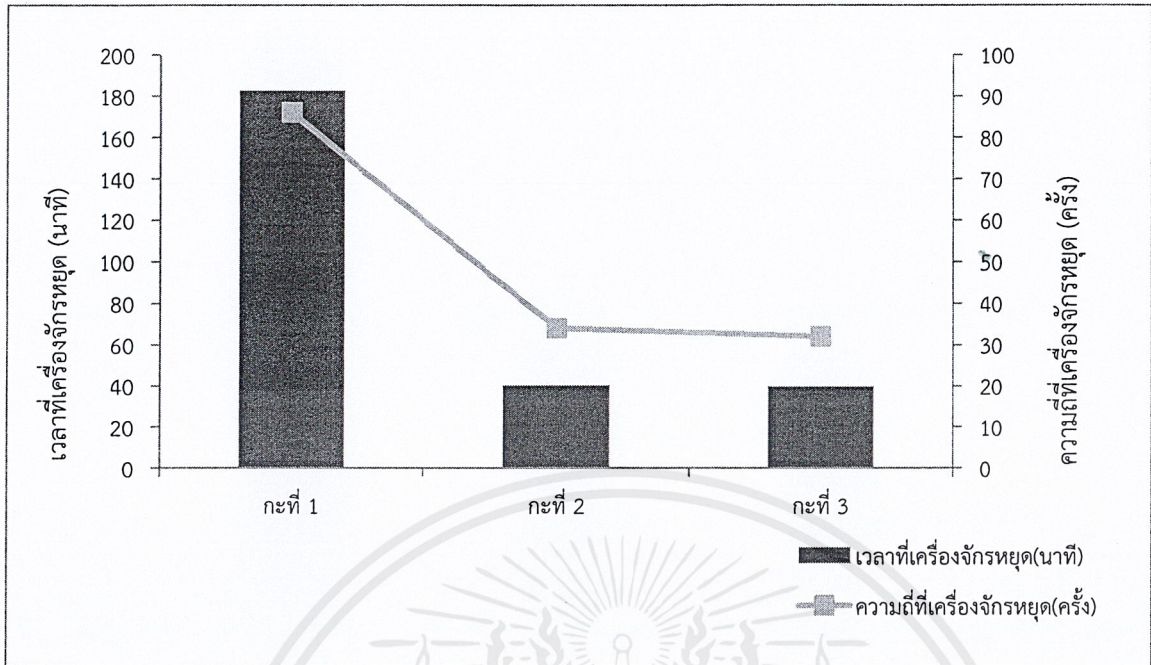
รูปที่ 3.8 แผนภูมิแสดงเหตุและผลของหมากฝรั่งที่ติดบริเวณ Transport 1, 2 และ Slot Drum

จากรูปที่ 3.8 แผนภูมิแสดงเหตุและผลของหมากฝรั่งติดที่ Transport 1, 2 และ Slot Drum จะเห็นว่า จุดเริ่มต้นของสาเหตุที่แท้จริงโดยส่วนใหญ่จะเกิดจากฝุ่นแป้ง ดังนั้นจึงได้ศึกษารายละเอียดเรื่องแป้งมากยิ่งขึ้น โดยมีรายละเอียดดังนี้

ฝุ่นแป้งที่เป็นจุดเริ่มต้นของสาเหตุที่ทำให้เครื่องจักร GWO4 หยุดนั้น คือฝุ่นแป้งที่เกิดจากแป้ง Talcum 400 ที่ใช้โรยหมากฝรั่งก่อนการนำหมากฝรั่งเข้าเครื่อง สาเหตุที่ต้องโรยแป้ง Talcum 400 ก่อนปล่อยหมากฝรั่งเข้าเครื่องนั้น เป็นเพราะว่าจากสายการผลิตได้มีการโรย Mannitol เพื่อช่วยเคลือบผิวของหมากฝรั่งที่มีความเหนียวให้มีความลื่นขึ้น ป้องกันปัญหาหมากฝรั่งติดเครื่องจักร แต่ถึงแม้ว่า Mannitol เอง จะเป็นสารให้ความหวานที่มีคุณสมบัติดูดซับความชื้นน้อยอยู่แล้วก็ตาม แต่ก็ยังไม่สามารถป้องกันปัญหาการติดสีระหว่างกระดาษห่อหมากฝรั่งกับหมากฝรั่งได้ดีเท่าที่ควร ห้องการบรรจุจึงต้องมีการโรยแป้ง Talcum 400 เพื่อแก้ไขปัญหาที่ แป้ง Talcum 400 เป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดฝุ่นแป้งเป็นจำนวนมาก ซึ่งฝุ่นแป้งนี้เองที่เป็นสาเหตุหลักที่ทำให้เกิดปัญหาต่างๆ ดังได้แสดงในแผนภูมิแสดงเหตุและผลที่กล่าวมา ทางกลุ่มผู้วิจัยจึงคิดหาวิธีการแก้ไขที่จะทำให้ฝุ่นแป้งลดน้อยลง โดยเริ่มจากการศึกษาตั้งแต่กระบวนการผลิตในห้องผลิตหมากฝรั่ง ซึ่งแต่เดิมจะใช้การโรย Mannitol ที่ห้องผลิตแล้วจึงค่อยมาโรยแป้ง Talcum 400 ที่ห้องบรรจุ แต่เนื่องจากปกติแล้วในห้องผลิตมีหลายสายการผลิต ซึ่งบางสายการผลิตได้มีการกำหนดปริมาณแป้ง Talcum 400 ไว้ ดังนั้นโดยปกติแล้วจึงไม่มีการโรยแป้ง Talcum 400 ณ ห้องผลิต หากแต่ในการศึกษา ผู้วิจัยได้ทำการโรยแป้ง Talcum 400 ตั้งแต่ห้องผลิตเลย เพราะฉะนั้น ในช่วงการศึกษาจึงไม่ได้มีการใช้แป้ง Talcum 400 ที่ห้องบรรจุ

จากข้อมูลที่ได้อธิบายทั้งหมดข้างต้นนี้ เพื่อเป็นการยืนยันว่าฝุ่นแป้งเป็นสาเหตุที่ทำให้เครื่องจักร GWO4 หยุดจริง จึงได้ทำการศึกษาขึ้น ในวันที่ 28-29 สิงหาคม พ.ศ.2555 โดยในการศึกษามีรายละเอียดดังนี้ คือในกะที่ 1 จะใช้หมากฝรั่งที่มีการโรย Mannitol จากห้องผลิต และพนักงานในห้องบรรจุจะทำการโรยแป้ง Talcum 400 เหมือนกับวิธีการทำงานตามปกติ แต่ในกะที่ 2 กับกะที่ 3 ใช้หมากฝรั่งที่มีการโรยแป้ง Talcum 400 ตั้งแต่ในห้องการผลิตหมากฝรั่ง แทนการโรย Mannitol เพราะฉะนั้นจึงไม่ต้องมีการโรยแป้ง Talcum 400 ซ้ำที่ห้องบรรจุหมากฝรั่งอีกครั้ง โดยผลการศึกษาที่ได้แสดงดังรูปที่ 3.9

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

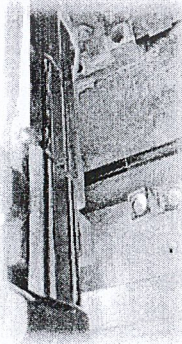
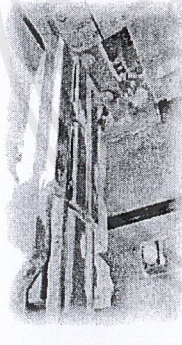
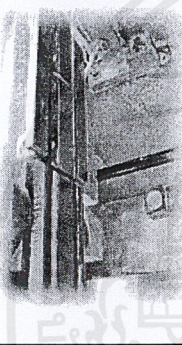
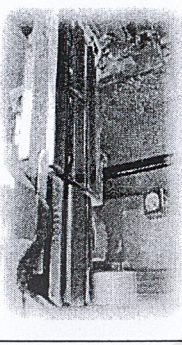
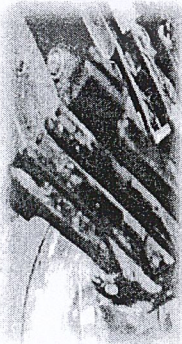
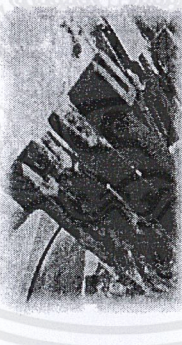
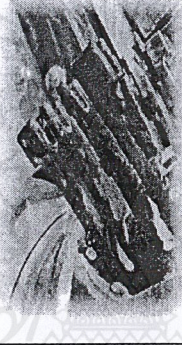
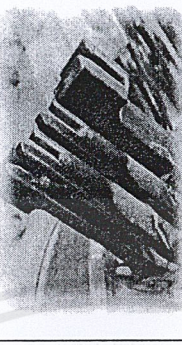
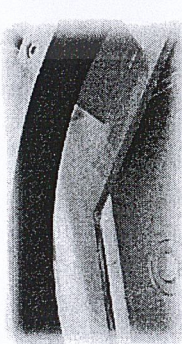
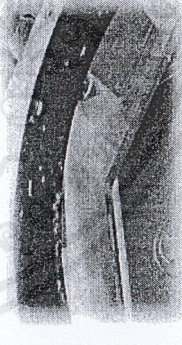
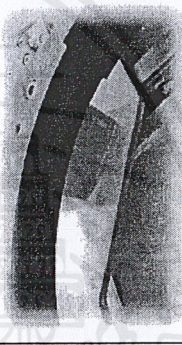
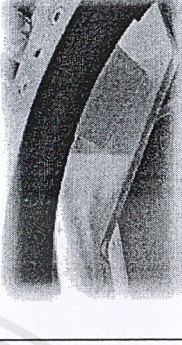


รูปที่ 3.9 ผลการทดสอบเรื่องแป้ง Talcum 400

จากรูปที่ 3.9 แผนภูมิแท่งแสดงเวลาที่เครื่อง GWO4 หยุด ส่วนแผนภูมิเส้น แสดงความถี่ในการหยุด จะเห็นว่า การที่ไม่โรยแป้ง Talcum 400 ในห้องการบรรจุ ส่งผลให้เครื่อง GWO4 หยุด เป็นเวลาน้อยลง และความถี่ในการหยุดก็น้อยลงด้วย ดังนั้นจึงสรุปผลได้ว่า ผุ่นแป้ง Talcum 400 เป็นสาเหตุหลักที่ทำให้เกิดปัญหาเครื่อง GWO4 หยุด และส่งผลถึงปริมาณของเสียอีกด้วย

โดยในการศึกษาได้มีการเปรียบเทียบปริมาณผุ่นแป้งที่เกิดขึ้น ณ จุดต่างๆ ของเครื่องจักร GWO4 ก่อนและหลังการใช้หมวกฝรั่งทั้ง 2 แบบ ดังตารางที่ 3.11

ตารางที่ 3.11 การเปรียบเทียบปริมาณฝุ่นแป้งระหว่างหมากฝรั่งที่มีการโรยแป้ง Talcum 400 ที่ห้องบรรจุ

หมากฝรั่งที่มีการโรยแป้ง Talcum 400 ที่ห้องบรรจุ		หมากฝรั่งที่ไม่มีมีการโรยแป้ง Talcum 400 ที่ห้องบรรจุ	
ก่อนการเดินเครื่องจักร	หลังการเดินเครื่องจักร 8 ชั่วโมง	ก่อนการเดินเครื่องจักร	หลังการเดินเครื่องจักร 8 ชั่วโมง
 1	 2	 7	 8
 3	 4	 9	 10
 5	 6	 11	 12

จากตารางที่ 3.11 หมายเลข 1 , 3 และ 5 แสดงให้เห็นปริมาณแป้งก่อนการเดินเครื่องจักรของหมากฝรั่งที่มีการโรยแป้ง Talcum 400 ที่ห้องบรรจุ หมายเลข 2 , 4 และ 6 แสดงให้เห็นปริมาณแป้งหลังการเดินเครื่องจักร 8 ชั่วโมงของหมากฝรั่งที่มีการโรยแป้ง Talcum 400 ที่ห้องบรรจุ หมายเลข 7 , 9 และ 11 แสดงให้เห็นปริมาณแป้งก่อนการเดินเครื่องของหมากฝรั่งที่ไม่มีการโรยแป้ง Talcum 400 ที่ห้องบรรจุ หมายเลข 8 , 10 และ 12 แสดงให้เห็นปริมาณแป้งหลังการเดินเครื่องจักร 8 ชั่วโมงของหมากฝรั่งที่ไม่มีการโรยแป้ง Talcum 400 ที่ห้องบรรจุ ซึ่งเห็นได้ว่าหลังการเดินเครื่องไปแล้ว 8 ชั่วโมง ของหมากฝรั่งที่มีการโรยแป้ง Talcum 400 ที่ห้องบรรจุ จะเกิดปริมาณฝุ่นแป้ง Talcum 400 เป็นจำนวนมากเมื่อเทียบกับ ปริมาณฝุ่นแป้ง Talcum 400 หลังการเดินเครื่องไปแล้ว 8 ชั่วโมง ของหมากฝรั่งที่ไม่มีการโรยแป้ง Talcum 400 ที่ห้องบรรจุ

### 3.4 ขั้นตอนการนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหและปรับปรุงแก้ไขปัญหา

จากรูปที่ 3.9 แผนภูมิแท่ง แสดงเวลาที่เครื่อง GWO4 หยุด ส่วนแผนภูมิเส้น แสดงความถี่ในการหยุดจะเห็นว่าปัจจัยจากฝุ่นแป้ง Talcum 400 เป็นปัจจัยเกี่ยวข้องซึ่งเป็นสาเหตุหลัก โดยแต่ละสาเหตุสามารถวิเคราะห์สาเหตุย่อยที่นำมาพิจารณาเพื่อทำการปรับปรุงได้ดังนี้

- ใช้แป้ง Talcum 400 มากเกินไป เนื่องจากวิธีการใส่แป้งไม่เหมาะสม และไม่มีมาตรฐานในการใช้แป้ง
- ใบมีดสกปรกเนื่องจากฝุ่นแป้ง Talcum 400 ไปเกาะใบมีด
- ฝุ่นแป้ง Talcum 400 ติดหมากฝรั่ง
- เกิดฝุ่นแป้ง Talcum 400 สะสมที่เครื่องเนื่องจากวิธีการทำความสะอาดเครื่องก่อนเดินเครื่องไม่ดี
- สายพานลำเลียงหมากเหนียวเนื่องจากฝุ่นแป้ง Talcum 400 ไปเกาะ

เมื่อนำสาเหตุดังกล่าวมาวิเคราะห์โดยใช้เทคนิคการตั้งคำถามอย่างเป็นระบบ (5W+1H) เพื่อให้ทราบถึงแนวทางการปรับปรุงที่นำไปสู่วิธีการแก้ไขปัญห ในที่นี้จะทำการวิเคราะห์ใน 2 สาเหตุ คือ

1. สาเหตุในการโรยแป้ง Talcum 400
2. สาเหตุที่ทำให้การทำความสะอาดเครื่องก่อนเดินเครื่องไม่มีประสิทธิภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.12 เทคนิคการตั้งคำถามอย่างเป็นระบบ (5W+1H) ในการวิเคราะห์สาเหตุในการโรยแป้ง Talcum 400

วัตถุประสงค์ การลดปริมาณฝุ่นแป้งในกระบวนการบรรจุหมากฝรั่ง				
หัวข้อที่จะถาม	การตั้งคำถามเบื้องต้น	คำตอบ	การตั้งคำถามครั้งที่ 2	สรุป
วัตถุประสงค์	การโรยแป้ง Talcum 400 บนหมากฝรั่ง วัตถุประสงค์อะไร	ป้องกันสีกระดาษห่อหมากฝรั่งติดบนเนื้อหมากฝรั่ง เนื่องจากหมากฝรั่งมีความชื้น	สามารถควบคุมปริมาณแป้ง Talcum 400 ที่ใช้ได้หรือไม่	สามารถควบคุมปริมาณแป้ง Talcum 400 ได้โดยการเปลี่ยนสถานะในการบรรจุแป้ง Talcum 400
Why	ไม่มีวิธีการทำงานที่เป็นมาตรฐาน			
สถานที่	ทำไมต้องมีการโรยแป้ง Talcum 400 ที่ห้องบรรจุนี้	เป็นสถานที่ที่เหมาะสม	สามารถทำงานนี้ในสถานที่อื่นได้หรือไม่	ไม่สามารถทำงานนี้ในสถานที่อื่นได้
ลำดับต่อเนื่อง	เป็นลำดับต่อเนื่องในการทำงาน			
When	ทำไมถึงต้องโรยแป้ง Talcum 400 ตอนนี้	จากข้อจำกัดเรื่องทรัพยากรบุคคล	สามารถทำงานนี้ ณ เวลาอื่นได้หรือไม่	ไม่สามารถทำงานนี้ ณ เวลาอื่นได้
Why	เกี่ยวข้องกับเรื่องจำนวนคน			
Who	ใครเป็นคนโรยแป้ง Talcum 400	พนักงานประจำเครื่อง GWO4	มีบุคคลอื่นหรือไม่ที่ปฏิบัติงานนี้ได้ดีกว่า	พนักงานประจำเครื่อง GWO4 ปฏิบัติหน้าที่ได้ดีที่สุด
Why	มีหน้าที่รับผิดชอบในงานนี้			
How	วิธีการโรยแป้ง Talcum 400 อย่างไร	โรยแป้ง Talcum 400 บริเวณสันหมากฝรั่ง	มีวิธีการอย่างอื่นหรือไม่ที่อาจทำได้	เปลี่ยนวิธีการโรยจากการโรยที่สันหมากฝรั่งเป็นการเกลี่ยหมากฝรั่งก่อนโรยแป้ง Talcum 400

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.13 เทคนิคการตั้งคำถามอย่างเป็นระบบ (5W+1H) ในการวิเคราะห์สาเหตุที่ทำให้การทำความสะอาดเครื่องก่อนเดินเครื่องไม่มีประสิทธิภาพ

หัวข้อที่จะถาม		วัตถุประสงค์ เพื่อวิเคราะห์สาเหตุที่ทำให้การทำความสะอาดเครื่องก่อนเดินเครื่องไม่มีประสิทธิภาพ			
วัตถุประสงค์	What	การตั้งคำถามเบื้องต้น	คำตอบ	การตั้งคำถามครั้งที่ 2	สรุป
วัตถุประสงค์	What	ทำความสะอาดเครื่องเพื่ออะไร	เพราะอาจเกิดฝุ่นแปะไปเกาะเครื่องทำให้เครื่อง GWO4 หยุดได้	สามารถเพิ่มรอบการทำงาน ความสะอาดได้โดยทำ ความสะอาดทุกครั้งเมื่อเปลี่ยนกะ	สามารถเพิ่มรอบการทำงาน ความสะอาดได้โดยทำ ความสะอาดทุกครั้งเมื่อเปลี่ยนกะ
สถานที่	Why	ไม่มีวิธีการทำงานที่เป็นมาตรฐาน	เป็นสถานที่ที่เหมาะสม	สามารถทำงานนี้ในสถานที่อื่นได้หรือไม่	ไม่สามารถทำงานนี้ในสถานที่อื่นได้
ลำดับต่อเนื่อง	Why	ทำไมต้องทำความสะอาดที่ห้องนี้	เป็นสถานที่ที่มีการใช้แป้ง Talcum 400	สามารถเพิ่มรอบการทำงาน ความสะอาดได้หรือไม่	สามารถเพิ่มรอบการทำงาน ความสะอาดได้โดยทำ ความสะอาดทุกครั้งเมื่อเปลี่ยนกะ
	When	ทำไมต้องทำความสะอาดทุกๆ 12 ชั่วโมง	ยังไม่มีการกำหนดที่แน่นอน	สามารถเพิ่มรอบการทำงาน ความสะอาดได้หรือไม่	สามารถเพิ่มรอบการทำงาน ความสะอาดได้โดยทำ ความสะอาดทุกครั้งเมื่อเปลี่ยนกะ
ตัวบุคคล	Why	เกี่ยวข้องกับวิธีการเดินเครื่องและจำนวนพนักงาน	เกี่ยวข้องกับวิธีการเดินเครื่องและจำนวนพนักงาน	มีบุคคลอื่นหรือไม่ที่ปฏิบัติงานนี้ได้ดีกว่า	พนักงานประจำเครื่อง ปฏิบัติหน้าที่ได้ดีที่สุด
	Who	ใครเป็นคนทำความสะอาดเครื่อง	พนักงานประจำเครื่อง GWO4	มีวิธีการอย่างอื่นหรือไม่ที่อาจทำได้	พนักงานประจำเครื่อง ปฏิบัติหน้าที่ได้ดีที่สุด
วิธีการ	Why	มีหน้าที่รับผิดชอบในงานนี้	ใช้ไม่มีฝุ่นและเครื่องทำความสะอาด	มีวิธีการอย่างอื่นหรือไม่ที่อาจทำได้	เปิดใช้เครื่องดูดฝุ่นที่ติดอยู่ที่เครื่อง GWO4
	How	วิธีการทำความสะอาดอย่างไร	ใช้ไม่มีฝุ่นและเครื่องทำความสะอาด	มีวิธีการอย่างอื่นหรือไม่ที่อาจทำได้	เปิดใช้เครื่องดูดฝุ่นที่ติดอยู่ที่เครื่อง GWO4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากตารางที่ 3.12 แสดงเทคนิคการตั้งคำถามอย่างเป็นระบบ (5W+1H) ในการวิเคราะห์สาเหตุในการโรยแป้ง Talcum 400 จะได้ว่า การโรยแป้ง Talcum 400 บนหมากฝรั่ง มีวัตถุประสงค์เพื่อป้องกันสีของกระดาษห่อหมากฝรั่ง เนื่องจากหมากฝรั่งมีความชื้นทำให้เกิดฝุ่นแป้ง Talcum 400 เป็นจำนวนมาก ซึ่งจากการวิเคราะห์สามารถควบคุมปริมาณฝุ่นแป้ง Talcum 400 ได้โดยการเปลี่ยนภาชนะบรรจุแป้ง Talcum 400 และควรเปลี่ยนวิธีการโรยแป้ง Talcum 400 ใหม่ เนื่องจากการโรยแบบเดิมคือโรยแป้ง Talcum 400 ลงบริเวณสันของหมากฝรั่งเป็นวิธีการที่ไม่ถูกต้อง จะต้องมีทำการเกลี่ยหมากฝรั่งให้คลี่ออกก่อนการโรยแป้ง Talcum 400 ลงบนผิวของหมากฝรั่ง

จากตารางที่ 3.13 แสดงเทคนิคการตั้งคำถามอย่างเป็นระบบ (5W+1H) ในการวิเคราะห์หาสาเหตุที่ทำให้การทำความสะอาดเครื่องก่อนเดินเครื่องไม่มีประสิทธิภาพ โดยการทำความสะอาดเครื่องก่อนการเดินเครื่อง มีวัตถุประสงค์เพื่อกำจัดฝุ่นแป้ง Talcum 400 ที่เกาะอยู่บริเวณเครื่อง เป็นสาเหตุให้เครื่องหยุด ซึ่งจากการวิเคราะห์สามารถเพิ่มรอบทำความสะอาดจากการทำความสะอาดทุกๆ 12 ชั่วโมงเป็นการทำความสะอาดตามกะที่ทำงานได้ เพื่อความสะดวกเครื่องจักร อีกทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำความสะอาดยังไม่มีประสิทธิภาพมากพอในการทำความสะอาดฝุ่นแป้ง Talcum 400 จึงควรเปิดใช้เครื่องดูดฝุ่นที่ติดอยู่กับเครื่องอยู่แล้ว

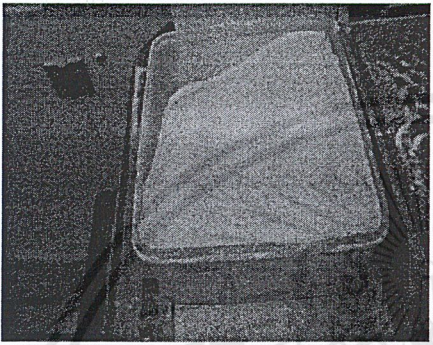
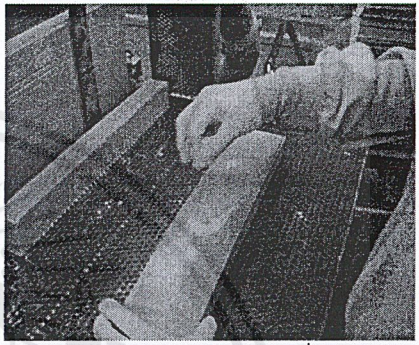
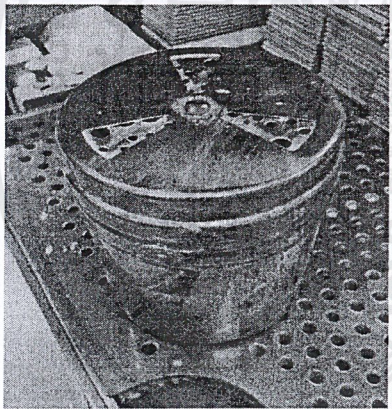
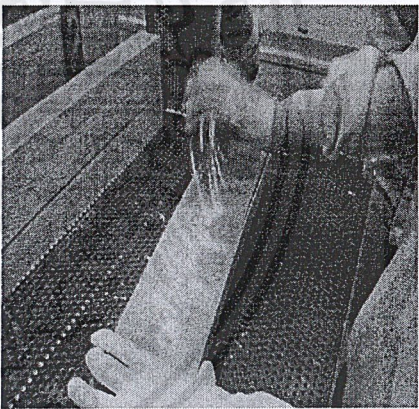
จากการทดสอบเพื่อยืนยันว่าแป้ง Talcum 400 มีผลต่อการทำให้เครื่องจักรหยุด เมื่อวันที่ 28-29 สิงหาคม พ.ศ.2555 พบว่าฝุ่นแป้ง Talcum 400 ในห้องบรรจุมีผลต่อการหยุดของเครื่องจักร GWO4 จริง แต่เนื่องจากการที่ไม่สามารถแก้ปัญหาจากต้นเหตุคือไม่สามารถเปลี่ยนการโรยจาก Mannitol เป็นการโรยแป้ง Talcum 400 ในห้องผลิตได้ เนื่องจากเหตุผลทางการควบคุมคุณภาพของสายการผลิตอื่น ดังนั้นกลุ่มผู้วิจัยจึงได้คิดวิธีการลดปัญหาเรื่องฝุ่นแป้ง Talcum 400 โดยอาศัยเทคนิคการตั้งคำถามอย่างเป็นระบบ (5W+1H) ที่ได้กล่าวมาแล้วข้างต้น โดยสามารถแบ่งขั้นตอนการปรับปรุงเป็น 2 ขั้นตอนคือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขั้นตอนที่ 1 ทำการปรับปรุงปัญหาฝุ่นแป้ง 3 กระบวนการ ประกอบด้วย

1.1 เปลี่ยนการโรยแป้งโดยมือเป็นการใช้กระป๋องใส่แป้ง Talcum 400 แสดงได้ดังตารางที่ 3.14

ตารางที่ 3.14 ภาชนะและวิธีการโรยแป้ง Talcum 400 แบบเดิมและแบบใหม่

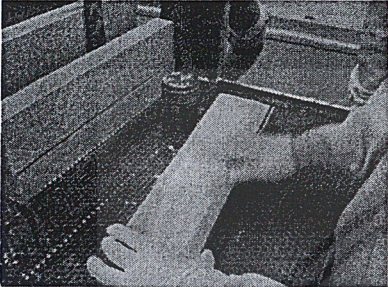
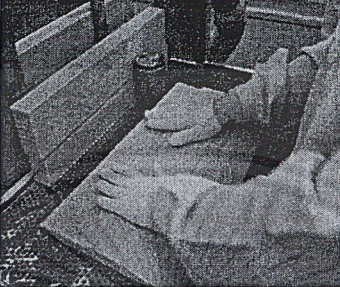

	ภาชนะใส่แป้ง Talcum 400	วิธีการโรยแป้ง Talcum 400
วิธีการแบบเดิม	 <p>ภาชนะใส่แป้ง Talcum 400 แบบเดิม</p>	 <p>การโรยแป้ง Talcum 400 บนหมากฝรั่งโดยใช้มือ</p>
วิธีการแบบใหม่	 <p>กระป๋องใส่แป้ง Talcum 400</p>	 <p>การโรยแป้ง Talcum 400 บนหมากฝรั่งโดยใช้กระป๋องแป้ง</p>

ตารางที่ 3.14 ภาชนะและวิธีการโรยแป้ง Talcum 400 แบบเดิมและแบบใหม่ แสดงให้เห็นถึงความแตกต่างของวิธีการโรยแป้ง Talcum 400 และภาชนะที่ใช้ในการโรยแป้ง Talcum 400 ซึ่งมาจากการที่พนักงานแต่ละคนมีขนาดของฝ่ามือที่แตกต่างกัน ดังนั้นปริมาณแป้ง Talcum 400 ที่ใช้ในแต่ละครั้งจึงแตกต่างกัน โดยบางครั้งอาจมีการใช้แป้ง Talcum 400 ในปริมาณที่มากเกินไปส่งผลให้เกิดการติดของเครื่อง GWO4 จากแป้ง Talcum 400

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.2 เปลี่ยนวิธีการโรยแป้ง Talcum 400 จากการโรยบริเวณขอบหมากฝรั่ง เป็นโรยบริเวณผิวหมากฝรั่ง

ตารางที่ 3.15 วิธีการโรยแป้งแบบเดิมและแบบใหม่

การโรยแป้ง Talcum 400 บนหมากฝรั่งแบบเดิม	การโรยแป้ง Talcum 400 บนหมากฝรั่งแบบใหม่	
 <p data-bbox="109 814 491 892">การโรยแป้ง Talcum 400 บนสันหมากฝรั่ง</p>	 <p data-bbox="529 814 869 892">การคลี่หมากฝรั่งออกก่อนทำการโรยแป้ง Talcum 400 บนหมากฝรั่งด้วยกระป๋อง</p>	

ตารางที่ 3.15 แสดงวิธีการโรยแป้งแบบเดิมและแบบใหม่ ซึ่งจากเดิมพนักงานจะใช้วิธีการโรยแป้ง Talcum 400 ลงบนสันของหมากฝรั่ง ทำให้เกิดปัญหาแปงติดที่เครื่อง GWO4 อีกทั้งยังไม่เป็นการช่วยแก้ปัญหาการติดสีระหว่างหมากฝรั่งกับกระดาษห่อหมากฝรั่ง เพราะแป้ง Talcum 400 ไม่ได้ไปเคลือบลงบนผิวหน้าหมากฝรั่งอย่างแท้จริง ดังนั้นจึงมีการเปลี่ยนวิธีการโรยแป้ง Talcum 400 โดยการให้พนักงานมีการคลี่หมากก่อนทำการโรยแป้ง Talcum 400 ลงบนหมากฝรั่ง

1.3 เปลี่ยนรอบการทำความสะอาดในสายการบรรจุหมากฝรั่ง จากการทำความสะอาดทุกๆ 12 ชั่วโมง เป็นการทำความสะอาดทุกๆ 8 ชั่วโมง

จากเดิมจะมีการทำความสะอาดวันละ 2 ครั้ง คือทำความสะอาดทุกๆ 12 ชั่วโมง จากการเข้าไปศึกษาพบว่าสายการบรรจุหมากฝรั่งมีฝุ่นแป้ง Talcum 400 สะสมอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งเป็นสาเหตุของการทำให้เครื่อง GWO4 หยุด ดังนั้นจึงได้ทำการเปลี่ยนรอบการทำความสะอาดสายการบรรจุหมากฝรั่ง ให้มีการทำความสะอาดทุกๆ รอบการทำงาน นั่นคือเปลี่ยนการทำความสะอาดสายการบรรจุหมากฝรั่ง เป็นวันละ 3 ครั้ง ทำความสะอาดทุกๆ 8 ชั่วโมง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขั้นตอนที่ 2 เปิดใช้เครื่องดูดฝุ่นแบ่ง Talcum 400 ที่ได้ทำการติดตั้งไว้เดิมแล้ว

จากการที่ได้ทำการสังเกตพบว่าเป็นปัจจุบันในสายการบรรจุมีเครื่องดูดฝุ่นแบ่ง Talcum 400 ติดตั้งอยู่ หากแต่ไม่ได้มีการทำการเปิดใช้ เนื่องจากเมื่อเปิดใช้เครื่องดูดฝุ่นแบ่ง จะส่งผลให้มากฟุ้งเกิดความชื้น ดังนั้นจึงทำให้ไม่มีการใช้เครื่องดูดฝุ่นแบ่ง Talcum 400



รูปที่ 3.10 เครื่องดูดฝุ่นที่ติดตั้งไว้อยู่เดิมแล้วกับเครื่อง GWO4

กลุ่มผู้วิจัยได้ทำการเสนอให้เปิดใช้เครื่องดูดฝุ่นแบ่ง Talcum 400 โดยมีการควบคุมปัจจัยที่ส่งผลต่อสาเหตุที่ทำให้เกิดของเสียนั้นคือความชื้น โดย

- 2.1 ทำการลดอุณหภูมิในห้องบรรจุจาก 18 องศาเซลเซียส เป็น 15 องศาเซลเซียส ซึ่งอยู่ในระดับที่สามารถทำได้
- 2.2 เปลี่ยนอุปกรณ์ในการทำความสะอาดจากเดิมมีการใช้ไม้ถูพื้น และถังใส่น้ำ เป็นใช้รถทำความสะอาดซึ่งมีอยู่เดิมแล้วแทน ดังตารางที่ 3.16
- 2.3 เนื่องจากการปรับลดอุณหภูมิในห้องบรรจุมากฟุ้ง จึงมีการให้พนักงานสวมเสื้อกันหนาวในระหว่างการปฏิบัติงาน ดังตารางที่ 3.16

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.16 วิธีการปฏิบัติงานแบบเดิมและแบบใหม่

การปฏิบัติงานแบบเดิม	การปฏิบัติงานแบบใหม่
 <p data-bbox="263 728 454 771">ไม้ถูพื้นและถังใส่น้ำ</p>	 <p data-bbox="865 739 1047 771">รถทำความสะอาด</p>
 <p data-bbox="217 1289 496 1321">เครื่องแบบพนักงานแบบเดิม</p>	 <p data-bbox="812 1289 1099 1321">เครื่องแบบพนักงานแบบใหม่</p>

จาก ตารางที่ 3.16 แสดงให้เห็นถึงวิธีการปฏิบัติงานแบบเดิมและแบบใหม่ เพื่อรองรับกับการเปิดใช้เครื่อง  
เครื่องดูดฝุ่นแบ่ง Talcum 400 ซึ่งสามารถแสดงผลของความชื้นที่เปลี่ยนไปได้ดังตารางที่ 3.17

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.17 ค่าความชื้นก่อนและหลังการเปลี่ยนวิธีการปฏิบัติงาน

	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ความชื้น (%RH)
ค่ามาตรฐาน	15-20	30-40
ค่าเฉลี่ยก่อนการเปิดใช้เครื่องดูดฝุ่น แป้ง Talcum 400	18	35
ค่าเฉลี่ยหลังการเปิดใช้เครื่องดูดฝุ่น แป้ง Talcum 400	18	45
ค่าเฉลี่ยหลังการเปิดใช้เครื่องดูดฝุ่น แป้ง Talcum 400 พร้อมการเปลี่ยน วิธีการปฏิบัติงาน	15	38

ตารางที่ 3.17 ค่าความชื้นก่อนและหลังการเปลี่ยนวิธีการปฏิบัติงาน โดยจะเห็นได้ว่า ค่าเฉลี่ยของความชื้นหลังการเปิดใช้เครื่องดูดฝุ่นแป้ง Talcum 400 มีค่าเกินค่ามาตรฐาน คืออยู่ที่ 45 %RH และเมื่อมีการเปลี่ยนวิธีการปฏิบัติงาน ในขั้นตอนที่ 2 หัวข้อย่อยที่ 2.1-2.3 จะเห็นได้ว่า ค่าเฉลี่ยของความชื้นจะอยู่ที่ 38 %RH ซึ่งอยู่ในช่วงของค่ามาตรฐานคือ ระหว่าง 30 และ 40 %RH

### 3.5 ขั้นตอนการควบคุมวิธีการแก้ไขปัญหาและกำหนดวิธีการแก้ไขปัญหาให้เป็นมาตรฐาน

หลังจากได้ทำการปรับปรุงแก้ไขปัญหาและนำเสนอวิธีการแก้ไขปัญหาลแล้ว ผู้วิจัยได้ทำการควบคุมผลลัพธ์เป็นระยะเวลา 4 เดือนตั้งแต่เดือนกันยายนถึงเดือนธันวาคม พ.ศ.2555 เพื่อเป็นการยืนยันผลการแก้ไขปัญหา โดยผลที่ได้แสดงไว้ในบทที่ 4 คือผลการดำเนินงาน เมื่อปรับปรุงขั้นตอนการทำงานได้บรรลุตามวัตถุประสงค์แล้ว ผู้วิจัยได้กำหนดวิธีการแก้ไขวิธีการทำงานใหม่มากำหนดให้เป็นการทำงานมาตรฐาน (Standardized Work) เพื่ออ้างอิงไปสำหรับฝึกหัดพนักงานเพื่อให้ทำงานในวิธีที่ถูกต้องและปฏิบัติงานในขั้นตอนที่เป็นมาตรฐานเดียวกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 4

### ผลการดำเนินงาน

จากการดำเนินงานเพื่อแก้ปัญหาการเกิดของเสียที่สายการบรรจุหมากฝรั่งแบบคิงส์ฟิชเชอร์ สายการบรรจุขนาด 6 ขึ้นต่อ 1 กล่อง โดยทางกลุ่มผู้วิจัยจะเสนอผลลัพธ์ที่ได้จากการดำเนินการทั้ง 5 ขั้นตอนตามลำดับดังนี้

1. ปัญหาที่พบจากการศึกษาสภาพจริง
2. สาเหตุของปัญหาที่เกิดขึ้น
3. ผลจากการวิเคราะห์สาเหตุของปัญหา
4. ผลจากการปรับปรุงแก้ไขปัญหา
5. แนวทางในการควบคุมกระบวนการบรรจุหมากฝรั่ง

#### 4.1 ปัญหาที่พบจากการศึกษาสภาพจริง

จากการดำเนินงานในหัวข้อที่ 3.1 กลุ่มผู้วิจัยได้ศึกษาสภาพปัจจุบันและปัญหาที่เกิดขึ้นในกระบวนการบรรจุหมากฝรั่งในสายการบรรจุแบบคิงส์ฟิชเชอร์ สายการบรรจุขนาด 6 ขึ้นต่อกล่อง พบว่าในกระบวนการบรรจุหมากฝรั่งมีโอกาสเกิดของเสียได้ที่มีบริเวณ 3 กลุ่มเครื่องจักร ประกอบด้วย

##### 4.1.1 ของเสียบริเวณกลุ่มเครื่องจักร ในการตัด ห่อหมากฝรั่งเป็นชิ้น และบรรจุใส่กล่องหมากฝรั่ง (GWO4)

ของเสียบริเวณกลุ่มเครื่องจักร ในการตัด ห่อหมากฝรั่งเป็นชิ้น และบรรจุใส่กล่องหมากฝรั่ง (GWO4) ประกอบด้วย

1. หมากฝรั่งผุหรือหมากฝรั่งมีตำหนิ
2. หมากฝรั่งติดเครื่องจักร
3. ห่อหมากฝรั่งเปื้อนขาว
4. กระดาษห่อหมากฝรั่งยับยับ
5. หมากฝรั่งที่ถูกพ่นออกมาจากเครื่อง
6. หมากฝรั่งที่น้ำหนักไม่ได้มาตรฐาน
7. หมากฝรั่งที่ไม่มีวันเดือนปีที่ผลิตปรากฏบนกล่องหรือวันเดือนปีที่ผลิตเคลื่อนไปจากที่กำหนด

##### 4.1.2 ของเสียบริเวณกลุ่มเครื่องจักร ในการห่อกล่องหมากฝรั่งด้วยพลาสติก (Over Wrap)

ของเสียบริเวณกลุ่มเครื่องจักร ในการห่อกล่องหมากฝรั่งด้วยพลาสติก (Over Wrap) ประกอบด้วย

1. ฟิล์มที่เคลือบกล่องหมากฝรั่งไหม้
2. ฟิล์มเคลือบหมากฝรั่งยับ ยับ และติดกล่องหมากฝรั่ง
3. มีสิ่งปลอมปนในเนื้อหมากฝรั่ง

#### 4.1.3 ของเสียบริเวณกลุ่มเครื่องจักร ในการบรรจุกล่องหมากฝรั่งลงในถาดบรรจุกล่องหมากฝรั่ง (Tray Packer)

ของเสียบริเวณกลุ่มเครื่องจักร ในการบรรจุกล่องหมากฝรั่งลงในถาดบรรจุกล่องหมากฝรั่ง (Tray Packer) ประกอบด้วย ถาดใส่หมากฝรั่งบุบเบี้ยว

ซึ่งจากรูปที่ 3.4 (ในบทที่ 3) แผนภูมิวงกลมปริมาณของเสียในสายการบรรจุที่ 1 ตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนมิถุนายน พ.ศ.2555 แสดงให้เห็นว่าปัญหาส่วนใหญ่ของการเกิดของเสียเกิดขึ้นที่กลุ่มเครื่องจักร GWO4 ดังนั้น กลุ่มผู้วิจัยจึงเลือกที่จะศึกษาสาเหตุของปัญหาของเสียที่เกิดขึ้นที่กลุ่มเครื่องจักร GWO4

#### 4.2 สาเหตุของปัญหาที่เกิดขึ้น

กลุ่มผู้วิจัยได้เข้าไปศึกษาอาการของเสียที่เกิดขึ้นที่กลุ่มเครื่องจักร GWO4 พบว่าประกอบด้วย อาการหมากฝรั่งพันอาการของเสียที่เครื่อง LTM อันเนื่องมาจากระบบกาว อาการของเสียจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐาน อาการของเสียท้ายเครื่อง LTM อาการของเสียที่ตรวจโดยกล้อง อาการหมากฝรั่งฝุ่และหมากฝรั่งผิวไม่เรียบ อาการของเสียที่เกิดจากเครื่อง Over Wrap หยุต อาการของเสียหน้าเครื่อง GWO4 และอาการหมากฝรั่งติดสี จากการศึกษาพบว่าอาการหมากฝรั่งพันเป็นอาการที่ส่งผลให้เกิดของเสียเป็นปริมาณมากที่สุด กลุ่มผู้วิจัยจึงได้เข้าไปศึกษาสาเหตุของอาการหมากฝรั่งพันพบว่าเกิดจากการหยุดของเครื่องจักร ดังนั้นกลุ่มผู้วิจัยจึงได้ศึกษาสาเหตุที่ทำให้เครื่องจักรหยุด ดังรูปที่ 3.6 ซึ่งพบว่าสาเหตุที่สำคัญของการหยุดของเครื่องจักรคือ Jam Transport

กลุ่มผู้วิจัยและทีมงานที่เกี่ยวข้องได้ทำการระดมสมองเพื่อหาสาเหตุที่ทำให้เกิด Jam Transport โดยแสดงรูปแบบของแผนภูมิแสดงเหตุและผล ในแผนภูมินี้ได้กำหนดสาเหตุที่สำคัญที่ทำให้เกิด Jam Transport สาเหตุหลักที่ได้ทำการวิเคราะห์ในแผนภูมินี้คือ สาเหตุที่เกิดจากพนักงาน เครื่องจักร เครื่องมือวัด วิธีการ สิ่งแวดล้อม และวัตถุดิบ

#### 4.3 ผลจากการวิเคราะห์สาเหตุของปัญหา

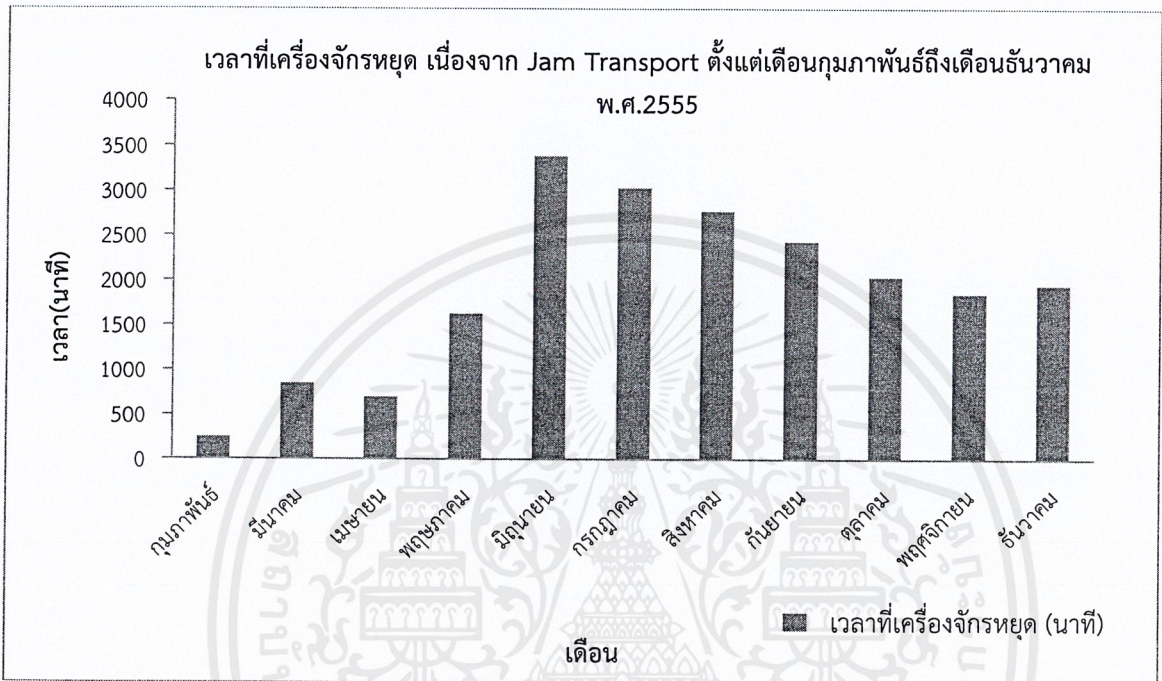
จากรูปที่ 3.8 แผนภูมิแสดงเหตุและผลของหมากฝรั่งที่ติดบริเวณ Transport 1, 2 และ Slot Drum แสดงให้เห็นว่าสาเหตุร่วมส่วนใหญ่เกิดจากปัญหาร่วมคือ ฝุ่นแป้ง Talcum 400 กลุ่มผู้วิจัยจึงได้ทำการทดลอง เพื่อทดสอบและยืนยันผลจากการวิเคราะห์สาเหตุของปัญหา โดยมีการควบคุมตัวแปรอื่นให้คงที่ พบว่าฝุ่นแป้ง Talcum 400 มีผลอย่างนัยสำคัญต่อการเกิดของเสีย

กลุ่มผู้วิจัยสามารถกำหนดสาเหตุหรือปัจจัยที่สำคัญที่ส่งผลต่อปัญหา โดยสามารถคิดวิธีการแก้ปัญหาใน 2 ขั้นตอนด้วยกัน คือ ขั้นตอนแรก ประกอบด้วยวิธีการแก้ปัญหา 3 วิธี คือ 1) การเปลี่ยนการโรยแป้งโดยมือเป็นการใช้กระป๋องใส่แป้ง Talcum 400 2) การเปลี่ยนวิธีการโรยแป้ง Talcum 400 จากการโรยบริเวณขอบหมากฝรั่งเป็นการโรยบริเวณผิวหมากฝรั่ง และ 3) การเปลี่ยนรอบการทำงานสะอาดในสายการบรรจุ จากการทำทำความสะอาดทุกๆ 12 ชั่วโมงเป็นการทำความสะอาดทุกๆ 8 ชั่วโมง และขั้นตอนที่ 2 ประกอบด้วยวิธีการแก้ปัญหา 1 วิธี คือ การเปิดใช้เครื่องดูดฝุ่นแป้ง Talcum 400 ที่ได้ทำการติดตั้งไว้เดิมแล้ว โดยมีการควบคุมปัจจัยที่ส่งผลต่อความชื้น คือ การควบคุมอุณหภูมิในห้องบรรจุหมากฝรั่งที่ 15 องศาเซลเซียส และมีการเปลี่ยนอุปกรณ์ในการทำความสะอาดจากเดิมมีการใช้ไม้ถูพื้นเป็นรถทำความสะอาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

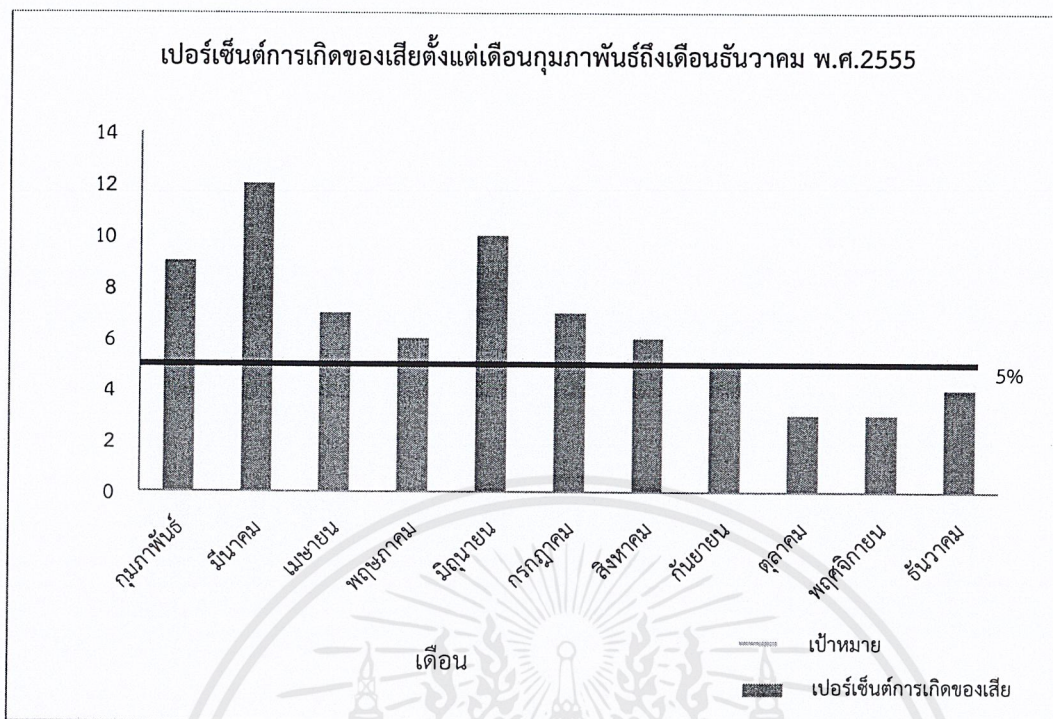
#### 4.4 ผลจากการปรับปรุงแก้ไขปัญหา

จากขั้นตอนการดำเนินงานในหัวข้อ 3.1-3.5 กลุ่มผู้วิจัยสามารถลดเวลาการหยุดของเครื่องจักร บริเวณ Jam Transport ซึ่งส่งผลให้เกิดการลดลงของปริมาณของเสีย ดังแสดงในรูปที่ 4.1 และ 4.2 ตามลำดับ



รูปที่ 4.1 เวลาที่เครื่องจักรหยุด เนื่องจาก Jam Transport ตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนธันวาคม พ.ศ.2555

จากรูปที่ 4.1 เห็นได้ว่าเวลาที่เครื่อง GWO4 หยุด เนื่องจาก Jam Transport ตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนพฤษภาคมมีค่าน้อยเนื่องจากทางโรงงานมีปัญหาเกี่ยวกับวัตถุดิบ ทำให้ไม่สามารถเปิดสายการบรรจุได้อย่างเต็มที่ เมื่อพิจารณาเวลาที่เครื่อง GWO4 หยุด เนื่องจาก Jam Transport ตั้งแต่เดือนมิถุนายนถึงเดือนสิงหาคมจะเห็นได้ว่ายังอยู่ในเวลาที่สูงเมื่อเทียบกับหลังได้มีการปรับปรุงในขั้นตอนที่ 1 ในเดือนกันยายน และลดต่ำลงอีกเมื่อเทียบกับหลังได้มีการปรับปรุงในขั้นตอนที่ 2 ในเดือนตุลาคมถึงเดือนธันวาคม



รูปที่ 4.2 เปอร์เซ็นต์การเกิดของเสียตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนธันวาคม พ.ศ.2555

จากข้อมูลในรูปที่ 4.2 เห็นได้ว่าเปอร์เซ็นต์การเกิดของเสียในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนสิงหาคม ซึ่งเป็นช่วงก่อนการปรับปรุงขั้นตอนที่ 1 มีค่าสูงกว่าเป้าหมายที่กำหนดไว้คือ 5% ขณะที่เปอร์เซ็นต์การเกิดของเสียในช่วงเดือนกันยายน ซึ่งเป็นช่วงหลังการปรับปรุงขั้นตอนที่ 1 เปอร์เซ็นต์การเกิดของเสียอยู่ที่ประมาณ 5% ดังนั้นกลุ่มผู้วิจัยจึงได้ทำการปรับปรุงในขั้นตอนที่ 2 ต่อ โดยเปอร์เซ็นต์การเกิดของเสียหลังการปรับปรุงขั้นตอนที่ 2 ในเดือนตุลาคม พฤศจิกายน และเดือนธันวาคมอยู่ที่ 3%, 3% และ 4% ตามลำดับ ซึ่งบรรลุเป้าหมายที่กำหนดคือต่ำกว่า 5 เปอร์เซ็นต์

#### 4.5 แนวทางในการควบคุมกระบวนการบรรจุหมากฝรั่ง

กลุ่มผู้วิจัยได้นำขั้นตอนการทำงานใหม่มากำหนดให้เป็นการทำงานมาตรฐานเพื่อให้พนักงานมีขั้นตอนการทำงานที่เป็นมาตรฐานเดียวกัน ประกอบด้วย การเปลี่ยนการโรยแป้งโดยมือเป็นการใช้กระป๋องใส่แป้ง Talcum 400 การเปลี่ยนวิธีการโรยแป้ง Talcum 400 จากการโรยบริเวณขอบหมากฝรั่งเป็นการโรยบริเวณผิวหมากฝรั่ง และการเปลี่ยนรอบการทำความสะอาดในสายการบรรจุ จากการทำทำความสะอาดทุกๆ 12 ชั่วโมง เป็นการทำความสะอาดทุกๆ 8 ชั่วโมง รวมถึงการเปลี่ยนอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำทำความสะอาด และชุดที่ใช้สวมใส่ในการปฏิบัติงานของพนักงาน ทั้งนี้เพื่อให้สามารถควบคุมกระบวนการบรรจุหมากฝรั่งให้มีประสิทธิภาพต่อไป

โดยกลุ่มผู้วิจัยได้ทำการควบคุมสาเหตุสำคัญอื่นที่มีผลต่อการเกิดของเสียตามแบบเดิมที่บริษัทได้ใช้ปฏิบัติงานอยู่แล้วควบคู่ไปด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 5

### สรุปผลการดำเนินการ

ปริญญานิพนธ์ฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อลดเปอร์เซ็นต์ของเสียในกระบวนการบรรจุหมากฝรั่งแบบคิงส์ฟิชเชอร์ ขนาดบรรจุ 6 ชิ้นต่อกล่อง สามารถสรุปผลการดำเนินการโดยมีรายละเอียดดังนี้

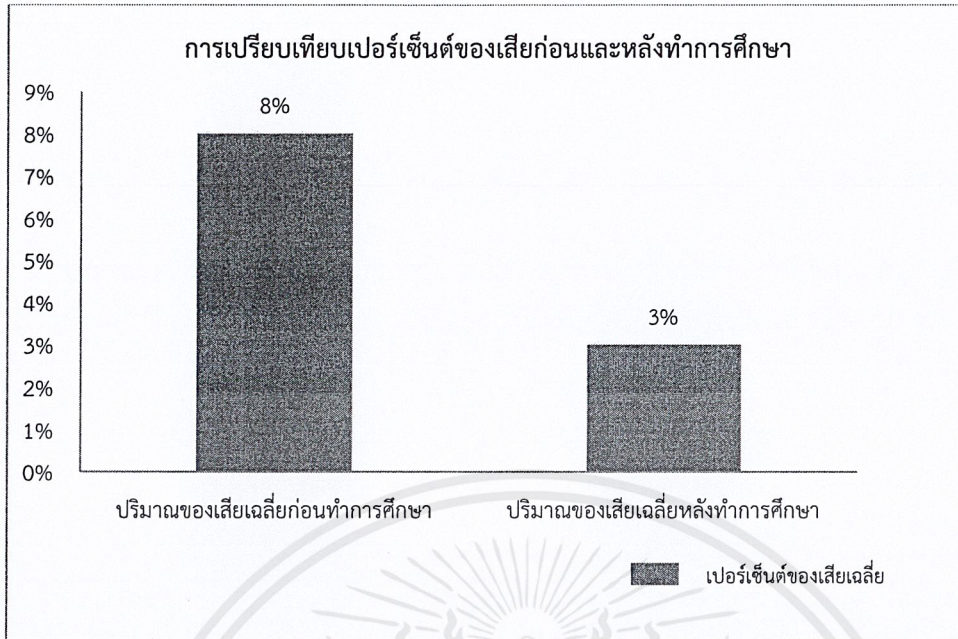
1. ผลการดำเนินการ
2. ผลที่ได้รับทางตรง
3. ผลที่ได้รับทางอ้อม
4. ข้อเสนอแนะ

#### 5.1 ผลการดำเนินการ

งานวิจัยนี้กลุ่มผู้วิจัยได้ศึกษาสาเหตุที่สำคัญที่มีผลต่อการเกิดของเสีย โดยเลือกที่จะลดเปอร์เซ็นต์ของเสียให้ต่ำกว่าเป้าหมายที่โรงงานได้กำหนดไว้ นั่นคือ 5 เปอร์เซ็นต์ โดยเริ่มจากขั้นตอนการศึกษาสภาพงานปัจจุบัน เน้นที่ประเภทและปริมาณของเสีย จากนั้นจึงเข้าไปศึกษาในส่วนของเครื่องจักรที่ก่อให้เกิดของเสียปริมาณมากที่สุดก่อน จากการศึกษาพบว่าสาเหตุสำคัญของการเกิดของเสียในกระบวนการบรรจุหมากฝรั่ง เกิดเนื่องจากสาเหตุของหมากฝรั่งพ่นออกจากเครื่องจักร เนื่องจากการหยุดการทำงานของเครื่องจักร ผู้วิจัยจึงได้ศึกษาสาเหตุการหยุดของเครื่องจักร โดยการสร้างแผนภูมิแสดงเหตุและผลด้วยการระดมความคิดของทีมงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อค้นหาสาเหตุที่มีผลต่อการหยุดของเครื่องจักรจากการศึกษาข้างต้น ผู้วิจัยสามารถสรุปได้ว่า แป้ง Talcum 400 เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดปัญหาการหยุดของเครื่องจักรที่ส่งผลอย่างยิ่งต่อการเกิดของเสียในกระบวนการบรรจุหมากฝรั่ง กลุ่มผู้วิจัยจึงได้ทำการคิดวิธีการแก้ปัญหาประกอบด้วย 2 ขั้นตอน คือ ขั้นตอนที่ 1 ประกอบด้วยวิธีการแก้ปัญหา 3 วิธี คือ 1) การเปลี่ยนการโรยแป้งโดยมือเป็นการใช้กระป๋องใส่แป้ง Talcum 400 2) การเปลี่ยนวิธีการโรยแป้ง Talcum 400 จากการใช้โรยบริเวณขอบหมากฝรั่งเป็นการโรยบริเวณผิวหมากฝรั่ง และ 3) การเปลี่ยนรอบการทำงานความสะอาดในสายการบรรจุ จากการทำความสะอาดทุกๆ 12 ชั่วโมง เป็นการทำความสะอาดทุกๆ 8 ชั่วโมง และขั้นตอนที่ 2 ประกอบด้วยวิธีการแก้ปัญหา 1 วิธี คือ การเปิดใช้เครื่องดูดฝุ่นแป้ง Talcum 400 ที่ได้ทำการติดตั้งไว้เดิมแล้ว โดยมีการควบคุมปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อความชื้น คือ การควบคุมอุณหภูมิในห้องบรรจุหมากฝรั่งที่ 15 องศาเซลเซียส และมีการเปลี่ยนอุปกรณ์ในการทำความสะอาดจากเดิมมีการใช้ไม้ถูพื้นเป็นรถทำความสะอาด

ผลจากการดำเนินการสรุปได้ว่าเปอร์เซ็นต์ของเสียที่เกิดขึ้นในกระบวนการบรรจุหมากฝรั่ง ในสายการบรรจุหมากฝรั่งแบบคิงส์ฟิชเชอร์ ขนาดบรรจุ 6 ชิ้นต่อ 1 กล่อง ลดลงเฉลี่ย 5 เปอร์เซ็นต์ จากเดิมปริมาณของเสียเฉลี่ยอยู่ที่ประมาณ 8 เปอร์เซ็นต์ ลดลงเหลือปริมาณของเสียเฉลี่ยที่ 3 เปอร์เซ็นต์ ดังรูปที่ 5.1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 5.1 การเปรียบเทียบเปอร์เซ็นต์ของเสียก่อนและหลังทำการศึกษา

## 5.2 ผลที่ได้รับทางตรง

1. ปริมาณของเสียที่ลดลงต่ำกว่าเป้าหมายที่บริษัทกำหนดไว้ที่ 5 เปอร์เซ็นต์ เป็นปริมาณของเสียเฉลี่ยอยู่ที่ 3 เปอร์เซ็นต์
2. สามารถลดต้นทุนในการผลิตหมากฝรั่งประมาณ 522,720 บาท ต่อเดือน

## 5.3 ผลที่ได้รับทางอ้อม

1. เพิ่มศักยภาพในการแข่งขันของบริษัท โดยสามารถทำการตอบสนองต่อความต้องการของลูกค้าที่มีจำนวนเพิ่มขึ้นได้
2. พนักงานมีประสิทธิภาพในการทำงานเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากมีการปรับปรุงวิธีการทำงานให้เหมาะสม และเป็นมาตรฐานเดียวกัน

## 5.4 ข้อเสนอแนะ

สำหรับทางโรงงาน ควรจะทำการศึกษาข้อมูลเรื่องของอุณหภูมิในห้องบรรจุว่ามีความเหมาะสมต่อสภาพการทำงานระยะยาวของพนักงาน และวิเคราะห์ความคุ้มค่าระหว่างต้นทุนด้านพลังงานไฟฟ้าเปรียบเทียบกับต้นทุนในการผลิตของเสียว่ามีความเหมาะสมเพียงใด

สำหรับผู้ที่ต้องการนำวิธีการจากปริญญาบัตรฉบับนี้ไปใช้ควรคำนึงถึงความจำเป็นดังนี้

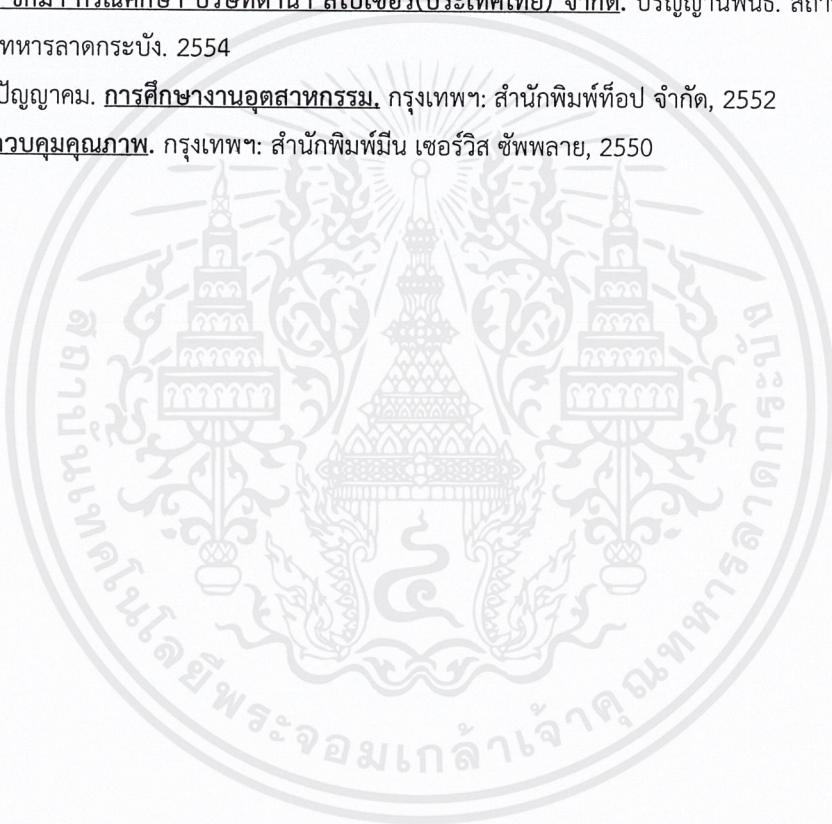
1. การเก็บข้อมูลและวิเคราะห์ปัญหาควรให้พนักงานที่เกี่ยวข้องเข้ามามีส่วนร่วมในการเสนอแนะ เพื่อนำมาปรับปรุงวิธีการทำงาน

2. ในบางกิจกรรมที่ทำการปรับปรุงอาจมีผลกระทบต่อความเคยชินของพนักงาน ควรมีการอบรมเพื่อชี้แจงวิธีการทำงานใหม่ภายหลังมีการปรับปรุง เพื่อให้พนักงานปฏิบัติกิจกรรมได้อย่างถูกต้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## เอกสารอ้างอิง

- กิตติศักดิ์ พลอยพานิชเจริญ. สถิติสำหรับงานวิศวกรรม เล่ม 1. กรุงเทพฯ: บริษัท ดวงกลมสมัย จำกัด, 2543
- เกษม พิพัฒน์ปัญญาภูกุล. การควบคุมคุณภาพ. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ประกอบเมไตร, 2538
- เฉลิมขวัญ วิจารณ์นิกรกิจ, ซาลินี แอนเดอร์สัน และแสงเดือน น้อยแสง. การลดเวลาการทำงานในขั้นตอนการทำความสะอาด เพื่อเปลี่ยนลดชาติหมากฝรั่ง กรณีศึกษา บริษัทแคดเบอร์รี่ อัดัมส์ (คราฟฟูดส์ ประเทศไทย) จำกัด. ปริญญาโท. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. 2554
- นิลุบล ทองดอนแอ, ศรสวรรค์ ผุยสี และสุรดา เอนกรัตน์. การลดจำนวนชิ้นงานผลิตซ้ำในกระบวนการผลิตชิ้นส่วน ยานยนต์ ด้วยวิธีซีกซ์ ซิกม่า กรณีศึกษา บริษัทตาน่า สไปเซอร์(ประเทศไทย) จำกัด. ปริญญาโท. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง. 2554
- รัชต์วรรณ กาญจนปัญญาคม. การศึกษางานอุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ทีอ็อป จำกัด, 2552
- ฤดี มาสุจันทร์. การควบคุมคุณภาพ. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มีน เซอร์วิส ซัพพลาย, 2550



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

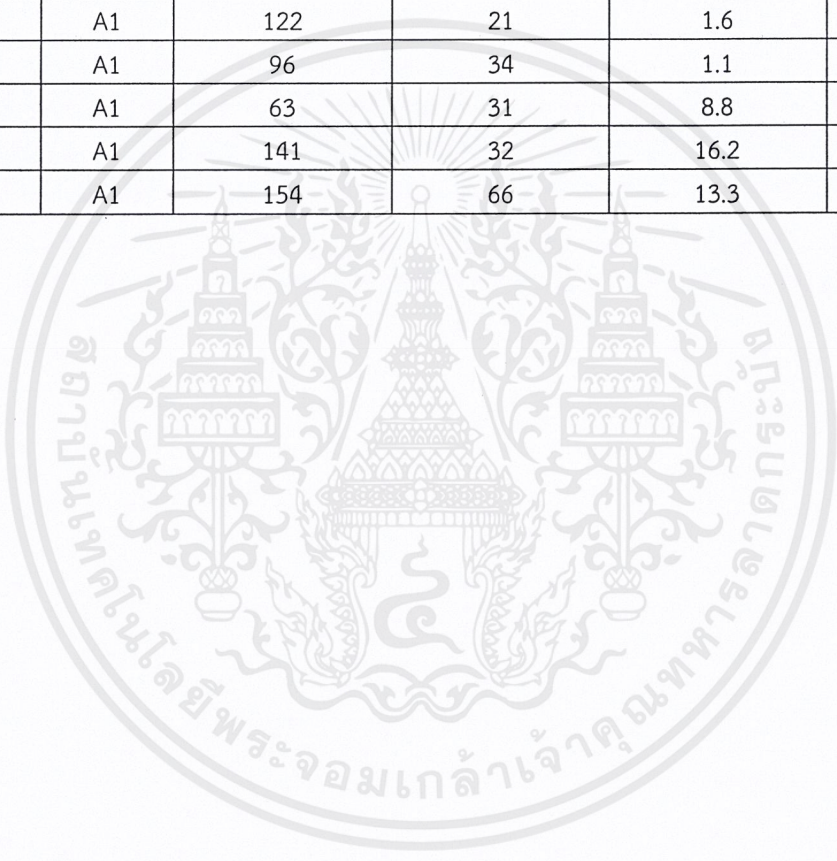


ภาคผนวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ผ-1 รายละเอียด Jam Transport เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร และเปอร์เซ็นต์ของเสียในเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ.2555

เดือน/วัน/ปี	กะ	เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด	Jam Transport	เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร	เปอร์เซ็นต์ของเสีย
2/18/2012	A1	80.5	23	18.4	20.6
2/21/2012	A1	48.5	43	5.2	34.3
2/22/2012	A1	122	21	1.6	22.6
2/23/2012	A1	96	34	1.1	17.8
2/24/2012	A1	63	31	8.8	23.9
2/27/2012	A1	141	32	16.2	27.8
2/29/2012	A1	154	66	13.3	31.1



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

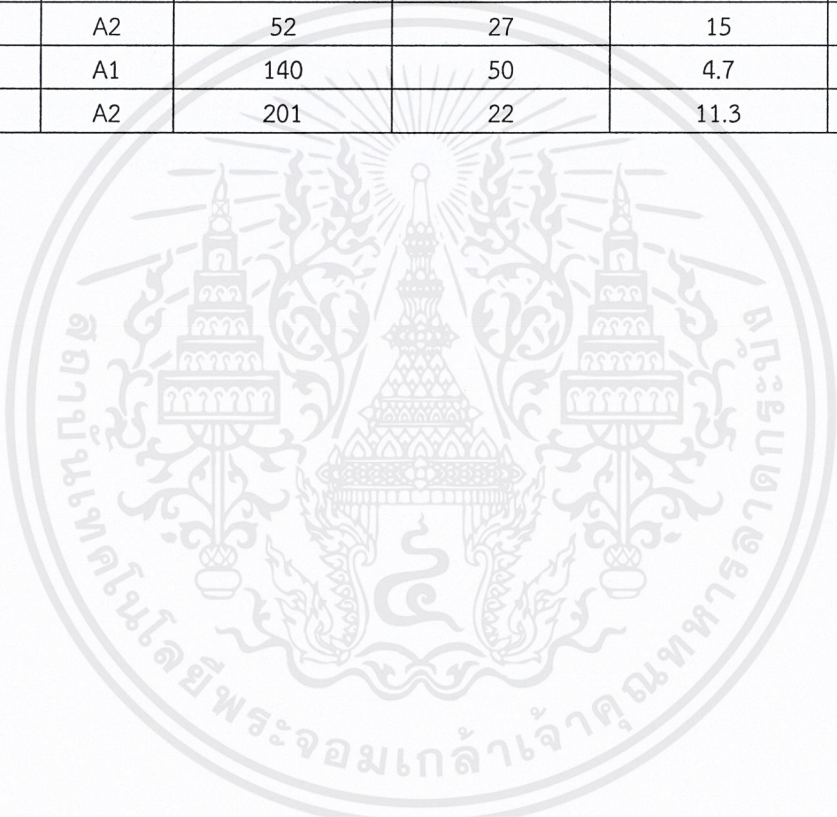
ตารางที่ ผ-2 รายละเอียด Jam Transport เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร และเปอร์เซ็นต์ของเสียในเดือนมีนาคม พ.ศ.2555

เดือน/วัน/ปี	กะ	เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด	Jam Transport	เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร	เปอร์เซ็นต์ของเสีย
3/1/2012	A1	15	6	10.7	19.2
3/2/2012	A1	46	34	19.9	51.1
3/5/2012	A1	63	7	50	35
3/5/2012	A2	30	5	11	0
3/5/2012	A3	176	143	48.7	64.9
3/6/2012	A1	35	21	6.3	27.1
3/6/2012	A2	7	0	11.2	9
3/6/2012	A3	35	12	13	16.7
3/7/2012	A1	7	3	9.3	11.7
3/7/2012	A2	160	120	11.5	27.9
3/8/2012	A1	70	20	7.8	14.6
3/9/2012	A1	133	12	8.6	27.7
3/12/2012	A1	74.5	17	7.9	15.5
3/13/2012	A2	74	16	6.2	15.9
3/15/2012	A1	75	3	8.3	19.2
3/15/2012	A2	101	28	9.1	22.4
3/16/2012	A1	96	13	13.1	15.2
3/19/2012	A1	156	10	12.1	57.8
3/19/2012	A2	141	4	7.9	31.3
3/20/2012	A1	68	7	1.6	16.2
3/21/2012	A1	74	26	10.2	27.4
3/22/2012	A1	117	22	10.2	30
3/22/2012	A2	125	7	5.4	28.5
3/23/2012	A1	128	22	11.2	33.9
3/23/2012	A2	112	2	18.7	31.1
3/24/2012	A1	64	6	7	16.9
3/24/2012	A2	114	15	11	31.7
3/26/2012	A1	68	36	10.8	18.6
3/26/2012	A2	150	4	6.2	33.3
3/27/2012	A1	3	0	13	0.7
3/27/2012	A2	111	16	5.5	24.7
3/28/2012	A1	93	28	5.8	24.6
3/28/2012	A2	4	0	11	4.4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ผ-2 รายละเอียด Jam Transport เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร และเปอร์เซ็นต์ของเสียในเดือนมีนาคม พ.ศ.2555 (ต่อ)

เดือน/วัน/ปี	กะ	เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด	Jam Transport	เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร	เปอร์เซ็นต์ของเสีย
3/29/2012	A1	85	18	6.3	22.1
3/29/2012	A2	43	13	13	9.6
3/30/2012	A1	124	52	9.9	34.4
3/30/2012	A2	52	27	15	11.6
3/31/2012	A1	140	50	4.7	37
3/31/2012	A2	201	22	11.3	44.7



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ผ-3 รายละเอียด Jam Transport เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร และเปอร์เซ็นต์ของเสียในเดือนเมษายน พ.ศ.2555

เดือน/วัน/ปี	กะ	เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด	Jam Transport	เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร	เปอร์เซ็นต์ของเสีย
4/2/2012	A1	148	7	13.5	37.9
4/2/2012	A2	166	76	6.1	36.9
4/3/2012	A1	128	24	6.4	32.8
4/3/2012	A2	135	29	5.3	31
4/4/2012	A1	145	0	6	37.2
4/4/2012	A2	117	3	7.8	26.9
4/5/2012	A1	106	5	8.8	32.1
4/5/2012	A2	43	2	5.5	9.9
4/6/2012	A1	38	7	6.4	9.7
4/6/2012	A2	35	3	5.3	8
4/7/2012	A1	17	7	4.9	4.4
4/7/2012	A2	38	2	4.1	8.7
4/9/2012	A1	59	19	9.3	13.1
4/9/2012	A2	8	0	5	2.2
4/10/2012	A1	45	7	5.4	11.5
4/10/2012	A2	38	5	3.9	8.4
4/11/2012	A1	48	23	5.4	13.3
4/11/2012	A2	73	12	5.4	17.4
4/11/2012	A3	106	45	7.6	27.2
4/12/2012	A1	11	9	7.5	2.8
4/12/2012	A2	231	50	13.6	53.1
4/17/2012	A1	106	45	7.6	27.2
4/17/2012	A2	44	12	8.1	9.5
4/17/2012	A3	34	0	4.9	6.5
4/18/2012	A1	79	12	7.2	17.6
4/18/2012	A2	49	4	7.5	10.5
4/18/2012	A3	16	1	3.3	3
4/19/2012	A1	50	0	5.8	11.1
4/19/2012	A2	30	22	4.5	6.5
4/19/2012	A3	22	9	5.5	4.2
4/20/2012	A1	12	7	4.3	2.7
4/20/2012	A2	28	5	6.6	6
4/20/2012	A3	42	22	4.2	8

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ผ-3 รายละเอียด Jam Transport เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร และเปอร์เซ็นต์ของเสียในเดือนเมษายน พ.ศ.2555 (ต่อ)

เดือน/วัน/ปี	กะ	เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด	Jam Transport	เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร	เปอร์เซ็นต์ของเสีย
4/23/2012	A1	176	32	13.2	39.1
4/23/2012	A2	74	14	3	15.9
4/23/2012	A3	71	21	5.2	13.5
4/24/2012	A1	64	22	7.6	14.2
4/24/2012	A2	60	13	7.1	12.9
4/24/2012	A3	126	0	9.8	24
4/25/2012	A1	111	17	9.7	24.7
4/25/2012	A2	59	10	6.4	12.7
4/25/2012	A3	60	7	4.3	11.4
4/26/2012	A1	31	7	6.1	6.9
4/26/2012	A2	44	8	6.8	9.5
4/26/2012	A3	96	9	6	18.3
4/27/2012	A2	64	26	6.9	13.8
4/27/2012	A3	50	5	5.3	9.5
4/27/2012	A1	31	7	6.1	6.9
4/30/2012	A1	47	0	6.5	10.4
4/30/2012	A2	33	0	4.9	7.1
4/30/2012	A3	144	21	7.5	27.4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ผ-4 รายละเอียด Jam Transport เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร และเปอร์เซ็นต์ของเสียในเดือนพฤษภาคม พ.ศ.2555

เดือน/วัน/ปี	กะ	เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด	Jam Transport	เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร	เปอร์เซ็นต์ของเสีย
5/2/2012	A1	40	0	8	19
5/2/2012	A2	76	15	8.1	16.9
5/3/2012	A1	164	3	9	36.4
5/3/2012	A2	170	37	8.2	36.6
5/3/2012	A3	70	15	2.2	13.3
5/4/2012	A1	42	5	7.6	9.3
5/4/2012	A2	76	5	5.3	16.3
5/4/2012	A3	40	17	5.2	7.6
5/5/2012	A1	14	2	4.4	3.1
5/5/2012	A2	31	13	5.5	6.7
5/5/2012	A3	31	6	7.5	5.9
5/6/2012	A2	28	12	4	6
5/7/2012	A1	25	5	5	5.6
5/7/2012	A2	50	15	4.5	10.8
5/7/2012	A3	63	40	3.1	12
5/8/2012	A1	241	143	12.4	53.6
5/8/2012	A2	85	46	5.4	18.3
5/8/2012	A3	57	23	4	10.9
5/9/2012	A1	55	18	4.5	12.2
5/9/2012	A2	29	17	5.5	6.2
5/9/2012	A3	12	0	6.3	20
5/10/2012	A1	55	23	4.4	12.2
5/10/2012	A3	73	46	4.6	19.5
5/10/2012	A2	128	48	8.5	27.5
5/11/2012	A1	54	9	2.4	12
5/11/2012	A2	281	245	9.2	60.4
5/11/2012	A3	83	39	5	15.8
5/14/2012	A1	30	9	7.7	6.7
5/14/2012	A2	31	21	3.7	6.7
5/14/2012	A3	33	10	7.9	6.3
5/15/2012	A1	46	11	2.2	10.2
5/15/2012	A2	89	44	8.4	19.1
5/15/2012	A3	96	50	4.2	18.3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ผ-4 รายละเอียด Jam Transport เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร และเปอร์เซ็นต์ของเสียในเดือนพฤษภาคม พ.ศ.2555 (ต่อ)

เดือน/วัน/ปี	กะ	เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด	Jam Transport	เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร	เปอร์เซ็นต์ของเสีย
5/16/2012	A1	85	44	5.1	18.9
5/16/2012	A2	82	67	4.7	17.6
5/16/2012	A3	27	8	5.8	5.1
5/21/2012	A1	31	0	6.6	6.9
5/21/2012	A2	78	0	8.5	16.8
5/21/2012	A3	100	49	3.2	19
5/22/2012	A1	184	71	9.1	40.9
5/22/2012	A2	83	29	3.8	17.8
5/22/2012	A3	70	27	3.6	13.3
5/23/2012	A1	75	0	4.4	16.7
5/23/2012	A2	70	60	5.3	15.1
5/23/2012	A3	90	65	5.9	17.1
5/24/2012	A1	25	3	4.2	5.6
5/30/2012	A1	27	12	4.3	6
5/30/2012	A2	215	167	12.4	46.2
5/30/2012	A3	28	4	5.9	5.3
5/31/2012	A1	27	12	4.3	6
5/31/2012	A2	63	15	4.2	13.5
5/31/2012	A3	36	5	5.2	6.9

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ผ-5 รายละเอียด Jam Transport เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร และเปอร์เซ็นต์ของเสียในเดือนมิถุนายน พ.ศ.2555

เดือน/วัน/ปี	กะ	เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด	Jam Transport	เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร	เปอร์เซ็นต์ของเสีย
6/11/2012	A1	8	5	9.3	1.8
6/11/2012	A2	64	11	3	13.8
6/11/2012	A3	45	15	3.1	8.6
6/12/2012	A1	45	12	4	10
6/12/2012	A2	123	39	4.8	26.5
6/12/2012	A3	89	66	5.1	17
6/13/2012	A1	34	15	3.4	7.6
6/13/2012	A2	191	20	2.5	41.1
6/13/2012	A3	129	23	2.1	24.6
6/14/2012	A1	27	0	11.4	6
6/14/2012	A2	49	20	3.5	10.5
6/14/2012	A3	40	14	3.9	7.6
6/15/2012	A1	48	17	5	10.7
6/15/2012	A2	107	50	2.6	23
6/15/2012	A3	112	41	6	21.3
6/18/2012	A1	28	17	3.3	6.2
6/18/2012	A2	103	56	4.5	22.2
6/18/2012	A3	223	53	1.9	42.5
6/19/2012	A1	196	83	6.5	43.6
6/19/2012	A3	335	307	11.3	63.8
6/19/2012	A2	196	83	6.5	42.2
6/20/2012	A1	95	12	10.3	21.1
6/20/2012	A2	154	115	9.2	33.1
6/20/2012	A3	204	115	9.3	38.9
6/21/2012	A1	289	225	16.4	64.2
6/21/2012	A2	134	35	4.6	28.8
6/21/2012	A3	183	130	7.2	34.9
6/22/2012	A1	187	75	9.9	41.6
6/22/2012	A2	132	17	13.8	58.7
6/22/2012	A3	326	276	8.9	62.1
6/22/2012	A2	103	103	40	45.8
6/23/2012	A1	90	19	6.8	20
6/23/2012	A2	169	92	11.6	37.6

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ผ-5 รายละเอียด Jam Transport เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร และเปอร์เซ็นต์ของเสียในเดือนมิถุนายน พ.ศ.2555 (ต่อ)

เดือน/วัน/ปี	กะ	เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด	Jam Transport	เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร	เปอร์เซ็นต์ของเสีย
6/23/2012	A3	146	58	11.9	27.8
6/25/2012	A1	171	33	35	38
6/25/2012	A2	267	28	18.3	57.4
6/25/2012	A3	60	3	32.5	11.4
6/26/2012	A1	178	105	9.6	39.6
6/26/2012	A2	130	32	20.4	28
6/26/2012	A3	93	76	8.2	17.7
6/27/2012	A1	19	5	6.2	4.2
6/27/2012	A2	68	40	4.6	14.6
6/27/2012	A3	60	26	8.8	11.4
6/28/2012	A1	235	192	8.5	52.2
6/28/2012	A2	123	58	3.9	26.5
6/28/2012	A3	175	31	2.8	33.3
6/29/2012	A1	300	290	4.4	66.7
6/29/2012	A2	232	111	6.5	49.9
6/29/2012	A3	182	60	14	34.7
6/30/2012	A1	121	10	8.3	26.9
6/30/2012	A2	345	47	15.9	74.2
6/30/2012	A3	363	20	49.3	69.1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ผ-6 รายละเอียด Jam Transport เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร และเปอร์เซ็นต์ของเสียในเดือนกรกฎาคม พ.ศ.2555

เดือน/วัน/ปี	กะ	เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด	Jam Transport	เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร	เปอร์เซ็นต์ของเสีย
7/2/2012	A1	334	20	1.4	74.2
7/2/2012	A2	223	144	7.1	48
7/2/2012	A3	183	102	7.5	34.9
7/3/2012	A1	142	95	1.5	31.6
7/3/2012	A2	208	71	6.3	44.7
7/3/2012	A3	287	46	10.3	54.7
7/4/2012	A1	92	59	4.7	20.4
7/4/2012	A2	183	114	10.4	39.4
7/4/2012	A3	256	167	9.2	48.8
7/5/2012	A1	169	130	6.8	37.6
7/5/2012	A2	159	130	6.8	29.7
7/5/2012	A3	118	103	6	22.5
7/6/2012	A1	133	108	6.2	29.6
7/6/2012	A2	9	4	4.3	1.9
7/6/2012	A3	75	40	3.4	14.3
7/8/2012	A1	40	27	4.6	8.9
7/8/2012	A3	26	7	3.4	5
7/8/2012	A2	162	76	5.4	34.8
7/9/2012	A1	105	56	5.9	23.3
7/9/2012	A2	114	5	9.3	24.5
7/9/2012	A3	82	42	6.3	3.6
7/10/2012	A1	105	57	6.1	15
7/10/2012	A2	112	55	3.2	24.1
7/10/2012	A3	75	60	4.5	14.3
7/11/2012	A1	56	46	1.8	12.4
7/11/2012	A2	128	67	5.6	27.5
7/11/2012	A3	136	77	5.8	25.9
7/12/2012	A1	146	78	5.7	32.4
7/12/2012	A2	154	56	5.6	33.1
7/12/2012	A3	60	35	3.5	11.4
7/13/2012	A1	127	82	4.7	28.2
7/13/2012	A2	149	77	7.2	32
7/13/2012	A3	154	129	5.6	29.3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ๘-6 รายละเอียด Jam Transport เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร และเปอร์เซ็นต์ของเสียในเดือนกรกฎาคม พ.ศ.2555 (ต่อ)

เดือน/วัน/ปี	กะ	เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด	Jam Transport	เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร	เปอร์เซ็นต์ของเสีย
7/14/2012	E	205	75	0.6	28.5
7/15/2012	A1	132	17	3.6	29.3
7/15/2012	A2	71	34	3.8	15.3
7/15/2012	A3	247	134	11.7	47
7/16/2012	A1	177	88	7	39.3
7/16/2012	A2	49	14	4.7	10.5
7/16/2012	A3	52	10	2.3	9.9
7/17/2012	A1	38	28	2.4	21.1
7/21/2012	A1	298	40	23.5	66.2
7/21/2012	A2	88	26	24.3	18.9
7/23/2012	A1	319	35	37.9	70.9
7/23/2012	A2	165	23	12.9	35.5
7/23/2012	A3	66	0	6.3	12.6
7/24/2012	A1	25	0	2.7	5.6
7/24/2012	A2	5	0	8.2	1.1
7/24/2012	A3	39	0	4.2	7.4
7/25/2012	A1	59	5	7	13.1
7/25/2012	A2	86	5	10.8	18.5
7/25/2012	A3	0	0	6.4	0
7/26/2012	A1	31	16	2.7	6.9
7/26/2012	A2	21	14	3.1	4.5
7/27/2012	A1	216	0	10	48
7/27/2012	A2	41	6	20.2	10.9
7/27/2012	A3	38	0	0.7	7.2
7/28/2012	A1	10	0	4.4	2.2
7/28/2012	A2	11	3	2.4	2.4
7/28/2012	A3	56	29	8.4	10.7
7/30/2012	A1	154	34	14.6	34.2
7/30/2012	A2	119	10	9	25.6
7/30/2012	A3	174	7	7.8	33.1
7/31/2012	A1	103	13	6.1	22.9
7/31/2012	A2	17	0	7	3.7

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ผ-7 รายละเอียด Jam Transport เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร และเปอร์เซ็นต์ของเสียในเดือนสิงหาคม พ.ศ.2555

เดือน/วัน/ปี	กะ	เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด	Jam Transport	เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร	เปอร์เซ็นต์ของเสีย
8/1/2012	A1	98	49	8.4	21.8
8/1/2012	A2	101	68	4.6	21.7
8/1/2012	A3	123	3	6	23.4
8/2/2012	A1	43	25	6.4	8.2
8/2/2012	A2	115	77	8.1	24.7
8/2/2012	A3	59	14	4	13.1
8/3/2012	A1	53	30	9.4	11.8
8/3/2012	A2	62	18	5	14.3
8/3/2012	A3	94	33	7	17.9
8/4/2012	A1	65	26	6	12.4
8/4/2012	A2	88	53	6	18.9
8/4/2012	A3	92	44	6.5	20.4
8/6/2012	A1	112	51	5	24.9
8/6/2012	A2	94	52	8	20.2
8/6/2012	A3	26	23	5.9	5
8/7/2012	A1	89	49	5.8	17
8/7/2012	A2	108	50	8	23.2
8/7/2012	A3	36	24	2.8	8
8/8/2012	A1	74	17	8.6	16.4
8/8/2012	A2	182	33	7.4	39.1
8/8/2012	A3	125	59	7	23.8
8/9/2012	A1	80	56	5.1	15.2
8/9/2012	A2	93	52	7.1	20
8/9/2012	A3	62	36	4.1	13.8
8/10/2012	A1	37	30	4.9	8.2
8/10/2012	A2	57	28	5	12.3
8/10/2012	A3	92	47	7.3	17.5
8/12/2012	A1	98	41	7.2	13.6
8/12/2012	A2	42	15	3.4	8
8/13/2012	A1	112	15	8.2	2.6
8/13/2012	A2	22	21	5	9.2
8/13/2012	A3	123	3	8	0
8/14/2012	A1	72	47	3.4	16

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ผ-7 รายละเอียด Jam Transport เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร และเปอร์เซ็นต์ของเสียในเดือนสิงหาคม พ.ศ.2555 (ต่อ)

เดือน/วัน/ปี	กะ	เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด	Jam Transport	เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร	เปอร์เซ็นต์ของเสีย
8/14/2012	A2	29	19	3.3	6.2
8/14/2012	A3	10	3	4	1.9
8/15/2012	A1	15	14	3	2.9
8/15/2012	A2	20	16	3.7	4.3
8/15/2012	A3	74	27	7.1	16.4
8/16/2012	A1	46	27	2.4	10.2
8/16/2012	A2	20	20	3.8	4.3
8/16/2012	A3	23	15	5.8	4.4
8/17/2012	A1	15	9	3.1	2.9
8/17/2012	A2	15	8	4.9	3.2
8/17/2012	A3	42	26	4.7	9.3
8/18/2012	A1	35	28	6.8	7.8
8/18/2012	A2	27	15	5.1	5.8
8/18/2012	A3	26	19	5.7	5
8/20/2012	A1	98	45	8.2	18.7
8/20/2012	A2	104	55	8.7	23.1
8/20/2012	A3	111	72	8.2	23.9
8/21/2012	A1	103	49	6	22.2
8/21/2012	A2	91	44	5	20.2
8/21/2012	A3	193	37	6.3	36.8
8/22/2012	A1	41	30	3.9	7.8
8/22/2012	A2	59	19	4.7	12.7
8/22/2012	A3	90	80	8.7	20
8/23/2012	A1	67	32	6	14.9
8/23/2012	A2	42	20	4.5	9
8/23/2012	A3	39	16	4.2	7.4
8/24/2012	A1	117	11	1.9	22.3
8/24/2012	A2	25	15	8.1	5.4
8/24/2012	A3	58	36	2.9	12.9
8/25/2012	A1	230	48	11.7	51.1
8/25/2012	A2	81	26	6	17.4
8/25/2012	A3	47	26	4.2	9
8/27/2012	A1	115	70	5	21.9

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ผ-7 รายละเอียด Jam Transport เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร และเปอร์เซ็นต์ของเสียในเดือนสิงหาคม พ.ศ.2555 (ต่อ)

เดือน/วัน/ปี	กะ	เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด	Jam Transport	เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร	เปอร์เซ็นต์ของเสีย
8/27/2012	A2	94	38	6	20.2
8/27/2012	A3	227	95	3.6	50.4
8/28/2012	A1	80	115	6.9	7.3
8/28/2012	A2	33	7	5.2	17.2
8/28/2012	A3	67	24	3.5	12.8
8/29/2012	A1	96	58	7.1	18.3
8/29/2012	A2	144	26	5.1	31
8/29/2012	A3	63	15	3.7	14
8/30/2012	A1	69	36	3.6	15.3
8/30/2012	A2	143	120	3.9	30.8
8/30/2012	A3	54	17	3.1	10.3
8/31/2012	A1	48	27	2.8	9.1
8/31/2012	A2	30	10	3.1	6.5
8/31/2012	A3	60	17	4.1	13.3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ผ-8 รายละเอียด Jam Transport เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร และเปอร์เซ็นต์ของเสียในเดือนกันยายน พ.ศ.2555

เดือน/วัน/ปี	กะ	เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด	Jam Transport	เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร	เปอร์เซ็นต์ของเสีย
9/2/2012	A1	85	30	4.8	18.9
9/2/2012	A2	40	22	3.6	8.6
9/2/2012	A3	45	9	4	8.6
9/3/2012	A1	14	4	5.5	3.1
9/3/2012	A2	35	14	5.3	7.5
9/3/2012	A3	58	37	3.9	11
9/4/2012	A1	17	6	6.9	3.8
9/4/2012	A2	56	10	4.4	12
9/4/2012	A3	55	29	7.5	10.5
9/5/2012	A1	60	20	3.1	13.3
9/5/2012	A2	66	21	3.5	14.2
9/5/2012	A3	122	91	4.1	23.2
9/6/2012	A1	68	14	4.1	15.1
9/6/2012	A2	103	40	4.9	22.2
9/6/2012	A3	85	49	5.5	16.2
9/7/2012	A1	55	25	3.1	12.2
9/7/2012	A2	79	24	4.5	17
9/7/2012	A3	85	39	4.2	16.2
9/8/2012	A3	76	46	5.4	14.5
9/9/2012	A1	50	32	3.2	11.1
9/9/2012	A2	85	30	4.8	18.3
9/9/2012	A3	115	50	3.8	21.9
9/10/2012	A1	127	39	4.7	28.2
9/10/2012	A2	83	51	4.2	17.8
9/10/2012	A3	70	20	6.4	13.3
9/11/2012	A1	105	48	6.5	23.3
9/11/2012	A2	84	25	7.8	18.1
9/11/2012	A3	139	35	7.6	26.5
9/12/2012	A1	131	98	3.9	29.1
9/12/2012	A2	90	56	4.5	10.8
9/12/2012	A3	85	30	2.4	16.2
9/13/2012	A1	32	17	0.7	7.1
9/13/2012	A2	55	41	2.2	11.8

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ผ-8 รายละเอียด Jam Transport เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร และเปอร์เซ็นต์ของเสียในเดือนกันยายน พ.ศ.2555 (ต่อ)

เดือน/วัน/ปี	กะ	เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด	Jam Transport	เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร	เปอร์เซ็นต์ของเสีย
9/13/2012	A3	66	21	3.1	12.6
9/14/2012	A1	82	32	2.7	18.2
9/14/2012	A2	43	28	3.6	9.2
9/14/2012	A3	60	30	4.5	11.4
9/15/2012	A1	69	49	2.3	15.3
9/15/2012	A2	43	20	2.7	9.2
9/15/2012	A3	207	0	7.2	39.4
9/17/2012	A1	22	19	2.7	4.9
9/17/2012	A2	31	2	12.2	6.7
9/17/2012	A3	67	25	2.7	12.8
9/18/2012	A1	43	33	4	9.6
9/18/2012	A2	74	25	4.9	15.9
9/18/2012	A3	43	18	5.3	8.2
9/19/2012	A1	81	53	6	18
9/19/2012	A2	133	90	6.2	28.6
9/19/2012	A3	92	51	4.3	17.5
9/20/2012	A1	45	29	4.2	10
9/20/2012	A2	81	51	2.7	17.4
9/20/2012	A3	89	20	3.5	17
9/21/2012	A1	80	46	4.2	17.8
9/21/2012	A2	34	30	3.9	7.3
9/21/2012	A3	75	75	1.9	14.3
9/23/2012	A1	67	63	7.5	14.9
9/23/2012	A2	123	43	5.4	26.5
9/24/2012	A1	67	27	4.1	14.9
9/25/2012	A1	67	27	4.2	14.9
9/25/2012	A2	27	23	8.2	5.8
9/25/2012	A3	4	4	1	0.8
9/26/2012	A1	132	90	7.2	29.3
9/26/2012	A2	93	45	6.8	20
9/26/2012	A3	50	30	3.7	9.5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ผ-8 รายละเอียด Jam Transport เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร และเปอร์เซ็นต์ของเสียในเดือนกันยายน พ.ศ.2555 (ต่อ)

เดือน/วัน/ปี	กะ	เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด	Jam Transport	เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร	เปอร์เซ็นต์ของเสีย
9/27/2012	A1	101	50	4.1	22.4
9/27/2012	A2	34	30	3.3	7.3
9/27/2012	A3	20	13	2.1	3.8
9/28/2012	A1	41	23	4.6	9.1
9/28/2012	A2	105	20	5.6	22.6
9/28/2012	A3	118	15	2.1	22.5
9/30/2012	A1	160	10	4.1	35.6
9/30/2012	A2	110	20	4.6	23.7
9/30/2012	A3	134	50	5.8	25.5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ผ-9 รายละเอียด Jam Transport เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร และเปอร์เซ็นต์ของเสียในเดือนตุลาคม พ.ศ.2555

เดือน/วัน/ปี	กะ	เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด	Jam Transport	เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร	เปอร์เซ็นต์ของเสีย
10/1/2012	A1	38	7	5.5	8.4
10/1/2012	A2	92	27	4.1	19.8
10/1/2012	A3	38	29	3.5	7.2
10/3/2012	A1	44	13	1.6	8.4
10/3/2012	A2	86	20	3	18.5
10/3/2012	A3	43	0	21.1	23.9
10/4/2012	A1	65	30	2.3	14.4
10/4/2012	A2	198	25	1	42.6
10/4/2012	A3	65	50	3	12.4
10/5/2012	A1	93	23	4.9	17.7
10/5/2012	A2	56	29	5.3	12
10/5/2012	A3	63	24	3.3	14
10/6/2012	A1	85	16	3	18.9
10/6/2012	A2	107	57	2.2	23
10/6/2012	A3	60	33	20.4	11.4
10/8/2012	A1	20	10	2.1	3.8
10/8/2012	A2	83	23	2.8	17.8
10/8/2012	A3	46	20	2.8	10.2
10/9/2012	A1	74	28	6.5	16.4
10/9/2012	A2	49	29	2.4	10.5
10/9/2012	A3	14	6	1.2	2.7
10/10/2012	A1	40	40	5	8.6
10/10/2012	A2	142	24	3	27
10/10/2012	A3	48	36	2.2	10.7
10/11/2012	A1	50	7	2.9	11.1
10/11/2012	A2	52	31	0.7	11.2
10/11/2012	A3	11	6	0.1	2.1
10/12/2012	A1	38	10	1.3	8.2
10/12/2012	A2	259	90	5.8	49.3
10/12/2012	A3	20	10	0.8	4.4
10/13/2012	A1	81	32	1.7	18
10/13/2012	A2	10	0	0.1	1.9
10/13/2012	A3	58	58	0.2	12.5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

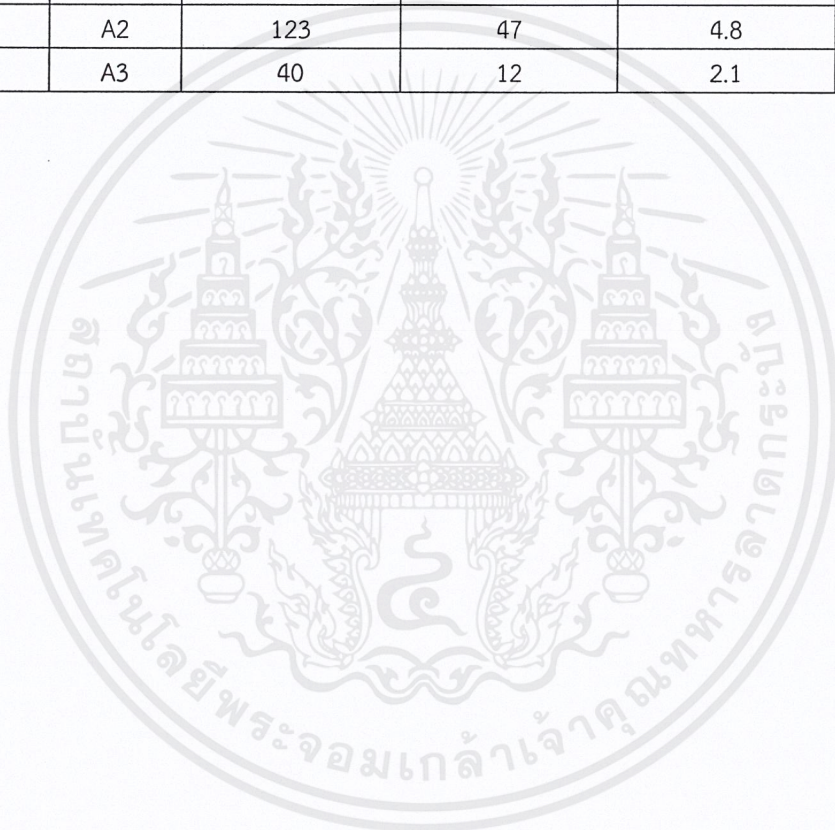
ตารางที่ ผ-9 รายละเอียด Jam Transport เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร และเปอร์เซ็นต์ของเสียในเดือนตุลาคม พ.ศ.2555 (ต่อ)

เดือน/วัน/ปี	กะ	เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด	Jam Transport	เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร	เปอร์เซ็นต์ของเสีย
10/14/2012	A1	49	49	3	13.6
10/14/2012	A2	89	66	4.2	17
10/14/2012	A3	75	39	3.5	16.7
10/15/2012	A1	31	15	1	6.7
10/15/2012	A2	93	32	2.7	20.7
10/15/2012	A3	31	27	0.1	5.9
10/16/2012	A1	35	33	1.7	19.4
10/17/2012	A1	43	30	7.2	9.6
10/17/2012	A2	43	20	2.6	9.2
10/17/2012	A3	52	15	2.8	9.9
10/18/2012	A1	21	12	2.4	4.5
10/18/2012	A2	54	37	0.8	12
10/19/2012	A1	12	6	1.1	2.6
10/19/2012	A2	47	12	1.1	9
10/20/2012	A1	43	23	1.2	8.2
10/20/2012	A2	28	17	1.3	6
10/20/2012	A3	40	27	0.3	8.9
10/24/2012	A1	123	123	0	26.5
10/24/2012	A2	108	74	3.4	20.6
10/25/2012	A1	18	10	1.5	8
10/25/2012	A2	0	0	0	0
10/25/2012	A3	23	10	3.8	9.6
10/26/2012	A1	39	26	1.4	8.7
10/26/2012	A2	66	23	2	14.2
10/26/2012	A3	18	15	1.6	3.4
10/27/2012	A1	49	8	0.5	9.3
10/27/2012	A2	42	20	3.3	9
10/27/2012	A3	17	5	2.1	3.8
10/28/2012	A1	103	60	1.2	14.3
10/29/2012	A1	71	40	2.5	13.5
10/29/2012	A2	26	3	1.9	5.8
10/29/2012	A3	39	19	1.5	8.4
10/30/2012	A1	36	15	1.2	7.7

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ผ-9 รายละเอียด Jam Transport เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร และเปอร์เซ็นต์ของเสียในเดือนตุลาคม พ.ศ.2555 (ต่อ)

เดือน/วัน/ปี	กะ	เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด	Jam Transport	เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร	เปอร์เซ็นต์ของเสีย
10/30/2012	A2	123	47	3.9	27.3
10/30/2012	A3	187	158	3.1	35.6
10/31/2012	A1	34	19	2.7	6.5
10/31/2012	A2	123	47	4.8	27.3
10/31/2012	A3	40	12	2.1	8.6



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ผ-10 รายละเอียด Jam Transport เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร และเปอร์เซ็นต์ของเสียในเดือนพฤศจิกายน พ.ศ.2555

เดือน/วัน/ปี	กะ	เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด	Jam Transport	เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร	เปอร์เซ็นต์ของเสีย
11/1/2012	A1	56	14	13.3	12.4
11/1/2012	A2	70	50	4	15.1
11/1/2012	A3	63	21	2.6	12
11/2/2012	A1	52	15	1.9	21.7
11/2/2012	A2	57	15	4.2	14.1
11/2/2012	A3	107	22	4.5	20.4
11/3/2012	A1	85	25	4.6	18.9
11/3/2012	A2	96	29	5	20.6
11/3/2012	A3	126	64	5.1	24
11/4/2012	A1	136	24	1.1	18.9
11/4/2012	A2	74	54	2.6	12
11/5/2012	A1	46	15	3.7	8.8
11/6/2012	A1	14	8	0.5	3.1
11/6/2012	A2	30	0	2	6.7
11/6/2012	A3	50	14	0.8	9.5
11/7/2012	A1	30	25	0.5	6.7
11/7/2012	A2	80	19	5.6	17.8
11/7/2012	A3	68	18	3.7	13
11/8/2012	A1	115	5	0.6	38.3
11/9/2012	A1	89	20	1	17
11/10/2012	A1	62	12	4.9	13.8
11/10/2012	A2	85	39	3.3	18.3
11/10/2012	A3	163	62	10.5	31
11/11/2012	A1	45	0	1.2	6.3
11/12/2012	A1	18	8	0.5	1.8
11/12/2012	A2	80	20	2.9	17.2
11/12/2012	A3	83	31	2.2	15.8
11/13/2012	A1	17	9	0.4	3.8
11/13/2012	A2	67	16	3	0
11/13/2012	A3	64	0	2.8	12.2
11/14/2012	A1	87	35	5.9	19.3
11/14/2012	A2	88	43	2.9	18.9

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ผ-10 รายละเอียด Jam Transport เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร และเปอร์เซ็นต์ของเสียในเดือนพฤศจิกายน พ.ศ.2555 (ต่อ)

เดือน/วัน/ปี	กะ	เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด	Jam Transport	เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร	เปอร์เซ็นต์ของเสีย
11/14/2012	A3	110	56	0.6	21
11/15/2012	A1	85	63	5.6	18.9
11/15/2012	A2	104	86	1.5	22.4
11/15/2012	A3	108	54	1.6	20.6
11/16/2012	A1	67	32	0.9	7.1
11/18/2012	A1	32	5	1	4.4
11/19/2012	A1	64	24	6.5	14.2
11/19/2012	A2	106	55	2.2	22.8
11/19/2012	A3	132	116	1.4	22.1
11/20/2012	A1	114	23	4.3	25.3
11/20/2012	A2	62	0	6.2	13.3
11/20/2012	A3	35	0	0.6	6.7
11/21/2012	A1	52	27	1.4	11.6
11/21/2012	A2	38	6	2.2	8.2
11/21/2012	A3	11	0	0.3	2.1
11/22/2012	A1	70	24	0	15.6
11/22/2012	A2	24	4	0	7
11/22/2012	A3	23	4	0	7
11/23/2012	A1	24	15	0	7.6
11/23/2012	A2	34	0	3.7	6.5
11/23/2012	A3	30	0	1.7	0.6
11/24/2012	A1	56	39	1.9	13.1
11/24/2012	A2	59	15	2.5	3.2
11/24/2012	A3	65	12	4.1	2.3
11/25/2012	A1	43	27	2.9	11.1
11/25/2012	A2	50	45	0.8	23.2
11/25/2012	A3	108	17	0.7	6.1
11/26/2012	A1	32	0	2.8	27.1
11/26/2012	A2	122	18	1	10.1
11/27/2012	A1	53	10	4	2.7
11/27/2012	A2	12	0	1.8	3.7
11/27/2012	A3	87	66	1.2	21

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ผ-10 รายละเอียด Jam Transport เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร และเปอร์เซ็นต์ของเสียในเดือนพฤศจิกายน พ.ศ.2555 (ต่อ)

เดือน/วัน/ปี	กะ	เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด	Jam Transport	เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร	เปอร์เซ็นต์ของเสีย
11/28/2012	A1	110	35	4.8	18.9
11/28/2012	A2	85	15	4.2	12.5
11/28/2012	A3	58	10	0.7	2.9
11/29/2012	A1	34	15	4.2	23.6
11/29/2012	A2	106	17	3.1	7.1
11/29/2012	A3	180	122	0.8	24.2
11/30/2012	A1	127	16	0.2	3.6
11/30/2012	A2	36	25	1.8	23.2
11/30/2012	A3	108	25	0.7	7.6

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ผ-11 รายละเอียด Jam Transport เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร และเปอร์เซ็นต์ของเสียในเดือนธันวาคม พ.ศ.2555

เดือน/วัน/ปี	กะ	เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด	Jam Transport	เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร	เปอร์เซ็นต์ของเสีย
12/1/2012	A1	96	6	3.9	14.5
12/2/2012	A1	191	25	3.1	26.5
12/3/2012	A1	46	6	3	10.2
12/3/2012	A2	20	12	1.7	2.2
12/3/2012	A3	32	6	2.2	6.1
12/4/2012	A1	39	14	3.2	8.7
12/4/2012	A2	61	14	2.7	13.1
12/4/2012	A3	89	22	9	24.7
12/5/2012	A1	162	76	3.8	22.5
12/6/2012	A1	34	24	2.9	7.6
12/6/2012	A2	33	27	2.8	7.1
12/6/2012	A3	66	36	3.1	12.6
12/7/2012	A1	28	14	2.7	6.2
12/7/2012	A2	37	18	2.9	8
12/7/2012	A3	47	27	3.9	9
12/8/2012	A1	100	6	3.1	13.9
12/9/2012	A1	113	48	4.4	15.7
12/10/2012	A1	60	16	4.6	13.3
12/10/2012	A2	36	15	3.2	10
12/10/2012	A3	40	12	2.2	7.6
12/11/2012	A1	62	23	5	13.8
12/11/2012	A2	40	30	2.7	5.2
12/11/2012	A3	48	28	1	9.1
12/12/2012	A1	94	30	3.6	20.9
12/12/2012	A2	67	23	4.1	14.4
12/12/2012	A3	125	114	5.2	23.8
12/13/2012	A1	67	25	4.3	14.9
12/17/2012	A1	93	85	3.5	18.4
12/17/2012	A2	88	41	3.8	18.9
12/17/2012	A3	57	6	3.9	10.9
12/18/2012	A1	100	61	4	22.2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ ผ-11 รายละเอียด Jam Transport เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร และเปอร์เซ็นต์ของเสียในเดือนธันวาคม พ.ศ.2555 (ต่อ)

เดือน/วัน/ปี	กะ	เวลาที่เครื่องจักรหยุดทั้งหมด	Jam Transport	เปอร์เซ็นต์เวลาที่เครื่องจักรหยุดเทียบกับเวลาทำงานของเครื่องจักร	เปอร์เซ็นต์ของเสีย
12/18/2012	A2	77	52	3.6	16.6
12/18/2012	A3	74	26	2.2	14.1
12/19/2012	A1	56	28	4.8	12.4
12/19/2012	A2	41	27	2.2	12.4
12/19/2012	A3	22	17	2.6	4.2
12/20/2012	A1	47	42	3.9	10.4
12/20/2012	A2	39	23	4	8.4
12/20/2012	A3	26	22	2.1	5
12/21/2012	A1	35	6	2.8	7.8
12/21/2012	A2	83	43	3.5	17.8
12/21/2012	A3	39	22	2.9	7.4
12/22/2012	A1	103	18	3.2	22.9
12/22/2012	A2	115	55	3.2	24.7
12/22/2012	A3	135	51	2	25.7
12/23/2012	A1	110	39	1.5	24.4
12/23/2012	A2	128	34	1.6	27.5
12/23/2012	A3	66	23	4.6	12.6
12/24/2012	A1	63	43	4.9	5.8
12/24/2012	A2	186	150	9.3	40
12/24/2012	A3	85	6	2.7	16.2
12/25/2012	A1	78	6	2.9	17.3
12/25/2012	A2	67	39	5.2	14.4
12/25/2012	A3	76	63	3.2	14.5
12/26/2012	A1	170	19	7.6	37.8
12/26/2012	A2	41	21	2.7	8.8
12/26/2012	A3	85	54	2.9	16.2
12/27/2012	A1	133	14	1.6	29.6
12/27/2012	A2	95	43	4.5	20.4
12/27/2012	A3	63	12	5.7	12
12/28/2012	A1	255	61	4.2	35.4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้