|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Failure Mode and Effect Analysis Worksheet** | | | | | | | | | | | | | |
| **Proces of product: BBQ**  FMEA Team: Puk van Zon  Teamleider: Puk van Zon | | | | | | | FMEA nummer:. . . 1  Originele FMEA datum: 28-6-2020  Datum geoptimaliseerde FMEA: 28-6-2020 | | | | | | |
| **FMEA** | | | | | | | | | **Actie resultaten** | | | | |
| Component en functie | Mogelijk falen  (failure mode) | Effecten van falen | **S** | Redenen van falen (frequentie) | **O** | Detecteerbaarheid | **D** | RPN | Acties | S | O | D | RPN |
| Poten | Instabiel | In elkaar zakken | 7 | Niet goed tegen een stootje kunnen | 4 | Staat niet stabiel, wiebelt | 6 | 168 | Poten onder een hoek zetten | 2 | 3 | 1 | 6 |
| Bak BBQ | Thermische vermoeiing | Materiaal bezwijkt door hitte | 8 | Kolen worden te heet | 3 | Onderkant wordt rood gloeiend heet | 9 | 216 | Dikker materiaal gebruiken | 3 | 3 | 9 | 81 |
| Rooster | Thermische vermoeiing | Materiaal bezwijkt door hitte | 8 | Hitte die van de kolen af komt wordt te warm | 2 | Het rooster begint te vervormen | 8 | 128 | Een hitte bestendige lak aanbrengen | 3 | 2 | 3 | 18 |
| Schuifkap | Blokkeren van openen | De kap schuift niet open | 10 | De kap blijft ergens haken | 7 | De kap opent niet meer | 10 | 700 | Een goede behandeling van het onderdeel | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Handvat | Verbranden van hand | Handvat wordt te heet | 6 | Het handvat wordt warm van de hitte | 5 | Er komt warmte van het handvat zelf af | 4 | 120 | Houten omhulsel om het handvat heen | 2 | 1 | 4 | 8 |
| Bouten | Vervormen door hitte | Bout kun je niet meer losdraaien | 7 | De hitte van de kolen vervormen de bouten | 4 | De bouten kun je niet meer losdraaien | 7 | 196 | RVS bouten gebruiken | 2 | 4 | 2 | 16 |
| Bak BBQ | Laag rook aan de binnenkant | Afbrokkelende laag rook | 5 | Rook kan niet uit barbecue | 8 | Stukjes rook op het eten | 2 | 80 | Spleet tussen bak BBQ en schuifkap maken | 3 | 1 | 2 | 6 |
| Extra gezette strip | Thermische vermoeiing | Rooster komt instabiel te staan | 4 | De strip begint te vervormen | 6 | Rooster wiebelt wanneer er eten op wordt gelegd | 8 | 192 | Dikker materiaal gebruiken | 2 | 3 | 4 | 24 |