|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Failure Mode and Effect Analysis Worksheet** | | | | | | | | | | | | | |
| Proces of product: Barbeque Julian  FMEA Team: Julian Jacobs  Teamleider: Julian Jacobs | | | | | | | FMEA nummer: 1  Originele FMEA datum: 18-06-2020  Datum geoptimaliseerde FMEA: 18-06-2020 | | | | | | |
| **FMEA** | | | | | | | | | **Actie resultaten** | | | | |
| **Component en functie** | **Mogelijk falen** | **Effecten van falen** | **S** | **Redenen van falen** | **O** | **Detecteerbaarheid** | **D** | **RPN** | **Acties** |  |  |  | **RPN** |
| Binnenbak, om kolen in te leggen | Trekt krom | Binnenbak past niet in de buitenbak | 3 | Te warm in de binnenbak | 5 | Binnenbak gaat moeilijker uit de binnenbak | 6 | 90 | Meer speling voor de bakken | 2 | 4 | 4 | 32 |
| Schuif, om warmte te regelen | Trekt krom | Gaten sluiten niet goed af | 2 | Te warm in de binnenbak | 5 | De gaten kunnen niet 100% dicht | 6 | 60 | Schuif zo maken dat bij kromtrekken gaten alsnog goed afsluiten | 1 | 4 | 1 | 4 |
| Rooster, om vlees op te leggen | Trekt krom | Rooster kan bol komen te staan | 2 | Te hoog vuur | 4 | Rooster staat beetje krom/bol | 2 | 16 | Rooster hoger plaatsen | 1 | 3 | 1 | 3 |
| Pootjes, om de barbecue op de grond te zetten | Barbecue onstabiel | Barbecue gaat op en neer | 5 | Ongelijke ondergrond | 3 | Barbecue staat onstabiel | 2 | 30 | Poten verstelbaar maken | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Handvat, om rooster of barbecue te pakken | Vat vlam | Handvaten staan in brand | 9 | Te groot vuur | 2 | Handvaten verbrand | 2 | 36 | Handvaten van minder brandbaar materiaal | 3 | 2 | 2 | 12 |
| Handvat, om rooster of barbecue te pakken | Verbrand je vingers/hand | Te smal | 2 | Te grote handen of te klein handvat | 4 | Even pijn aan hand | 4 | 32 | Handvaten breder maken | 1 | 2 | 3 | 6 |
| Handvat, om rooster of barbecue te pakken | Pakt het verkeerde op | Je pakt alleen het rooster i.p.v. de hele barbecue  (of andersom) | 2 | Handvaten van rooster en barbecue zijn het zelfde | 3 | Je tilt het verkeerde op | 2 | 12 | Handvaten zo maken dat ze te onder- scheiden zijn | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Binnenbak, om kolen in te leggen | Kan viezigheid langs de binnenbak in de buitenbak komen | Meer om schoon te maken | 1 | Geen goede afsluiting, teveel speling of krom getrokken | 2 | Bij schoonmaken zie je het, je kunt het ook soms al zien gebeuren | 2 | 4 | Minder speling geven of materiaal voor tijdelijke afsluiting | 1 | 1 | 3 | 3 |
| Rooster, om vlees op te leggen | Rooster kan omslaan/omklappen | Wat op het rooster ligt valt in de kolen | 3 | Geen goede afsluiting, teveel speling of krom getrokken | 3 | Teveel gewicht aan een kant of onhandig mee omgegaan | 2 | 18 | Minder speling geven of materiaal voor tijdelijke afsluiting | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Buitenbak, Houd alle onderdelen bij elkaar | Viezigheid in de barbecue | Kan makkelijker viezigheid in barbecue komen  (zand etc.) | 4 | Lage barbecue op verkeerde locatie gebruikt | 4 | Zit viezigheid in de bak of op het rooster | 2 | 32 | Barbecue hoger maken of deksel op barbecue maken | 1 | 2 | 2 | 4 |
| Pootjes, om de barbecue op de grond te zetten | Te weinig lucht bij kolen | Kolen krijgen minder snel lucht | 3 | Lage pootjes dus kan minder snel lucht onderlangs | 5 | Kolen blijven langer warm | 3 | 45 | Hogere pootjes of meer lucht via de zijkant laten | 2 | 3 | 2 | 12 |
| Schuif Handvat, om Schuif te gebruiken/bedienen | Schuif verkeerd gebruikt | Schuif open wanneer je het dicht wilt, en andersom | 3 | Slecht zicht op de schuif | 4 | Kolen krijgen geen lucht wanneer nodig of andersom | 4 | 48 | Duidelijk aantonen welke kant afsluit en welke niet | 1 | 3 | 2 | 6 |