

FMEA Työpohja

Esimerkki: merenelävien lisääminen menuun

FMEA #	Tehtävä	Tila	Projektin ID #	SME #1 / Osasto	Asiakas
FMEA-16-002	Uusi ruokavalikoima	Ravintola	N/A	Kalle Kantola – kokki	N/A
Aloituspäivä	Kohtia yhteensä	Osasto	Johtaja	SME #2 / Osasto	Laatinut
1/24/16	N/A	Keittiö	Joonas Mäki	N/A	Perti Virtanen
Prosessi	Kohta #	Suunnittelu Rev. #	Suunnittelu	SME #3 / Osasto	Hyväksynyt
Menu	N/A	N/A	N/A	N/A	Perti Virtanen
Prosessivaihe – Kuvaa tutkimuksen tai kehityksen kohteena oleva prosessivaihe		<ul style="list-style-type: none"> Uuden, merenelävistä koostuvan tuotevalikoiman lisääminen menuun. 			
Potentiaaliset tavat epäonnistua – Miten avaininput / -toiminnot voivat epäonnistua?		<ol style="list-style-type: none"> Asiakkaiden kiinnostus on alhaista, ei kala- ja äyriäisaluetta – reseptit eivät vetoa asiakkaisiin. Keittiömestari/kokki ei tiedä, kuinka valmistelut ja kokkaaminen tehdään asianmukaisesti. Merenelävien käsittelyyn tarvittavien välineiden ja merenelävien toimittajien puute. Turvallisten merenelävien käsittelymenetelmien puute. 			
Potentiaaliset epäonnistumisten vaikutukset – Miten edellä olevat epäonnistumiset voivat vaikuttaa muihin asioihin?		<ol style="list-style-type: none"> Ruoka ei liiku – ruoka ei maistu hyvältä tai ruoka menee pahaksi – pitää heittää pois. Uusi laitteisto tarvitsee tilaa toimiakseen – estää tai hidastaa nykyisiä keittiön toimintoja. Tarvitaan ehkä laatuhenkilöstöä turvalliseen merenelävien käsittelyyn. Asiakas voi sairastua, jos mereneläviä ei ole valmisteltu oikein. 			
Syy tai potentiaalisen virheen lähde – C tarkoittaa syytä (C=Cause) ja S lähdeä (S=Source). Syy (C) tarkoittaa potentiaalisen virheen lähdeä, joka on tunnistettu ja siihen on kohdistettu toimenpiteitä tämän FMEA:n avulla. Lähde (S) tarkoittaa virheen lähdeä, joka on tunnistettu tämän arvioinnin ulkopuolelle ja tutkimiseen on lisätarvetta riippumatta tästä FMEA:sta.		<ol style="list-style-type: none"> C – Kokit tarvitsevat harjoitusta kala- ja äyriäisruokien valmistelusta ja turvallisesta käsittelystä. C – Ravintolassa ei ole tilaa uudelle laitteistolle – kylmälaiteelle ja kokkaukselle. S – Kalojen ja äyriäisten toimittaja ei ole paikallinen – toimituksista ylimääräisiä kustannuksia – kalat ja äyriäiset eivät ehkä ole tuoreita. C – Asiakkaan mieltymyksiä kala- ja äyriäisruokiin ei tunneta. 			
Tämänhetkisten torjuntatoimien ohjaus – Mitkä ovat tämänhetkiset ohjaukset ja toimintatavat (tarkastus ja testaaminen), jotka ehkäisevät joko syyn tai vikaantumismoodin? Määritä olemassa oleva toimintatapa tai merkitse muistiin, jos ohjausta ei ole.		<ol style="list-style-type: none"> Keittiömestariilla ruoanlaittoon liittyvä koulutus - tuntee merenelävät – sertifikaatti turvallisista merenelävien käsittelymenetelmistä. Keittiössä on kylmälaitekapasiteetti. Keittiössä on tilaa raakojen merenelävien käsittelyalueelle. Kokkauslaitteistoissa on joustavuutta uusiin lämpötiloihin ja menetelmiin. 			
Tämänhetkinen tunnistamisen ohjaus Current Detection Controls – Mitkä ovat tämänhetkiset ohjaus- ja toimintatavat (tarkastus ja testaaminen), jotka havaitsevat vikaantumismoodit. Määritä olemassa oleva toimintatapa tai merkitse muistiin, jos ohjausta ei ole.		<ol style="list-style-type: none"> Reseptit ovat makutestattuja ja arvioitu suhteessa nykyiseen menuun, keskittyen niiden hyväksymiseen. Karkea/yleinen ajatus liittyy asiakkaiden kiinnostukseen merenelävistä valmistettujen ruokien suhteen. Reseptejä arvioidaan suhteessa tarvittuihin laitteistoihin ja raaka-aineisiin sekä valmistelu- ja tarjoilumenetelmiin. Keittiömestariilla laaja kokemus merenelävien käytöstä – pystyy tunnistamaan ongelmia liittyen mereneläviin. 			
Alkuperäinen luokitus – Luo ja käytä arviointiluokitusta.		Vakavuus (Severity = S) – Arvio riskin mahdollista seurauksista käyttäjälle, asiakkaalle, prosessille, aliprosessille tai ulostulolle.			50
		Taajuus (Frequency = F) – Vikaantumisen syyn ilmenemisen todennäköisyys.			1
		Havaitsemisen todennäköisyys (Detect = D) – Todennäköisyys, että vikaantumismoodi tunnistetaan ennen sisäistä käyttöä tai toimitusta asiakkaalle.			2
		Riskiluku (Risk Priority Number =RPN) = S x F x D			100
Suosittelut muutokset – Mitkä ovat suositellut parannukset?		<ol style="list-style-type: none"> Arvioi mereneläviä tarjoavien ravintoloiden kilpailua kolmen km säteellä. Etsi paikallinen merenelävien toimittaja. Jos päädytään merenelävien valikoimaan, keittiöhenkilökunnalle pitää kehittää harjoitusmenetelmät ja tarjoilijoille myyntivalitit. Selvitä, onko merenelävillä eri kysyntä eri päivinä. 			
Vastuu – Kuka on vastuussa suositelluista muutoksista?		<ol style="list-style-type: none"> Keittiömestari – tunnista merenelävien toimittaja sekä laadi suositukset resepteiksi ja esillepanoiksi. Omistaja – tunnista paikallinen kilpailu – päättää pitääkö ravintolan tarjota erikoisannoksia merenelävistä. Johtaja – määritä myyntivalitit, jos merenelävät myyvät paremmin tiettyinä päivinä, ja ota huomioon, kuinka uusi valikoima vaikuttaa toimintoihin ja tarjoiluun. 			
Lieventävät toimenpiteet/toteutetut ohjaukset – Mitkä ovat toimenpiteet, joita käytetään vähentämään syyn esiintymistä tai parantamaan havaittavuutta?		<ol style="list-style-type: none"> 			
Päivitetty luokitus – Käytä arviointiluokitusta		Vakavuus (Severity = S) – Arvio riskin mahdollista seurauksista käyttäjälle, asiakkaalle, prosessille, aliprosessille tai ulostulolle.			
		Taajuus (Frequency = F) – Vikaantumisen syyn ilmenemisen todennäköisyys.			
		Havaitsemisen todennäköisyys (Detect = D) – Todennäköisyys, että vikaantumismoodi tunnistetaan ennen sisäistä käyttöä tai toimitusta asiakkaalle.			
		Riskiluku (Risk Priority Number = RPN) = S x F x D			
Kriittiset kommentit		<ol style="list-style-type: none"> Huono merenelävien käsittely ja valmistelu voi aiheuttaa sairastumisen, kuoleman tai heittää rahaa hukkaan. Pieni tai olematon markkinaosuus, jos alue on saturoitunut merenelävistä valmistettuja ruokia tarjoavista ravintoloista tai jos alueella ei ole kysyntää. Ruokia ei ehkä myydä, jos asiakkaat eivät pidä menusta tai tarjouksista. 			