

การแก้ปัญหาเชื้อราในการชุบโลหะ

2023/8/7 เขียนโดยคุณอิราธิและคุณพะคะตะ แผนกควบคุมคุณภาพ

สวัสดีครับ อิราธิกับพะคะตะจากแผนกควบคุมคุณภาพครับ

ผมขอขอบคุณสำหรับความร่วมมือจากทุกท่านในกิจกรรมควบคุมคุณภาพที่ผ่านมาด้วยครับ

ครั้งนี้ผมจะมานำเสนอวิธีป้องกันเชื้อราของงานชุบที่ทางแผนกควบคุมคุณภาพกำลังดำเนินการอยู่ครับ

ก่อนอื่นมารู้จักสาเหตุของเชื้อราในงานชุบกันก่อนนะครับ

เชื้อราในงานชุบนั้นเกิดจากการที่เราเก็บงานชุบไว้ในบริเวณที่มีอุณหภูมิและความชื้นสูงเป็นเวลานานครับ

โดยจะมองเห็นเป็นจุดหรือเส้นสีขาว ๆ บริเวณพื้นผิวของงานชุบครับ (ในรูปภาพคือบริเวณที่วง○ไว้ครับ)

เชื้อราในงานชุบนี้นักจะพบได้บ่อยในช่วงฤดูฝนของทุกปีครับ เป็นปัญหางานเสียที่น่าหนักใจมากเลยครับ



ในปัจจุบัน แผนกควบคุมคุณภาพได้ดำเนินการเพื่อป้องกันการเกิดเชื้อราในงานชุบด้วยวิธีการตามด้านล่างครับ

① ใส่กระดาษหนังสือพิมพ์ลงไปกับชิ้นงานชุบ

เป็นวิธีที่ใช้เพื่อลดความชื้นครับ

การดำเนินการก็ไม่ซับซ้อนอะไรยุ่งยาก

เพียงแค่ใส่กระดาษหนังสือพิมพ์ลงไปในบรรจุภัณฑ์ตอนขนส่ง

กระดาษหนังสือพิมพ์จะช่วยดูดซับความชื้นส่วนเกินที่เกิดขึ้นเอาไว้

ช่วยชะลอการเกิดจุดขาวบนบริเวณพื้นผิวของงานชุบครับ

นอกจากนี้กระดาษหนังสือพิมพ์ยังสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้อีกด้วย

② เก็บในห้องควบคุมอุณหภูมิโดยเครื่องปรับอากาศในกรณีที่ต้องเก็บนาน

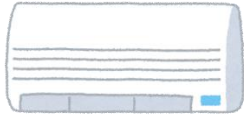
สำหรับช่วงเวลาที่ต้องเก็บสินค้าต่อเนื่องระยะเวลาหนึ่ง เช่นวันหยุดใกล้เดิณวิค และวันหยุดไอบังนั้น

สินค้าจะถูกเก็บในโกดังที่สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ เพื่อหลีกเลี่ยงความร้อนและความชื้น เช่นที่โรง 3

ครับหลังจากหยุดยาวแล้ว

จะต้องทำการตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีฝุ่นหรือเชื้อราบนพื้นผิวสินค้า

ก่อนจะทำการส่งให้กับลูกค้าครับ



③ การขัดขึ้นงานก่อนส่งออกจากโรงงาน

ขึ้นงานบางอย่างจะมีกระบวนการขัดขึ้นงานก่อนจัดส่ง

เพื่อให้ขึ้นงานมีความสวยงามมากขึ้นและยังช่วยป้องกันการเกิดเชื้อราบนพื้นผิวสินค้าได้ด้วย



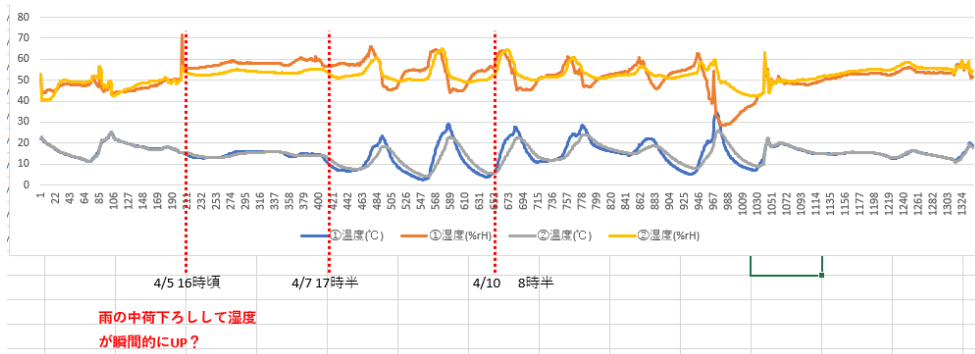
④ อื่น ๆ

มีการใช้ข้อมูลที่เก็บไว้เพื่อวิเคราะห์หนึ่งในสาเหตุที่ทำให้เกิดเชื้อรา ซึ่งก็คือความชื้น ว่าปริมาณเท่าไรที่สามารถถูกยับยั้งไปได้เมื่อใช้มาตรการป้องกันต่าง ๆ (ใส่สารดูดความชื้น, กระดาษหนังสือพิมพ์, การซีลสินค้า และอื่น ๆ ) และเปรียบเทียบปริมาณความชื้นที่ผันแปรเมื่อฝนตกครับ นอกจากนี้ สภาพบรรยากาศที่ได้รับคืบมาจากลูกค้านั้นบางครั้งก็แปลก

ทำให้วิธีการป้องกันและแก้ปัญหาที่กล่าวไปเบื้องต้นนั้นใช้ไม่ได้

จึงทำการติดต่อลูกค้าและขอให้ออกมาตรวจควบคุมไม่ได้บรรยากาศแปลก

(ไม่เก็บในบริเวณที่ทราบว่าจะถ้าฝนตกจะเปียก, มีฝาปิดเพื่อป้องกัน และอื่น ๆ )



กราฟจากดาด้าล็อกเกอร์ที่แสดงผล

การต่อสู้ระหว่างเชื้อรากับแผนกควบคุมคุณภาพจะยังดำเนินต่อไป

สำหรับผู้เกี่ยวข้องทุกท่าน

ทางแผนกเราควบคุมคุณภาพคงจะยังมีการขอความร่วมมือในการดำเนินการป้องกันเชื้อราเช่นนี้อยู่

เมื่อถึงตอนนั้นแล้วก็ต้องขอฝากเนื้อฝากตัวกับทุกท่านด้วยครับ