

工廠實務改善—以雲林某食品加工廠為例

學生：巫孟憲
林柏瑋
趙映詞
張傳新

指導教授：洪正芳

國立雲林科技大學工業工程與管理系

摘要

本組專題以雲林科技工業區某食品加工廠為例，以下用 T 公司簡稱。T 公司以生產代工食品為主要業務，品項包含醬汁、湯粉等調味品；咖啡粉、薑黃粉等即溶飲品；以及糖果、海苔脆片等休閒食品。

本組經實地至現場進行作業，並與總經理與倉庫管理負責人研究後，發現有包裝區的暫存區域空間不足、倉儲領料作業耗費大量時間、雜物區物料與備品擺放雜亂的問題。成因為人員、物料、環境等因素，包括作業人員未依規定擺放物料，如走道堆放雜物與未落實記錄管理等，導致空間不足。此外，倉儲區僅靠一位管理人員做儲位空間規劃與控管庫存，加上雜物區不屬於倉儲管理人員維護，導致部分物品未與工務部門溝通即進行移動，讓雜物區易有備品實際數量跟現有 VBA 系統不吻合，以及環境雜亂的情形。本組亦將 VBA 系統的概念延伸到研發資料，撰寫可分析化的程式，節省研發人員花費翻閱大量紙本資料的時間。

因此，本組由三個面向探討及改善，分別為「人員」、「儲放空間」、「系統架構」。協助廠方在上述三項進行作業的改善，並且結合工作研究、品質管理、設施規劃與資料庫架構程式設計所學之 5S、PDCA 與系統架設等解決廠方現階段的問題。最終，讓廠方擁有良好的空間利用率，以及完整的倉儲系統。讓廠方理解與重視倉儲的重要性。

關鍵字：食品加工、PDCA、空間利用率、倉儲管理、入庫自動化系統