



Responsável: Boris Rodriguez
Patricia Prass

Empresa: Bayer AG

Workshop CEMEAI:

Problema na qualidade de selagem de frascos

Cenário atual

Para o envase de produtos líquidos são utilizados frascos e bombonas e para o fechamento temos tampas com selo de indução que devem garantir a perfeita estanqueidade. Porém existem fatores relacionados a materiais, processos e equipamentos que trazem variabilidade na operação que podem prejudicar a qualidade da selagem. Estão estabelecidos controles de qualidade e de processo antes, durante e após o envase, porém seguem uma determinada frequência de amostragem, o que não garante 100% dos frascos checados. Temos recebido reclamações de clientes sobre vazamento de produto devido a selagem imperfeita de alguns frascos, o que é um aspecto crítico de qualidade.

Visão de longo prazo

A proposta seria desenvolver um processo de controle de qualidade in-line (cobrindo 100% do volume produzido). Uma das possibilidades seria desenvolver um sistema de controle por imagem para verificação da selagem das tampas. Se tivermos sucesso na iniciativa conseguiremos ter uma melhor entrega de produto ao cliente, melhorando a sua percepção em relação aos produtos Bayer. Teremos redução do número de reclamações, menor possibilidade de exposição ao produto devido a vazamentos, melhora da performance da linha, redução das atividades executadas

pelo operador, garantia de 100% das unidades produzidas sendo verificadas. Se temos menos reclamações, temos menores custos associados a logística de troca de produto e de reprocesso.

Informações e evidencias que temos

Amostras física: Temos amostras que podem ser enviadas para análise

Dados: Temos dados históricos que não são monitorados de forma on-line mas os operadores registram manualmente a potencia nas folhas de envase.

Informações e evidencias que temos

Não temos correlação de qualidade da selagem vs a potência registrada