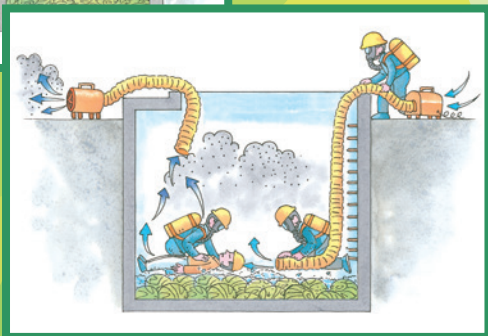
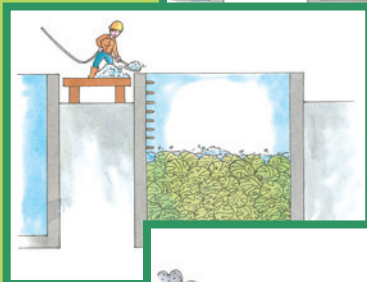
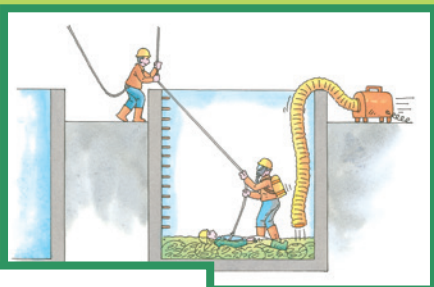
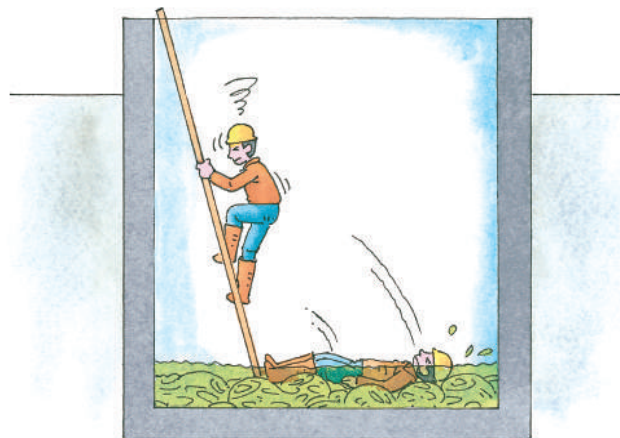


# 食品醃漬作業 災害預防宣導



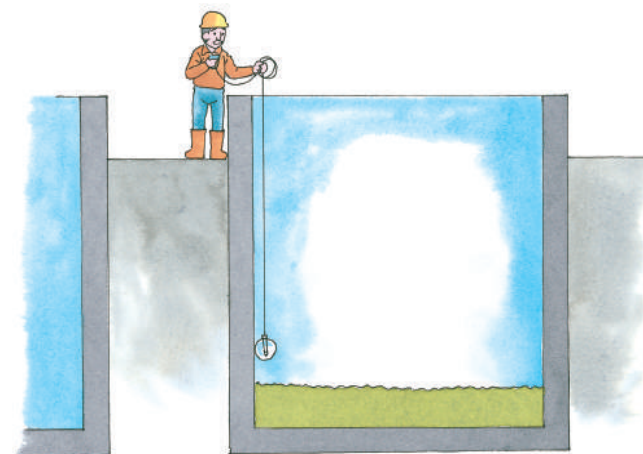
勞動部職業安全衛生署 關心您  
電話諮詢專線：02-8995-6666

## ◆ 醃漬菜災害案例（一）



勞工進入醃漬槽內，因吸入二甲基硫等有害氣體昏倒，隨後二名勞工及負責人夫妻未佩戴防護具下槽救援，一共造成五人死亡。

## ◆ 監測



作業前應辨識可能危害，並進行監測確認氧氣濃度大於18%，有害氣體低於容許濃度始得開始作業。

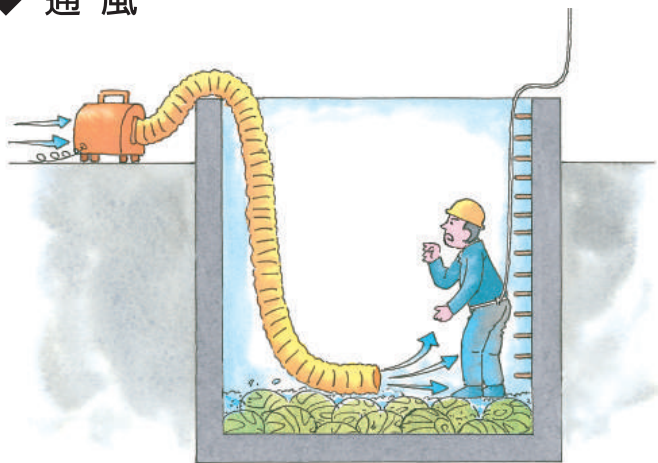
## ◆ 醃漬菜災害案例（二）



農家母女以醃漬塑膠網吊起酸菜時，因吸入硫化氫致死。

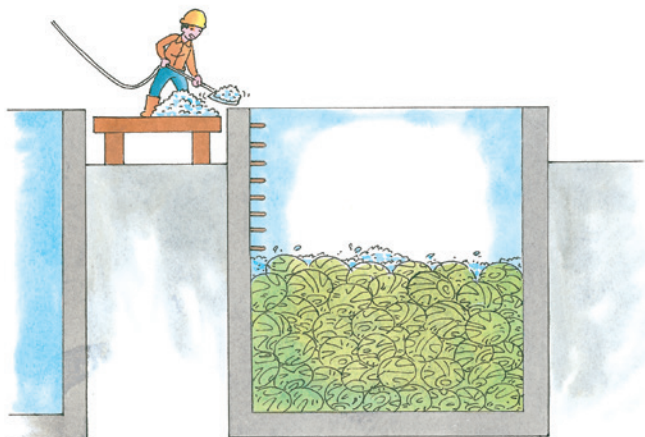


## ◆ 通風



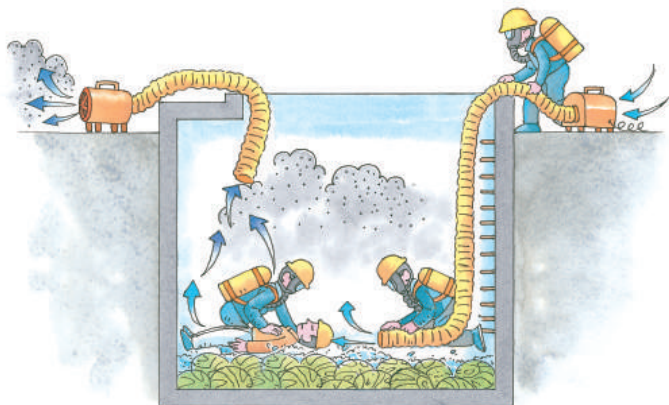
醃製作業有害氣體多比空氣重，使用單一送風設備送風應送至槽體下方。

## ◆ 墜落防止

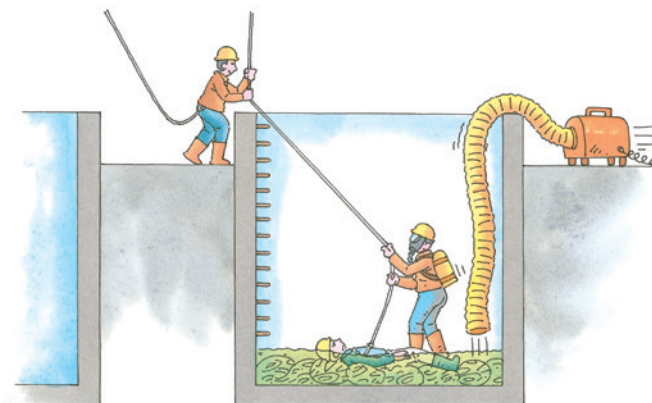


行走或作業有墜落危險之虞時，應繫掛安全帶。

## ◆ 緊急處理



進入搶救前，應穿戴供氣式呼吸防護具，並同時使用吸、排氣設備之通風方式更佳。



如已發生事故，進入醃漬槽內搶救前，應先予以通風，並穿戴供氣式呼吸防護具，始得入槽救援。