

主題：醃製作業危害控制改善技術開發

台灣醃製食品製造業屬傳統產業，多以小型及微型企業為主，安全衛生相關知識及訓練不足，從 2004 ~ 2009 年國內醃製作業重大職災事故頻傳，導致至少 8 人死亡。作業中勞工可能會受到醃漬儲存槽中有害、窒息性的揮發性氣體威脅，導致中毒或缺氧而造成危害。因此醃製作業危害控制改善技術開發目的在協助醃製食品製造業之事業單位改善作業環境，防止職災發生，降低醃漬工廠勞工之生命財產損失，並提升勞工對危害之認知，及建立危害預警設施。

在進入醬菜醃漬槽等局限空間作業時，應利用強制送風或抽風稀釋槽底累積之有害氣體，或佩戴適當的呼吸防護具來預防缺氧或毒性氣體危害（如硫化氫、一氧化碳、二氧化碳等）；在放置醬菜、換缸或取出醃漬半成品時，必須避免一人單獨作業，預防瞬間吸入有害氣體或缺氧跌落槽體時無人施救。然而，一般強制送風設備不具警示功能，使用者常因疏忽或缺乏正確的安全衛生知識而未開啟強制送風，逕入醬菜醃漬槽後發生意外。有鑑於此，本會勞工安全衛生研究所與國內學界聯合開發「危害預警控制技術」，期藉此技術提供事業單位使用，以減少是類災害再次發生。是項技術目前克正申請專利中，是一種具警示功能之感測裝置。

本危害預警控制技術具有二大優點，其一是作業場所在未開啟排風裝置之情況下，如有勞工進入醬菜醃漬槽之局限空間，則警示裝置將發出警示訊號。另一優點是設計有預定安全時間範圍定，當勞工在預定強制通風時間內進入醬菜醃漬槽時，則警示裝置會發出警示訊號。

同時針對醃製業印製文字淺顯易懂、插圖生動活潑之安全衛生宣傳海報及手冊供醃製業者參考。是項宣導手冊特別設計兩段口訣，使勞工可琅琅上口，並藉以強化勞工記憶：

口訣一：“醃製作業要三「通」”

三「通」是指「通」知他人、「通」風換氣、「通」風測定。

口訣二：“緊急危難「叫、救、護」”

「叫」：即大叫，大聲呼叫廠內其他人員來協助，

「救」：即求救，立即聯絡救援單位人員，

「護」：即防護，具備妥善防護，安全無虞下才可進入局限空間
中救援。