



勞動部新聞稿

日期：104年2月6日

重視烹飪油煙對廚師之健康危害

烹飪油煙對人體的健康危害包括呼吸道疾病、基因毒性與癌症等，而癌症已列為勞工死亡原因之首位，勞動部勞動及職業安全衛生研究所(勞安所)於103年執行廚師罹患肺癌本土性流行病學研究，調查分析332,266位中餐烹調技術士與對照組47,285位中式米食加工、水產品加工、烘焙食品、西餐烘焙、中式麵食加工、肉製品加工、餐飲服務技術士罹癌的相對風險；研究結果顯示中餐烹調技術士罹患肺癌、肺腺癌、肝癌的相對風險分別為對照組的2.4倍、2.7倍、2.5倍。

烹飪油煙中的危害物包括多環芳香烴化合物(PAHs)、醛類等，勞安所也針對某中式餐廳罹患肺腺癌廚師個案之作業場所執行烹飪油煙中多環芳香烴化合物(PAHs)與醛類之暴露評估，結果顯示PAHs(包括粒狀物及氣狀物)個人採樣總平均濃度為 $6.5 \mu\text{g}/\text{m}^3$ ，PAHs總致癌風險為 3×10^{-4} ，高於美國環保署所規範的可接受致癌風險： 10^{-6} 。而罹患肺腺癌廚師個案作業場所之產生的烹飪油煙中甲醛與乙醛的平均濃度分別為 $34.6 \mu\text{g}/\text{m}^3$ 與 $107.2 \mu\text{g}/\text{m}^3$ ；甲醛與乙醛的致癌風險分別為 3.9×10^{-5} 與 5.8×10^{-5} ，甲醛與乙醛總致癌風險為 9.7×10^{-5} ，亦高於美國環保署所規範的可接受致癌風險： 10^{-6} 。

基於從業廚師為暴露廚房烹飪油煙的高危險群，因此為了避免烹飪油煙暴露危害，勞安所呼籲雇主要加強廚房的通風、注意抽油煙機的清潔與維護、

規範廚師必須先開抽油煙機再進行烹調工作、積極參與政府單位舉辦之安全衛生教育講習，及參考勞安所提供之餐飲業職業衛生教育訓練教材(網址 http://laws.ilosh.gov.tw/Book/Public_Publish.aspx?P=138)，對從業廚師加強衛生教育，以及定期實施健康檢查，另外由於年關將近，勞安所也善意提醒下廚的民眾，過年期間烹飪工作量大幅增加，宜特別注意避免烹飪油煙暴露危害。