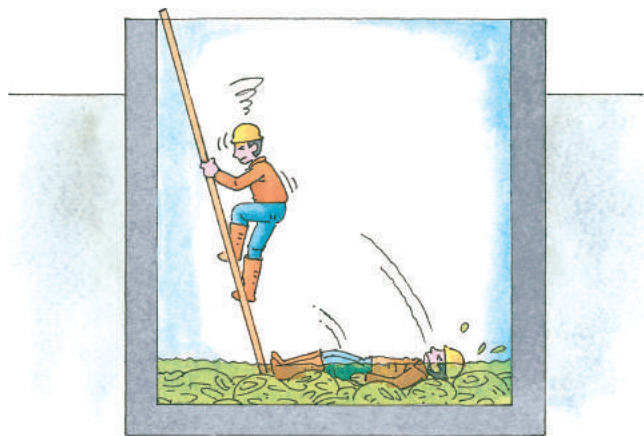
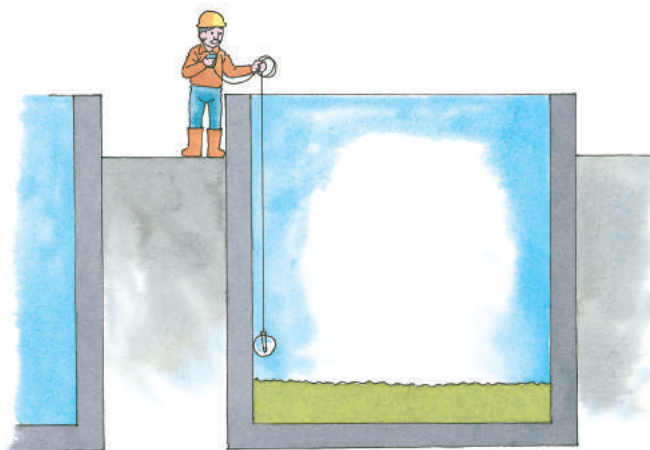


### ◆ 醃漬菜災害案例（一）



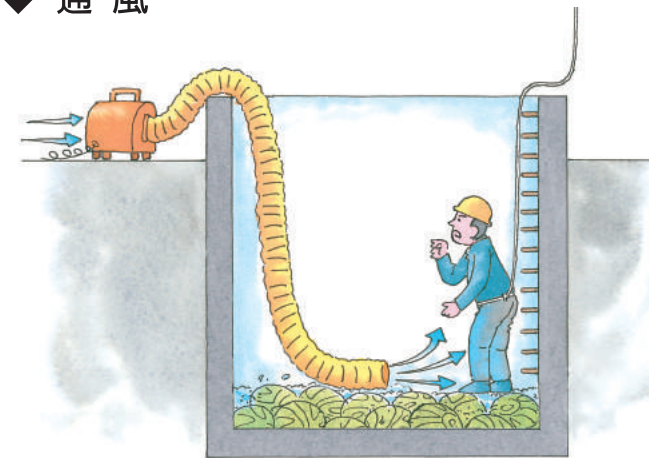
勞工進入醃漬槽內，因吸入二甲基硫等有害氣體昏倒，隨後二名勞工及負責人夫妻未佩戴防護具下槽救援，一共造成五人死亡。

### ◆ 監測



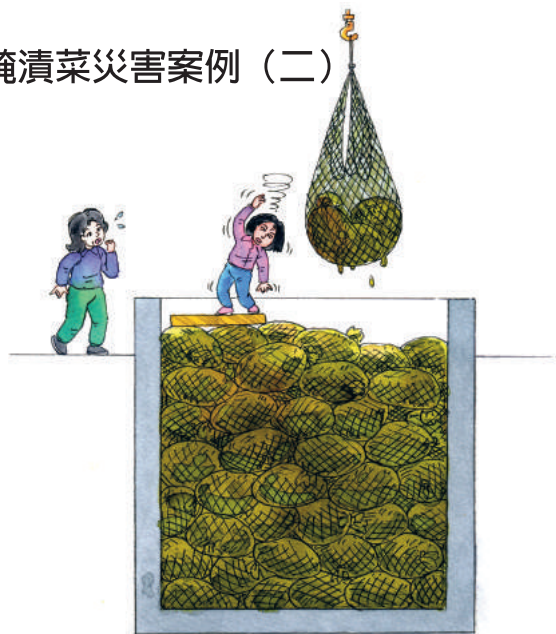
作業前應辨識可能危害，並進行監測確認氧氣濃度大於18%，有害氣體低於容許濃度始得開始作業。

### ◆ 通風

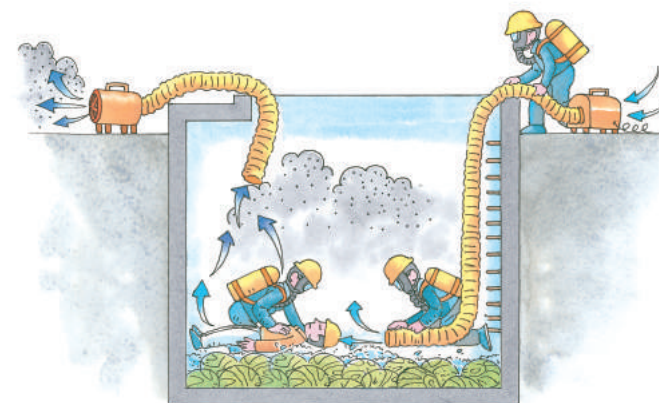


醃製作業有害氣體多比空氣重，使用單一送風設備送風應送至槽體下方。

### ◆ 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。



進入搶救前，應穿妥供氣式呼吸防護具，並同時使用吸、排氣設備之通風方式更佳。