

勞工於食品製造工作場所發生火災致死職業災害

一、案情摘要：

112年4月25日某食品製造工廠2樓油炸區所設置立式油炸機，雖電磁閥電源已關閉，因瓦斯供應控制電磁閥故障未能關斷瓦斯供應，使爐火持續加熱致油溫持續上升至大豆油分解溫度(220-230°C)致產生大量油煙，當油溫再持續被加熱到自燃溫度(330°C)以上時油煙發生閃火燃燒，造成火災初期未能有效滅火造成火勢快速延燒2樓廠房，又火場伴隨產生之濃煙及一氧化碳有毒氣體快速瀰漫整個廠房，由南側樓梯及作業區內之2號及4號電梯井等煙囪效應快速竄升至4樓之通道及作業區、員工餐廳、更衣室等區域，且發生火災後未能將全部作業人員及時疏散，造成有20位勞工因濃煙受困，其中4樓有15人躲入涼麵生產線後方冷藏庫內，後雖消防隊逐一救出，仍發生所僱勞工9人死亡及11人受傷住院治療。

二、肇災原因：

因立式油炸機引起火災產生大量濃煙，作業勞工未緊急疏散避難，遭火場濃煙及一氧化碳嗆傷，致發生所僱勞工9人因吸入性嗆傷併窒息、一氧化碳中毒致急性呼吸衰竭死亡及11人因一氧化碳中毒、熱嗆傷、灼傷等住院治療。

三、防災對策：

- (一)雇主使勞工從事工作，應在合理可行範圍內，採取必要之預防設備或措施，使勞工免於發生職業災害。
- (二)雇主對於勞工吸菸、使用火爐或其他用火之場所，應設置預防火災所需之設備。
- (三)雇主應依其事業單位之規模、性質，訂定職業安全衛生管理計畫，要求各級主管及負責指揮、監督之有關人員執行。
- (四)事業單位應依其潛在風險，訂定緊急狀況預防、準備及應變之計畫，並定期實施演練。
- (五)雇主應依規定，置職業安全衛生業務主管及管理人員。
- (六)雇主對新僱勞工或在職勞工於變更工作前，應使其接受適於各該工作必要之一般安全衛生教育訓練。



肇災現場