

國立臺東大學液化石油氣鋼瓶安全作業簡易指引

一、使用液化石油氣(瓦斯)作業前：

- (一)建立相關工作人員防火觀念及實施必要安全衛生教育訓練。
- (二)定期舉行防火演練，並了解滅火器、滅火毯或其他滅火設備的使用方法及收存位置。
- (三)制定人員疏散途徑、現場警戒人員、通報機制等緊急應變計畫，並保持逃生途徑暢通。

二、液態石油氣(瓦斯)鋼瓶檢查及儲放：

(一)液態石油氣(瓦斯)鋼瓶檢查：

- 1.瓶身應標註瓦斯行業者名稱及電話，並確認此瓦斯行是否已加入同業公會。
- 2.鋼瓶護圈外側應有打刻鋼印，標註國內容器製造商名稱或進口場名稱、試驗壓力、鋼瓶淨重、型式認可證書字號、容器編號 12 碼(廠商代碼、製造年份)、容器編號 12 碼(流水號)。
- 3.鋼瓶護圈應裝釘有鋼瓶定期檢驗卡，分為出廠個別認可標示(製造商新品出廠)或定期檢驗合格標示(非新製造鋼瓶)，並確認鋼瓶檢驗期限未逾期。(如下：鋼瓶定期檢驗卡)



(二)液態石油氣(瓦斯)鋼瓶儲放：

- 1.應儲放於乾燥地方，避免潮濕。
- 2.儲存時使用鐵鍊、柵欄或隔板等措施，防止瓦斯鋼瓶傾倒。
- 3.鋼瓶均應直立儲放，並以兩條鏈條或鋼瓶固定架固定牢靠，鏈條放在鋼瓶 1/3 及 2/3 高之處，或以固定架放鋼瓶 1/3 高之處及底座，每一條鍊條只鍊住一瓶鋼瓶(不可一條鍊住多瓶)，以防地震倒下(如下)。



- 4.勿使日光直接照射，並避免儲放於地下室等空間等通風不良的場所。
- 5.鋼瓶、調整器、開關應有防止碰撞之措施。
- 6.串接瓦斯鋼瓶 80Kg -1000Kg 其相關規定(如下)。

嚴禁煙火

嚴禁煙火

氣體漏氣警報器

與用火設備保持2公尺以上距離

一、使用量在80公斤以上未滿120公斤者

1. 容器應放置於室外，但放置於室外確有困難，不在此限。
2. 應有嚴禁煙火標示及滅火器。
3. 場所之溫度應經常保持攝氏40度以下，並有防止日光直射措施。
4. 容器直立放置且有防止傾倒之固定措施。

二、使用量在120公斤以上未滿300公斤者

除前述四點外，應再注意以下事項：

5. 容器與用火設備保持2公尺以上距離。
6. 設置氣體漏氣警報器。

三、餐廳用火前安全注意事項及操作步驟：

(一) 餐廳用火前安全注意事項：

1. 鋼瓶開關之裝卸應由瓦斯行業者負責。
2. 檢查瓦斯鋼瓶外觀是否完整，儲放位置是否正確，開關是否關閉。
3. 檢查連接管線與接頭處是否牢固，建議使用銅管或鐵管，若使用橡膠軟管時，長度以不超過一公尺為佳，同時加裝防脫落裝置。
4. 檢查連接管是否破損，建議使用一至二年定期更換。
5. 爐具周遭不可放置易燃物品，如汽油、酒精、紙屑、塑膠品等。

(二)餐廳用火前步驟：

- 1.確實熄滅周遭一切明火。
- 2.開啟瓦斯鋼瓶開關，並檢查瓦斯是否洩漏，一旦發現洩漏，立即關閉瓦斯鋼瓶開關，直至洩漏移除為止。
- 3.判斷瓦斯漏氣的方法：在鋼瓶邊聽見噓噓的聲音，且氣瓶的漏氣位置有白霧射出，可斷定大量漏氣；在漏氣位置出現霧狀冰塊；或是聞到液化石油氣味，可用棉花、毛刷、破布在管線接頭和開關位置塗上肥皂水，發現有肥皂泡出現表示有漏氣。
- 4.保持瓦斯管線暢通，開啟爐具瓦斯開關，並檢查火焰是否正常。
- 5.若火焰顏色為紅色，即表示瓦斯燃燒不完全，可能原因為瓦斯爐焰孔阻塞或瓦斯與空氣比例失衡所造成。

(二) 作業中：

1.餐廳用火時安全注意事項：

- (1)對於需長時間烹煮之料理，如欲短暫離開廚房時，仍應隨時留意煮食動態，建議使用鬧鈴定時提醒；若是長時間離開廚房時，則必須停止烹煮作業。
- (2)油炸食材應注意溫度控制，避免溫度過高而導致油面起火燃燒。大火爆炒食物使用酒類調味時，添加之際應注意避免造成鍋面起火燃燒現象。
- (3)煮湯或燒水時，勿裝過滿，避免爐火被溢出的湯、水澆熄，而產生漏氣，避免此情形發生，建議使用防漏安全瓦斯爐。
- (4)烹煮時應將袖口束緊或捲起，避免觸及爐火造成災害。
- (5)廚房應備有防燙手套，如遇油鍋過熱不慎起火時，可戴上手套拿起鍋蓋將油鍋小心蓋上，再將關閉爐火以達到窒息滅火的效果。
- (6)關閉爐具開關及瓦斯鋼瓶開關，人員離開前再行確認開關是否關閉。
- (7)當瓦斯鋼瓶內瓦斯已用盡，仍應緊閉開關，切勿自行移動或傾倒。