

附表十

**船長未滿二十四公尺從事遠洋漁業之漁船居住設備規範**

一、居住艙空間之設計與建造：

- (一)預期漁船船員將長時間站立之處所，最低淨高應為一百九十公分。
- (二)所有需要船員充分自由移動的起居艙，最低淨高應為一百九十公分。
- (三)除緊急逃生通道外，漁艙或機艙與臥室間不得有直接相通之開口，並應儘可能避免廚房、儲藏室、乾燥室或公共浴廁與臥室間有直接相通之開口。
- (四)用於起居艙內之內舷板、嵌板與護牆板及地板與接合材料應可使起居艙充分隔熱及確保為健康之環境。
- (五)起居艙應設有適當之排水設施。
- (六)起居艙對外開口應裝設紗窗、紗門或其他防止蒼蠅或其他昆蟲進入艙室裝置。
- (七)起居艙應至少有二個逃生出口可通往露天甲板，其淨寬應至少為六十公分。

二、噪音與振動：起居艙室應防止人員被曝露於達到有害健康水準的噪音及振動的風險中。

三、通風設備：

- (一)依各起居艙性質採取適當方法通風，通風系統應能調節，確保在任何天候狀況下均能充分流通，保持人員舒適。
- (二)通風系統佈置應保護非吸菸者不受菸害。
- (三)起居艙之通風管通過機艙及機艙通風管通過起居艙者均應氣密。
- (四)燈具室或油漆間之通風系統，不得與起居艙相連。
- (五)通風系統主進出風口，需加鐵絲格子以防鼠或污物，船舶航行熱帶區域者，除廚房出氣口外，並應備有防止昆蟲侵入設施。

四、空調設備：起居艙應具有供暖及空調系統，但僅在最冷月之月均溫在十八度C以上區域航行之船舶，得免設置供暖系統。

五、照明設備：

- (一)所有起居艙應具有充足照明，其中臥室具有天然光線照明者，應提供可遮蔽天然光線之措施。
- (二)各床鋪頭端應各裝設供閱讀使用電燈。
- (三)臥室、餐廳、走廊及逃生通道照明用燈除正常電源外，應具緊急電源或其他緊急照明設備。

六、臥室：

- (一)臥室之位置不得設於船艙避碰艙壁之前。
- (二)除床位及衣櫃佔據的地方外，每人的臥室地板面積不得少於一平方公尺。
- (三)船員臥室不得超過六人一室，並儘可能提供普通船員與幹部船員分別之臥室。
- (四)每一臥室可供住宿人數之最高限額，應於室內明顯易見之處永久標示。
- (五)床鋪上應加裝床墊。床墊不得以草類或其他易於潛藏昆蟲之材料填塞。
- (六)床鋪內緣之尺寸，長不得少於一百九十公分，寬不得少於七十公分；雙層床鋪之下鋪距地面不得少於三十公分；上鋪之底面距下鋪之底面及距頂部甲板之距離均不得少於七十六公分。
- (七)床鋪不得超過二層，沿艙壁安放，壁上裝有舷窗者，僅得設置單層床。
- (八)臥室內應為每人配置金屬或其他堅實、光滑材料構造之衣櫃一個，並置於易於接近使用之處，其容積至少為二百四十公升，櫃內並應裝設隔架，隔架內佈置應便於儲放衣物，櫃外並應裝設鎖扣。
- (九)臥室內應設置固定式或摺疊式之桌，所有桌椅等家具均應以堅實、光滑不易腐朽變形之材料為之。
- (十)應為男女船員提供分開之臥室。

## 七、餐廳：

- (一)餐廳位置應儘可能與臥室隔離並接近廚房，且不得設於船艙避碰艙壁之前。
- (二)餐廳大小及設備應在正常情況下應足供分配使用該廳全體船員之三分之一人數同時使用。
- (三)餐廳內按使用船員人數應配備適當桌椅及其他必需設備。

## 八、衛生設備：

- (一)浴盆及洗面盆應採用表面光滑、不易龜裂、剝落或腐蝕之材料製造。
- (二)浴盆、淋浴器及洗臉盆應適當裝設供應冷、熱淡水管路，並應於船上備有充足之淡水，其淡水櫃容量最少應以每人四十五公升每日計算之，但設有造水機者，其淡水櫃容量得減少至供給全船人員二日使用。
- (三)便器應裝設適當之沖洗管路、排糞管及污水管應大小適當，其構造力求減少堵塞便於清理。
- (四)同一廁所內所設便器超過一個者，應以隔板分隔，其頂部與底部需開通，以利通風及清潔。
- (五)浴廁之地面應鋪設防滑地板，並採用易於洗刷之耐用防水材料構造，且有適當之排水設施。
- (六)浴廁應配有與室外直接相連之通風設備，與居住艙其他區分開。
- (七)起居艙應在適當位置備有衛生設備。該衛生設備應依其住宿人數，每八人或以下至少提供一個便器、洗手臺及一個浴盆或淋浴器。但已備有個人專用衛生設備之船員，免予計入住宿人數。
- (八)公共廁所應位於臥室及盥洗室鄰近方便之處。但應與之隔離，不得與臥室直接相通或臥室與廁所之門相對，但兩臥室共用一廁所時，其全部住宿人數未超過八人者，不在此限。

## 九、洗衣設備：船舶應依船員人數及航行時間，設置洗、烘衣物之適當設備。

十、醫藥設備：船舶應為生病或受傷船員提供一間專用隔離艙室，其大小及佈置應至少等同本附件臥室規範，並備有專用之便器、洗臉盆及浴盆或淋浴等衛生設備。但船上已有供單人使用之臥室，且該室內備有專用之便器、洗臉盆及浴盆或淋浴等衛生設備可作為臨時隔離艙室者，得免設置專用隔離艙室。

十一、廚房及食物儲存設施：

(一)船舶應依船員人數配備有適當之船用烹飪設施。

(二)廚房或非專用廚房之烹飪區應具充分照明及通風，其地面以防滑材料構造或鋪蓋。

(三)廚房或非專用廚房之烹飪區內所有設施應妥予固裝，避免船舶搖動時發生移動。各爐灶並應裝有可調節之障柵等以防止鍋鼎等餐具因風浪而移動。

(四)切割刀具之危險部分應以護套等加以防護。

(五)烹飪所需之液化石油氣儲氣筒等儲氣設施，應存放於露天甲板上，並以防止外部熱源及外來碰撞的遮蔽物防護之。

(六)船舶應設置食物儲藏室與冰箱或其他低溫儲藏設備，以確保食物保持乾燥、低溫及良好通風，以防止儲藏物變質。

十二、其他設施：船舶應於通風良好鄰近臥室處，設置吊掛雨衣及其他個人防護設備場所。