酿酒车间安全操作规程

1. 出池工出池时，首先检查工具是否完好；

2. 下池前，应先检查池内是否缺氧，用扫帚在池内空扫使空气流通，确保 安全，然后再进行下池操作；

3. 出池工应管理好使用工具，将铁锹、叉子等放到指定地点，严禁齿子 向上放置在池埂上，以防扎伤、碰伤人员。

4. 抽池内浆水时，不能用湿手插拔开关闸刀，以防触电事故；

池埂子要保持卫生干净，不要将浆水和池底泥糊放到池梗上，以免滑倒摔伤人；

6. 出池作业时应保持一定的安全距离，防止工具碰伤人；

7. 组长要现场做好指挥工作；注意清理脚下卫生，防止滑倒摔伤。

8. 上甑工在操作前，应对各种阀门进行全面检查，发现问题及时报告维修工检修；

9. 上甑时，应注意锅群及地面打滑，以免摔伤；

10. 操作前，应先检查升锅盖机按钮是否灵敏可靠，钢丝绳是否断股，大杠头是否牢固等，确保设备安全；出锅前，应先关闭汽阀，动作协调一致，以防热 醅烫伤；

11. 盖盘后要及时打扫锅甑周围及摘酒处卫生，保持卫生清洁，无撒醅、无 积水，以防发生摔伤事故；

12. 升锅盖时不宜过高，以防钢丝绳断裂；提升锅盖时，要注意锅旁有无障 碍物和行人，防止锅盖移动砸伤人和设备损害；

13. 在落锅盖盖盘时，严禁人站在大杠头冷却器水封口下，以防热水烫伤；

14. 严禁在摘酒处或盛酒容器旁吸烟或动用明火；

15. 下班后要将水阀和汽阀全部关闭，落下锅盖，以防发生其他事故。

16. 出锅前，应先关闭汽阀，动作协调一致，以防热醅烫伤；

17.操作时，要保持锅甑周围地面卫生，不得有积水，以防发生摔伤事故。

18.作业前检查各设备的安全装置是否齐全可靠;

19.冷却器操作时，应注意水位高低，调节蒸汽大小到适合流酒速度以及流 酒温度;

20 转盘转动时，锅裙上不准站人，也不准放置工具和其他物品，以防伤人;

21.下班前应关闭所有电源，应急指示灯除外。

22.凉糟时不允许用手直接掀开凉糟板;

23.清理凉糟板下糟醅时，不准将钢板竖起作业，需将钢板放稳妥方能作业;

24.晾堂内有浓厚水蒸汽和夜间工作时要有足够的照明，防止发生事故，工 作人员经过窖池旁时要防止滑倒掉进糟池内摔伤;

25.作业前检查鼓风机、电风扇线路和电机是否有漏电现象，以确保人员无 触电现象发生；按动开关，电机工作时，鼓风机、电风扇 1 米以内不得有杂物， 以防进入机内损坏机器或喷射出伤人;

26.经常保持作业场地卫生，不准有积水，要防止职工滑到摔伤;

27.作业结束后，应打扫好场地卫生，放好工具，切断水源、电源。

28.使用“鸡公车”前应检查架车胎是否有气，车子是否完好;

29.在向车子内装料时，在运输过程中，应防止车辆掉入池中。

30.装料的“鸡公车”应停放稳当，车重心应靠车头，严禁将脚伸进车辆的 尾部。

31.下班集体交酒时，要先检查交酒工具的安全，并注意道路安全，严禁酒 桶放在平板车把上或翻倒放，以防止坠落伤人和损失;

32.过镑和卸酒时必须有 2 人一齐抬酒桶，不准 1 人用力硬搬卸，防止砸 伤人;

33.在拉空车返回的过程中，不准跑；

34.在酒库应严格遵守酒库的有关安全规定，违者重罚。