发酵车间接酒班的安全操作规程

1、接班时必须穿戴好劳动保护用品。

2、必须认真交接班问清麦汁所进的发酵罐号。

3、糖化进麦汁前进行管路杀菌时管子必须接牢以免伤人。

4、加强巡回检查防止跑酒并做好测糖、测温工作及纪录。

5、及时检查所用各段管路的节门是否内漏。

6、及时检查麦汁泵运转是否正常。

7、回收管、标准酵母计量罐进行蒸汽杀菌时要严格按规程操作避免蒸汽伤人。

8、对所属电气设备禁止用水清洗开关电源时检查手是否潮湿以防触电。

9、搞卫生时注意穿戴好劳保用品一定要穿胶鞋防止出现意外伤害。