

白酒企业安全管理规范

1.范围

本文档适用于酿酒行业生产过程中的安全管理，旨在保障生产过程中人员、设备和环境的安全，避免意外事故的发生。

2.规范性引用文件

本文档所引用的规范性文件包括《安全生产法》、《危险化学品安全管理条例》等相关法律法规，以及国家标准《酒类生产企业安全规范》等。

3.术语和定义

3.1 生产工艺：指酿酒过程中的各个环节，包括原料处理、发酵、蒸馏、陈酿等。

3.2 库房：指存放酒类原料、成品和相关物品的仓库。

3.3 酒库：指存放 XXX 的专门场所。

3.4 露天储酒罐区：指位于室外的储酒罐区域。

3.5 生产现场：指酿酒生产过程中的现场，包括生产车间、库房、酒库、露天储酒罐区等。

3.6生产设备设施：指用于酿酒生产的各种设备、工具、仪器仪表等。

4.生产工艺安全

4.1原料处理：应当对原料进行检验，确保原料符合国家标准和企业要求，避免使用有毒有害的原料。

4.2发酵：应当严格控制发酵温度和时间，避免发生过度发酵或者发生其他异常情况。

4.3蒸馏：应当保证蒸馏设备的安全性能，避免发生泄漏、爆炸等事故。

4.4陈酿：应当对 XXX 进行定期检测，确保酒的质量和安

5.库房、酒库和露天储酒罐区安全

5.1库房安全：应当保证库房内通风良好，避免积存易燃易爆物品，确保库房的安全性。

5.2酒库安全：应当定期对酒库进行检查，确保酒库的温湿度适宜，防止酒类过期变质。

5.3露天储酒罐区安全：应当保证储酒罐的密封性，避免酒类泄漏污染环境。

6.生产现场安全

6.1生产车间：应当保证生产车间的通风良好，防止有害气体积聚，确保生产车间的安全性。

6.2库房、酒库和露天储酒罐区：应当保证这些场所的通风、照明和防火设施完备，避免火灾等事故的发生。

6.3人员安全：应当对员工进行安全教育和培训，提高员工的安全意识，确保员工的人身安全。

7.生产设备设施安全

7.1设备设施检查：应当定期对生产设备设施进行检查，确保其安全性能符合要求。

7.2维护保养：应当对生产设备设施进行定期维护保养，保证其正常运转。

7.3设备设施更新：应当根据生产需要和技术进步的要求，及时更新生产设备设施，提高生产效率和安全性。

白酒企业安全管理规范

本标准规定了白酒企业在生产工艺安全、库房和车间及储酒罐区安全、生产现场安全、生产设备设施安全、安全监控管

理信息系统、生产安全管理、事故应急救援及事故处理方面的要求。

适用范围：本标准适用于白酒生产企业，受传统工艺制约的白酒生产制造企业以及其他酒类企业可参照执行。

引用文件：本标准引用了多个规范性文件，包括 **GB/T 1226** 一般压力表、**GB 2893** 安全色、**GB 2894** 安全标志及其使用导则等。

生产工艺安全：白酒企业应该采取措施确保生产工艺的安全性，例如在设备上安装安全阀、确保生产过程中的通风和排放系统等。

库房和车间及储酒罐区安全：白酒企业应该确保库房和车间以及储酒罐区的安全性，例如在库房和车间内设置安全标志、采取防火措施等。

生产现场安全：白酒企业应该确保生产现场的安全性，例如确保现场的通风和照明系统、设置安全标志等。

生产设备设施安全：白酒企业应该确保生产设备设施的安全性，例如在设备上设置安全阀、采取机械安全防护装置等。

安全监控管理信息系统：白酒企业应该建立安全监控管理信息系统，以确保生产过程的安全性。

生产安全管理：白酒企业应该采取措施确保生产过程的安全性，例如制定安全生产管理制度、培训员工等。

事故应急救援及事故处理：白酒企业应该建立事故应急救援预案、组织应急演练、及时处理事故等，以确保生产过程的安全性。

附录 A：本标准还包括了多个规范性文件的引用，例如 GB 4053.3 固定式钢梯及平台安全要求、GB/T 8196 机械安全防护装置固定式和活动式防护装置设计与制造一般要求等。

本文介绍了与白酒生产相关的各项规范和术语。其中，术语包括白酒、勾兑、酿酒和安全异常等。生产工艺安全方面，白酒按生产工艺和糖化发酵剂分类，分为固态法白酒、液态法

白酒和固液法白酒，大曲酒、小曲酒、麸曲酒和混合曲酒。生产流程包括原料处理、制曲、配料、蒸煮、糖化发酵、蒸馏、贮存、勾兑、灌装和成品。关键控制环节为配料、发酵、贮存和勾兑。必备生产设备包括原料粉碎、除尘、蒸馏等设备，发酵设施设备、贮酒设施设备和灌装设施设备。原材料粉碎与输送方面，应满足原料清除杂物、粉碎、防尘及防火防爆的工艺技术要求。粉碎设备应加装防静电装置，动力设备及其开关柜和照明灯具等电器设施应满足防火防爆要求。

5.3.3 库房内应保留 2 米以上的人行通道，并按照国家 and 行业标准配置消防设施和器材。消防安全标志应设置在适当的位置，并定期检验和维修以确保其有效性。除了库存物品外，不应存放与之无关的物品，也不应存放易燃易爆或可能对库存物品造成污染或毒害的其他物料。

5.3.4 楼层酒库窗户宜设置在上下窗户之间，并在窗口上方设置遮阳檐板。窗户面积应大于 1 平方米，窗口应呈较窄的长方形，材料应为不可燃烧的。

5.3.5 楼层酒库的楼板不应开设孔洞，承重柱面积和梁、板保护层厚度应符合 GB 的要求。每层防火区内应设置排酒口，

库外应设有垂直的排酒道，并设有外廊式走道和两道疏散楼梯。排酒口应使用混凝土管道连接排酒管道，并符合 5.1.10 的防火要求。楼层酒库的层高、建筑耐火等级和建筑面积应符合 GB 的要求。

5.3.6 楼层酒库内的消防给水设施的给水能力应不小于 20 升/秒。每层楼应设有三个消防栓，并配备开花喷雾水枪，设有 2 台水泵接合器，室内供水管网应呈环状。如果因生产和生活用水而不能保证顶层酒库消防栓的 10 米水柱和 7 升/秒的水流量，则应增设消防水泵和房顶水箱。超过三层的楼层酒库应设置自动喷雾灭火系统，在每层的消防分区设有一个火灾自动报警器，在每栋楼层酒库设置集中报警器，在每个防火区内设置可燃气体探测器和紫外线探测器。

5.3.7 地下酒库的安全出口应不少于三个，天然溶洞的安全出口应不少于两个。面积超过 400 平方米的地下酒库应使用防腐甲级防火门进行防火分区的分隔，每个防火分区的面积不应大于 400 平方米，并应设置排酒口和阀门。防火门应安装具有库内自动释放和库外控制释放功能的自动释放开关。地下酒库的防火门在无火警时应开启，在发生火警时应能迅速关闭。

5.3.8天然溶洞库内应设置室内消防栓水源设施，并设置自动喷淋灭火系统。库内灭火系统和水管应采取防腐措施。在洞的进出口两端设有水泵房，洞内供水管网形成环状。在同一防火分区内设置可燃性气体报警探测器、紫外线探测器，并设有分区报警器。库外设有消防控制室。

5.3.9每个防火区应设置防止酒液流散的拦截堤。库内应设有排酒用的暗沟道，并在距离酒库一定距离处的地面上设置一个储存流散酒的事故储酒池。当库内酒坛破裂有酒流出时，应能及时将流散酒通过排酒道排到库外。

6.2.4在有限空间作业场所（如贮藏室、酒糟池、储酒罐、发酵池等）作业时，应采取可靠的通风换气措施，并在作业前30分钟内对作业场所进行酒精气体和氧气浓度的检测。只有当作业场所环境空气中的氧气浓度在18%以上时，才能进入有限空间作业。如果作业过程中作业场所环境空气中的氧气浓度低于18%，应立即停止作业并撤离作业人员。

6.2.5对于由于防爆、防氧化等原因无法采取通风换气措施或受作业环境限制不允许进行可靠通风换气的场所，作业人

员应配备并使用隔离式呼吸保护器具，如空气呼吸器或软管面具，而不应使用过滤式面具。

6.2.6当存在因缺氧而坠落的危险时，作业人员应使用安全带，并在适当位置安装必要的安全绳网设备。在每次作业前，应仔细检查安全防护器具，如果发现异常应立即修补或更换。

6.2.7在有限空间作业时，应安排监护人员，密切监视作业状况。如果发现异常情况，应及时采取有效措施，避免盲目施救。在作业人员进入有限空间环境作业前和离开时应确认、清点人数。

6.2.8如果在作业中发现危险情况，应立即停止作业，让作业人员迅速离开作业现场。

6.2.9在有限空间场所作业时，为了在非常情况下及时、可靠地抢救受害作业人员，应配备呼吸器、梯子、绳缆以及其他必要的抢救器材。

出入的通道口无法从内部打开而又无通讯、报警装置，不应关闭出入通道口。如果设备与正在抽气或已经处于负压状态的管路相通，也不应关闭出入通道口。

6.2.11其他要求应满足 GB 8958 的要求。

6.3 危险化学品使用安全要求

6.3.1 企业使用的清洗剂、消毒剂、杀虫剂以及其他有毒有害化学品应该有安全标签，并在盛装、输送、贮存危险化学品的设备附近采用颜色、标牌、标签等标明危险化学品的危险性。

6.3.2 企业使用的化学品应储存在专用仓库或专用储存室（以下统称专用仓库）内，储存方式、方法和储存数量应符合国家标准，设置明显标志，加锁并由专人负责保管。危险化学品专用仓库的储存设备和安全设施应定期进行检测。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/146044235023011013>