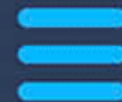


发酵罐安全操作流程



汇报：小无名老师
时间：2024年



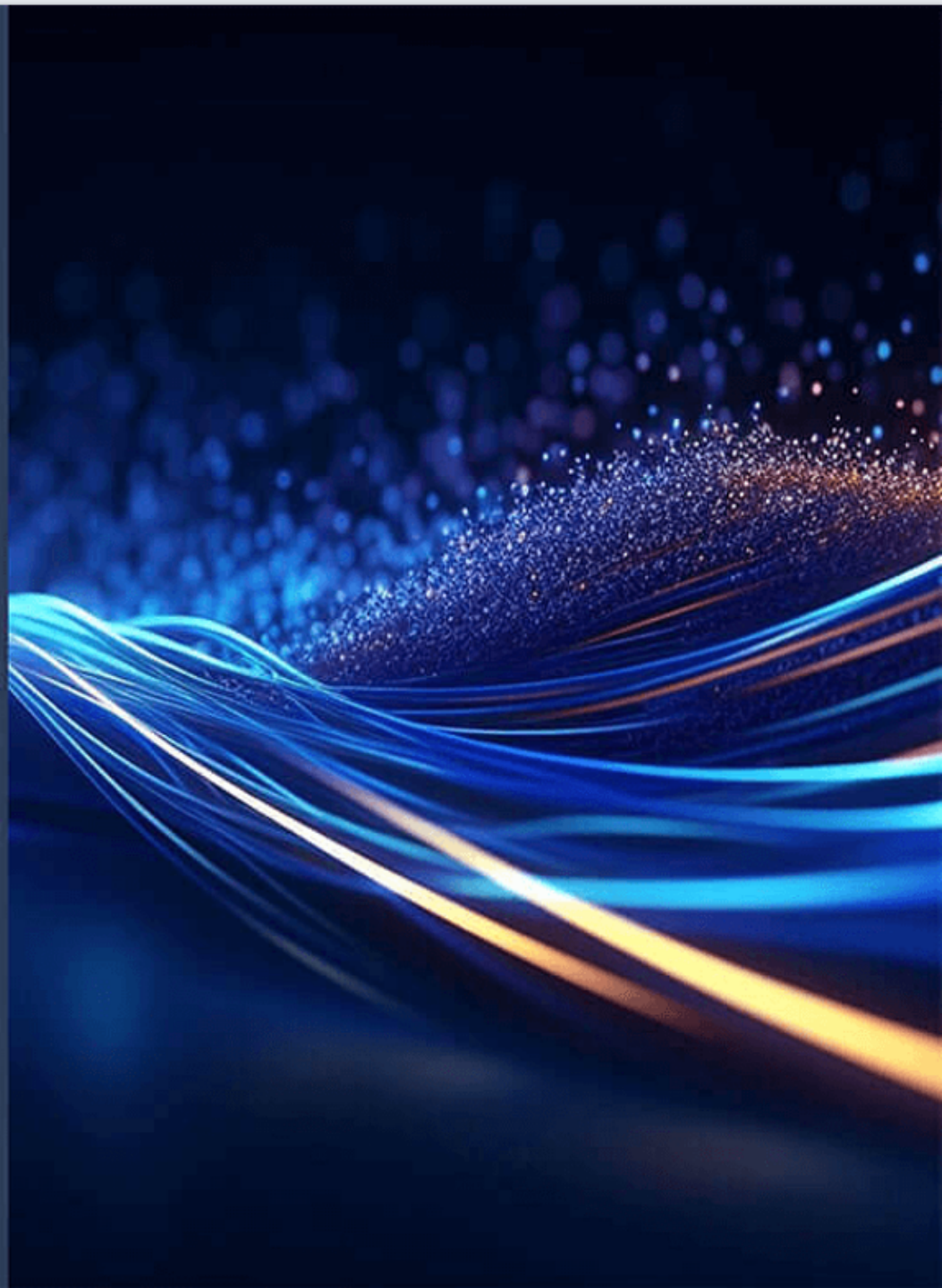
| CATALOGUE |

目 录

- 第1章 发酵罐安全操作流程概述
- 第2章 发酵罐安全操作流程详解
- 第3章 发酵罐安全操作流程风险预防
- 第4章 发酵罐安全操作流程监控与应急处理
- 第5章 发酵罐安全操作流程质量控制
- 第6章 发酵罐安全操作流程总结与展望

●01

第1章 发酵罐安全操作流程概述



发酵罐安全操作流程简介

发酵罐是工业生产中常用的设备，正确操作是确保生产安全的关键。本章将介绍发酵罐安全操作流程的重要性、目的和范围，为工作人员提供安全操作的基本指导。



发酵罐结构和原理

01 发酵罐组成

搅拌器、加热系统、控制器等

02 发酵原理

微生物生长、产物生成机制

03 与安全操作的关联

确保温度、压力控制等



发酵罐常见安全问题

罐体压力异常

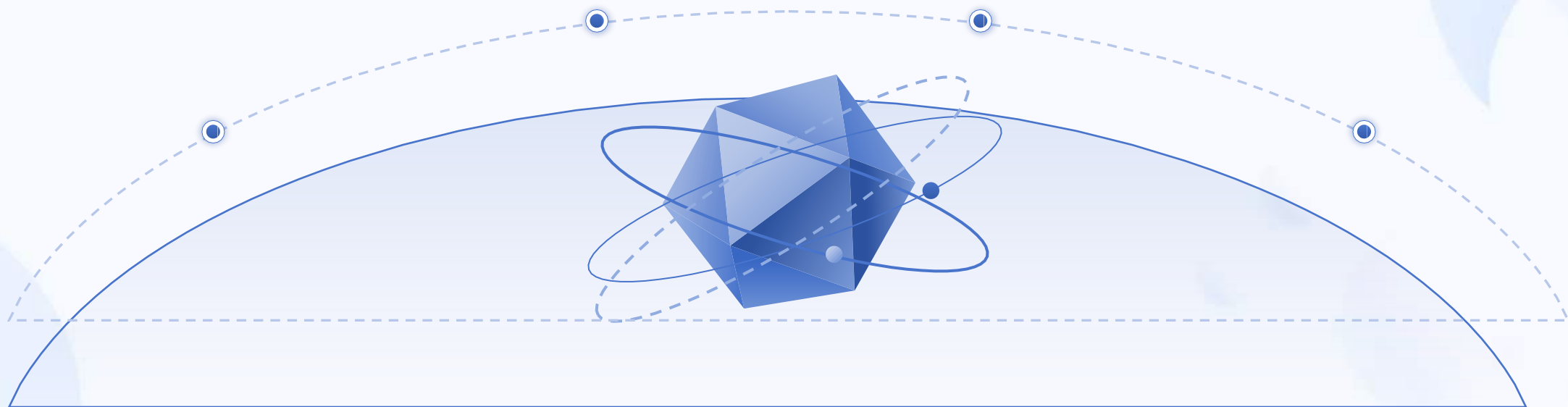
可能导致爆炸危险

突发事件处理

应急预案制定与演练

传热面积不足

影响发酵反应效率





发酵罐安全操作流程概述

安全操作流程步骤

检查设备状态
设置操作参数
启动发酵过程

风险预防措施

定期维护检修
设备安全培训

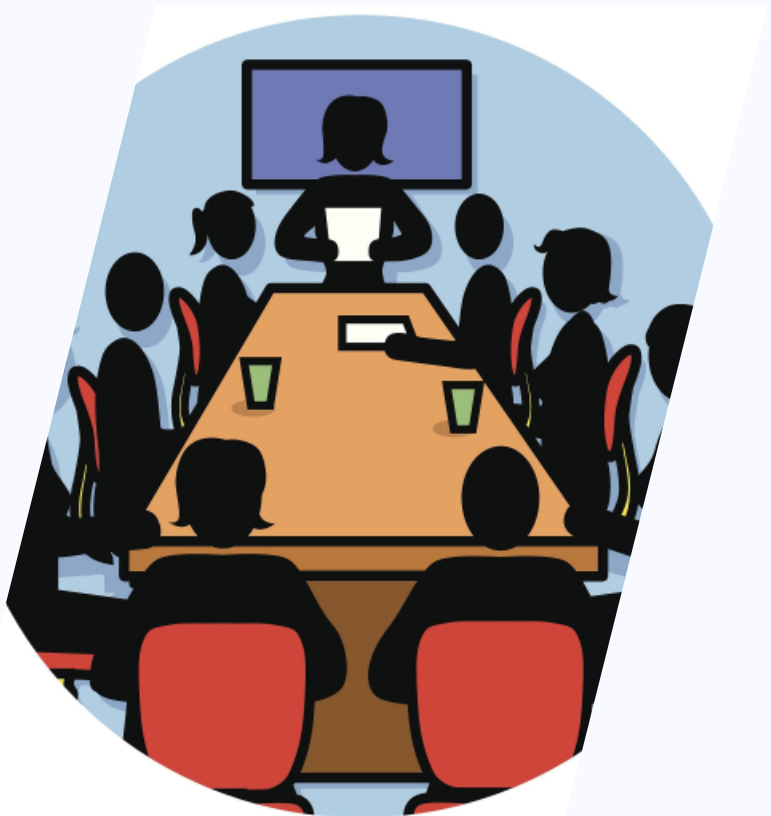
安全事故处理流程

立即停止操作
报告主管
进行事故分析





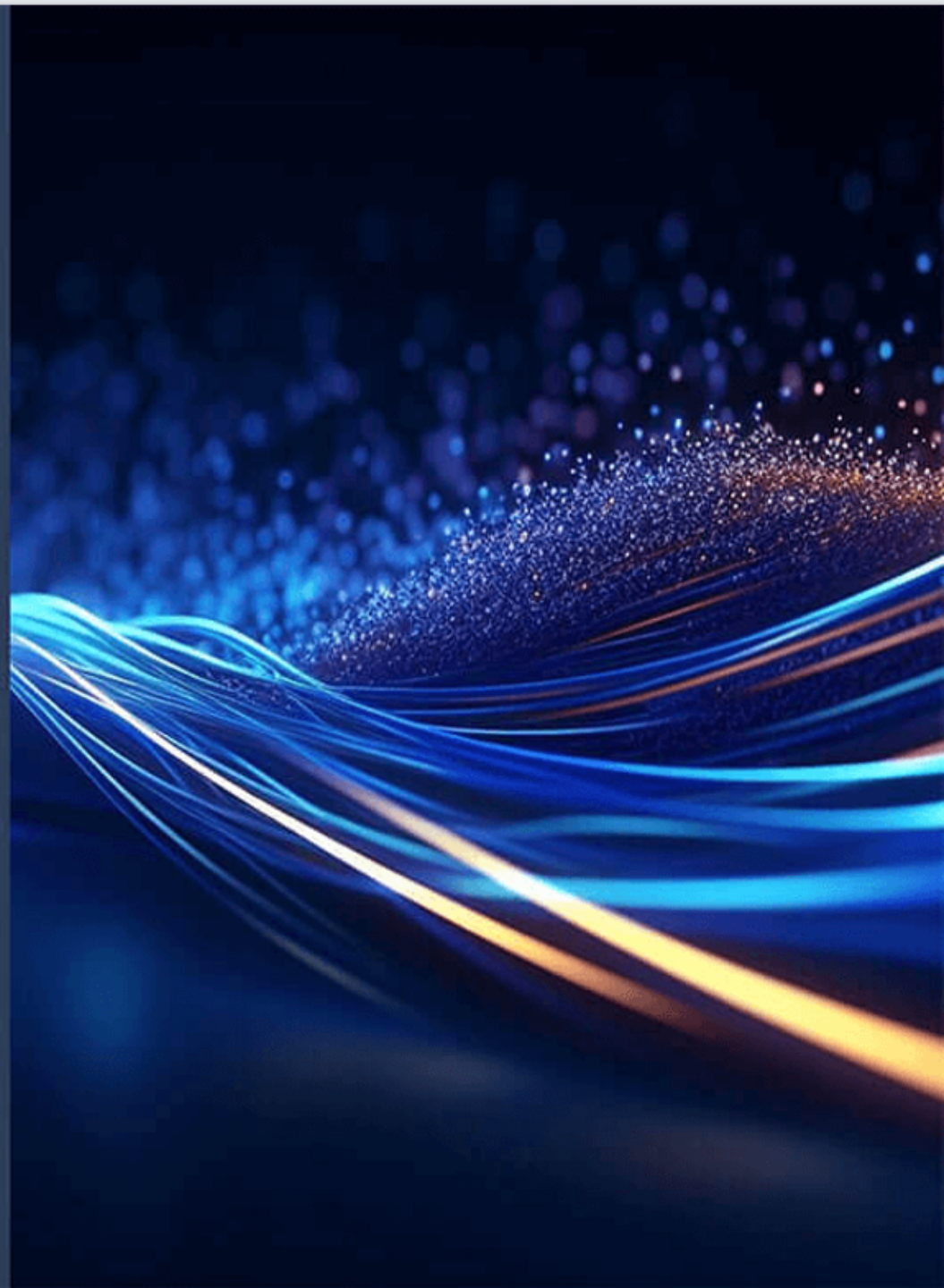
发酵罐安全操作流程概述



发酵罐安全操作流程需要严格遵守，确保生产过程中的安全。操作人员应掌握设备结构原理，熟悉安全问题和应急处理方法，以及严格执行操作规程。

●02

第2章 发酵罐安全操作流程详解



发酵罐开机前安全检查

检查罐体温度和压力

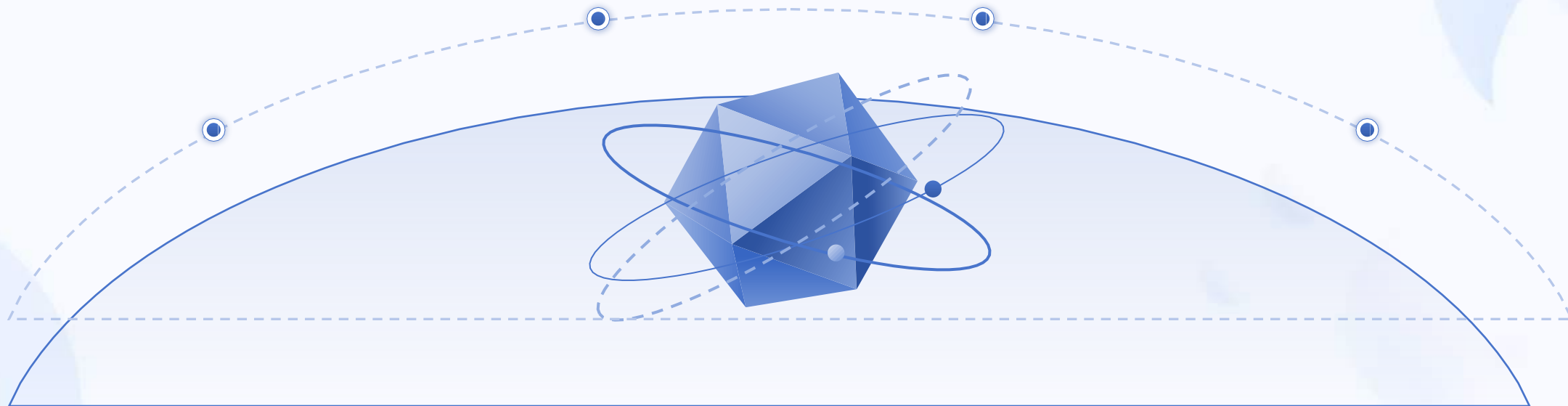
确保处于正常范围

检查周围环境

确保安全操作环境

确认传热面积正常

保证传热效果



发酵罐操作中安全要点

在操作发酵罐时，需要时刻观察发酵过程，随时检查罐体状态，熟悉处理突发状况的方法，并保持通风畅通。这些都是确保操作安全的重要要点。



发酵罐运行中安全注意事项

01 控制罐体温度和压力

保持操作稳定

02 避免操作失误

提高操作精准度

03 定期巡检罐体

预防潜在问题





发酵罐停机后的安全措施

安全排气

确保罐体内气体排放完全

确认罐体无残留物

避免下次操作受影响

清理罐体

彻底清洁罐体内部

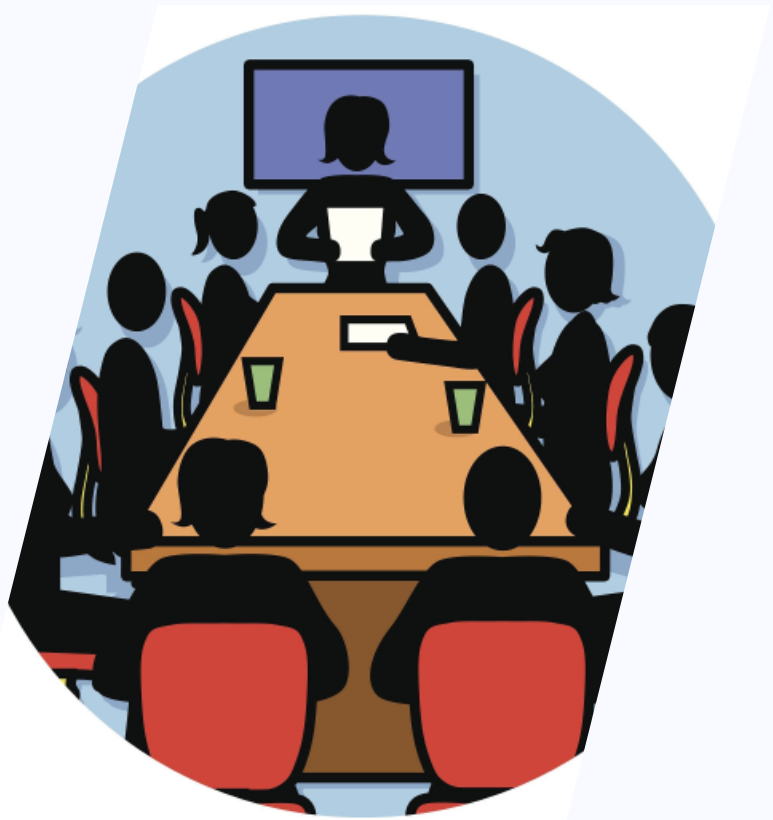
罐体封存

确保罐体安全封存





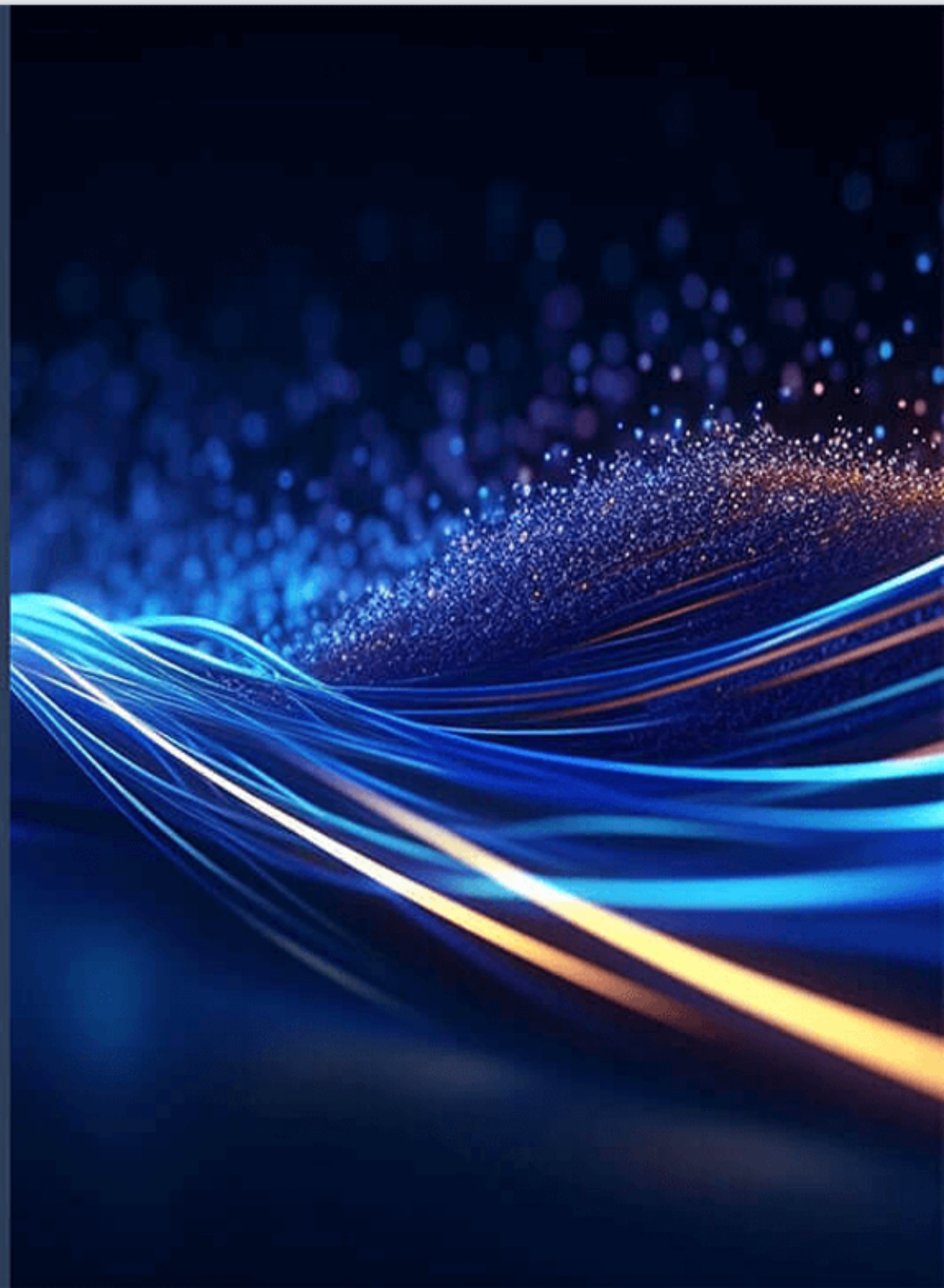
保持通风畅通



在发酵罐操作过程中，一定要保持通风畅通，以确保操作环境的安全。通风良好可以有效排除罐体产生的有害气体，减少操作风险。

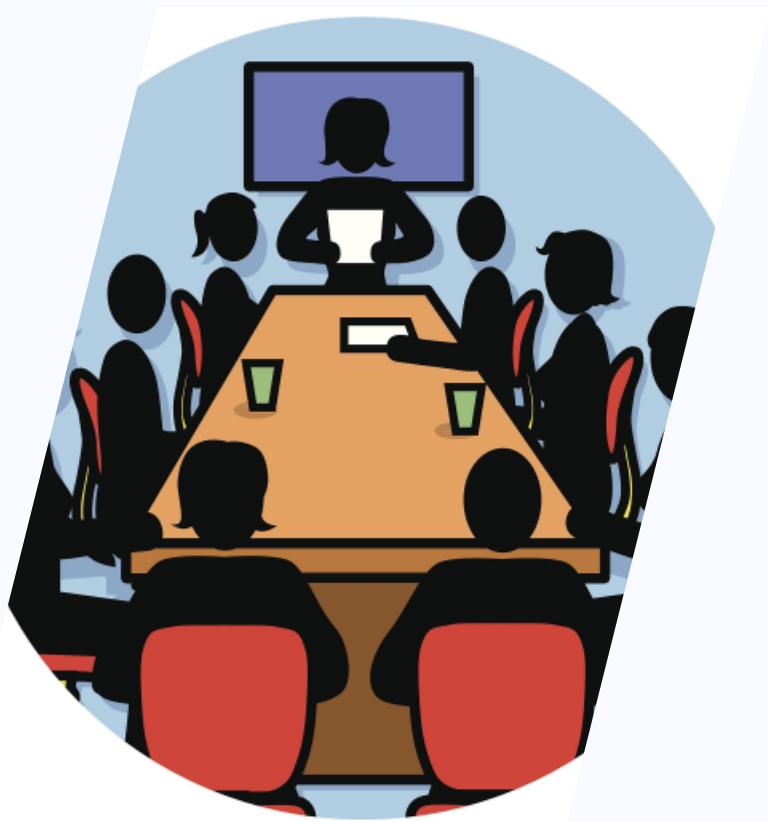
●03

第3章 发酵罐安全操作流程 风险预防





发酵罐安全风险预测



在发酵罐操作中，风险评估方法和风险等级划分是关键步骤。通过科学分析，可以有效预测并防范潜在的安全风险。

发酵罐安全防范措施

01 安全设备安装

确保罐体结构完好，避免意外事故发生

02 安全培训和演练

提升操作人员应对突发情况的能力

03 紧急救援预案

建立有效的紧急救援机制，保障人员安全





发酵罐安全技术措施

罐体压力监控装置

监测罐体压力变化，预防罐体爆炸风险

传热面积检测设备

确保发酵过程中的传热效率，提高生产效率

安全防护装置

避免操作人员接触危险区域，保障人身安全

突发事件处理设备

应对意外事件，迅速处理，减少损失



发酵罐安全操作流程风险管控

风险预警体系建立

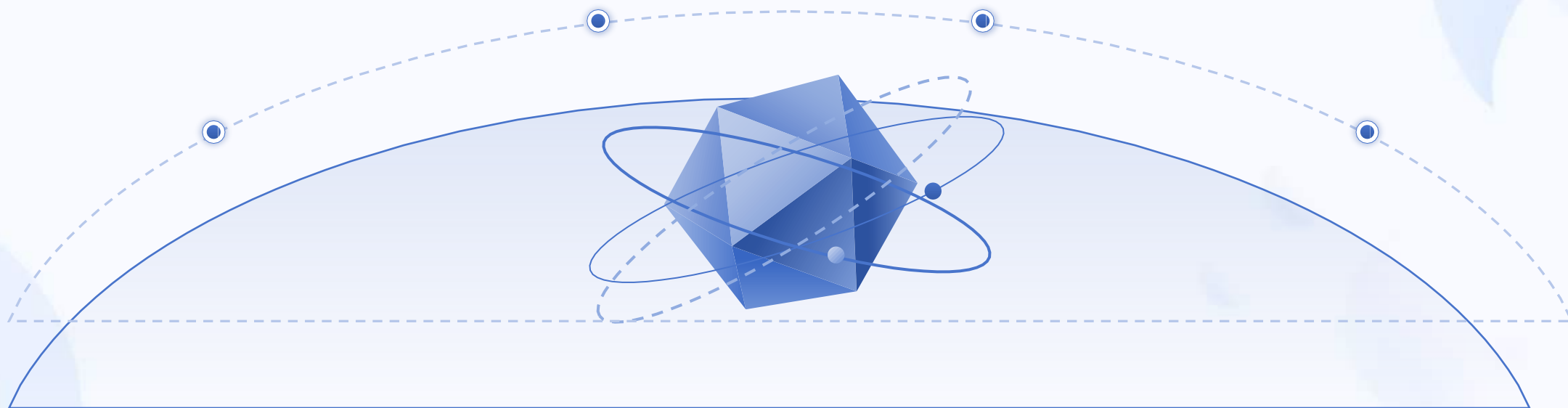
建立定期检查和报
警机制，预防事故
发生

风险隐患排查和整改

发现隐患及时整改，
消除安全隐患，确保
生产安全

安全管理制度完善

健全安全管理制度，
规范操作流程，确保
安全



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/855042340020012001>