

油脂工厂 安全生产



Plant Safety Production

◎ 许浮萍 闫子鹏 何东平 编著

◎ 陈文麟 主审

危险化学品（H2）目录附录表

油脂工厂安全生产

许浮萍 闫子鹏 何东平 编著
陈文麟 主审

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

油脂工厂安全生产/许浮萍等编著. —北京: 中国轻工业出版社, 2009. 5

ISBN 978-7-5019-6892-3

I. 油… II. 许… III. 油脂制备-化工厂-安全生产
IV. TQ647

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 033129 号

责任编辑: 李亦兵 张 靓 责任终审: 张乃柬 封面设计: 锋尚设计
版式设计: 王培燕 责任校对: 吴大鹏 责任监印: 马金路

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街 6 号, 邮编: 100740)

印 刷: 三河市世纪兴源印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2009 年 5 月第 1 版第 1 次印刷

开 本: 720 × 1000 1/16 印张: 14.5

字 数: 292 千字

书 号: ISBN 978-7-5019-6892-3 定价: 32.00 元

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729 传真: 85111730

发行电话: 010-85119845 65128898 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换

80690K1X101ZBW

编者的话

为了保证油脂工厂生产的顺利进行，提高企业的经济效益和社会效益，必须在相关从业人员中普及生产安全知识，加强生产安全管理，以防止和避免因发生火灾，造成人身和财产的不可挽回的重大损失。尽管油脂工业在生产工艺、技术和装备等很多方面都取得了长足的进步，但油脂工业中仍然存在着易燃、易爆的物质，仍然存在着发生火情、火灾及其他灾难的潜在危险，所以从业人员仍然有持续学习、掌握、重视防火安全知识和技术的必要。为此，我们特编写了此书，以期为我国油脂工业的兴旺发达贡献一份力量。

本书由哈尔滨学院许浮萍、河南省滑县粮机厂闫子鹏、武汉工业学院何东平共同编著。编写分工如下：许浮萍，第二章、第三章、第四章和第八章；闫子鹏，第五章、第六章、第七章和第九章；何东平，第一章、第十章、第十一章、第十二章和第十三章。全书由何东平统稿。

诚邀武汉工业学院陈文麟教授为本书主审，感谢其为本书付出的辛勤劳动。

在本书编写的过程中，得到了中国粮油学会油脂分会的大力支持，得到了王瑞元、张根旺、刘大川、左恩南、姚专、刘世鹏、褚绪轩、王兴国、谷克仁、李子明、王玉梅、孙孟全、伍翔飞、傅敦智、胡新标、周伯川、陶钧、周丽凤、张甲亮、冉萍、陈德炳、沈金华、任卫民、刘喜亮、江汉忠、贾先义、张毅新、潘小平、景波、蒋新正等专家、教授的指导；华中农业大学刘丽娜、丁丹华、夏辉，武汉工业学院郭涛、杜蕾蕾、万辉、李阳阳、王川等研究生参与了本书的校订和绘图工作，在此表示衷心感谢。

油脂工厂生产安全技术涉及的范围较广，由于编著者水平有限，书中不妥或疏漏错误之处恐难避免，敬请读者不吝指教，来函请发 E-mail: hedp123456@163.com。

有关本书详情请登录 <http://www.oils.net.cn>（中国油脂科技网）查询。

编者
2009年4月30日

中国轻工业出版社食品类科技图书书目

食品科学

国家“九五”重点图书——食品工程全书（第一卷）	160.00
国家“九五”重点图书——食品工程全书（第二卷）	160.00
国家“九五”重点图书——食品工程全书（第三卷）	130.00
制粉师工程手册	80.00
现代乳品工业手册（精装）	160.00
焙烤工业实用手册（精装）	148.00
FDA 食品法规（2001 版）（精装）	220.00
肉类工业手册（精装）	120.00
果蔬保鲜手册（精装）	72.00
食品微生物实验室手册（第三版）（精装）	70.00
农产品无损检测技术与数据分析方法	35.00
中华烘焙食品大辞典——机械及器具分册	50.00
中华烘焙食品大辞典——原辅料及食品添加剂分册	42.00
英汉食品工业词汇（第二版）	80.00
保健食品功效成分检测方法（第二版）	38.00
保健食品注册申报实用指南	55.00
保健食品 GMP 实用指南	120.00
香物质的生物法制备	30.00
中国食品产业地图	54.00
中国生物质产业地图	35.00
食品行业网络信息资源检索指南	42.00
野生蕈菌生物学特性与栽培技术	28.00
中国农产品加工业发展战略及政策研究	80.00
2007 中国食品工业与科技发展报告	50.00
食品质量与安全案例分析	32.00
肉类产品概念设计	68.00
餐饮企业绿色营销管理	30.00
食品功能成分的制备及其应用	26.00
糖醇生产技术与应用	45.00
基于 MATLAB 的化工实验技术（汉—英）	20.00
乳品科学与技术	45.00
碳水化合物功能材料	58.00
淀粉基生物降解材料	32.00
木糖与木糖醇的生产技术及其应用	32.00

合成香料工艺学	49.00
食品微胶囊技术	24.00
现代食品工程高新技术	80.00
乳品技术装备	90.00
营养保健食品	72.00
食品分析	23.00
新编食品微生物学	38.00
食品质量管理学	21.80
特种食用油的功能特性与开发	16.00
肉类产品概念设计	68.00
现代食品分子检测鉴别技术	46.00
原料乳生产与质量控制	42.00
液态乳加工与质量控制	54.00
食品酶学导论	18.00
食品冷藏学	38.00
植物活性成分开发	52.00
中国茶叶大辞典(★★★)——荣获第四届国家辞书奖一等奖、 第五届国家图书奖提名奖	380.00
瓶装水生产技术	24.00
饮料和冷饮配方 1800 例	72.00
冷饮生产技术	35.00
冷冻饮品生产技术	50.00
软饮料工艺学	36.00
蛋糕裱花基础(上册)——焙烤食品制作教程	32.00
蛋糕裱花基础(下册)——焙烤食品制作教程	32.00
时尚蛋糕制作精选	32.00
面包制作 116 款	32.00
食品保鲜技术	48.00
挤压食品	25.00
儿童食品	18.00
脉冲电场非热灭菌技术	28.00
西式糕点制作新技术精选(修订版)	20.00
面粉品质改良技术及应用	20.00
复合调味品生产问答	15.00
大豆制品工艺学(第二版)	36.00
农产品市场营销理论与实践	21.00
类胡萝卜素化学及生物化学	50.00
现代乳品加工学	42.00
保健茶制作技术	25.00

浓香花生油制取技术	25.00
现代粮食加工技术	45.00
大豆蛋白质生产与应用	24.00
功能性低糖生产与应用	35.00
果蔬贮藏加工及质量管理技术	48.00
食品杀菌新技术	54.00
禽蛋制品生产技术	30.00
功能性大豆食品	25.00
肉制品加工原理与技术	22.00
肉制品添加物的性能与应用	30.00
零售企业食品安全信息管理	25.00
零售企业食品供应链管理	25.00
国外现代食品科技系列	
欧盟食品法典	30.00
工业化干燥原理与设备	35.00
食品添加剂分析方法	28.00
食品卫生原理	46.00
安全食品微生物学	35.00
食品化学安全(第二卷·食品添加剂)	35.00
饼干加工工艺(第三版)	50.00
麦芽与制麦技术	68.00
减肥与体重控制	56.00
功能性食品	35.00
食品香精的化学与工艺学(第三版)	42.00
肉制品加工技术(第三版)	39.00
冷冻食品加工技术	32.00
蛋糕加工工艺(第六版)	42.00
面包加工工艺	35.00
素食者膳食指南	47.00
食品加工原理	30.00
食品工业化干燥	32.00
简明临床膳食学	36.00
食品化学(第三版)	98.00
食品分析(第二版)	80.00
食品科学(第五版)	70.00
食品安全与健康系列	
食品安全预警理论、方法与应用	22.00
食源性病原微生物及防控	20.00
食品质量安全市场准入指南	23.00

食品安全指南	60.00
国家法定禽病诊断与防制	28.00
国家法定牛羊疫病诊断与防制	48.00
国家法定猪病诊断与防制	42.00
食品安全性	35.00
餐饮业 HACCP 实用教程	28.00
饲料与绿色食品	30.00
安全食品的开发与质量管理	44.00
HACCP 原理与实施	46.00
食品安全管理体系与质量环境管理体系整合实务	42.00
食品质量安全认证指南	46.00
服务三农·农产品深加工系列（国家“十一五”重点图书）	
玉米深加工技术（第二版）	20.00
薯类加工技术	12.00
粮食加工技术	12.00
生态农业技术与产业化	20.00
蔬菜贮藏与加工技术	22.00
农产品深加工系列	
农作物秸秆饲料加工技术	15.00
魔芋加工实用技术和装备	20.00
米粉加工原理与技术	18.00
大豆深加工技术	28.00
马铃薯深加工技术	20.00
生物资源开发利用	45.00
大蒜保鲜贮藏与深加工技术	25.00
净菜加工技术	24.00
柑橘加工与综合利用	22.00
蜂产品深加工技术	24.00
新版食品配方	
新版蛋糕配方	20.00
新版休闲食品配方	25.00
新版饮料配方	16.00
新版乳制品配方	22.00
新版配制酒配方	20.00
新版果蔬配方	25.00
新版糕点配方	16.00
新版面包配方	25.00
新版饼干配方	25.00
新版调味品配方	16.00

新版酱腌泡菜与脱水菜配方	28.00
新版肉制品配方	20.00
新版冰淇淋配方	16.00
新版糖果巧克力配方	28.00
新版方便食品配方	24.00
食品生产工艺与配方	
杂粮食品生产工艺与配方	20.00
龙口粉丝生产工艺与配方	15.00
水生蔬菜加工工艺与配方	26.00
新型饮料生产工艺与配方	38.00
新编肉制品生产工艺与配方	46.00
软冰淇淋生产工艺与配方	18.00
米果生产工艺与配方	20.00
酸奶和发酵乳饮料生产工艺与配方	23.00
食品营养	
中国营养工作回顾	85.00
实用食物营养成分分析手册 (第二版)	35.00
中国居民膳食营养参考摄入量	68.00
中国居民膳食营养参考摄入量 (简要本)	16.00
营养与健康圣典 (第五版)	38.00
实用钙补充剂手册	18.00
实用维生素矿物质补充剂手册	18.00
实用维生素矿物质安全手册	18.00
食品营养与卫生	18.80
维生素 E 的生产与应用	16.00
健康食品资源营养与功能评价	38.00
铁强化酱油技术指南——国家营养改善项目重点图书	14.00
食品添加剂	
功能性食品添加剂	52.00
饲料与饲料添加剂	26.00
食品添加剂原理及应用技术 (第二版)	42.00
食用胶的生产、性能与应用	25.00
食品添加剂 (修订版)	27.50
食品增稠剂	35.00
食品添加剂使用手册 (精装)	25.00
食品添加剂基础	18.00
食品添加剂在饮料中的应用	20.00
食品色香味化学 (第二版)	45.00
天然色素的生产及应用	28.00

00	食品添加剂手册	130.00
10	食品安全与营养健康科普丛书	
01	食品安全知识手册	3.80
02	关注身边的食品安全	15.00
03	益生菌与健康生活	18.80
04	食品添加剂知多少	12.80
05	食品污染知多少	12.00
06	食品的魔术师——酶	25.00
07	掺假食品识别 300 招	18.80
08	中老年滋补保健酒	28.00
09	婴幼儿营养与科学喂养	28.00
10	蜜蜂生生不息一亿年的奥秘——蜜蜂产品食疗养生话题	34.00
20	社会主义新农村建设实务丛书	
01	现代农业园区规划与案例分析	36.00
02	农业美学初探	14.00

购书办法：各地新华书店，本社网站（www.chlip.com.cn）、当当网（www.dangdang.com）、卓越网（www.joyo.com）、轻工书店（联系电话：010-65128352），我社读者服务部（联系电话：010-65241695）。

目录	
1	第一章 概述
2	第一节 油脂工厂防火安全生产的发展历史
3	第二节 油脂工厂防火安全生产的基本原则
5	第三节 油脂工厂防火安全技术的基本任务和内 容
6	第四节 油脂工厂生产的危险因素与安全措施
11	第五节 油脂工厂安全管理制度
19	第六节 油脂工厂油脂制取的基本知识
25	第二章 油脂工厂生产中主要危险与危害
25	第一节 泄漏
26	第二节 燃烧
31	第三节 爆炸
35	第三章 油脂工厂生产常见安全事故
35	第一节 油脂工厂生产事故分类
42	第二节 预处理、压榨车间典型事故调查分析 举例
49	第三节 浸出车间典型事故调查分析举例
69	第四节 精炼车间典型事故调查分析举例
71	第五节 锅炉房及其他典型事故调查分析举 例
73	第六节 油脂工厂安全生产事故灾难应急预 案
80	第四章 油脂工厂防火防爆技术
80	第一节 火灾与爆炸事故的特点
81	第二节 燃烧和爆炸的基础知识
82	第三节 防火防爆技术
87	第五章 油脂工厂生产工艺防火
87	第一节 预处理工艺防火
91	第二节 压榨工艺防火

- 91 | 第三节 浸出工艺防火
- 101 | 第四节 精炼工艺防火
- 102 | 第五节 油脂工厂设备检修
- 104 | 第六节 油脂工厂动火作业

- 110 | **第六章 油脂工厂防火安全规范**
- 110 | 第一节 油脂工厂防火安全规范适用范围
- 111 | 第二节 油脂工厂厂房建设的防火等级
- 112 | 第三节 防火间距
- 114 | 第四节 油脂工厂厂房的防火结构
- 116 | 第五节 油脂工厂生产设备的消防设施
- 118 | 第六节 油脂工厂电气设施防火
- 120 | 第七节 油脂工厂生产安全管理规范
- 124 | 第八节 油脂工厂安全操作规范
- 127 | 第九节 油脂工厂溶剂的安全管理

- 128 | **第七章 油脂工厂消防安全管理**
- 128 | 第一节 消防安全管理的责任及职责
- 130 | 第二节 消防安全管理规章制度
- 134 | 第三节 消防安全教育和培训
- 137 | 第四节 消防安全检查

- 144 | **第八章 油脂工厂厂房建筑防火技术**
- 144 | 第一节 建筑物的耐火等级
- 145 | 第二节 防火分隔
- 146 | 第三节 建筑防爆
- 148 | 第四节 油脂工厂厂房建筑防火安全

- 151 | **第九章 油脂工厂电器安全**
- 151 | 第一节 保证电器安全的基本要素
- 152 | 第二节 常用的安全措施
- 153 | 第三节 爆炸危险场所的电气设备
- 154 | 第四节 变压器和电动机防火
- 156 | 第五节 油脂工厂电气设备防火

159	第十章 油脂工厂防静电、防雷电技术
159	第一节 防静电技术
162	第二节 防雷电技术
168	第十一章 油脂工厂锅炉和压力容器
168	第一节 锅炉
176	第二节 压力容器
180	第十二章 油脂工厂安全装置与防护器具
180	第一节 安全装置
183	第二节 防护器具
188	第十三章 油脂工厂灭火器材
188	第一节 泡沫灭火器
190	第二节 酸碱灭火器
192	第三节 干粉灭火器
194	第四节 二氧化碳灭火器
196	第五节 “1211” 灭火器
200	附录 浸出制油工厂防火安全规范 (SBJ 04—1991)
218	参考文献

第一章

概 述

近年来,随着农业生产的发展,油料产量逐年增长,中国八大油料的总产量见表1-1。其中2007年大豆产量为1400万t,花生产量为1400万t,油菜籽产量为1200万t,棉籽产量为1260万t,葵花籽产量为180万t,芝麻产量为59万t,油茶籽产量为83.5万t,亚麻籽产量为35万t,油料合计总产量为5617.5万t。2007年国产油料扣去直接食用和留种等用途外,总折油量1034.7万t。

表1-1 2004—2007年主要油料生产情况及折油一览表 单位:万t

年份	产量/ 折油	大豆	花生	油菜籽	棉籽	葵花籽	芝麻	油茶籽	亚麻籽	合计
2004	产量	1720	1431	1304	1074	197	89.5	83.5	38	5937
	折油	127.7	241.8	469.4	154.7	41.4	23.8	16.7	11.4	1086.9
2005	产量	1880	1470	1120	960	170	76	83.5	40	5799.5
	折油	139.6	248.4	403.2	138.2	35.7	20.2	16.7	12	1014
2006	产量	1550	1380	1220	1211	168	72	83.5	35.6	5720.1
	折油	115.1	233.2	439.2	174.3	35.3	19.2	16.7	10.7	1043.7
2007	产量	1400	1400	1200	1260	180	59	83.5	35	5617.5
	折油	104	236.6	432	181.4	37.8	15.7	16.7	10.5	1034.7

2007年,中国进口油脂油料的数量再创历史新高。2007年中国进口大豆油282.3万t、棕榈油509.5万t、菜籽油37.5万t、其他油脂87.2万t,合计进口油脂916.5万t;进口大豆3082.1万t(折油554.8万t)、油菜籽83.3万t(折油30万t)、芝麻19.4万t(折油7.4万t)、其他油料0.9万t(折油0.3万t),进口油料合计折油592.5万t。进口油脂、油料总计折油1509万t,见表1-2。

2007年中国食用植物油总供给量达2508.1万t,较2006年增长14.1%。中国食用植物油的人均占有量为19.29kg。这样高的增长率在中国食用植物油供应史上是从未有过的。现在,中国食用植物油的人均占有量已达到全球植物油人均占有量19.48kg的水平。

表 1-2

2004—2007 年油脂、油料进口一览表

单位: 万 t

年份	进口折油	大豆油	菜籽油	棕榈油	大豆	油菜籽	芝麻	其他油料	其他油脂
2004	1054	252	35.3	385.6	2023	47	—	—	—
2005	1109.5	169.4	17.8	433	2659	29.6	—	—	—
2006	1202.4	154.3	4.4	508.2	2827	73.8	—	—	—
2007	1509	282.3	37.5	509.5	3082.1	83.3	19.4	0.9	87.2
2007 与 2006 比较	+306.6	+128	+33.1	+1.3	+255.1	+9.5	+19.4	+0.9	+87.2

油料的增产对油脂制取、油脂精炼、油脂加工、油脂化学研究、油料深度综合利用以及油料蛋白的开发等都提出了更高的要求。随着人民生活水平的提高,消费者对油脂的营养、卫生和环境保护问题日益关注。我国植物油脂工厂的规模和技术都达到了世界先进水平,日处理 1000t 以上的油脂工厂就有近百家。在这种状况下,对油脂工厂的安全生产也提出了更高的要求。目前,我国油脂工厂面临的安全生产和环境保护问题,已阻碍了油脂工业的发展。所以,油脂安全生产与环境保护必将引起越来越多有远见的企业家们的关心和重视。

第一节 油脂工厂防火安全生产的发展历史

油脂的制取源远流长。早在公元 14 世纪初叶,我国即有楔式榨油的完整记录。17 世纪,在我国农书《天工开物》中对水代法取油作了详细阐述。到 18 世纪末,世界油脂工业基本上还处于手工作坊式的生产阶段,虽然产量很低,但的确原始又安全。19 世纪中叶,欧洲开始使用水(液)压机榨油,使油脂工业进入机器生产阶段。但中国由于连年战乱,油脂工业没有得到发展。20 世纪初,由于动力螺旋榨油机问世,油脂工业实现了机械化、连续化生产。与此同时,具有崭新技术的溶剂浸出法取油也开始应用于工厂,世界油脂工业从此迈入了现代化生产阶段。当世界上建立第一座浸出油脂工厂时,还没有完整的防火安全规范,由于缺乏经验,又无章可循,所以在第二次世界大战期间,浸出油脂工厂发生过不少火灾和爆炸事故。大量惨痛的悲剧逐渐引起了人们对浸出油脂工厂防火安全的重视,并制订出严格的浸出油脂工厂操作规程和防火安全规范。中国的浸出油脂工业起步于 20 世纪 50 年代,1955 年在吉林省蛟河建立了第一座日处理 30t 大豆的平转式浸出油脂工厂,1957 年在陕西省西安油脂化学厂安装了第一套从比利时引进的日处理 150t 棉籽的履带式浸出设备,1959 年在山东省济宁油脂工厂又建立了一座日处理 40t 大豆的平转式浸出车间。

在此时期，属于中国浸出油脂工厂发展的初期，虽然各个浸出厂都设有安全制度，但大多以“安全注意事项”的形式出现。由于经验不足，技术水平较低，职工素质不高，加之规章制度又不够健全和完善，国内浸出生产中的事故非常多。例如，浸出油脂工厂操作人员违反安全事项，在浸出车间往打火机里灌溶剂油，之后在试打时引起爆炸和燃烧；有的浸出油脂工厂因溶剂气体泄漏到与浸出车间相连的配电室，当电机启动时引起爆炸；有的对残留有溶剂气体的管道或容器进行电焊引起爆炸；特别是多次发生因粕中含溶剂量过高遇到火种而引起爆炸，以及因分水器外溢溶剂遇到明火引起渠道、河流水面燃烧或爆炸等。20世纪60年代后期和70年代，油脂浸出技术及应用得到迅速推广，各种形式的浸出工厂（或车间）纷纷建成，但因防火安全工作的失控和规章制度的不健全，一度使中国浸出油脂工厂的发展受到障碍。1972年辽宁某制油脂工厂的一次爆炸几乎使全厂变成一片废墟，人员伤亡和财产损失十分惨重，这是1949年以来最大的一次浸出油脂工厂爆炸事故，震撼了全国油脂行业。这些事故的发生给人民生命和国家财产造成了重大的损失。为此，原粮食部粮油工业局于1974年9月，在全国浸出油脂工厂技术经验交流会上提出了《浸出油脂工厂（车间）安全注意事项》，并经过较长时间的准备，于1979年7月颁发了《浸出工厂（车间）生产技术操作规程》（试行）和《浸出工厂（车间）建筑、安装、生产安全防火规范》（试行）。实践经验证明，凡是认真执行上述两个规程的，都能做到安全生产；凡是安全生产方面发生事故的，都是在不同程度上违反了这些规定，因此，这两个文件对中国浸出油脂工厂的发展起了重要的作用。自从油脂浸出技术被列为国家“六五”重点推广项目以来，中国的浸出法制油得到了飞速发展，目前全国已有1000多家浸出油脂工厂（车间），浸出油脂已占全部油脂产量的70%左右，而且技术和设备都有了很大的进步。

1992年由原商业部、公安部制订的《浸出制油脂工厂防火安全规范》（SBJ 04—1991）公布实施。

第二节 油脂工厂防火安全生产的基本原则

一、生产必须安全的原则

实现安全生产，保护职工在生产劳动过程中的人身安全和健康，这是任何企业管理的一项基本原则。安全生产直接关系到职工的切身利益。在工作中，除了做好深入细致的思想工作和落实各项政策外，还必须关心群众生活，给职工创造一个安全、卫生的劳动环境，使他们在生产劳动中无后顾之忧。

40年的实践证明，“生产必须安全，安全促进生产”这一方针科学地揭示了生产与安全的辩证关系，在贯彻执行这一方针中，必须树立“安全第一”的思

想，贯彻“管生产必须同时管安全”的原则。

“安全第一”是指考虑生产的时候，应该把安全作为一个前提条件加以考虑，落实安全生产的各项措施，保证职工的人身安全和健康，保证生产长期和安全地进行；当生产与安全发生矛盾时，生产必须服从安全。因此，“安全第一”对广大工人群众而言则应严格地、自觉地执行安全生产的各项规章制度，从事任何工作都应首先考虑可能存在的危险因素，需要注意些什么，采取哪些预防措施以防止事故的发生，避免人身伤害或影响生产的正常进行。

贯彻“管生产必须同时管安全”的原则，就要求企业管理人员，特别是企业领导者要抓安全。安全生产应该渗透到生产管理的各个环节，企业的领导者必须做到生产和安全的“五同时”，即在计划、布置、检查、总结生产任务和评比生产成绩的同时，要计划、布置、检查、总结安全工作和评比安全工作成绩。贯彻“管生产必须同时管安全”的原则，就要把安全生产纳入计划，在编制企业的年度计划和长远规划时，应把安全生产作为一项重要内容，结合企业的生产、挖潜、技术革新、设备改造、工业改组，消除事故隐患和改善劳动条件同步进行。

二、安全生产，人人有责的原则

安全生产是一项综合性的工作，必须坚持群众路线，贯彻专业管理和群众管理相结合的原则，在充分发挥专职技术人员和安全管理骨干作用的同时，应充分调动和发挥全体职工的安全生产积极性。现代油脂工厂生产，领导者的指挥决策稍有失误，操作者在工作中稍有疏忽，检修和检验人员稍有不慎都可能酿成重大事故，所以只有充分发动全体职工，依靠全体职工，做到人人重视安全生产，个个自觉遵章守纪，提高警惕，互相监督，发现隐患及时消除隐患，才有可能实现安全生产。

因而，企业必须制订和执行安全生产责任制。安全生产责任制是企业岗位责任制的重要组成部分之一，是企业中最根本的一项安全制度。安全生产责任制把安全与生产从组织领导上统一起来，使安全生产做到事事有人管，人人有职责。

在制订和执行安全生产责任制的同时，还应制订各种有关安全生产的规章制度，特别应制订各工种的岗位安全操作规程，使工人的操作有章可循，并懂得什么样的操作是安全的，什么样的操作是危险的，以及为什么有危险的原因。只有这样才能从根本上消除事故发生的隐患。

安全生产责任制、岗位安全技术操作规程等安全规章制度应该随着企业组织机构的变动、生产工艺流程和设备装置等的变化而修订，还应随着对生产过程认识的深化、职工安全生产经验和事故教训的积累以及生产技能的提高而不断充实和完善。