

## **XXXIV. Требования охраны труда при получении технической и пищевой уксусной кислоты**

685. Аппараты (экстракторы, эфирокислотные и эфироводные колонны) должны быть герметичны. Недопустимы подтекания экстрагента и утечка паров его через неплотности аппаратов и во фланцевые соединения.

686. Контроль за работой вентиляционной системы экстракционного отделения должен быть постоянным.

687. Ректификационные колонны с числом тарелок до 40 должны быть снабжены дистанционными или водяными манометрами, установленными в нижней колонне.

688. Паропроводы должны быть покрыты изоляцией, не разрушающейся от действия кислот и растворителей.

689. Напорные бачки для кислот (серной и уксусной) должны быть снабжены приборами для замера расхода кислот, подаваемых в контактный аппарат, а контактный аппарат - буйковым уровнемером.

Бук должен быть выполнен из стали, стойкой к воздействию кислот.

690. Контактный аппарат и куб-испаритель перед чисткой необходимо пропарить, а затем промыть водой и охладить.

691. Отработанную контактную смесь необходимо спускать по герметично закрытым линиям самотеком или при помощи насосов в емкость для дальнейшей переработки.

692. Банки и барабаны с перманганатом калия необходимо открывать инструментом из материала, не образующего искр.

693. Растворы перманганата калия и уксусной кислоты (полуфабриката) должны подаваться в куб-окислитель через смеситель по отдельному трубопроводу.

694. После опорожнения куба-окислителя остатки перманганата калия во избежание самовоспламенения их в кубе должны быть смыты водой.

695. Совместное хранение перманганата калия с другими веществами запрещается.

Перманганат калия должен храниться в изолированном помещении, оборудованном вентиляцией.

696. Загрузка сухого перманганата калия непосредственно в дистилляционные кубы запрещается.

Приготовление водного раствора перманганата калия должно осуществляться в отдельном помещении.

697. В емкостях для приготовления пищевой уксусной кислоты должно быть предусмотрено механическое перемешивание.

В производствах технической и пищевой уксусной кислоты должны быть предусмотрены устройства для обмывания пораженных участков тела водой, фонтанчики для промывки глаз, а также нейтрализующие растворы.