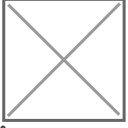


# IGSU reamintește cetățenilor regulile de siguranță în sezonul preparării vinului de casă



În plină perioadă a fermentării vinului de casă, Inspectoratul General pentru Situații de Urgență atrage atenția populației asupra pericolului real de intoxicație cu dioxid de carbon.

Pentru a preveni situațiile de risc și a evita incidentele tragice, salvatorii și pompierii desfășoară acțiuni de informare în gospodării din întreaga țară, cu scopul de a reaminti cetățenilor măsurile esențiale de siguranță în timpul fermentării vinului.

IGSU recomandă respectarea următoarelor măsuri:

- Evitați pstrarea vaselor cu must aflat în fermentare în spații închise, slab ventilate, cum ar fi beciurile sau subsolurile.
- Asigurați o ventilație constantă în încăperile unde se produce fermentarea vinului – aerisirea este vitală.
- Nu închideți ermetic recipientele cu vin în fermentație, gazul acumulat poate crea suprapresiune sau intoxicație.
- Evitați să intrați singuri în beciuri sau spații cu fermentare activă.
- Primele 3–5 zile de la începerea fermentării sunt cele mai periculoase, fiind perioada în care se degajă cea mai mare cantitate de CO<sub>2</sub>.
- După aerisire, așteptați cel puțin o oră înainte de a intra într-un spațiu închis.
- Intrați dimineața, când temperatura este mai scăzută și concentrația de gaze mai mică.
- Testați nivelul de oxigen înainte de a intra prin aprinderea unei lumânări la intrare, dacă flacăra se stinge rapid, nu intrați fiindcă e semn clar că oxigenul este insuficient.
- Monitorizați constant procesul de fermentare și nu petreceți perioade lungi în încăperile unde acesta are loc.
- Nu permiteți accesul copiilor și nu lăsați minorii nesupravegheați în preajma vaselor de fermentație.

Respectarea acestor reguli simple, dar vitale, poate preveni tragedii și proteja sănătatea familiei dumneavoastră. Siguranța începe cu atenția și responsabilitatea fiecăruia dintre noi.

