



Cum să evităm intoxicarea cu dioxid de carbon
în perioada fermentării vinului

RECOMANDĂRI

Inspectoratul General pentru Situații de Urgență al MAI atenționează cetățenii să fie foarte prudenți la procesul de fermentare a vinului. Pentru a evita cazurile de intoxicație cu dioxid de carbon, acumulat în încăperile închise, specialiștii recomandă:

EVITAȚI întrarea în încăperile în care are loc procesul de fermentare a vinului, fără a asigura ventilarea prealabilă.

EXCLUDEȚI amplasarea recipientelor cu must pentru fermentat în spații închise.

ANUNȚAȚI pe cineva că veți intra într-o astfel de încăpere.

VERIFICAȚI concentrația de oxigen din încăperea în care intrați, prin aprinderea unei lumânări. În cazul în care se va stinge, înseamnă că nu există suficient oxigen.

NU ÎNTRAȚI fără echipament de protecție în încăperea în care există deja o victimă, pentru că este posibil să vă intoxicați și dumneavoastră.

SIMPTOME A INTOXICĂRII

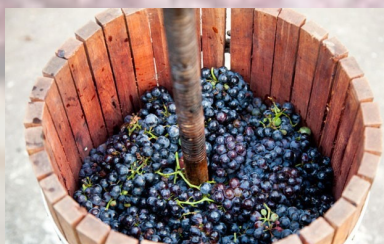
Expunere redusă: dureri de cap, amețeli.

Expunere medie: dureri de cap persistente, amețeli, somnolență, vomă, puls rapid, reflexe și judecată încetinită.

Expunere ridicată: convulsii, comă, deces.

PRIMUL AJUTOR

- scoaterea imediată a persoanei din zona de risc;
- aerisirea încăperii prin deschiderea ușilor și ferestrelor;
- apelarea Serviciului **112**;
- aport de aer cât mai rapid posibil.



**CETĂȚENI, NU UITAȚI !
PRINTR-UN COMPORTAMENT PREVENTIV, VĂ SALVAȚI VIAȚA !
ÎN CAZ DE SITUAȚII DE URGENȚĂ, APELAȚI**

