**Подготовка овощных ям к закладке нового урожая.**

Традиционно в конце августа в начале сентября жители подготавливают овощные ямы к закладке нового урожая. Несоблюдение мер безопасности при их сушке может стоить жизни.

«Важно помнить, что овощи в процессе хранения «дышат», создавая вокруг себя оболочку из углекислого газа. Чем больше его концентрация - тем лучше хранятся овощи, меньше гниют. А вот дощатые погреба иногда грешат скоплением болотного газа - метана. И то, и другое в погребе без вытяжки способно человека убить. А метан может еще и взорваться. Необходимо быть осторожными и соблюдать меры безопасности».

Если вы решили привести в порядок овощную яму, необходимо ее обязательно проветрить. Одному наводить порядок нежелательно. Необходимо, чтобы ваше состояние контролировалось. Газ, который скапливается в яме, одурманивает, человек засыпает, что в дальнейшем приводит к летальному исходу. При использовании спецсредств, окуривании дымом (любой дым — это смертельно опасные для дыхания вещества, разница лишь в химическом составе и концентрации), строго соблюдайте прилагаемую к шашке инструкцию.

Сушку ям следует производить безопасными способами при постоянном контроле, не допуская туда детей и лиц в нетрезвом состоянии. Овощные ямы должны сушиться естественной вентиляцией. Запрещается использовать для освещения и сушки овощных ям открытый огонь. Если погреб без вытяжки — не спешите залезать в него. Возьмите обычную метлу или доску пошире и энергично помешайте воздух в погребе, как в стакане. Метан уйдет, уступив место воздуху. Правда, подождать придется еще часа полтора при открытой горловине - чтобы наверняка быть уверенным в безопасности. В погребе неважно себя почувствовали? — Сразу же на воздух! Не искушайте судьбу.

**Ежегодно при сушке овощных ям люди получают ожоги и нередки случаи гибели.**

Инструктор по противопожарной профилактике Гали Ахматшин