

本市多区道路施工 驾车经过注意安全

本报讯(记者胡智伟)记者自交管部门了解到,近期本市多区道路施工,交管部门提示市民驾车经过注意安全。

因工程施工,即日起至8月10日,日朗路(香泽道至香丽道段)、香丽道(恒达路至日朗路段)道路变窄。

因光伏施工,8月7日起至9月15日,津蓟高速公路蓟州服务区(南区、北区)道路变窄。津蓟高速天津至北京方向(K110+400至K111+000段)、北京至天津方向(K113+450至K114+200段)道路变窄。

因国省道改造施工,8月5日起至9月10日,外环线(银座K58+382、津兰农贸K61+120、津汉桥K6+850南北两端)、京津公路K104+479-K112+402段、津霸桥南侧辅路和北杨线(K40+300处)施工路段路面变窄。

因综合管线施工,即日起至9月30日(每日22时至翌日5时),河西区微山路(新会道至茂名道段)路面变窄。

因燃气管线施工,即日起至10月10日,芥园道(西马路至红旗路)、红旗路(日环里小区3、4号楼之间)局部道路变窄。

因燃气管线施工,即日起至8月15日,华苑路(宾水西道至雅士道段)道路变窄。

因地铁电源线施工,即日起至10月1日,北辰西道(福盈路至外环西路段)、北辰西道(南曹铁路立交桥下)、龙门东道(京津公路至朝阳路段)、文庆道(朝阳路至京津公路段)施工路段路面变窄。

避免飞机延误 听专业人士支招

本报讯(记者胡智伟)八月上旬将迎来暑运又一波高峰期,各地机场及车站客流量显著增加。同时,最近也进入台风季,造成部分航班取消或延误。有的旅客纳闷,为什么本市天气风和日丽却收到航空公司延误的短信通知?为什么到了登机时间却迟迟不能登机?有时候下着小雨却能准点起飞?记者带着这些问题走访了天津航空专业人士刘立焯,请专业人士为市民做出解答。

据介绍,从民航飞行安全来讲,一般下小雨,如果不影响正常能见度的话是可以飞行的,但雷雨除外,雷雨天气对飞行安全的威胁主要表现在强降水、雷电、强风。如果航空公司监测到航路上存在雷雨天气,会提前给旅客发送延误短信通知,而对于临时的雷雨天气,航空公司会采取推迟登机,待雷雨天气过去后再起飞。因此,除了因出发地机场天气状况不宜起飞外,目的地机场、飞行航路上的天气状况不好都可能会造成航班的延误或取消,这就是为什么旅客看到本地天气很好却依然会收到航班延误或取消通知的原因。

如果想减少航班延误的几率,旅客在出行前要注意未来几天出发地和目的地机场的天气预报,出行尽可能避开雷雨天气频繁的时间段。此外,选择主基地航空公司的航班延误可能性会降低。比如天津航空的总部基地在天津、国航主基地在北京、海南航空在海口等等,在这些基地,如果前序飞机延误,可以更大可能地调配基地备份飞机及机组人员,但不在该基地驻场的航司,想调配飞机也是“巧妇难为无米之炊”,所以选择在您出行的城市有驻场飞机的航空公司的航班,可大大增加航班准点率。

专业人士提醒,根据大数据分析,在雷雨季出行,每天7时到10时出发的“早班机”准点率相对较高。因为夏季雷雨天气常出现在午后,如前序航班发生延误,便会波及后序航班,造成航班大面积延误。因此,选择早班飞机,可以尽量避免航班延误。

吉林松原一家三口吃冷藏两天西瓜导致一起住院事件引发关注 夏季冰箱非万能 冷藏食物有时限

本报讯(记者刘波)夏天是吃西瓜的季节,这期间常会发生吃了隔夜西瓜引起食物中毒的事件。近日,吉林松原一家三口因吃了冷藏两天的西瓜导致一起住院,再次引发大家对隔夜西瓜能不能吃的探讨。本市公共营养师王鑫针对隔夜水果到底能不能吃,怎么保存,怎么食用等问题支招,同时提示广大市民,冰箱不是万能的,食物放进冰箱冷藏仍会滋生细菌,要注意冷藏时限。

西瓜一次吃不完,很多人会顺手放进冰箱冷藏。冷藏过的西瓜还能不能吃,还是要看储存是否得当。西瓜含有大量糖分、水分和营养物质,有利于细菌的滋生,一些细菌产生的毒素不仅存在于瓜瓤表面,也有可能随着汁水污染整个西瓜。如果细菌毒素比较强,即使把瓜瓤表面切掉一层再吃,仍可能致病。央视一档节目曾做过一个实验,使用切肉菜刀处理过的西瓜,

每25克就检测出8400个细菌,而使用专门的砧板和刀切取的西瓜,每25克只有45个细菌。这个实验提示大家,切西瓜时,要使用干净的刀具和砧板。同时,实验还证实,及时用保鲜膜把切开的西瓜包好,并放入冰箱冷藏是保持西瓜新鲜、卫生的重要步骤。此外,冷藏西瓜时,要与其他食品,尤其是与生肉分开存放。这样就不容易产生致病菌,隔夜也能吃。但冷藏时间不要超过24个小时。

很多人把冰箱当成万能的保险箱,把各种食物、剩菜剩饭剩水果都放进去冷藏,认为这样就不会变质。实际上,各种食物都是有安全使用期的。比如,蔬菜水果,在冷藏前最好不要清洗,用保鲜袋包好,存放时间不要超过3天。切开的水果,建议当天吃完。一次性吃不完要包上保鲜膜冷藏,第二天尽快吃完。剩菜剩饭要用干净的餐盒、保鲜袋封好,冷藏

时间不要超过24小时。一些肉类、米饭、馒头等可以冷冻保存。买回来的肉肉熟食应尽快吃完,冷藏也不宜超过24小时。

值得注意的是,作为保鲜容器的冰箱,定期进行内部清洁、整理,炎热天气最好一周一次,这对食品安全非常重要。冰箱可以减少食物腐败的速度,但冰箱的保鲜作用具有时限性,当消费者频繁开关导致冰箱内温度升高时,食物中的细菌就会继续生长。特别是一些致病菌可以在0℃—20℃的环境中生长。它们在冰箱的冷藏室中可以继续生长和繁殖,污染食物。所以使用冰箱时,生熟食物要分开存放,最好用保鲜膜、保鲜袋、保鲜盒隔开。清洗冰箱前,先拔掉电源化冻。将内壁、隔板、抽屉等各个角落都要清洗干净,尤其是门边密封条要擦拭干净。等到冰箱内部水分晾干、没有异味,再将食物摆放进去。

八一建军节 慰问进军营

昨天,市食品安全协会组织的“八一建军节 慰问进军营”活动在武警天津总队执勤第二支队四中队举行。工作人员将一批运动器材和消暑饮料赠送给官兵们,以感谢他们为守护津城平安的辛勤付出和无私奉献。本报记者 高莹辉摄



“自酿酒”,谨慎喝

本报讯(记者刘波)不少人喜欢自己酿酒,视频平台上也有不少网友分享自酿酒的过程。市疾控中心提示,自酿酒看似天然无添加,实际上存在不小的安全隐患,建议谨慎饮用。

自酿酒可能甲醇超标。甲醇是一种无色、透明、略带酒精气味的液体,常人很难分辨。酒在发酵过程中,甲醇的产生是必然的,无论是自酿还是工业化生产都会产生。但正规酒厂有

专业的操作流程去降低甲醇含量,保证产品符合国家安全标准,而自酿过程中往往无法控制。近年来,新闻已报道过多起因饮用“自酿酒”导致甲醇中毒送医治疗的案例。

杂醇油和糠醛也是酿酒常见的副产品。杂醇油是酒的芳香成分之一,含量过高会有麻醉性,刺激眼睛和呼吸系统,易引起头痛、呕吐、咳嗽和腹泻,并伴随有神经和视觉障碍。糠醛的毒性相当于乙醇的83倍,毒性仅次

于甲醛,临床症状有烧灼感、头晕、意识丧失等。

相比酿酒副产物含量超标,细菌污染是更常出现的问题。家中由于酿酒环境、设备有限,单纯用开水煮容器的方法并不能完全消灭微生物,酿酒原料中的糖类为酵母提供了适宜的营养,但同时也为其他细菌提供了良好的生存条件。

此外,“自酿酒”发酵过程中,会将糖类物质转化为酒精,由于化学反应会产生大量气体,气体在封闭容器中积累,产生压力,一旦超过容器的承受限度,容器就会被炸开。

注意卫生安全 谨防病从口入

本报讯(记者刘波)受台风影响,本市迎来连续降雨。市疾控中心提示广大市民,雨季要注意卫生安全,谨防病从口入。

注意饮水卫生。要喝开水或符合卫生标准的瓶装水,储水容器和饮具必须保证清洁。注意饮食卫生。饭前便后洗手;生熟食物要分开,食物要煮熟煮透,不吃生冷食物,不吃隔夜食

物。目前气候湿度大、温度高,细菌、霉菌易繁殖,食品很容易受到这些微生物的污染,因此,饭、菜尽量当日清,剩菜剩饭要冷藏、食前加热要彻底。不吃腐败变质或污水浸泡过的食物,不吃淹死、病死的禽畜和水产品,同时保证餐具清洁。

注意个人卫生。外出归来要用肥皂或洗手液,且使用流动水洗手。由

于暴雨期间皮肤极有可能接触到雨水,雨水浸湿部位要及时用清水清洗干净,以免引发各种皮肤炎症。

注意家居卫生。家中进水及时清理。接触雨水的厨具、餐具要彻底清洗、消毒再使用,简便易行的消毒方法是煮沸,洗净的餐具完全浸泡在水中加热至沸腾,保持15分钟即可达到消毒目的。

如果有发热、腹泻的症状,应及时就医。遵听医嘱,若有传染病发生要配合隔离。