7月18日至19日陕西有大范围降水

伴有强对流天气 部分地方有大到暴雨

本报讯(记者 陶颖)7月17日,陕西省气象局召开新闻发布会,记者在会上获悉,受高空槽和副高外围暖湿气流共同影响,7月18日夜间至7月19日全省自西向东有一次大范围降水过程。

强降水主要时段为7月18日夜间至7月19日夜间,宝鸡北部、延安部分地方、榆林西部、汉中西部及南部、安康南部有大到暴雨,西安局地、宝鸡局地有暴雨,期间伴有短时暴雨、雷暴大风、冰雹等强对流天气。后期陕南多间断性降水天气。

7月18日:陕北东部、关中中东部有分散性小雨或阵雨,关中西部、陕南大部有小到中雨,宝鸡北部局地(陇县)、延安部分地方(吴起县、富县)、榆林西部(榆阳区、横山区、定边县、靖边县)、汉中西部及南部局地(略阳县、宁强县、南郑区)、安康局地(紫阳)有大到暴雨,降水期间陕北西部、宝鸡、汉中局地伴有短时暴雨、雷暴大风、冰雹等强对流天气。

7月19日:全省大部有小到中雨,榆林东部、延安部分、关中部分(西安、宝鸡、铜川、渭南、杨凌示范区)有大雨,西安局地(周至)、宝鸡(太白)有暴雨。降水期间部分地方伴有短时暴雨、雷暴大风等强对流天气。

7月20日:陕北东部、关中部分、陕南西部有分散性小雨或阵雨,陕南东部有小到中雨。

7月21日:陕南中东部有小到中雨。

7月22日:延安南部、关中北部有分散性小雨或阵雨,关中西部、秦岭山区、陕南大部有小到中雨。

7月18日至19日陕北中北部、关中部分、陕南西部累计雨量大,短时雨强大,发生山洪、地质灾害、城市暴雨积涝气象风险较高,同时全省因持续高温天气导致不稳定能量迅速积累,极易触发局地强对流天气,过程期间对流性强,伴有雷暴大风、短时暴雨、冰雹等强对流天气。

本次天气过程中,陕北中北部、关中部分、陕南西部雨量较大,致灾风险高,需要防范强降水不利影响。陕北中北部、宝鸡西部局地、汉中西部局地有大到暴雨,易引发山洪、中小河流洪水、城市暴雨积涝及地质灾害等次生灾害,防范强降水的不利影响。建议上述地区加强灾害隐患点排查,并警惕地质灾害的滞后性,政府及相关部门要密切关注当地天气预报预警,按照职责做好防范山洪、地质灾害等相关工作,必要时安排果断及时撤离,远离临水临崖等灾害易发地带。

短时暴雨、强对流点状散发,需提早做好防范准备工作。降水过程期间伴有短时暴雨、雷暴大风或冰雹等强对流天气,强降水点状散发,小时雨强大,请相关部门及时关注当地气象部门递进式发布的短时临近预报预警信息,会商研判雷电、风雹天气可能带来的风险,提早做好防风、防雷、防雹准备工作,采取措施降低对户外游乐设施、交通运输、高空作业、输电线路等生产生活的不利影响。

7月19日傍晚至夜间
西安将迎明显降水

本报讯(记者 陶颖)7月17日10时26分,西安市气象台降级发布高温橙色预警信号。

西安市气象台7月17日11时发布重要天气报告:7月17日至19日西安市仍有37℃~39℃的高温天气,局地可达40℃以上。受高空槽东移影响,7月19日傍晚至夜间西安市将迎来一次较明显的降水天气过程,期间伴有短时暴雨、雷暴大风等强对流天气。需注意防范高温以及局地强降水影响区域山洪、中小河流洪水及地质灾害等次生灾害。

未来几天具体预报:西安7月18日:多云转阴天,午后有分散性阵雨或雷阵雨,29℃~39℃;7月19日:多云转小到中雨,偏东局地大雨到暴雨,25℃~38℃;7月20日:阴天间多云,23℃~32℃;7月21日:晴天,24℃~33℃;7月22日:晴天,25℃~35℃;7月23日:晴天,26℃~36℃;7月24日:晴天,27℃~38℃。

省防总发布风险预警提示:
提醒广大群众 远离临水临崖临坡等危险区域

本报讯(记者 张维)7月17日,针对本轮降水天气,省防总发布风险预警提示,提醒广大群众尽量减少户外活动,避免进山入峪,远离临水临崖临坡等危险区域。

此次降水过程伴有强对流天气,区域和量级具有不确定性,可能造成山洪、滑坡、泥石流、山体落石、城市内涝、低洼区域积水、隧道(涵洞)进水、道路塌陷等灾害事故。

省防总要求,各市、县防指要加密与气象部门会商研判,提前转移危险区特殊群体,根据预警等级和实时监测情况,及时转移危险区人员,视情况扩大转移范围。

应急管理部门要充分发挥统筹协调作用,加强与气象、水利、自然资源、交通、文旅等部门衔接,及时掌握雨情、水情、险情、灾情等信息,做好防汛指挥调度,视情况前置抢险力量。

公安、交通部门要做好高速公路及沿山公路落石、滑坡等危险地段和急弯陡坡、桥涵隧道等重点部位的监测、巡查,设置必要的警示标识,必要时采取警戒、疏导、封控等措施。加强巡查,对影响排水、排洪的路段及桥涵及时进行清障;排查线路风险,提醒驾驶员主动避让,必要时停运。

水利部门要及时收集、处理和分析会商雨情、水情信息,做好大到暴雨区小河等洪水灾害的监测预警。要做好山洪灾害监测、预警、叫应,密切关注当地短临预报和实时雨水情变化,视情况提请属地政府做好危险区人员转移避险。

自然资源部门要加强建设工程区域、工矿厂区、景区、公路等人员密集区域地质灾害隐患点和风险区的巡查排查,及时提请属地政府转移涉险群众,提前转移危险区特殊群体。

住建部门要做好城市内涝防范,加强对低洼地带、地下空间、老旧小区等易积水区域的巡查排查,及时清理维护城市排水管网、排涝泵站等设施,前置排水除涝设备;督促城市在建工地、地下车库等重点区域落实防汛措施,加强对在建工地基坑开挖、土石方施工的检查和监护,确保排水及时,防止基坑坍塌,必要时采取停工、避险转移等措施。

省防总:
紧盯防御重点 全面排查隐患风险

本报讯(记者 张维)针对本轮降水,7月17日,省防总要求切实做好防汛工作。

省防总强调,本轮降水正处于全省"七下八上"的主防汛关键期,加之全省因持续高温天气导致不稳定能量迅速积累,极易触发局地强对流天气,过程期间对流性强,伴有雷暴大风、短时暴雨、冰雹等强对流天气,防汛形势复杂。各级各部门务必要高度警惕,坚决克服经验主义和侥幸心理,切实绷紧思想之弦、拧紧责任之链、落细防范之策,对各项防汛措施进行再检验、再完善,全力做好防范应对,确保人民群众生命安全。

按照要求,各级各部门要压实防汛责任,切实加强防范应对,时刻保持高度警觉,提早对强降雨防范应对工作进行细致安排部署。各级防汛责任人要抓好监测预警、指挥调度、巡查值守、信息传递、抢险救援、转移安置各项防汛措施落实,把防范应对工作责任落实到每一处危险区、隐患点,细化到乡镇(街道)、村组(社区)和具体人,确保责任落实全覆盖、无死角。要密切关注雨情,强化预警叫应到位,加密会商研判,及时启动防汛应急响应,加强雨情、水情、险情监测预警预报,及时将预警信息传递到村、到组、到户、到人,确保不漏一户一人。要强化风险研判,提前果断转移人员,紧盯滑坡、崩塌、泥石流及洪涝灾害风险区,果断撤离受威胁区群众,做到应转尽转、应转早转、全面彻底,并加强撤离区和避险区人员管理,严禁转移人员擅自返回。要紧盯防御重点,全面排查隐患风险,聚焦淤地坝、尾矿库、山洪地质灾害易发区、中小河流、城市低洼地带、临水临路临崖区、公路隧道、铁路沿线等重点区域,全面排查地质灾害风险隐患点,发现险情及时预警,快速撤离,确保人民群众生命安全。

西安市市场监督管理局发布
高温天气食品安全温馨提示

本报讯(记者 张毅伟)近期,西安持续出现高温天气,高温环境下,微生物繁殖迅速,食品易腐败变质,食品安全风险增大。为了保障公众饮食安全,7月16日,西安市市场监督管理局发布高温天气食品安全温馨提示。

食品生产经营者:筑牢源头防线

食品生产经营者要严把原料采购关,规范存储保新鲜采购,原辅料应选择正规、资质齐全的供应商,严格落实采购验证和索证索票制度,确保食材来源可追溯,坚决拒绝采购来源不明、腐败变质、感官性状异常的原料;对易腐肉类、海鲜、蔬菜等产品,按储存条件分类存放,定期检查库房,及时清理变质或临近保质期的原料,不合格原辅料严禁投入生产。

规范加工全过程,生产加工过程中,需保持加工场所清洁卫生,定期对地面、墙壁、设备等清洁消毒,及时清理垃圾和废弃物;定期检查维护排水、通风、温控、冷藏(冻)、消毒等设施设备,确保正常运行;严格控制加工过程温湿度、时间等关键参数,对易受微生物污染的高风险食品加强微生物控制;食品加工完成后及时包装入库,缩短常温暴露时间。

强化销售环节管理,杜绝问题食品上架;采购食品和食用农产品时,严格履行进货查验义务,保存好进货凭证和合格证明文件;开封后的预包装食品需密封并标注开封日期,短时间未售完的及时下架;及时清理库房及货架上过期、外包装破损或感官异常的食品;肉类、海鲜等易腐品拆封未销售的,立即重新包装冷藏,过期或感官异常的及时销毁。

科学储存运输,确保食品品质稳定。常温保存食品需放置在干燥、通风环境;对温湿度有要求的食品,严格按规定条件储存;冷链食品运输使用具备温控功能的专用工具,不与有毒有害物质混装混运,保证运输温度稳定、工具干净;肉类、乳制品等易腐食品应缩短运输时间,避免长时间暴露在不适环境中。

消费者:增强防范意识

科学选购食品,关注关键信息。优先选择正规商超、农贸市场购买食品,查看核对生产日期、保质期、储存条件等,避免购买过期、变质、储存不当或包装破损的食品;对肉类、水产、熟食等易腐食品,观察外观、色泽、气味,不购买不新鲜、有异味、颜色异常或胀袋的;购买乳制品时,不买未按温度要求销售的低温酸奶;不买有软化现象或无冰凉感的冷冻食品。

外出就餐有讲究,规避饮食风险。优先选择证照齐全、环境整洁、卫生状况良好的餐厅,避免在卫生差、无证摊贩处用餐;对易变质的凉拌菜、熟食等,注意查看储存条件,不选储存不当的;慎重选择卤菜凉拼、四季豆、野生菌、生食海产品等风险较高食品,防止食物中毒。

网络订餐需留意,保障餐食安全。选择正规第三方外卖平台,查看商家证照是否齐全有效、信用等级是否良好;尽量选择距离近的餐饮单位,缩短配送时间;收到外卖后,检查外包装是否完好、"餐食封签"是否完整,查看食品有无变质、污染等异常,发现问题及时联系商家或平台。

出现不适早处理,留存证据好维权。如食用食品后出现腹痛、腹泻、呕吐等不适症状,立即停止食用,及时前往正规医院就诊,并拨打12315投诉举报,同时妥善保存消费票据、病历、剩余食物等证据。