

消遣性捕撈貝類動物

2004年6月3日

甚麼是貝類動物?

包括蠔、淡菜、蜆及海扇等的海鮮通常稱為雙殼類軟體動物或貝類動物。牠們通過將棲居地的水過濾,吸取水中物質作為食物。

為甚麼牠們會導致食物中毒?

因為貝類動物是通過過濾吸收食物,牠們的體內偶爾會積聚有害物質,例如在將水過濾吸收食物時,吸入生物毒素及微生物。

生物毒素是一種天然的有害物質,源自某種生長於水道的藻類植物。生物毒素可導致的徵狀包括腹瀉、嚴重的呼吸及神經功能毛病。

有害的微生物,例如細菌及病毒,可能隨著來自陸地的排出廢物(尤其是大雨之後)流入水道。

商業性捕撈貝類動物又怎麼樣?

在新州,蠔與淡菜養殖場主及捕撈貝類動物,例如蜆的漁民,必須符合食品安全計劃的廣泛性要求。

這計劃是通過新州貝類動物計劃管控,由新州食品局執行,是2001食品製造(海鮮安全計劃)條例的要求。這計劃協助商業性養殖貝類動物者管控這些可能存於貝類動物體內的物質所造成的危險。

捕撈貝類動物有甚麼問題?

由消遣性的捕魚者捕撈的貝類動物,不應該生食。這是因為由消遣性的捕魚者捕撈的貝類動物並沒有像商業捕撈的貝類動物般,受到嚴格食品安全管控。因此,新州食品局NSW Food Authority 建議只食用商業捕撈貝類動物。

我如何能減低自行捕撈貝類動物引致食物中毒的危險?

您不能捕撈蜆作個人食用。如果您捕撈貝類動物食用,您切勿:

- 在下雨後捕撈。在下雨後捕撈貝類動物特別危險。您應在下雨後等候數天待污水清除了(即泥濘已沖散)才捕撈,這樣做將減低細菌及病毒污染的機會。
- 從受海藻集結污染的水捕撈貝類動物,海藻集結可導致紅潮,令水變成綠色、黃色、褐色及呈油性或奶白色。其他藻類植物集結不會令水變色,但在低水位會導致高度毒性。您一定要查看標示及留意地區傳媒是否就海藻集結發出警告。
- 如果地區被新州漁務部NSW Fisheries關閉,亦不宜捕撈貝類動物。例如,在悉尼海港及其他多個水道,是禁止捕撈貝類動物的。欲查詢有關新州漁務部關閉地區的詳細資料,請電1300 550 474 或瀏覽新州漁務部網站:www.fisheries.nsw.gov.au。

在烹調貝類動物時,要將他們放於迅速煮沸的水中,然後將水煮開超過90秒,應該能殺盡任何存在的細菌。