

如何正確煮食藍花蟹？

清洗完畢後，將螃蟹放入沸水中煮6分鐘左右。蟹肉不再呈半透明時表示已煮熟。

煮蟹的水或湯汁務必倒棄，不可食用。

瞭解您所在地的捕蟹規定

9月1日至11月30日，Swan河到Bunbury南邊Minninup海灘之間的所有水域、河流和河口均停止休閒和商業捕蟹。

這些地區的藍花蟹捕撈季於12月1日開始。在Swan河和Canning河，捕蟹高峰期可能會撞上亞歷山大藻繁盛期。

在這兩條河，每名漁民的捕撈限額為五隻。如果乘船捕撈，漁民必須持有休閒用乘船捕魚許可證。每船捕獲螃蟹限額20隻，但至少要有4名持證漁民上船。

藍花蟹的最小尺寸限制為從蟹鉗尖端到軀體最寬處127毫米。

小於該尺寸的螃蟹或者抱籽的雌蟹必須立即送回水中再嘗試捕撈其他螃蟹。

如需瞭解更多資訊，請瀏覽
fish.wa.gov.au/blueswimmer

健康警告資訊

請勿食用在Swan河和Canning河休閒捕撈的淡菜；在冷凍、烹調或食用螃蟹之前，記得將頭、內臟（芥黃色部分）和鰓去掉。

所有螃蟹必須整隻捕撈上岸後運回家中*，除非您想要當場食用。

Swan河和Canning河已檢測到一種名為“亞歷山大藻”的有毒藻類在大量繁衍，並且可能每年都會發生這種情況。亞歷山大藻會產生一種麻痹性貝類毒素（PST），並在甲殼類和淡菜中進行生物累積。煮食或冷凍整隻螃蟹無法破壞PST。

食用受到毒素影響的螃蟹或淡菜可能會帶來危險。雖然西澳暫無由亞歷山大藻引起的PST中毒病例紀錄，但在極端情況下可能會致人死亡。而且沒有解毒劑，只能依靠支援性護理和人工呼吸設備。如果您在食用螃蟹或淡菜後出現任何不適，請及時就醫。

如需瞭解更多資訊：

亞歷山大藻繁盛資訊，
常見問題解答與清洗方法視頻
fish.wa.gov.au/alerts

亞歷山大藻繁盛資訊
dbca.wa.gov.au/algae-bloom

重要免責聲明

對於因疏忽或其他原因使用或發佈本資訊或其任何部分而引起的責任，第一產業及區域發展部行政總監和西澳政府概不擔責。

© 西澳（第一產業及區域發展部）2020年版權所有



Department of Primary Industries
and Regional Development

Department of Biodiversity,
Conservation and Attractions

藍花蟹清洗方法

洗淨之後方可食用

（所有螃蟹必須整隻捕撈上岸後運回家中*，除非您想要當場食用。）



冷凍、烹飪或食用之前，如何正確清洗藍花蟹。



1. 清洗前將螃蟹放在冰塊上5分鐘，使其麻痺。



4. 將螃蟹翻過來，兩手大拇指相對在中間位置向下按，將螃蟹一分為二。



7. 用流水沖洗，清理掉所有內臟（芥黃色部分）殘渣。



2. 翻轉螃蟹身體，撬起蟹膂並取下。



5. 掰掉蟹嘴部分。



8. 清洗乾淨的藍花蟹可以在家中煮食或儲存*。



3. 將拇指伸入背殼和腹殼之間，將其掰開。將內臟留在殼內，一併丟棄。



6. 去掉螃蟹身體兩側的鰓。



亞歷山大藻已成為一個嚴重的公共衛生問題。請勿食用在Swan河和Canning河捕撈的淡菜；在冷凍、烹調或食用螃蟹之前，記得將頭、內臟（芥黃色）和鰓去掉。

常見問題解答與螃蟹清洗方法視頻請參閱fish.wa.gov.au/alerts或dbca.wa.gov.au/algal-bloom

* 根據1995年《漁業資源管理規定》第3條，家是指您的主要居住地。