

## Cách nấu ghẹ xanh đúng cách

Sau khi làm sạch, nấu ghẹ trong nước sôi khoảng 6 phút. Thịt ghẹ chín sẽ không còn trong mờ.

Quý vị nhớ đổ bỏ nước nấu ghẹ hoặc nước ướp ghẹ.

## Biết các luật lệ bắt ghẹ

Tất cả các vùng nước, sông và cửa sông từ sông Swan đến bãi biển Minninup, phía nam Bunbury, cấm đánh bắt ghẹ giải trí và thương mại từ ngày 1 tháng 9 đến ngày 30 tháng 11.

Mùa đánh bắt ghẹ xanh bắt đầu ở những khu vực này vào ngày 1 tháng 12. Ở sông Swan và sông Canning, những tháng ghẹ cao điểm có thể trùng với mùa tảo *Alexandrium* nở rộ.

Mỗi người đánh bắt ghẹ ở sông Swan và sông Canning đều có giới hạn túi/bao là 5 con ghẹ. Nếu đánh bắt từ tàu thuyền, người đánh bắt ghẹ phải có giấy phép đánh bắt thủy sản giải trí từ tàu thuyền. Giới hạn đối với tàu thuyền là 20 con, nhưng trên tàu thuyền phải có mặt ít nhất 4 người đánh bắt ghẹ có giấy phép mới được phép đánh bắt đến mức giới hạn đối với tàu thuyền.

Giới hạn kích thước tối thiểu đối với ghẹ xanh là 127mm tính từ đầu nhọn ngang qua phần mai ghẹ rộng nhất.

Phải lập tức thả trở lại xuống nước tất cả những con ghẹ chưa đạt kích thước hoặc những con ghẹ cái có trứng, trước khi tìm cách bắt con ghẹ khác.

Muốn biết thêm thông tin, hãy truy cập [fish.wa.gov.au/blueswimmer](http://fish.wa.gov.au/blueswimmer)

## CẢNH BÁO VỀ SỨC KHỎE

**Không ăn dòm và trước khi đông lạnh, nấu hoặc ăn, hãy bỏ đầu, ruột (bộ đồ lòng) và mang ghẹ mà những người đánh bắt giải trí ở sông Swan và sông Canning đã đánh bắt được.**

Tất cả ghẹ vẫn phải đem lên bờ và vận chuyển nguyên con về nhà quý vị\*, trừ trường hợp quý vị định ăn ghẹ liền.

Các sự kiện tảo *Alexandrium* nở rộ độc hại, một loại tảo, đã phát hiện ở sông Swan và sông Canning ở mức độ cao và có thể trở thành hiện tượng xảy ra hàng năm. *Alexandrium* có thể sản sinh Độc tố Tê liệt Thủy sản Có Vỏ (PST, Paralytic Shellfish Toxin) tích tụ theo cách sinh học ở các loài giáp xác và dòm. Nấu chín hoặc đông lạnh ghẹ nguyên con không tiêu hủy PST này.

Ăn ghẹ hoặc dòm có độc tố này có thể nguy hiểm. Mặc dù chưa có tài liệu nào về trường hợp ngộ độc PST do *Alexandrium* gây ra ở WA, nhưng trong những trường hợp nghiêm trọng, độc tố này có thể gây tử vong. Hiện không có thuốc giải độc, cách điều trị là chăm sóc hỗ trợ và hô hấp nhân tạo. Nếu quý vị bị bệnh sau khi ăn ghẹ hoặc dòm, hãy đi bác sĩ/bệnh viện.

### Muốn biết thêm thông tin:

Thông tin về tảo *Alexandrium* nở rộ, Câu hỏi thường gặp và video về làm sạch [fish.wa.gov.au/alerts](http://fish.wa.gov.au/alerts)

Thông tin về tảo *Alexandrium* nở rộ [dbca.wa.gov.au/algal-bloom](http://dbca.wa.gov.au/algal-bloom)

### Thông tin quan trọng về Bãi miễn trách nhiệm

Tổng Giám đốc Điều hành Bộ Công nghiệp Cơ bản và Phát triển Khu vực và Tiểu bang Tây Úc không chịu bất kỳ trách nhiệm pháp lý nào vì lý do sơ suất hoặc phát sinh từ việc sử dụng hoặc công bố thông tin này hoặc bất kỳ phần nào của thông tin.

Tiểu bang Tây Úc Giữ Bản quyền © (Bộ Công nghiệp Cơ bản và Phát triển Khu vực) 2020



Department of Primary Industries and Regional Development

Department of Biodiversity, Conservation and Attractions

# Cách làm sạch ghẹ xanh

## Làm sạch trước khi ăn ghẹ xanh

(Tất cả ghẹ vẫn phải đem lên bờ và vận chuyển nguyên con về nhà quý vị\*, trừ trường hợp quý vị định ăn ghẹ liền.)



We're working for Western Australia.

Phát hành vào tháng 12 năm 2020

1566/20/02



## Cách làm sạch ghẹ xanh đúng cách trước khi đông lạnh, nấu hoặc ăn.



1. Đặt ghẹ vào đá lạnh trong 5 phút để làm cho ghẹ mất cảm giác trước khi làm sạch.



4. Lật úp ghẹ, đặt hai ngón tay cái vào điểm giữa, ấn xuống và bẻ thành hai phần phân nửa.



7. Làm sạch hết phần ruột (bộ đồ lòng) còn sót lại bằng nước chảy từ vòi.



2. Lật úp ghẹ, cạy mai bụng và gỡ ra.



5. Kéo các phần miệng ra.



8. Ghẹ xanh đã làm sạch, sẵn sàng để nấu hoặc tồn trữ tại nhà quý vị\*.



3. Đặt ngón tay cái giữa vỏ trên và vỏ dưới và bóc mai. Giữ phần ruột trong vỏ và thải bỏ.



6. Gỡ bỏ các râu mang ở hai bên mình ghẹ.



*Alexandrium* là vấn đề sức khỏe công cộng nghiêm trọng. Đừng ăn dầm đánh bắt ở sông Swan hoặc sông Canning, và trước khi đông lạnh, nấu hoặc ăn ghẹ, hãy bỏ đầu, ruột (bộ đồ lòng) và mang ghẹ.

Hãy xem Câu hỏi thường gặp và video về cách làm sạch ghẹ tại [fish.wa.gov.au/alerts](http://fish.wa.gov.au/alerts) hoặc [dbca.wa.gov.au/algal-bloom](http://dbca.wa.gov.au/algal-bloom)

\* Nhà có nghĩa là nơi quý vị cư ngụ chủ yếu theo quy định 3, *Các Quy định Quản lý Thủy sản năm 1995*.