

介貝類水產安全提示

介貝類水產例如螺、蜆、扇貝，青口和鳥蛤一般食水裡的浮游微生物。水質變化會引致細菌、生物毒素或病菌在介貝類水產組織內滋生，令進食者患病。

受污染的介貝類水產的氣味、味道或外觀，未必跟未受污染的有所不同。

只於開放地區收採

捕撈介貝類水產前，先確定捕撈地點為開放地區，以及介貝類水產可供安全食用：

- 封閉的地區有告示張貼
- 報章及電台均會發出公告
- 請致電當地 DFO 辦事處
- 以手機掃描二維碼
- 有關資料發佈於加拿大漁業及海洋部 (DFO's) 網站 www.dfo-mpo.gc.ca/shellfish-mollusques/index-eng.htm



在禁區捕撈介貝類水產會構成危險，並屬違法。禁區包括：

- 距離碼頭、水產養殖場及水上住宿設施少於 125 米 (440 尺)
- 距離污染源頭、排水或污水處理廠少於 300 米 (1000 尺)

謹記只於潮退時段於水邊捕撈！

如有懷疑，切勿捕撈！

把介貝類水產保持冷凍

- 經常將介貝類水產存放在攝氏零下四度（華氏三十二至四十度）低溫
- 以清潔和開放式容器以及冰袋貯存
- 把容器放置在陰暗處或以濕麻布包裹
- 切勿將介貝類水產放置於密封式容器或清水中，以免引致水產窒息並死亡
- 切勿將不同品種之介貝類水產或魚類混合處理



如感不適，請即求醫！



更多相關資料

欲知更多有關介貝類水產的安全知識，請瀏覽 www.dfo-mpo.gc.ca/shellfish-mollusques/index-eng.htm