

如何正確烹調藍花蟹

清理完成後，將螃蟹放入沸水中蒸煮至少6分鐘。蟹肉不再透明時，說明已經熟透。

烹飪後的水和醃料都要倒掉。

⚠️ 健康建議

在捕蟹高峰期，天鵝河和坎寧河可能會出現亞歷山大藻的有毒藻華現象。

亞歷山大藻會產生一種名為“麻痹性貝類毒素”（PSTs）的神經毒素，這種毒素會在甲殼類動物和貝類體內積累。整只烹飪或冷凍螃蟹，不能消除大部分毒素和污染物，這些有害物質可能會滲入蟹肉或湯汁。

食用受污染的螃蟹或貝類不僅有風險，嚴重時甚至會危及生命。食用螃蟹或貽貝後若身體出現不適，請立即就醫。

即便沒有藻華現象，如果打算從城市或工業區水域（比如科伯恩灣、天鵝河和坎寧河）捕蟹，你也一定要謹慎。包括有毒物質在內的化學污染物，會在螃蟹、貝類（包括貽貝和牡蠣）、魚類及其他海鮮體內積聚。

要降低因為吃螃蟹而攝入化學污染物（包括毒素）的風險，可以參考以下建議：

- 不要在出現藻華、魚類死亡的區域，或者已發佈健康警示的區域捕蟹食用。
- 在烹飪和/或冷凍螃蟹之前，請仔細將其清理乾淨。毒素主要積聚在螃蟹的頭部、內臟（蟹黃部分）和鰓中，這些部位必須扔掉。

瞭解休閒捕蟹的相關規定

訪問網站rules.fish.wa.gov.au/Species/Index/27查看最新的捕蟹規則。

詳細資訊

亞歷山大藻藻華常見問題解答及應對視頻，可訪問fish.wa.gov.au/alerts

亞歷山大藻藻華相關資訊，請訪問dbca.wa.gov.au/algal-bloom



免責聲明

對於因使用、發佈本文資訊或其中任何內容而導致的疏忽之責或其他情況，初級產業與區域發展部首席執行官以及西澳州政府概不承擔任何責任。

版權所有 © 西澳大利亞州（初級產業和區域發展部）2025

dpird.wa.gov.au

ABN: 18 951 343 745

FISHWATCH



REPORT
Illegal fishing
Pests and diseases
Fish kills
1800-815-507
24 HOUR REPORTING



掃碼進行
線上舉報



Department of Primary Industries
and Regional Development

Department of Biodiversity,
Conservation and Attractions

如何清理藍花蟹

食用前務必仔細清理

（除立即食用外，所有螃蟹在上岸帶回家中*之前，都必須保持完整。）



PB002-25 JAN 2025

2025年1月發佈

在冷凍、烹飪或食用藍花蟹前，如何將其正確清理



1. 清理前，請先把螃蟹放入冰漿中麻醉5分鐘。



2. 將螃蟹翻過來，撬起並去除腹部的甲殼。



3. 把拇指放在蟹殼上部和下部之間，剝下背甲。將內臟留在背甲，並將其扔掉。



4. 再把螃蟹翻過來，兩手的拇指放在中間向下按壓，將螃蟹掰成兩半。



5. 清理螃蟹的口器。



6. 去除螃蟹身體兩側的鰓絲。



7. 用流水沖洗乾淨內臟殘餘（蟹黃部分）。



8. 清理好的藍花蟹，就可以在家中*烹飪或保存了。



亞歷山大藻 (Alexandrium) 會嚴重影響健康，引發公共衛生問題。切勿食用在天鵝河 (Swan river) 或坎寧河 (Canning river) 流域捕獲的貽貝。在冷凍、烹飪或食用藍花蟹之前，請務必要去除螃蟹的頭部、內臟（蟹黃部分）和鰓絲。

常見問題解答以及螃蟹清理視頻，可訪問 fish.wa.gov.au/alerts 或 dbca.wa.gov.au/algal-bloom 查看。

* “家”是指《1995年魚類資源管理條例》(Fish Resources Management Regulations 1995) 第3條規定的個人主要居所。