

블루 스위머 크랩의 올바른 조리 방법

손질 후, 게를 끓는 물이나 찜기에 넣고 최소 6분 이상 조리하세요. 게살이 더 이상 반투명하지 않다면 익은 상태입니다.

조리한 물이나 양념장은 버리세요.

⚠️ 건강 주의사항

스완(Swan) 및 캐닝(Canning) 강에서는 게잡이 철이 한창인 동안 알렉산드리움의 유독한 적조 현상이 발생한 바 있습니다.

알렉산드리움은 마비성 패독(PSTs)이라 불리는 신경 독소를 생성할 수 있으며, 이는 갑각류와 조개류의 생체 내에 축적됩니다. 게를 통째로 조리하거나 냉동을 하더라도 대부분의 독소와 오염물질은 파괴되지 않으며, 오히려 살이나 육수로 옮겨갈 수 있습니다.

오염된 게나 조개류를 섭취하는 것은 위험할 수 있으며, 심한 경우 사망할 수 있습니다. 게나 홍합을 먹은 후 몸이 아프다면 즉시 의료적 치료를 받으십시오.

적조 번식이 없더라도, 콕번 사운드(Cockburn Sound) 및 스완 및 캐닝강과 같은 도시나 산업 지역의 수로에서 게를 잡거나 한다면 주의를 기울여야 합니다. 독소를 포함한 화학적 오염물질이 게, 조개류(홍합 및 굴 포함), 어류 및 기타 해산물에 축적될 수 있습니다.

다음과 같은 방법으로 독소를 포함한 화학적 오염물질 섭취 위험을 줄일 수 있습니다:

- 적조 현상, 어류 폐사, 또는 현재 건강 주의보가 발령된 지역에서는 게를 잡거나 먹지 마십시오.
- 잡은 게는 조리 및/또는 냉동하기 **전에** 반드시 올바르게 손질하십시오. 독소가 축적될 수 있는 머리, 내장(노란 게 내장) 및 아가미를 제거하십시오.

레크리에이션용 게잡이 규정을 확인하세요

최신 게잡이 규정을 확인하려면 rules.fish.wa.gov.au/Species/Index/27에 방문하세요.

추가 정보

알렉산드리움 적조 현상 관련 정보 자주하는 질문 (FAQ) 및 게 손질 방법 영상 fish.wa.gov.au/alerts

알렉산드리움 적조 현상 관련 정보 dbca.wa.gov.au/algal-bloom



중요 면책 조항

1차 산업 및 지역개발부(Department of Primary Industries and Regional Development)의 최고책임자 및 서호주 주정부(State of Western Australia)는 본 정보 또는 그 일부의 사용이나 배포로 인해 발생하는 부주의나 기타 사유로 인한 책임을 일체 지지 않습니다.

저작권 © 서호주 주정부(1차 산업 및 지역개발부) 2025년

dpird.wa.gov.au

ABN: 18 951 343 745

FISHWATCH



1800-815-507
24 HOUR REPORTING



온라인 신고는
QR 코드 스캔



Department of Primary Industries
and Regional Development

Department of Biodiversity,
Conservation and Attractions

블루 스위머 크랩 손질 방법

먹기 전에 손질하세요

(모든 게는 즉시 섭취할 경우를 제외하고, 반드시 통째로 잡아 집*까지 운반해야 합니다.)



PB002-25 JAN 2025

2025년 1월 발행

블루 스위머 크랩 (blue swimmer crab) 냉동, 조리 또는 섭취 전의 올바른 손질 방법



1. 손질을 시작하기 전에 게를 얼음 슬러리에 5분 동안 담가 마취시킵니다.



2. 게를 뒤집어 배판을 들어 올려 제거합니다.



3. 엄지손가락을 등껍질과 배껍질 사이에 넣고 등딱지를 벗깁니다. 내장은 껍질에 두어 폐기합니다.



4. 게를 뒤집어 가운데에 엄지손가락을 넣고 아래로 누르며 두 조각으로 나눕니다.



5. 입 부분을 제거합니다.



6. 게의 양쪽 아가미를 떼어냅니다.



7. 흐르는 물에 내장(노란 게 내장) 찌꺼기를 모두 깨끗이 씻어냅니다.



8. 집*에서 조리 보관 준비를 마친 손질된 블루 크랩.



알렉산드리움은 심각한 공중보건 문제를 일으킵니다. 스완(Swan) 및 캐닝(Canning) 강에서 채취한 홍합은 먹지 마시고, 게는 냉동, 조리 또는 섭취하기 전에 반드시 머리, 내장(노란 게 내장) 및 아가미를 제거하세요.

자주하는 질문(FAQs) 및 게 손질 방법 영상은 웹사이트 fish.wa.gov.au/alerts 또는 dbca.wa.gov.au/algal-bloom 에서 확인하세요.

* 집이란 1995년 어자원 관리 법규(Fish Resources Management Regulations 1995) 제3조에 정의된 주된 주거지를 의미합니다.