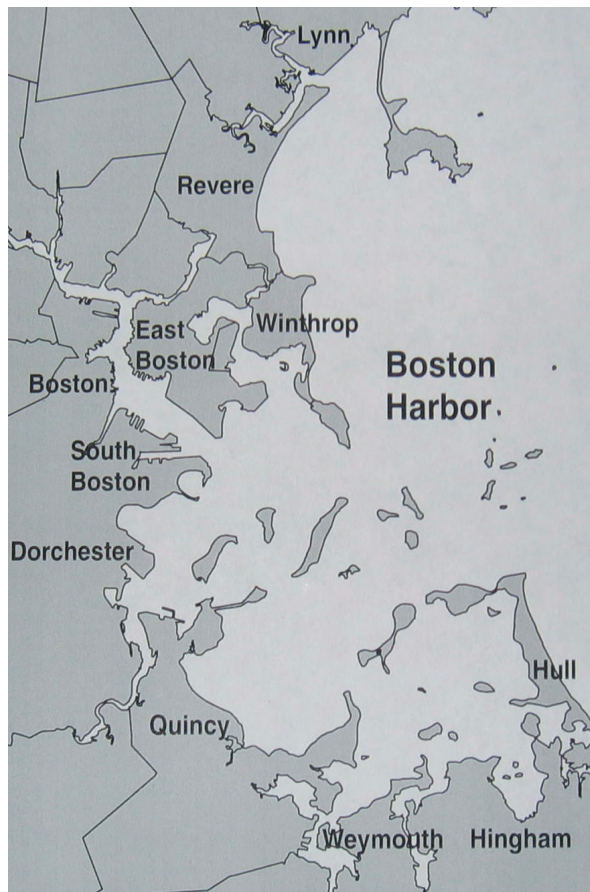


对健康有利的贝类及 其它海鲜之选择

贝类海 可安全地从大部分商店和餐馆购买。任何卖贝类海 者，包括商店、餐馆、和卡车，须从本市和本州得到执照。这是为了确保贝类海 的干净和安全。

从卡车处购买贝类海 须特别小心—— 查看一下对方是否有执照。没有执照而卖出的贝类海 食用起来可能不安全。吃贝类海 前要洗干净及做熟。

若想在波士顿港湾作娱乐性质的钓鱼，你不需要执照。条纹石鲈(一天限制两条)及其它 种可从海岸沿线钓。



资金提供方:



贝类海 之图是新英格兰水族馆 (NEAq) 慷慨提供的。若用于教育、非出卖之用途，图画可以被复印。用时请注明图画来源于新英格兰水族馆。

欲知更多信息，请给波士顿港湾协会打电话： 617-482-1722

波士顿港湾 贝类海鲜 卫生警告



波士顿港湾的污染使得食用贝类海 很不安全。这些贝类海 包括硬壳蚌、软壳蚌、竹蛏、海螺壳、干贝、牡蛎、 蚌类、滨螺(蜗牛)。由于这个原因，直接从波士顿港湾捕捉贝类海 是非法的。

健康问题

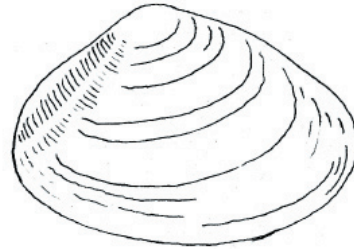
波士顿港湾的贝类海鲜可能受细菌、病毒、和化学成份的污染。食用受污染的贝类海鲜后的症状是：呕吐、头晕、腹泻、腹部绞痛、发冷、及发烧。吃受污染的贝类海鲜也有可能导致甲型肝炎(肝病)及其它严重疾病。



滨螺(蜗牛)

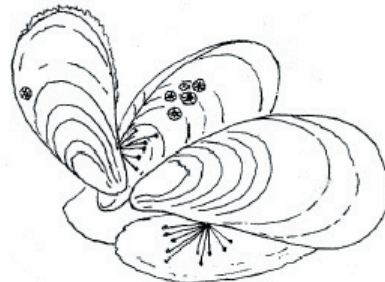
以下民众对污染的贝类海鲜尤其易受攻击：

- 儿童
- 怀孕及哺乳妇女
- 免疫力减弱者



硬壳蚌

由于受污染的贝类海鲜看起来与卫生的海鲜一样，用眼力来判断贝类海鲜卫生与否是不可能的。彻底做熟贝类海鲜可减少某些疾病的危险，但这不保证从波士顿港湾拣来的贝类海鲜是安全可靠的。如果你觉得你吃了受污染的贝类海鲜，应给医生打电话。

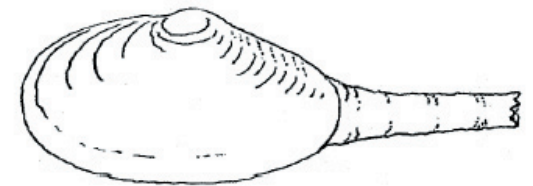


蓝色蚌

波士顿港湾对贝类海鲜的限制

在波士顿港湾作娱乐性质的捕捉贝类海鲜是不允许的。在波士顿不允许捕捉贝类海鲜。地区包括东波士顿(East Boston)、闹市区(Downtown)、南波士顿(South Boston)、和多尔切斯特(Dorchester), 及周围邻城, 包括: 林恩(Lynn)、里维尔(Revere)、温思罗普(Winthrop)、切尔西(Chelsea)、昆市(Quincy)、茅斯(Weymouth)、欣汉姆(Hingham)、和赫尔(Hull)。违反者会受到 300 至 2000 美元的罚款, 并可判长达 3 年的监禁。

商业性的捕捉贝类海鲜在波士顿港湾的某些地区是允许的。但必须从本州及本市得到执照。这些蚌在出售给公众之前, 已被消毒。欲知有关商业性的捕捉贝类海鲜执照之事宜, 请给州海洋渔业部打电话: 617-626-1520



软壳蚌