

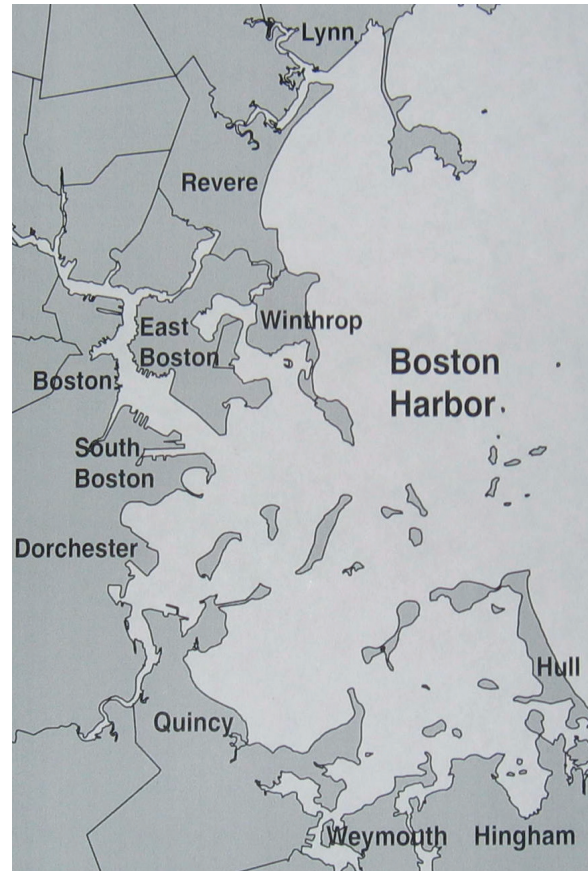
## 波士頓港灣 貝類海鮮 衛生警告

### 對健康有利的貝類及 其它海鮮之選擇

貝類海鮮可安全地從大部分商店和餐館購買。任何賣貝類海鮮者，包括商店、餐館、和卡車，須從本市和本州得到執照。這是為了確保貝類海鮮的干淨和安全。

從卡車處購買貝類海鮮須特別小心 -- 查看一下對方是否有執照。沒有執照而賣出的貝類海鮮食用起來可能不安全。吃貝類海鮮前要洗干淨及做熟。

若想在波士頓港灣作娛樂性質的釣魚，你不需要執照。條紋石（一天限制兩條）及其它一種可從海岸沿線釣。



資金提供方：



貝類海鮮之圖是新英格蘭水族館 (NEAq) 慷慨提供的。若用于教育、非出賣之用途，圖畫可以被复印。用時請注明圖畫来源于新英格蘭水族館。

欲知更多信息，請給波士頓港灣協會打電話：  
617-482-1722

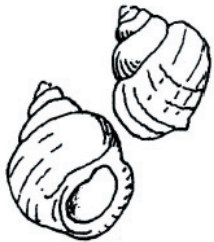


波士頓港灣的污染使得食用貝類海鮮很不安全。這些貝類海鮮包括硬殼蚌、軟殼蚌、竹蛭、海螺殼、干貝、牡蠣、蚌類、濱螺(蝸牛)。由于這個原因，直接從波士頓港灣捕捉貝類海鮮是非法的。

**The Boston Harbor Association**  
for a clean, alive and accessible Boston Harbor  
www.tbha.org 617-482-1722

## 健康問題

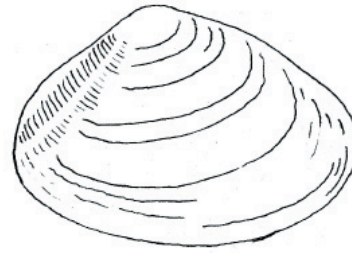
波士頓港灣的貝類海鮮可能受細菌、病毒、和化學成份的污染。用受污染的貝類海鮮後的症狀是：嘔吐、頭暈、腹瀉、腹部絞痛、發冷、及發燒。吃受污染的貝類海鮮也有可能導致甲型肝炎(肝病)及其它嚴重疾病。



濱螺(蝸牛)

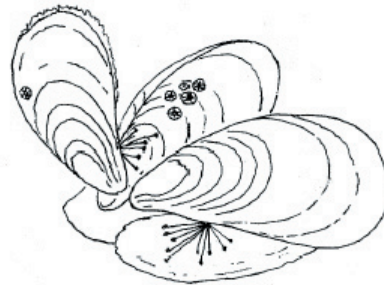
以下民眾對污染的貝類海鮮尤其易受攻擊：

- 兒童
- 懷孕及哺乳婦女
- 免疫力減弱者



硬殼蚌

由于受污染的貝類海鮮看起來與衛生的海鮮一樣，用眼力來判斷貝類海鮮衛生與否是不可能的。徹底做熟貝類海鮮可減少某些疾病的危險，但這不保證從波士頓港灣揀來的貝類海鮮是安全可靠的。如果你覺得你吃了受污染的貝類海鮮，應給醫生打電話。

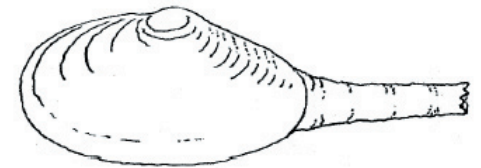


藍色蚌

## 波士頓港灣對貝類海鮮的限制

在波士頓港灣作娛樂性質的捕捉貝類海鮮是不允許的、在波士頓不允許捕捉貝類海鮮。地區包括東波士頓(East Boston)、鬧市區(Downtown)、南波士頓(South Boston)、和多爾切斯特(Dorchester)，及周圍鄰城，包括：林恩(Lynn)、里維爾(Revere)、溫思羅普(Winthrop)、切爾西(Chelsea)、昆市(Quincy)、韋茅斯(Weymouth)、欣漢姆(Hingham)、和赫爾(Hull)、違反者會受到 300 至 2000 美元的罰款，并可判長達 3 年的監禁。

商業性的捕捉貝類海鮮在波士頓港灣的某些地區是允許的。但必需從本州及本市得到執照。這些蚌在出售給公眾之前，已被消毒。欲知有關商業性的捕捉貝類海鮮執照之事宜，請給州海洋漁業部打電話：617-626-1520



軟殼蚌