

Phương Cách Mua Tôm Cua Sò Ốc và Hải Sản Tốt

Quý vị có thể mua tôm cua sò ốc tốt trong phần lớn các cửa hàng và tiệm ăn. Bất cứ ai bán tôm cua sò ốc, kể cả các cửa hàng, quán ăn, và xe tải, đều phải có giấy phép của thành phố và tiểu bang. Biện pháp này bảo đảm cho tôm cua sò ốc được sạch sẽ và an toàn.

Nên thận trọng khi mua hải sản từ xe tải – nên kiểm tra xem họ có giấy phép hay không. Tôm cua sò ốc bán không giấy phép có thể không được an toàn để tiêu dùng. Rửa thật sạch và nấu chín tôm cua sò ốc trước khi dùng.

Quý vị không cần xin giấy phép để câu cá giải trí ở Boston Harbor. Có thể câu cá sọc (striped bass) (tối đa 2 con mỗi ngày) và các loại cá khác dọc bờ biển.



Cảnh Giác về Sức Khỏe liên quan đến Tôm Cua Sò Ốc tại Boston Harbor



CẤM THU HOẠCH TÔM CUA SÒ ỐC



www.tbha.org 617-482-1722



Tranh vẽ tôm cua sò ốc được thực hiện qua sự giúp đỡ của Viện Nuôi Cá New England (New England Aquarium, hay NEAq). Những tranh vẽ này có thể được sao lại cho việc giáo dục, nhưng không được bán; xin vui lòng ghi tên của NEAq.

Xin liên lạc đến The Boston Harbor Association, số 617-482-1722, để lấy thêm tài liệu.

Sự ô nhiễm ở Boston Harbor đã gây nguy hiểm cho việc tiêu dùng tôm cua sò ốc, như sò vỏ cứng, sò vỏ mềm, sò vỏ bén, ốc tù, con điệp, con hào, sò hến và ốc bờ (ốc sên). Do vậy, thu hoạch tôm cua sò ốc từ Boston Harbor là phạm pháp.

Mối Quan Tâm về Sức Khỏe

Tôm cua sò ốc ở Boston Harbor có thể bị ô nhiễm vi khuẩn, siêu vi, và hóa chất. Các triệu chứng sau khi dùng tôm cua sò ốc bị ô nhiễm là ói, buồn nôn, tiêu chảy, bụng đau thắt, bị ớn lạnh, và nóng. Bệnh viên gan loại A (bệnh gan) cùng những căn bệnh nguy hiểm khác cũng có thể do tiêu dùng tôm cua sò ốc bị nhiễm độc.



Ốc Bờ (ốc sên)

Các nhóm người sau đây thường dễ bị bệnh khi ăn tôm cua sò ốc bị ô nhiễm:

- Trẻ em
- Phụ nữ có bầu và cho con bú
- Người già
- Người suy yếu kháng thể



Sò Vỏ Cứng

Vì hải sản có vỏ bị ô nhiễm không khác gì những loại lành mạnh, chúng ta không thể chỉ nhìn mà biết có thể ăn được. Nấu tôm cua sò ốc thật chín sẽ giảm nguy cơ bị bệnh, nhưng không thể chắc rằng những hải sản có vỏ thu hoạch từ Boston Harbor là tiêu dùng được. Nên gọi bác sĩ nếu quý vị nghĩ rằng mình đã ăn hải sản có vỏ bị nhiễm độc.



Sò Hén Xanh Dương

Hạn chế thu hoạch tôm cua sò ốc tại Boston Harbor

Boston Harbor ngăn cấm thu hoạch tôm cua sò ốc để giải trí. Thu hoạch hải sản có vỏ bị ngăn cấm tại Boston (kể cả miền Đông Boston, Trung tâm thành phố, miền Nam Boston và Dorchester) cùng vùng phụ cận như Lynn, Revere, Winthrop, Chelsea, Quincy, Weymouth, Hingham và Hull. Tiền phạt vi phạm từ 300 mỹ kim cho đến 2,000 mỹ kim và có thể bị đến ba năm tù.

Vài khu vực ở Boston Harbor cho phép thu hoạch thương mại sò vỏ mềm – với điều kiện có giấy phép của tiểu bang và địa phương. Loại sò này được khử nhiễm trước khi đem bán. Muốn có thêm tài liệu về môn bài thương mại tôm cua sò ốc, xin liên lạc Phân Bộ Ngư Nghiệp Massachusetts (Massachusetts Division of Marine Fisheries) số 617-626-1520.



Sò Vỏ Mềm