

如何正确烹调蓝花蟹

清理完成后，将螃蟹放入沸水中蒸煮至少6分钟。蟹肉不再透明时，说明已经熟透。

烹饪后的水和腌料都要倒掉。

健康建议

在捕蟹高峰期，天鹅河和坎宁河可能会出现亚历山大藻的有毒藻华现象。

亚历山大藻会产生一种名为“麻痹性贝类毒素”（PSTs）的神经毒素，这种毒素会在甲壳类动物和贝类体内积累。整只烹饪或冷冻螃蟹，不能消除大部分毒素和污染物，这些有害物质可能会渗入蟹肉或汤汁。

食用受污染的螃蟹或贝类不仅有风险，严重时甚至会危及生命。食用螃蟹或贻贝后若身体出现不适，请立即就医。

即便没有藻华现象，如果打算从城市或工业区水域（比如科伯恩湾、天鹅河和坎宁河）捕蟹，你也一定要谨慎。包括有毒物质在内的化学污染物会在螃蟹、贝类（包括贻贝和牡蛎）、鱼类及其他海鲜体内积聚。

要降低因为吃螃蟹而摄入化学污染物（包括毒素）的风险，可以参考以下建议：

- 不要在出现藻华、鱼类死亡的区域，或者已发布健康警示的区域捕蟹食用。
- 在烹饪和/或冷冻螃蟹之前，仔细将其清理干净。毒素主要积聚在螃蟹的头部、内脏（蟹黄部分）和鳃中，这些部位必须扔掉。

了解休闲捕蟹的相关规定

访问网站rules.fish.wa.gov.au/Species/Index/27查看最新的捕蟹规则。

详细信息

亚历山大藻藻华常见问题解答及应对视频，可访问fish.wa.gov.au/alerts

亚历山大藻藻华相关信息，请访问dbca.wa.gov.au/algal-bloom



免责声明

对于因使用、发布本文信息或其中任何内容而导致的疏忽之责或其他情况，初级产业与区域发展部首席执行官以及西澳大利亚政府概不承担任何责任。

版权所有 © 西澳大利亚州（初级产业和区域发展部）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



扫码进行
在线举报



Department of Primary Industries
and Regional Development

Department of Biodiversity,
Conservation and Attractions

如何清理蓝花蟹

食用前务必仔细清理

（除立即食用外，所有螃蟹在上岸带回家*之前，都必须保持完整。）



PB002-25 JAN 2025

2025年1月发布

在冷冻、烹饪或食用蓝花蟹前，如何将其正确清理



1. 清理前，请先把螃蟹放入冰浆中麻醉5分钟。



2. 将螃蟹翻过来，撬起并去除腹部的甲壳。



3. 把拇指放在蟹壳上部和下部之间，剥下背甲。将内脏留在背甲里，并将其扔掉。



4. 再把螃蟹翻过来，两手的拇指放在中间向下按压，将螃蟹掰成两半。



5. 清理螃蟹的口器。



6. 去除螃蟹身体两侧的鳃丝。



7. 用流水冲洗干净内脏残余（蟹黄部分）。



8. 清理好的蓝花蟹，就可以在家中*烹饪或保存了。



亚历山大藻 (*Alexandrium*) 会严重影响健康，引发公共卫生问题。切勿食用在天鹅河 (Swan river) 或坎宁河 (Canning river) 流域捕获的贻贝。在冷冻、烹饪或食用蓝花蟹之前，请务必去除螃蟹的头部、内脏（蟹黄部分）和鳃丝。

常见问题解答以及螃蟹清理视频，可访问 fish.wa.gov.au/alerts 或 dbca.wa.gov.au/algal-bloom 查看。

*“家”是指《1995年鱼类资源管理条例》(Fish Resources Management Regulations 1995) 第3条规定的个人主要居所。