

Cách nấu ghẹ xanh đúng cách

Sau khi làm sạch, luộc ghẹ trong nước sôi hoặc hấp ít nhất 6 phút. Thịt ghẹ chín khi không còn trong suốt.

Đổ bỏ nước nấu hoặc nước ướp.

⚠️ Tư vấn về sức khỏe

Hiện tượng tảo độc Alexandrium nở rộ đã xảy ra ở sông Swan và sông Canning trong những tháng cao điểm đánh bắt ghẹ.

Alexandrium có thể sản sinh độc tố thần kinh gọi là độc tố gây liệt ở động vật giáp xác (tiếng Anh viết tắt là PST) tích tụ sinh học trong động vật giáp xác và động vật có vỏ. Nấu nướng hoặc đông lạnh toàn bộ ghẹ không tiêu diệt được hầu hết các độc tố và chất gây ô nhiễm - chúng thậm chí có thể truyền vào thịt hoặc nước dùng.

Ăn ghẹ hoặc động vật có vỏ bị ảnh hưởng có thể nguy hiểm và trong trường hợp nghiêm trọng có thể gây tử vong. Hãy tìm kiếm đi bác sĩ/bệnh viện ngay lập tức nếu quý vị bị bệnh sau khi ăn ghẹ hoặc trai.

Ngay cả khi không có tảo nở rộ, quý vị vẫn nên thận trọng nếu định bắt ghẹ từ các đường thủy ở khu vực đô thị hoặc công nghiệp như Cockburn Sound và sông Swan và sông Canning. Các chất gây ô nhiễm hóa học bao gồm độc tố có thể tích tụ trong ghẹ, động vật có vỏ (kể cả trai và hào), cá và các loại hải sản khác.

Quý vị có thể giảm nguy cơ ăn phải chất gây ô nhiễm hóa học bao gồm độc tố từ ghẹ:

- Đừng bắt và ăn ghẹ ở những khu vực bị ảnh hưởng bởi tảo nở rộ, cá chết hàng loạt hoặc nơi vừa có cảnh báo sức khỏe.
- Làm sạch đúng cách bất kỳ con ghẹ nào quý vị bắt được **trước khi** nấu nướng và/hoặc đông lạnh ghẹ. Bỏ đầu, ruột (bộ đồ lòng) và mang vì độc tố có thể tích tụ.

Biết các quy tắc câu bắt ghẹ giải trí của mình

Truy cập rules.fish.wa.gov.au/Species/Index/27 để biết những quy định mới nhất về đánh bắt ghẹ.

Thông tin thêm

Thông tin về tảo nở rộ Alexandrium và video hướng dẫn fish.wa.gov.au/alerts

Thông tin về tảo nở rộ Alexandrium dbca.wa.gov.au/algae-bloom



Bãi miễn trách nhiệm quan trọng

Tổng giám đốc điều hành Bộ Công nghiệp Cơ bản và Phát triển Khu vực và Tiểu bang Tây Úc không chịu bất kỳ trách nhiệm nào vì lý do sơ suất hoặc phát sinh từ việc sử dụng hoặc công bố thông tin này hoặc bất kỳ phần nào của thông tin này.

Bản quyền © Tiểu bang Tây Úc (Bộ Công nghiệp Cơ bản và Phát triển Khu vực) 2025

dpird.wa.gov.au

ABN: 18 951 343 745



1800-815-507
24 HOUR REPORTING



Roi quét để
trình báo
trực tuyến



Department of Primary Industries
and Regional Development

Department of Biodiversity,
Conservation and Attractions

Cách thức làm sạch ghẹ xanh

Làm sạch ghẹ trước khi ăn ghẹ

(Tất cả ghẹ vẫn phải đem vào bờ và vận chuyển nguyên con đến nhà quý vị*, trừ trường hợp quý vị định ăn ghẹ ngay lập tức.)



PB002-25 JAN 2025

Phát hành vào tháng 1 năm 2025

Cách thức làm sạch ghẹ xanh đúng cách trước khi đông lạnh, nấu hoặc ăn.



1. Gây mê ghẹ bằng cách ngâm vào nước đá trong năm phút trước khi bắt đầu làm sạch ghẹ.



2. Lật con ghẹ lại, cạy miếng bụng lên và lấy ra.



3. Đặt ngón tay cái vào giữa lớp vỏ trên và lớp vỏ dưới rồi lột mai. Giữ lại phần ruột trong vỏ và vứt bỏ.



4. Lật con ghẹ lại, đặt ngón tay cái vào giữa, ấn xuống và bẻ thành hai nửa.



5. Kéo phần miệng ra.



6. Loại bỏ các sợi mang ở cả hai bên ghẹ.



7. Rửa sạch hết phần ruột (bộ đồ lòng) còn sót lại, dưới vòi nước chảy.



8. Ghẹ xanh đã làm sạch, sẵn sàng để nấu nướng hoặc bảo quản tại nhà*.



Alexandrium là vấn đề sức khỏe công cộng nghiêm trọng. Đừng ăn trai đánh bắt ở sông Swan hoặc sông Canning, và loại bỏ đầu, ruột (bộ đồ lòng) và mang ghẹ trước khi đông lạnh, nấu chín hoặc ăn ghẹ.

Xem Câu hỏi thường gặp và video về cách thức làm sạch ghẹ tại fish.wa.gov.au/alerts or dbca.wa.gov.au/algal-bloom

* Nhà có nghĩa là nơi cư ngụ chính của quý vị theo định nghĩa tại quy định 3 trong Quy định Quản lý Tài nguyên Thủy sản 1995.