

加州漁業和野生動物部新聞稿

2015 年 12 月 31 日

媒體聯絡人：

加州漁業和野生動物通訊部，Jordan Traverso，(916) 654-9937

加洲南部商業和休閒性岩蟹和娛樂性鄧金內斯蟹漁場開放

2015 年 12 月 31 日，美國加州漁業和野生動物部門 (CDFW) 與加州漁獵委員會 (委員會) 接到美國加州環境健康危害評估辦公室 (OEHHA) 主管的通知聯同資詢 CDPH 的主管：在北緯 35° 40' 以南內陸海岸 (聖路易斯歐畢斯波縣的布藍卡絲燈塔附近) 捕捉的鄧金內斯蟹和岩蟹不再因軟骨藻酸含量高而對人類健康造成重大風險，應以符合應急條例的方式開放這些漁場。該結論是基於 CDPH 與 CDFW 和漁場代表密切協調下所執行的廣泛抽樣。

根據加州漁獵委員會與 CDFW 分別於 11 月 5 日和 6 日正式通過的應急條例，目前開放和關閉的區域如下：

開放的捕蟹區域包括：

- 沿著北緯 35° 40' 以南 (布藍卡絲燈塔) 內陸海岸的休閒性鄧金內斯蟹和岩蟹漁場
- 沿著北緯 35° 40' 以南 (布藍卡絲燈塔) 內陸海岸的商業岩蟹漁場

仍然關閉的捕蟹區域包括：

- 整個加州的商業鄧金內斯蟹漁場
- 北緯 35° 40' 以北 (布藍卡絲燈塔) 的休閒性鄧金內斯蟹漁場
- 北緯 35° 40' 以北 (布藍卡絲燈塔) 的商業和休閒性岩蟹漁場
- 聖米格爾島 (San Miguel Island)、聖羅莎島 (Santa Rosa Island) 和聖克魯斯島 (Santa Cruz Island) 附近之加州海域內的商業和休閒性岩蟹漁場。

儘管樣本中軟骨藻酸含量已數周低於警告水準，但作為預防措施，CDPH 與 OEEHA 仍建議垂釣者和消費者不要進食蟹的內臟 (內部器官，也稱為「黃油」或「腸道」)。CDPH 與 OEEHA 也建議，應倒掉用於蒸煮全隻螃蟹的水和或湯，而不應用作烹調菜肴的調味汁、湯料、湯品或燉湯。螃蟹內臟中軟骨藻酸含量通常高於蟹肉。在煮全隻螃蟹時，從內臟濾出的軟骨藻酸可能滲入到湯液中。建議此預防措施旨在避免因萬一從開放漁場中捕捉的一些螃蟹的軟骨藻酸含量偏高而對人類造成的傷害。

CDFW 將繼續與 CDPH、OEEHA 及漁場代表進行密切協調，對鄧金內斯蟹和岩蟹中軟骨藻酸含量進行廣泛監測，以確定何時可以安全開放整個加州的漁場在。

###