

CÁC BIỆN PHÁP ĐỀ PHÒNG AN TOÀN HẢI SẢN VỎ CỨNG



Hải Sản Có Hai Vỏ Cứng như hào, hến, trai, sò và điệp đôi khi gây bệnh vì có vi trùng, độc tố và siêu vi khuẩn.

- *Vibrio parahaemolyticus* là một loại vi trùng có trong thiên nhiên tại các vùng duyên hải BC, thường là vào mùa hè.
- **Có các triệu chứng gì?**
tiêu chảy, đau bụng, buồn nôn và ói mửa.
- **Tại sao quý vị bị bệnh?**
Ăn hải sản vỏ cứng sống hoặc tái, hoặc ăn hải sản bị ô nhiễm sau khi nấu.
- *Paralytic shellfish poisoning (PSP)* là một độc tố có thể **đe dọa đến mạng sống** có trong **Hồng Triều (Tảo Sinh Sôi Trong Nước)** và trong những lớp thủy triều trông bình thường.
- **Có các triệu chứng gì?**
chóng mặt, hoa mắt, tê bại và lặn tăn nhột nhật trong miệng và tay chân, và trong những trường hợp nặng bị ngưng thở.
- **Tại sao quý vị bị bệnh?**
Hải sản vỏ cứng nấu chín hoặc sống, PSP không bị tiêu hủy khi nấu chín. Hãy xem khu vực đó có mở cho công chúng hay không trước khi đi bắt hải sản vỏ cứng.

Làm thế nào để biết được một khu vực có mở cho công chúng đi bắt hải sản hay không?

Hãy gọi cho văn phòng của Bộ Đánh Cá và Hải Dương tại số **604-666-2828** hoặc gọi số miễn phí **1-866-431-3474**, hoặc đến web site của họ

<http://www.pac.dfo-mpo.gc.ca/fm-gp/contamination/biotox/index-eng.htm>

Hải sản vỏ cứng trong những khu vực mở cho công chúng vẫn có thể có vi trùng *Vibrio*! Muốn ngừa bệnh, hãy áp dụng những bước dưới đây.



Quý vị ngừa bệnh bằng cách nào?

- Cất hải sản vỏ cứng trong tủ lạnh dưới 4°C (40°F) hoặc tủ đông lạnh -18°C (0°F) và nấu chín đến 90°C (194°F) trong 90 giây.
- Chỉ bắt hải sản vỏ cứng tại ven bờ khi thủy triều rút xuống & ướp lạnh ngay. Chỉ bắt trong các khu vực Bộ DFO mở cho công chúng.
- Hãy rửa tay sau khi cầm hải sản sống.
- Chỉ dùng nước uống đã khử trùng để rửa hải sản ăn liền.

Quý vị nên làm gì nếu bị bệnh?

Hãy đến bác sĩ và liên lạc với Cơ Quan Y Tế địa phương bằng cách gọi số điện thoại trong những trang màu xanh của điện thoại niên giám.

Muốn biết thêm chi tiết xem BC Health Files tại <http://www.bchealthguide.org>



BC Centre for Disease Control
AN AGENCY OF THE PROVINCIAL HEALTH SERVICES AUTHORITY

Có thể đọc tài liệu này tại:

<http://www.bccdc.ca/foodhealth/fish/ShellfishHarvesting.htm>

