

2015 年 12 月 31 日

媒体联系人：

加州渔业和野生动物通讯部，Jordan Traverso，(916) 654-9937

加洲南部商业和休闲性岩蟹和休闲性邓金内斯蟹渔场开放

2015 年 12 月 31 日，美国加州渔业和野生动物部门 (CDFW) 与加州渔猎委员会（委员会）接到美国加州环境健康危害评估办公室 (OEHHA) 主管的通知，连同对加州公共卫生部 (CDPH) 主管的咨询，作出以下决定：在北纬 35° 40' 以南内陆海岸（圣路易斯欧毕斯波县的布蓝卡丝灯塔附近）捕捉的邓金内斯蟹和岩蟹不再因软骨藻酸含量高而对人类健康造成重大风险，应以符合应急条例的方式开放这些渔场。该结论是基于 CDPH 与 CDFW 和渔场代表密切协调下所执行的广泛抽样。

根据加州渔猎委员会与 CDFW 分别于 11 月 5 日和 6 日正式通过的应急条例，目前开放和关闭的区域如下：

开放的捕蟹区域包括：

- 沿着北纬 35° 40' 以南（布蓝卡丝灯塔）内陆海岸的休闲性邓金内斯蟹和岩蟹渔场
- 沿着北纬 35° 40' 以南（布蓝卡丝灯塔）内陆海岸的商业岩蟹渔场

仍然关闭的捕蟹区域包括：

- 整个加州的商业邓金内斯蟹渔场
- 北纬 35° 40' 以北（布蓝卡丝灯塔）的休闲性邓金内斯蟹渔场
- 北纬 35° 40' 以北（布蓝卡丝灯塔）的商业和休闲性岩蟹渔场
- 圣米格尔岛 (San Miguel Island)、圣罗莎岛 (Santa Rosa Island) 和圣克鲁斯岛 (Santa Cruz Island) 附近加州海域内的商业和休闲性岩蟹渔场。

尽管样本中软骨藻酸含量已数周低于警告水平，但作为预防措施，CDPH 与 OEEHA 仍建议垂钓者和消费者不要进食蟹的内脏（内部器官，也称为“黄油”或“肠道”）。CDPH 与 OEHHA 也建议，用于蒸煮整只螃蟹的水和或汤应倒掉，不应用作烹调菜肴的调味汁、汤料、汤品或炖汤。螃蟹内脏中软骨藻酸的含量通常高于蟹肉。在煮整只螃蟹时，从内脏滤出的软骨藻酸可能渗入到汤液中。建议此预防措施旨在避免因万一从开放渔场中捕捉的一些螃蟹的软骨藻酸含量过高而对人类造成的伤害。

CDFW 将继续与 CDPH、OEHHA 以及渔场代表进行密切协调，对邓金内斯蟹和岩蟹中软骨藻酸含量进行广泛监测，以确定何时可安全开放整个加州的渔场。