

# Bắt Trai Sò Tiêu Khiển

Ngày 3 tháng Sáu 2004

## Trai Sò là loài gì?

Hải sản như con trai (*oyster*), con vẹm/hào (*mussel*), con điệp (*pipi*) và con trai tim (*cockle*) thường được gọi chung là loài nhuyễn thể hai vỏ hoặc *trai sò*. Những con trai sò loại này ăn những chất trong nước mà chúng lọc ra được.

Tại sao chúng có thể làm cho người ta bị ngộ độc thực phẩm?

Vì trai sò là loài ăn những chất lẫn trong nước, do đó, thỉnh thoảng những chất độc hại như *độc chất sinh học (biotoxin)* và *vi sinh vật* có trong nước sẽ tích tụ trong những con trai sò khi chúng lọc nước để lấy thực phẩm.

*Độc chất sinh học* là những chất độc thiên nhiên do một số loài tảo (*algae*) thải ra và có thể lẫn trong nước sông lạch. *Độc chất sinh học* có thể gây ra những triệu chứng như đi tiêu chảy cho đến trường hợp trầm trọng như bị bệnh đường hô hấp và hệ thần kinh.

## Nếu tôi bắt trai sò thì có vấn đề gì?

Quý vị không bao giờ nên ăn sống những con trai sò đi bắt được (tiêu khiển), bởi lẽ những con trai sò này không phải qua những yêu cầu gắt gao về an toàn thực phẩm giống như những trai sò đánh bắt thương mại. Vì vậy, Cơ Quan Thực Phẩm Tiểu Bang NSW Food đề nghị quý vị chỉ tiêu thụ những loại trai sò đánh bắt thương mại theo Chương Trình được công nhận.

Tôi có thể làm giảm bớt nguy cơ bị ngộ độc thực phẩm vì tiêu thụ trai sò mà tôi bắt được bằng cách nào?

Quý vị không được phép bắt con điệp (*pipi*) để ăn. Nếu có đi bắt trai sò khác để ăn, thì đừng bao giờ đi bắt trai sò:

- Sau cơn mưa. Thời gian sau cơn mưa đặc biệt là lúc rất nguy hiểm để bắt trai sò. Chờ nhiều ngày để nước bớt dơ sau cơn mưa (trong lạch) sẽ làm giảm bớt nguy cơ trai sò bị ô nhiễm vì vi khuẩn và siêu vi khuẩn.
- Từ những nơi mà nước có loài tảo (*algae*) phát triển mạnh. Loài tảo có thể làm cho nước có màu đỏ, xanh, vàng, hơi nâu và nhìn giống như có dầu hoặc đục như sữa. Có trường hợp trong nước có loài tảo phát triển mạnh nhưng không làm đổi màu nước mà vẫn rất độc hại ở lượng thấp. Luôn luôn xem các bảng chỉ dẫn và theo dõi báo chí, phương tiện truyền thông địa phương để biết tin tức báo động về loài tảo (*algae*).
- Ở nơi bị Bộ Hải Sản Tiểu Bang NSW (*NSW Fisheries*) ra lệnh cấm. Thí dụ như cấm bắt trai sò ở Cảng *Sydney Harbour* và những sông lạch khác. Muốn biết thêm chi tiết về những nơi bị Bộ Hải Sản Tiểu Bang NSW cấm, xin điện thoại số 1300 550 474 hay xem tại website của Bộ Hải Sản Tiểu Bang NSW: [www.fisheries.nsw.gov.au](http://www.fisheries.nsw.gov.au).

## Còn trai sò đánh bắt thương mại thì sao?

Ở tiểu bang NSW, trai sò đánh bắt thương mại xuất xứ từ các trại nuôi con trai và con vẹm/hào và do ngư phủ đánh bắt được như con điệp (*pipi*) chẳng hạn, đều phải làm đúng theo chương trình an toàn thực phẩm gắt gao.

Chương trình này do Cơ Quan Thực Phẩm Tiểu Bang NSW (*NSW Food Authority*) đảm trách qua Chương Trình Trai sò Tiểu Bang NSW (*NSW Shellfish Program*) theo qui định của Qui Định Sản Xuất Thực Phẩm 2001 (Chương Trình An Toàn Hải Sản) (*Food Production (Seafood Safety Scheme) Regulation 2001*). Nhờ làm theo chương trình này các ngư phủ đánh bắt trai sò thương mại có thể kiểm soát những nguy cơ đi đôi với trường hợp khá hiếm có chất này trong những con trai sò đánh bắt được.

Nấu trai sò bằng cách bỏ chúng vào nồi nước sôi ùng ục và điều chỉnh lửa để cho nước sôi ở độ sôi bình thường từ 90 giây trở lên sẽ giết hết tất cả các vi khuẩn.

Nấu sôi sẽ không tiêu hủy được *độc chất sinh học* có thể có trong các con trai sò. Ăn nhầm trai sò bị ô nhiễm vì *độc chất sinh học* có thể làm cho quý vị bị bệnh nặng hoặc tử vong.