

我是如何学会采收贝类海产的（从查看贝类海产安全信息地图开始！）

虽然休闲采收贝类海产是全年都可以进行的活动，但它在夏季尤其受欢迎。更暖和的天气和日间的海水低潮期让采收更容易。然而，较暖的温度亦可以为海洋（盐水）生物毒素营造更好的环境。在合适的条件下（温暖的温度、阳光、和养分充足的水域），海洋生物毒素会成为累积在贝类海产身上的毒物。烹煮贝类海产并不能除去毒素，这意味着进食含有生物毒素的贝类海产会使您严重生病，甚至死亡。

为了减少您的风险，在采收贝类海产之前，请务必查看华盛顿州卫生部 (DOH) 的贝类海产安全信息地图网页（只有英语版本）。贝类海产安全信息地图每日更新，并且是有关海滩关闭情况的最佳信息来源。该地图显示出哪些区域可以安全地进行休闲采收贝类海产，以及哪些区域因为危险的毒素或污染而关闭。

当您到达一个贝类海产采收场地时，应看看是否有关闭贝壳类海产采收的标示牌。它们是鲜红色并与下图相似。



当贝类海产场地关闭时，类似这样的标示牌会放置在该场地。

测试贝类海产的毒素

卫生部如何知道贝类海产是否安全，可以采收？答案是定期的、频密的贝类海产测试。由本地卫生部门（如我们！）与卫生部合作进行。我的环境卫生部同事 Leonard 在整个夏天，由 5 月至 10 月都会在金县的海滩和码头。他收集贻贝和奶油蛤蜊，并将它们送到卫生部的化验室。然

后，卫生部对这些贝类海产进行测试，看看有没有一些区域需要关闭。正如他们所说，这需要一个团队的努力！

最近，我跟随着他工作，看看实际情况如何。我们的第一站是金县南部的一个码头。在码头上，Leonard 拉上来一个装满贻贝、沾满藤壶的笼子。他先把一部分贻贝放到一个桶子内（释放了几只游进来找吃的小鳗鱼），再洗净贻贝和清理笼子。这一步骤很重要，我们希望海水可以流进流出笼子，那么贻贝就可以继续摄取海水。在接下来当卫生部测试那些贻贝时，他们就可以更了解海水的状况。总体而言，第一站简单快速！



Leonard 从金县南部的一个码头收集贻贝。

下一站往南走，就没那么简单了。这次我们要挖蛤蜊，尤其是奶油蛤蜊。Leonard 有 20 年经验，他知道在哪里可以找到蛤蜊，我们无需走很远。我必须承认，虽然我是在这里长大的，这还是我第一次挖蛤蜊！幸运的是，Leonard 是一位很棒的老师。他教我沙子里应该注意看什么，在哪里开始挖。他还教我如何分辨奶油蛤蜊，它们的贝壳上有一条条的水平线纹。它们的体积大于常见的其它品种，例如短颈蛤（它们的壳从底部到开口处有一条条的垂直线纹）。我们特别要找奶油蛤蜊，因为毒素保留在它们身上的时间比其它品种更长，使它们更适合测试。



奶油蛤蜊（而不是我第一次发现时错误认为的石头）。

快速吃过午餐后，我们又去了两个地点：一个去挖蛤蜊，另外一个去采集贻贝。然后，我们前往 Shoreline 的卫生部化验室，结束了一天的行程。在那里，他们会分析贝类海产所含的生物毒素。检测结果将帮助他们决定是否立即关闭某些休闲采收区域，或预测何时可能需要关闭。

安全地采收及了解更多

如果您计划前往挖掘贝类海产，请先务必查看[安全信息地图以了解哪些区域是开放且安全的](#)（只有英语版本）。当您到达采收场地时，应看看是否有类似的紧急关闭指示牌（图片可以在本博客前部分找到）。采收贝类海产是全年可以进行的美好活动，但一如既往，出发前了解清楚是很重要的。

您也应该查看华盛顿州鱼类及野生动物部的[贝类采集网页](#)（只有英语版本），了解更多关于采收季节、贝类海产的尺寸和数量的限制。您也可以查阅州府的[海洋生物毒素网页](#)（只有英语版本）了解更多关于生物毒素的信息。