



Updated on March 15, 2024

The Oregon Department of Agriculture provides information to the public about where to harvest shellfish and crab that is safe to eat. Always check harvest conditions before collecting or consuming shellfish or crab.

OPEN

Razor clams: South Jetty of the Columbia River - Cape Blanco.

Mussels: South jetty of the Columbia River – California Border.

Bay clams: South jetty of the Columbia River – California Border.

Crab: South jetty of the Columbia River - California Border.

CLOSED

Razor Clams: Cape Blanco – California Border.

WARNING: Shellfish should never be collected from areas closed for biotoxins. Biotoxins are poisons that cannot be destroyed by cooking, freezing or any other means and remain toxic. Re-opening beaches for recreational harvest after a biotoxin closure requires two separate samples with results below the closure limit. These samples must be at least one week apart. The Oregon Department of Agriculture regularly tests for shellfish toxins and will post information online at <https://oda.direct/ShellfishClosures>.

Actualizado el 15 de marzo de 2024

El Departamento de Agricultura de Oregon proporciona información para el público sobre dónde pueden pescar mariscos y cangrejos que sean seguros para comer. Recuerde siempre revisar las condiciones de pesca antes de recolectar o consumir mariscos o cangrejo.

ABIERTO

Almeja navaja: Muelle Sur del Río Columbia - Cape Blanco

Mellijón: Muelle Sur del Río Columbia – Frontera de California

Almeja de bahía: Muelle Sur del Río Columbia - Frontera de California

Cangrejo: Muelle Sur del Río Columbia - Frontera de California

CERRADO

Almeja navaja: Cape Blanco – Frontera de California.

ADVERTENCIA: Nunca se deben recolectar mariscos de las áreas cerradas por biotoxinas. Las biotoxinas son un veneno que no puede destruirse al cocinarse, congelarse o de cualquier otro modo y mantiene su toxicidad. Para reabrir las playas para la pesca recreativa después de una clausura por biotoxinas, se requieren dos muestras por separado con un resultado por debajo del límite para la clausura. Estas muestras deben tomarse con una semana de separación. El Departamento de Agricultura de Oregon habitualmente realiza pruebas para detectar las toxinas de mariscos y publica la información en <https://oda.direct/ShellfishClosures>.

Обновлено 15 Маршировать 2024 г.

Министерство сельского хозяйства штата Орегон предоставляет общественности информацию о том, где можно собирать безопасных для употребления в пищу моллюсков и крабов. Всегда проверяйте состояние места сбора перед тем как собрать или употребить в пищу моллюска или краба.

открыты

Морской черенок: Южная пристань реки Колумбия – Мыс Бланко

Мидии: Южная пристань реки Колумбия - Граница с Калифорнией

Моллюски залива: Южная пристань реки Колумбия - Граница с Калифорнией

Краб: Южная пристань реки Колумбия -- Граница с Калифорнией

закрыты

Морской черенок: Мыс Бланко - Граница с Калифорнией

ВНИМАНИЕ: Ни в коем случае нельзя собирать моллюсков в местах, закрытых по причине наличия биотоксинов. Биотоксины – это отравляющие вещества, которые не разрушаются при приготовлении пищи, замораживании или других методах обработки и остаются токсичными. Повторное открытие пляжей для прогулок и сбора урожая после их закрытия по причине наличия биотоксинов возможно при условии предоставления двух отдельных проб с показателями ниже предела закрытия. Пробы должны быть взяты с интервалом не менее одной недели. Министерство сельского хозяйства штата Орегон регулярно проверяет наличие токсинов в моллюсках и размещает информацию на сайте:

<https://oda.direct/ShellfishClosures>

更新于 2024 03 月 15 日

俄勒冈州农业部会告知公众哪些水域的贝类和蟹类可以安全食用。

在收集或食用贝类或蟹类之前，请务必留意其捕捞情况。

开口

蛭子：哥伦比亚河南码头 - 布兰高角

贻贝：哥伦比亚河南码头 - 加利福尼亚边境

蛤蜊：哥伦比亚河南码头 - 加利福尼亚边境

螃蟹：哥伦比亚河南码头 - 加利福尼亚边境

闭合

蛭子：布兰高角 - 加利福尼亚边境

警告：有些区域因含有生物毒素而被封锁，请勿从此类水域捕捞贝类。生物毒素无法经烹饪、冷冻或任何其他方式消解，被污染食物将依然有毒。因生物毒素而被封锁的水域再次开放休闲渔业捕捞时，必须提供两份不同的样本，表明所含毒素低于封锁限值。两份样本的采集时间必须间隔至少一周。俄勒冈州农业部会定期检测贝类的毒素，并将信息发布到

<https://oda.direct/ShellfishClosures>。

Cập nhật ngày 15 tháng 03 2024

Bộ Nông nghiệp Oregon cung cấp thông tin cho người dân về nơi thu hoạch động vật có vỏ và cua an toàn để ăn. Hãy luôn kiểm tra điều kiện thu hoạch trước khi thu lượm hoặc tiêu thụ động vật có vỏ hoặc cua.

Mở cửa

Trai móng tay: Cầu tàu phía Nam của Sông Columbia - Vịnh Blanco

Trai: Cầu tàu phía Nam của Sông Columbia - Biên giới California

Sò vùng vịnh: Cầu tàu phía Nam của Sông Columbia - Biên giới California

Cua: Cầu tàu phía Nam của Sông Columbia - Biên giới California

Đóng cửa

Trai móng tay: Vịnh Blanco - Biên giới California

CẢNH BÁO: Không bao giờ được thu gom động vật có vỏ từ các khu vực bị đóng cửa vì độc tố sinh học. Độc tố sinh học là chất độc không thể bị phá hủy bằng cách nấu chín, đông lạnh hoặc bất kỳ phương tiện nào khác và vẫn còn lưu giữ chất độc. Việc mở lại các bãi biển để thu hoạch giải trí sau khi đóng cửa vì độc tố sinh học yêu cầu hai mẫu riêng biệt có kết quả độc tố thấp hơn giới hạn độc tố gây đóng cửa. Các mẫu này phải được lấy cách nhau ít nhất một tuần. Bộ Nông nghiệp Oregon thường xuyên kiểm tra độc tố của động vật có vỏ và sẽ đăng thông tin trực tuyến tại <https://oda.direct/ShellfishClosures>.

2024 년 03월 15일에 업데이트됨

오리건 주 농무부는 식용 가능 어패류 및 게의 수확 장소 정보를 제공해 드리는 바입니다. 채집 및 시식 전 항상 수확 조건의 확인을 부탁드립니다.

문 엽

맛 조개: 컬럼비아 강 사우스 제티 - 케이프 블랑코

홍합: 컬럼비아 강 사우스 제티 - 캘리포니아 주경계

백합 조개: 컬럼비아 강 사우스 제티 - 캘리포니아 주경계

게: 컬럼비아 강 사우스 제티 - 캘리포니아 주경계

문 닫음

맛 조개: 케이프 블랑코 - 캘리포니아 주경계

경고: 생체 독소로 인해 폐쇄된 지역에서의 갑각류 채집은 금지되어 있습니다. 생체 독소는 요리, 냉동 또는 그 외 다른 방법으로 파괴할 수 없으며 독성은 사라지지 않습니다. 생물 독소로 인한 해변 폐쇄 후 채집 축제를 위해 재개장 시 허용치 미만 결과가 나온 두 개의 별도 샘플 제출이 필수입니다. 이 샘플들은 각각 최소 1주 이상의 기간 차이가 필요합니다. 오리건 주 농무부는 정기적으로 어패류 독소를 테스트하고 <https://oda.direct/ShellfishClosures>에 정보를 게시합니다.