

HÃY TƯ VẤN PHÁP LUẬT VỚI LUẬT SƯ LÀNG TÔI!

(Nguồn tin : Phòng Tư pháp, Bộ Tư pháp ☎ 02-2110-3500)

1.500 LUẬT SƯ TƯ VẤN MIỄN PHÍ GIÚP TÔI

Hãy tư vấn pháp luật với luật sư làng tôi!



Luật sư Kim Jeong-eun
- Phường Saengcho, Quận
Shincheon, Kyungsangnam-do
- Phường Udo, Đảo Jeju



Hiện nay có 1.500 luật sư đã được bố trí để hỗ trợ miễn phí cho người dân ở toàn bộ 1.412 phường xã trên toàn quốc.



Người dân có thể được tư vấn pháp luật miễn phí thông qua điện thoại, Fax và e-mail bất cứ lúc nào khi cần thiết.



Người dân có thể tìm hiểu thông tin để biết xem luật sư làng tôi là ai thông qua các Trung tâm Hành chính phường / xã hoặc Phòng quy hoạch, Hiệp hội Luật sư Hàn Quốc hoặc Phòng Tư pháp, Bộ Tư pháp.

마을변호사

Người dân có thể tra cứu 'Luật sư làng tôi' trên web site Naver để kiểm tra số liên lạc của các luật sư.

Giải đáp thắc mắc : Phòng Quy hoạch Hiệp hội Luật sư Hàn Quốc(02-2087-7852),
Phòng Tư pháp, Bộ tư pháp(02-2110-3500)



대한변호사협회



행정자치부

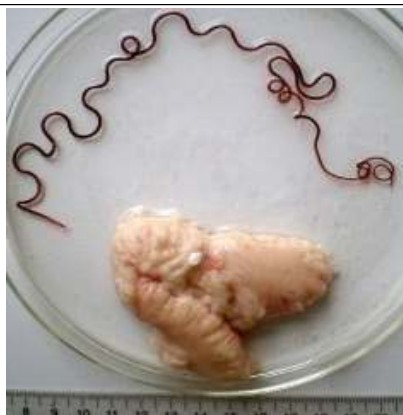


법무부

HÃY PHÂN BIỆT RÕ KỶ SINH TRÙNG PHILOMETRIDES VÀ ANISAKIASIS

(Nguồn tin : Phòng An toàn Sản phẩm Nông thủy sản
Bộ An toàn Thực phẩm và Dược phẩm ☎ 043-719-3273)

- Chúng ta dễ bị nhầm lẫn giữa sán *Philometrides* hay có trong cá nước mặn (như cá perch) với một loại ấu trùng tên *Anisakis*. Sán *Philometrides* có màu hồng nhạt, thân hình mỏng và dài khoảng 3cm đến 30cm; trong khi ấu trùng *Anisakis* có màu trắng hoặc trắng vàng và ngắn khoảng 2~3cm. Do đó nếu để ý thì chúng ta có thể dễ dàng nhận thấy sự khác biệt của hai loại này.
- Chúng ta cần biết rõ và phân biệt hai loài này bởi vì sán *Philometrides* sống trong cá biển không lây nhiễm sang con người và không gây hại cho sức khỏe cho người. Tuy nhiên ấu trùng *Anisakis* có thể lây nhiễm sang người, gây nên các triệu chứng như đau bụng, nôn mửa.
- Ngay cả khi cá biển có chứa ấu trùng *Anisakis* chúng ta vẫn có thể chế biến món cá sống (hwe) để ăn một cách an toàn bằng cách cá sống phải được mang rửa thật sạch và bỏ hết phần ruột cá.
- Tuy nhiên, cá chết nếu không bỏ sạch ruột mà giữ lại một thời gian sau đó mang chế biến thành món Hwe để ăn thì sẽ có khả năng bị nhiễm ấu trùng *Anisakis*. Chính vì thế, hãy ăn cá đã được nấu chín kỹ, hoặc cá đã làm sạch ruột và được giữ đông lạnh ở nhiệt độ âm từ 20 đến âm 24 độ C (-20~24°C).



Ảnh : Sán *Philometra*



Ảnh : ấu trùng *Anisakis*