

Mujeres (18 - 49 Años)

Niños (1 - 17 Años)

PORCIONES EN TOTAL A LA SEMANA

PORCIONES EN TOTAL A LA SEMANA

PORCIONES EN TOTAL A LA SEMANA

PORCION **EN TOTAL A** LA SEMANA

NO LO CONSUMA



web www.oehha.ca.gov/fish email fish@oehha.ca.gov phone (916) 324-7572 Spanish

GUIA PARA CONSUMIR PESCADO del **DELTA CENTRAL Y SUR**

Incluyendo todas las masas de agua en el Delta al sur de la Carretera 12, excepto el Río Sacramento y el Río San Joaquin al sur de Stockton

(CONDADOS DE CONTRA COSTA, SACRAMENTO Y SAN JOAQUIN)

MUJERES 18 – 49 AÑOS Y NINOS 1 – 17 AÑOS

Coma el Pescado Bueno

Comer pescado que es baio en sustancias químicas puede proporcionar beneficios para la salud de los niños y adultos.



Evite el Pescado Malo

Comer pescado con altos niveles de sustancias químicas como mercurio o PCBs puede causar problemas de salud en niños y adultos.



Elija el **Pescado Mejor**

Las sustancias químicas pueden ser más perjudiciales para los bebés por nacer y niños.



Pequeños Peces Cebo (Small Baitfish Species) Ver informe para la lista de especies



Especies de Bagre Cabeza de Toro (Bullhead Species)





Trucha Cabeza de Acero (Steelhead Trout) alto en omega-3s



Especies de Pez Luna (Sunfish Species)



Especies de Róbalo Negro Black Bass Species walto en omega-3s



Especies de Bagre (Catfish Species)



Carpa Común (Common Carp)



Especies de Mojarra (Crappie Species)



Carpa Dorada (Goldfish)



Matalote Sacramento (Sacramento Sucker)



Lubina Rayada (Striped Bass)

Ningún pescado o mariscos del Puerto de Stockton (Any fish or shellfish from the Port of Stockton)



Esturión Blanco (White Sturgeon)



Una porción de pescado es aproximadamente del tamaño y grosor de su mano. Dé a los niños porciones más pequeñas.





Coma sólo el filete sin piel



Algunas sustancias químicas son más altos en la piel, la grasa y las tripas.



Coma sólo la carne

Actualizado a 11/2022



Mujeres (50+ Años)

Hombres (18+ Años)

PORCIONES EN TOTAL A LA SEMANA



PORCIONES EN TOTAL A LA SEMANA

PORCIONES EN TOTAL A LA SEMANA

PORCION EN TOTAL A LA SEMANA

NO LO CONSUMA



web www.oehha.ca.gov/fish email fish@oehha.ca.gov phone (916) 324-7572 Spanish

GUIA PARA CONSUMIR PESCADO del **DELTA CENTRAL Y SUR**

Incluyendo todas las masas de agua en el Delta al sur de la Carretera 12, excepto el Río Sacramento y el Río San Joaquin al sur de Stockton

Sábalo Americano

(American Shad)

alto en omega-3s

(CONDADOS DE CONTRA COSTA, SACRAMENTO Y SAN JOAQUIN)

MUJERES 50 AÑOS O MAS Y HOMBRES 18 AÑOS O MAS

Coma el Pescado Bueno

Comer pescado que es bajo en sustancias químicas puede proporcionar beneficios para la salud de los niños y adultos.



Elija el **Pescado Mejor**

Comer pescado con Las sustancias químicas pueden sustancias químicas ser más perjudiciales para PCBs puede causar los bebés por nacer problemas de salud en y niños.



Evite el

Pescado Malo

altos niveles de

como mercurio o

Pequeños Peces Cebo (Small Baitfish Species)





Especies de Pez Luna (Sunfish Species)



Trucha Cabeza de Acero (Steelhead Trout)

alto en omega-3s



Especies de Bagre Catfish Species)



Carpa Común (Common Carp)

Especies de Bagre

Cabeza de Toro

(Bullhead Species)



Especies de Mojarra (Crappie Species)



Carpa Dorada (Goldfish)



Especies de Róbalo Negro (Black Bass Species)

■ alto en omega-3s



Matalote Sacramento (Sacramento Sucker)



Lubina Rayada (Striped Bass) alto en omega-3s



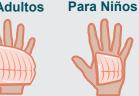
Esturión Blanco (White Sturgeon)

Ningún pescado o mariscos del Puerto de Stockton (Any fish or shellfish from the Port of Stockton)

Una Porción

Una porción de pescado es aproximadamente del tamaño y grosor de su mano. Dé a los niños porciones más pequeñas.

Para Adultos



Coma sólo el filete sin piel



Algunas sustancias químicas son más altos en la piel, la grasa y las tripas.

Coma sólo la carne



Actualizado a 11/2022