



Mujeres
(18-49 Años)

Niños
(1-17 Años)

2 PORCIONES
EN TOTAL A
LA SEMANA

2 PORCIONES
EN TOTAL A
LA SEMANA

1 PORCION
EN TOTAL A
LA SEMANA

0 NO LO
CONSUMA



Mujeres
(50+ Años)

Hombres
(18+ Años)

7 PORCIONES
EN TOTAL A
LA SEMANA

5 PORCIONES
EN TOTAL A
LA SEMANA

2 PORCIONES
EN TOTAL A
LA SEMANA

1 PORCION
EN TOTAL A
LA SEMANA

Una Porción

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

Para Adultos Para Niños



GUIA PARA CONSUMIR PESCADO *del* RIO AMERICANO INFERIOR

(CONDADO DE SACRAMENTO)

Coma el Pescado Bueno
Comer pescado que es bajo 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.



Sábalo Americano (American Shad)
♥ alto en omega-3s



Salmón Chinook (Rey) (Chinook (King) Salmon)
♥ alto en omega-3s



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



Matalote Sacramento (Sacramento Sucker)



Especies de Pez Luna (Sunfish Species)



Bagre Blanco (White Catfish)



Especies de Róbalo Negro (Black Bass Species)



Pikeminnow Sacramento (Sacramento Pikeminnow)



Lubina Rayada (Striped Bass)



Esturión Blanco (White Sturgeon)



La Oficina de Evaluación de Riesgos para la Salud Ambiental de California

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

Coma sólo el filete sin piel



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

Coma sólo la carne



Actualizado a 11/2022