



**Mujeres**  
(18-49 Años)

**Niños**  
(1-17 Años)

**3** PORCIONES  
EN TOTAL A  
LA SEMANA

**1** PORCION  
EN TOTAL A  
LA SEMANA

**1** PORCION  
EN TOTAL A  
LA SEMANA

**0** NO LA  
CONSUMA



**Mujeres**  
(50+ Años)

**Hombres**  
(18+ Años)

**7** PORCIONES  
EN TOTAL A  
LA SEMANA

**3** 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 LAGO SAN ANTONIO**

(CONDADOS DE MONTEREY Y SAN LUIS OBISPO)

**Coma el Pescado Bueno**  
Comer pescado que es bajo en productos químicos puede proporcionar beneficios para la salud de los niños y adultos.



**Evite el Pescado Malo**  
Comer pescado con altos niveles de productos químicos como mercurio o PCBs puede causar problemas de salud en niños y adultos.



**Elija el Pescado Mejor**  
Los productos químicos pueden ser más perjudiciales para los bebés por nacer y niños.



**Bagre Cabeza de Toro (Bullhead)**



**Plateadito Salado (Inland Silverside)**



**Bagre Blanco (White Catfish)**



**Bagre (Channel Catfish)**



**Especies de Róbalo Negro (Black Bass Species)**  
♥ *alto en omega-3s*



**Carpa Común (Common Carp)**



**Lubina Rayada (Striped Bass)**



**Oficina de Evaluación de Riesgos para la Salud Ambiental**

web [www.oehha.ca.gov/fish](http://www.oehha.ca.gov/fish)  
email [fish@oehha.ca.gov](mailto:fish@oehha.ca.gov)  
phone (916) 324-7572  
Spanish

**Coma sólo el filete sin piel**



**Coma sólo la carne**



Algunos productos químicos son más altos en la piel, la grasa y las tripas.