



Mujeres
(18–49 Años)

Niños
(1–17 Años)

2 PORCIONES
EN TOTAL A
LA SEMANA

1 PORCION EN
TOTAL A LA
SEMANA

0 NO LO
CONSUMA

0 NO LO
CONSUMA



Mujeres
(50+ Años)

Hombres
(18+ Años)

5 PORCIONES
EN TOTAL A
LA SEMANA

2 PORCIONES
EN TOTAL A
LA SEMANA

1 PORCION EN
TOTAL A LA
SEMANA

0 NO LO
CONSUMA

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 RUSO

(CONDADOS DE SONOMA Y MENDOCINO)

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.



Espinocho Tres Espinas (Threespine Stickleback)

crédito fotográfico: Ken-ichi Ueda, inaturalist.org



Charrasco (Sculpin)



Especies de Pez Luna (Sunfish Species)



Perca Tule (Tule Perch)



Matalote Sacramento (Sacramento Sucker)



Especies de Róbalo Negro (Black Bass Species)



Pikeminnow Sacramento (Sacramento Pikeminnow)



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



Coma sólo la carne



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