



Mujeres
(18-49 Años)

Niños
(1-17 Años)

1 PORCIÓN EN
TOTAL A LA
SEMANA

0 NO LO
CONSUMA

Para Niños



Una
Porción

Menos de 8 onzas



Mujeres
(50+ Años)

Hombres
(18+ Años)

2 PORCIONES
EN TOTAL A
LA SEMANA

1 PORCIÓN EN
TOTAL A LA
SEMANA

Para Adultos



8 onzas

GUÍA PARA CONSUMIR PESCADO DEL LAGO COMBIE

(Condados de Nevada y Placer)



Coma el Pescado Bueno

Los pescados son buena fuente de vitaminas, proteínas y omega-3s. Comer pescados con niveles bajos de sustancias químicas dañinas les puede proporcionar beneficios importantes para la salud.



Especies de Pez Luna
(Sunfish Species)



Especies de Lobina Negra
(Black Bass Species)

Evite el Pescado Malo

Comer pescado con niveles más altos de mercurio que pueden dañar el cerebro y el sistema nervioso, especialmente en los fetos, bebés y niños.



Matalote Sacramento
(Sacramento Sucker)

Cocine bien el pescado y los mariscos para eliminar los parásitos dañinos

Coma sólo el filete sin piel



Coma sólo la carne



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

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

www.oehha.ca.gov/fish
fish@oehha.ca.gov
(916) 324-7572



ESCANÉAME