



**Mujeres**  
(18-49 Años)

**Niños**  
(1-17 Años)

**2** PORCIONES  
EN TOTAL A  
LA SEMANA

**0** NO LO  
CONSUMA

**0** NO LO  
CONSUMA

**Para Niños**



**Menos de 8 onzas**



**Mujeres**  
(50+ Años)

**Hombres**  
(18+ Años)

**4** PORCIONES  
EN TOTAL A  
LA SEMANA

**1** PORCION EN  
TOTAL A LA  
SEMANA

**0** NO LO  
CONSUMA

**Para Adultos**



**8 onzas**

**Una  
Porción**

# GUIA PARA CONSUMIR PESCADO DEL EMBALSE DE SOULAJULE

(Condado de Marin)



## Elija 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.

## 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.



**Especies de Bagre Cabeza de Toro**  
(Bullhead Species)



**Especies de Sculpin**  
(Sculpin Species)



**Especies de Mojarra**  
(Crappie Species)



**Especies de Lobina Negra**  
(Black Bass Species)

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



ESCANÉAME