Hombres de más de 17 años de edad y mujeres de más de 45 años de edad pueden comer más pescado

- No existe ningún pescado con bajo nivel de mercurio
- **Puede comer 2 porciones por semana** — mojarra oreja azul [bluegill] y otro tipo de pez sol [sunfish], o matalote [sucker]

Ó

- **Puede comer 1 porción por semana** lobina moteada [spotted bass], lobina boca chica [smallmouth bass] o lobina boca grande [largemouth bass], carpa [carp], bagre [catfish], mojarra [crappie], o lobina blanca [white bass]

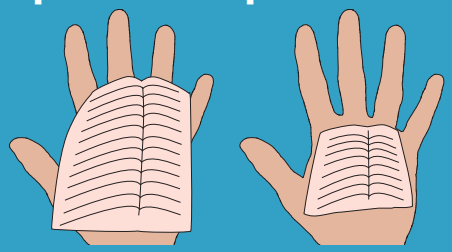
♥ ¿Por qué se debe comer pescado?

Comer pescado es bueno para su salud. El pescado contiene ácidos grasos Omega-3 que pueden reducir su riesgo de desarrollar enfermedades del corazón y mejorar el desarrollo del cerebro en bebés no nacidos y en niños.

¿De qué hay que preocuparse?

Ciertos tipos de pescado contienen altos niveles de mercurio que pueden afectar el desarrollo del cerebro en bebés no nacidos y en niños.

¿Qué representa una porción de pescado?



Para Adultos Para Niños

Cuando se recomienda comer una porción de pescado, se refiere al tamaño y grosor de su mano. Sirva porciones más chicas a los niños.

Guía de compra de pescado para mujeres de 18-45 años de edad y niños de 1-17 años de edad

En la semana en que come pescado de la tienda o restaurante, no consuma también lo que pesca en el Lago Nacimiento. Para el pescado que compra:

- **Puede comer 2 porciones por semana** de pescado con bajo nivel de mercurio como salmón ♥, pollock, bagre [catfish], tilapia, camarón [shrimp], anchoas [anchovies] ♥, sardinas ♥, trucha [trout] ♥, y atún claro en lata

Ó

- **Puede comer 1 porción por semana** de pescado con nivel de mercurio mediano como el atún albacora (blanco) en lata ♥

- **No coma** tiburón [shark], pez espada [swordfish], lofolátilo/blanquillo [tilefish], o macarela rey/caballa [king mackerel].

♥ = contiene alto nivel de ácidos grasos Omega-3

Oficina para la Evaluación de Riesgo Ambiental de California (parte de la Agencia de Protección al Medio Ambiente de California)

www.oehha.ca.gov/fish.html
(disponible sólo en inglés)

(916) 327-7319 o (510) 622-3170

Spanish.4-09

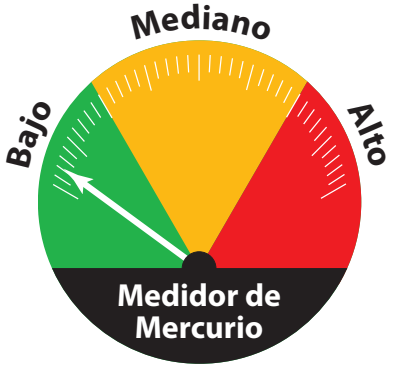
Guía para el Consumo de Pescado del

Lago Nacimiento

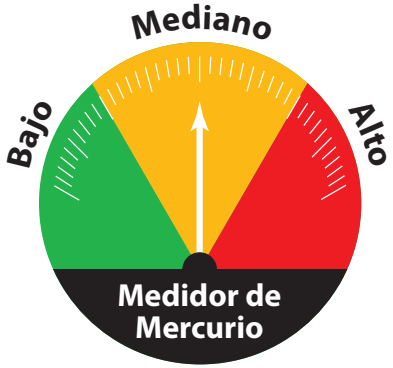
Condado de San Luis Obispo

Guía para el consumo de pescado del Lago Nacimiento

Mujeres de 18 a 45 años de edad, especialmente mujeres embarazadas o lactantes, y niños de 1 a 17 años de edad

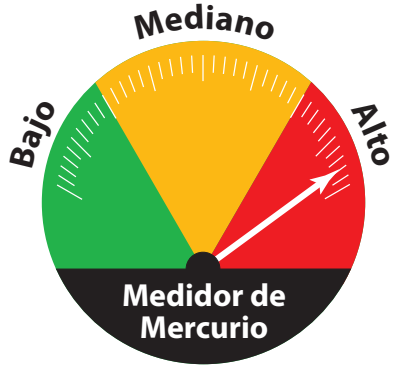


No existe ningún pescado con bajo nivel de mercurio



Mojarra oreja azul [bluegill] y otro tipo de pez sol [sunfish]

Matalote [sucker]



Lobina moteada [spotted bass], lobina boca chica [smallmouth bass] o lobina boca grande [largemouth bass]

Lobina blanca [white bass]

Mojarra [crappie]

Bagre [catfish]

Carpa [carp]

Se puede consumir 1 porción por semana

No consumir