



**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)

**7** PORCIONES  
EN TOTAL A  
LA SEMANA

**3** 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 de la BAHIA DE TOMALES

(CONDADO DE MARIN)

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



**Evita el Pescado Malo**  
Comer pescado con altos niveles de sustancias químicas como mercurio o PCBs puede causar problemas de salud en niños y adultos.



**Elige el Pescado Mejor**  
Las sustancias químicas pueden ser más perjudiciales para los bebés por nacer y niños.



Pejerrey Mocho o Jurel Plateado (Jacksmelt)



Perca (Surfperch)



Lenguado de California (California Halibut)



Cangrejo Rojo de Piedra (Red Rock Crab)



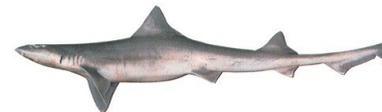
Raya o Tecolote (Bat Ray)



Tiburón Leopardo (Leopard Shark)



Tiburón Angel del Pacifico (Pacific Angel Shark)



Cazón o Musola Pardo (Brown Smoothound Shark)



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

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



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