

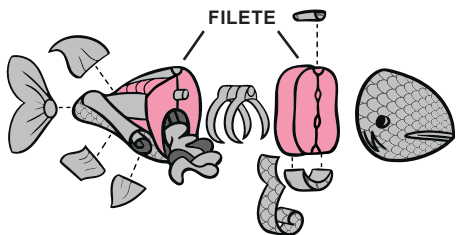


No consuma **NINGUNA** parte de los 5 pescados contaminados que se ven en este volante

REDUZCA SU RIESGO

Ciertas partes del pescado tienen más probabilidad de contener químicos nocivos

- ✓ Coma únicamente el filete sin piel
- ✓ Coma el pescado horneado, al vapor, frito o asado



COMA	NO COMA
FILETE (MÚSCULO)	CABEZA PIEL GRASA ÓRGANOS



¡COMER PESCADO CONTAMINADO PUEDE SER NOCIVO PARA LA SALUD!

Algunos de los peces en la plataforma oceánica de Palos Verdes están contaminados con:

• PCBs

(bifenilos policlorados)

• DDT

(diclorodifeniltricloroetano)



Las personas expuestas a los PCB y al DDT pueden tener un mayor riesgo de desarrollar problemas de salud graves, incluyendo cáncer.



Comer pescado contaminado no causa problemas inmediatos. Los PCBs y el DDT pueden acumularse en su cuerpo y, con el tiempo, causan problemas de salud.



Los PCBs y el DDT pueden ser especialmente dañinos para los niños y los bebés en desarrollo incluso antes de que nazcan (durante el embarazo).

¡NO CONSUMA!



Corvina blanca
(Roncador blanco)



Cabrilla de arena



Corvina negra
(Roncador negro)



Pejerrey pescadillo



Barracuda

Estos peces están contaminados con sustancias químicas que pueden causar graves problemas de salud, incluyendo cáncer.



Para más información, visite www.pvsfish.org

GUÍA PARA CONSUMIR PESCADO

DESDE EL MUELLE DE SANTA MONICA HASTA EL MUELLE DE SEAL BEACH



- 1 Muelle de Santa Monica
- 2 Muelle de Venice
- 3 Muelle de Hermosa Beach
- 4 Muelle de Redondo Beach
- 5 Muelle de Cabrillo
- 6 Muelle J
- 7 Puerto Rainbow
- 8 Muelle de Belmont
- 9 Muelle de Seal Beach



Corvina blanca



Corvina negra



Cabrilla de arena



Barracuda



Pejerrey pescadillo

✓ PESCADOS QUE SON MAS SEGUROS PARA COMER ✓

SIEMPRE VERIFIQUE EL TAMAÑO Y LOS LÍMITES DE CAPTURA



Pejerrey mocho



Sargo rayado



Mojarra



Caballa del pacífico



Hipogloso Californiano

Sardina del pacífico



Cabrilla Sargacera



Corvina de aleta amarilla



Corvina californiano



Pez guitarra



Bonito del Pacífico

Aunque estos pescados son más seguros para comer, es importante no exceder las sugerencias de porciones semanales. Para más información, visite pvsfish.org/fishing/what-fish-are-safe-eat

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12