

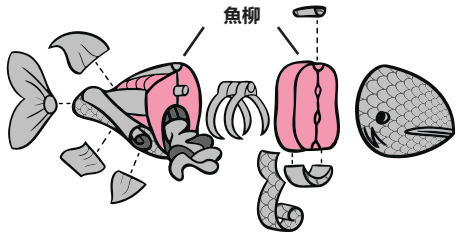


請勿食用此卡片上所列出的五種受污染魚類的任何部位

減低風險

某些魚的部位比較有可能含有有害的化學物質

- ✓ 只吃去皮魚柳
- ✓ 用烘烤、蒸、煎炸或燒的方式烹煮魚類



🍴 可以吃	🚫 不要吃
魚柳 (肌肉)	魚頭 魚皮 油脂部份 內臟



食用受污染的魚類可能會危害您的健康

一些從帕洛斯弗迪斯海域捕獲的魚類受到以下污染：

- PCBs 多氯聯苯
(polychlorinated biphenyls)
- DDT 二氯二苯基三氯乙烷
(dichlorodiphenyltrichloroethane)



接觸到 PCBs 和 DDT 的人可能罹患重病 (包括癌症) 的風險較高。



食用受污染的魚類不會立即讓人生病。隨著時間的增長，PCBs 和 DDT 可以積存在你的身體內並在日後引起健康問題。



PCBs 和 DDT 對兒童和發育中的嬰兒特別有害，包括在嬰兒出生之前 (懷孕期間)。



不要吃



白姑魚
(White Croaker)



星雲副鱸
(Barred Sand Bass)



黑姑魚
(Black Croaker)



擬銀漢魚
(Topsmelt)



梭子魚
(Barracuda)

這些魚類受到可能導致嚴重健康問題 (包括癌症) 的化學物質污染。

了解更多信息，請前往

www.pvsfish.org



魚類諮詢公告

由聖塔莫尼卡碼頭至海豹灘碼頭



白姑魚



黑姑魚



星雲副鱸



梭子魚



擬銀漢魚

- ① 聖塔莫尼卡碼頭
- ② 威尼斯碼頭
- ③ 何蒙莎海灘碼頭
- ④ 雷東多海灘碼頭
- ⑤ 卡布裏奧碼頭
- ⑥ J碼頭
- ⑦ 彩虹港
- ⑧ 貝爾蒙特碼頭
- ⑨ 海豹灘碼頭

洛杉磯

英格爾伍德

托倫斯

杭廷頓海灘

比較可以安全食用的魚類

每次都要檢查尺寸和漁獲限制



銀漢魚

白鯛魚



海鯽



太平洋鯖魚



加州比目魚

太平洋沙丁魚



海帶鱸魚



黃花魚



環吻犁頭魚

波紋無鱗石首魚



太平洋鯉魚

雖然這些魚類比較可以安全地食用，但重點還是不要超過每週的建議食用份量。有關目前的建議食用份量，請前往 pvsfish.org/fishing/what-fish-are-safe-eat

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