

# CONTAMINANTES DE LOS PECES

## LOAN COPY ONLY

Los contaminantes químicos naturales y artificiales penetran al entorno acuático mediante los residuos industriales y escurrimientos de agua. Las plantas microscópicas presentes en el agua absorben las sustancias químicas. Los animales pequeños se alimentan de dichas plantas y son, a su vez, devorados por los peces. Los peces carnívoros de gran tamaño contienen mayores cantidades de contaminantes que los que consumen plantas porque los contaminantes se concentran en cada etapa de la cadena alimentaria. Los peces también pueden acumular contaminantes al entrar en contacto con aguas infestadas.

La Oficina de Evaluación de Peligros Ambientales para la Salud de la Agencia de Protección Ambiental de California (OEHHA en inglés) determina si es riesgoso para la salud consumir peces de la pesca deportiva de áreas determinadas. Su decisión se basa en resultados de las pruebas de laboratorio. Estas pautas asumen un consumo prolongado y se destinan a las personas que comen pescado con regularidad. A menos que se indique lo contrario, el consumo ocasional de pescado que contenga niveles levemente mayores de los recomendados no constituye un peligro para la salud. Las concentraciones de material tóxico en los peces puede variar según el área. OEHHA recomienda consumir pescado de varios lugares y no de una sola fuente.

### Clear Lake (Condado de Lake)

Debido a los elevados niveles de mercurio, las mujeres embarazadas, las que desean concebir, las madres lactantes y los niños menores de 6 años no deben consumir pescado proveniente de Clear Lake en el Condado de Lake. Los adultos no deben sobrepasar las cantidades especificadas a continuación. Los niños de 6 a 15 años no deben comer más de la mitad de esta cantidad.

Róbalo de boca (largemouth bass) grande mayor de 15 pulgadas	1 libra/mes
o robalo de boca (largemouth bass) grande menor de 15 pulgadas	2 libras/mes
o bagre de canal (channel catfish) mayor de 24 pulgadas	1 libra/mes
o bagre de canal (channel catfish) menor de 24 pulgadas	3 libras/mes
o pomosio (crappie) mayor de 12 pulgadas	1 libra/mes
o pomosio (crappie) menor de 12 pulgadas	3 libras/mes
o bagre blanco (white catfish)	3 libras/mes
o bagre café (brown bullhead)	6 libras/mes
o calderón de Sacramento (Sacramento blackfish)	6 libras/mes
o hitch	10 libras/mes

Guadalupe Reservoir, Calero Reservoir, Almaden Reservoir, Guadalupe River, Guadalupe Creek, Alamitos Creek, y las lagunas de percolación a lo largo del río y arroyos (Condado de Santa Clara)

Se prohíbe el consumo de cualquier pescado de estas áreas debido a su alto contenido de mercurio.

### Lake Herman (Condado de Solano)

Debido al elevado contenido de mercurio, las mujeres embarazadas, las que desean concebir, las madres lactantes y los niños menores de 6 años no deben comer pescado de Lake Herman en el condado de Solano. Los adultos no deben consumir más de 1 libra/mes de róbalo de boca grande. Los niños de 6 a 15 años no deben consumir más de 8 onzas por mes de este pescado.

### Posibles contaminantes presentes en los peces

El Clordano y el DDT (diclorodifeniltricloroetano) son insecticidas químicos. Desde que el gobierno de los Estados Unidos prohibió el uso de estos productos, los niveles de clordano y DDT del medio ambiente van disminuyendo lentamente.

La dioxina es un derivado menor de las fábricas de pulpa y papel.

El mercurio proviene de fuentes naturales e industriales. El aire, el agua, el suelo, las plantas y los animales contienen trazas de mercurio. Algunos microorganismos acuáticos convierten el mercurio metálico en un compuesto orgánico de mercurio mucho más tóxico.

Los compuestos de PCB (bifenilos policlorados) se usan para transformadores eléctricos, retardadores de incendios, lubricantes, plásticos y pinturas. Desde que el gobierno de los Estados Unidos prohibió el uso de estos productos, los niveles de compuestos de PBC presentes en el medio ambiente están disminuyendo lentamente.

El selenio es un elemento natural del suelo y contamina el agua por escurrimiento.

### Salton Sea (Condados de Imperial y Riverside)

Debido al alto contenido de selenio, no deben consumirse más de 4 onzas por persona de roncador, corvina de boca naranja, sargo y tilapia pescados en el mar Salton, dentro de un período de 2 semanas. Las mujeres embarazadas, las que desean concebir, las madres lactantes y los niños menores de 15 años no deben comer pescados de esta área.

El Departamento de Salud del Condado de Imperial previene al público para que evite el contacto físico con las aguas del New River y el consumo de cualquier pescado de esta zona.

### Región de San Francisco Bay Delta

Debido a su elevado contenido de mercurio no deben comerse más de 4 comidas por mes preparadas con róbalo rayado de la región de San Francisco Bay Delta. Las mujeres embarazadas, las que desean concebir, las madres lactantes y los niños menores de 6 años no deben comer pescados de esta zona.

No deben consumirse crudos los pescados de la región Bay-Delta debido a la posible infestación de organismo parásitos. Los parásitos se eliminan con un buen cocimiento.

### Lake Nacimiento (Condado de San Luis Obispo)

Debido a su elevado contenido de mercurio, no deben comerse más de 4 comidas por mes preparadas con róbalo de boca grande pescado en Lake Nacimiento. Las mujeres embarazadas, las que desean concebir, las madres lactantes y los niños menores de 6 años no deben comer róbalo de boca ancha de esta zona.

### Harbor Park Lake (Condado de Los Angeles)

Debido a los elevados niveles de clordano y DDT, no debe comerse la carpa dorada ni ninguna especie de carpa del Lago de Harbor Park.

CIRCULATING COPY  
Sea Grant Depository



University of California Cooperative Extension  
Sea Grant Extension Program Publication

**Santa Monica Bay, Palos Verdes Peninsula, áreas de la bahía de Long Beach/Los Angeles, área de Newport y otros lugares del Sur de California.**

Debido a los elevados niveles de DDT y PCB, OEHHA ofrece las siguientes recomendaciones específicas:

Lugar	Tipo de pescado	Recomendación*
Catalina (Twin Harbor)	Todos	Sin restricciones
Dana Point	Todos	Sin restricciones
Plataformas de petróleo		
Emma/Eve	Todos	Sin restricciones
Fourteen Mile Bank	Todos	Sin restricciones
Huntington Beach	Todos	Sin restricciones
Laguna Beach	Todos	Sin restricciones
Marina del Rey	Todos	Sin restricciones
Redondo Beach	Todos	Sin restricciones
Santa Monica Pier	Todos	Sin restricciones
Venice Beach	Todos	Sin restricciones
Venice Pier	Todos	Sin restricciones
Newport Pier	Corvina (Corbina)	1 comida cada 2 semanas
Redondo Pier	Corvina (Corbina)	1 comida cada 2 semanas
Belmont Pier	Perca de oleaje (Surfperches)	1 comida cada 2 semanas
Pier J	Perca de oleaje (Surfperches)	1 comida cada 2 semanas
Malibu Pier	Pez reina (Queenfish)	1 comida/mes
Short Bank	Roncador blanco (White croaker)	1 comida cada 2 semanas
Malibu	Roncador blanco (White croaker)	NO COMER
Point Dume	Roncador blanco (White croaker)	NO COMER
Point Vicente	Roncador blanco (White croaker)	NO COMER
Palos Verdes - Northwest	Roncador blanco (White croaker)	NO COMER
White's Point	Roncador blanco (White croaker)	NO COMER
	Escorpina (Sculpin)	1 comida cada 2 semanas
	Resacaos de roca (Rockfishes)	las 3 especies combinadas
	Róbalo de kelp (Kelp bass)	las 3 especies combinadas
Los Angeles/Long Beach Harbors & Cabrillo Pier	Roncador blanco (White croaker)	NO COMER
	Pez reina (Queenfish)	1 comida cada 2 semanas
	Roncador negro (Black croaker)	2 semanas para las 3 especies combinadas
	Perca de oleaje (Surfperches)	las 3 especies combinadas
Los Angeles/Long Beach Breakwater (lado del océano)	Roncador blanco (White croaker)	1 comida/mes
	Pez reina (Queenfish)	para las 4 especies combinadas
	Perca de oleaje (Surfperches)	4 especies combinadas
	Roncador negro (Black croaker)	para las 2 especies combinadas
Horsehoe Kelp	Escorpina (Sculpin)	1 comida/mes
	Roncador blanco (White croaker)	para las 2 especies combinadas

\* Una comida contiene aproximadamente 6 onzas

OEHHA recomienda eliminar la piel y el tejido graso antes de cocer el pescado. Hornee o ase sobre una parrilla para reducir los niveles de DDT y PBC de las porciones comestibles.

**Sacramento River (entre Keswick Dam y Red Bluff)**

Debido al alto contenido de dioxina, no debe comerse las truchas y especies de fondo como los bagres y carpas del Río Sacramento entre Keswick Dam y Red Bluff. Esta precaución no se aplica a los peces migratorios como el salmón y la trucha arco iris, y se basa en datos de laboratorio provistos por la Agencia de Protección Ambiental (siglas EPA en inglés).

**Región de Grassland (Condado de Merced)**

Debido a su elevado contenido de selenio, no deben comerse más de 4 onzas por persona de pescados del área de Grassland, condado de Merced, en 2 semanas. Las mujeres embarazadas, las que desean concebir, las madres lactantes y los niños menores de 15 años no deben comer pescado de esta zona.

Debido a su elevado contenido de selenio, no pueden comerse los pescados de Keaterson National Wildlife Refuge en la región de Grassland.

**Lake Berryessa (Condado de Napa)**

Debido a su elevado contenido de mercurio, las mujeres embarazadas, las que desean concebir, las madres lactantes y los niños menores de 6 años no deben consumir pescado de Lake Berryessa en el condado de Napa. Los adultos no deben comer más de las cantidades especificadas a continuación. Los niños de 6 a 15 años no deben comer más de la mitad de esta cantidad.

Róbalo de boca (largemouth bass) grande mayor de 15 pulgadas	1 libra/mes
o róbalo de boca (largemouth bass) grande menor de 15 pulgadas	2 libras/mes
o róbalo de boca pequeña (smallmouth bass)	1 libra/mes
o bagre de canal (channel catfish)	3 libras/mes
o bagre blanco (white catfish)	2 libras/mes
o trucha arco iris (rainbow trout)	10 libras/mes

**Océano Pacífico a la altura de Samoa Peninsula (Condado de Humboldt) y Río Sacramento cerca de Anderson (Condado de Shasta)**

Debido a los elevados niveles de dioxinas, no se debe comer pescado ni mariscos de las aguas cercanas a los desagües de fábricas de pulpa y papel. Esta recomendación se basa en resultados nacionales provistos por la Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos, que usa datos obtenidos de muestreos y modelos matemáticos limitados.

#### Recomendaciones para la salud de pescadores deportivos

Las recomendaciones para la salud de pescadores deportivos se publican anualmente en las Regulaciones para la Pesca Deportiva en California. Dichas recomendaciones pueden obtenerse en tiendas de artículos deportivos.

**Autores:**

Robert J. Price, Ph.D., Especialista de Extensión, Alimentos Marinos  
 Pamela D. Tom, M.Sc., Representante de Programa  
 Ciencia y Tecnología Alimentaria, Universidad de California, Davis,  
 California 95616-8598

Gerald A. Pollock, Ph.D., Toxicólogo Asesor, Oficina de Evaluación de Peligros Ambientales para la Salud, Agencia Protección Ambiental, Sacramento, California 94234-7320.

**Traducción al español:**

Irene Tenney, M.A., Coordinadora de Materiales en Español, Extensión Cooperativa, Universidad de California, Oakland, California 94612-3560.

Revisión: Julio 1991

UCSGEP 92-7

Este proyecto está parcialmente subvencionado por NOAA, Programa de Becas Nacionales para Ciencias Marinas, Departamento de Comercio, según la beca número NA89AA-D-SG 138, proyecto número A/EA-1, por intermedio del Programa de Becas para Ciencias Marinas en California, financiado por la Agencia de Recursos del Estado de California. El Gobierno de los Estados Unidos puede reproducir y distribuir copias impresas, con fines gubernamentales.

Según las leyes estatales y federales aplicables, esta publicación no discrimine en ninguna de sus normas, procedimientos o prácticas por razones de raza, religión, color, origen nacional, sexo, estado civil, orientación sexual, edad, discapacidad, estado de salud e impedimento. Dirija sus preguntas sobre estas normas a: Affirmative Action Director, University of California, Agriculture and Natural Resources, 101 SHALLENBURN CAMPUS, OAKLAND, CA 94612-3550. (415) 857-0087.

Colaboración de la Universidad de California y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos y el Departamento de Comercio.