

CONTAMINANTES DE LOS PECES

LOAN COPY ONLY

CIRCULATING COPY

Sea Grant Depository

CUIMR-G-91-007 C2

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 estadio de la cadena alimentaria. Los peces también pueden acumular contaminantes al entrar en contacto con aguas infestadas.

El Departamento de Servicios de Salud de California determina si es peligroso consumir peces provenientes de la pesca deportiva en diversas áreas de California. Su decisión se basa en los resultados de las pruebas de laboratorio. Durante los últimos años el Departamento de Servicios de Salud ha expedido las siguientes prevenciones para la pesca deportiva.

Santa Monica Bay, Palos Verdes Peninsula, áreas de la bahía de Los Angeles-Long Beach (Sur de California)

Debido a los altos niveles de DDT y PCB, se informa a la población que:

- No se debe comer roncador blanco (bacalao pequeño, pejerrey) de esta área.
- No debe comerse el hígado de ninguna de las especies pescadas en esta área.
- Las mujeres embarazadas, aquellas que desean concebir o las madres lactantes no deben consumir más de 4 onzas por mes de pescado proveniente de la pesca deportiva local. (Se prohíbe el consumo del roncador blanco).
- Los jóvenes de 15 años y menores no deben comer más de 4 onzas por mes de pescado proveniente de la pesca deportiva local. (Se prohíbe el consumo del roncador blanco).
- Las demás personas que consumen pesca deportiva de esta área no deben ingerir más de 2 libras de pescado por mes. (Se prohíbe el consumo del roncador blanco).
- No deben comerse las especies de peces capturados en las áreas contiguas a White Point Outfall (cerca de la Península de Palos Verdes), el Puente Gerold Desmond (en la Bahía de Long Beach) y Muelle Cabrillo (en la Bahía de Los Angeles).

Elimine la piel y 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.

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 (Condado de Los Angeles).

Posibles contaminantes presentes en los peces

El Clordano y el DDT (diclorodifeniltricloro-etano) 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.

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 grande mayor de 15 pulgadas	1 libra por mes
o robalo de boca grande menor de 15 pulgadas	2 libras por mes
o bagre de canal mayor de 24 pulgadas	1 libra por mes
o bagre de canal menor de 24 pulgadas	3 libras por mes
o pomosio mayor de 12 pulgadas	1 libra por mes
o pomosio menor de 12 pulgadas	3 libras por mes
o bagre blanco	3 libras por mes
o bagre café	6 libras por mes
o calderón de Sacramento	6 libras por mes
o hitch	10 libras por mes



University of California Cooperative Extension
Sea Grant Extension Program Publication

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.

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 la buena cocción.

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, condado de San Luis Obispo. 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.

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 Kesterson National Wildlife Refuge en la región de Grassland del condado de Merced.

Lake Herman (Condado de Solano)

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 comer pescado de Lake Herman en el condado de Solano. Los adultos no deben consumir más de 1 libra por 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.

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 grande mayor de 15 pulgadas	1 libra por mes
o róbalo de boca grande menor de 15 pulgadas	2 libras por mes
o róbalo de boca pequeña	1 libra por mes
o bagre de canal	3 libras por mes
o bagre blanco	2 libras por mes
o trucha arco iris	10 libras por mes

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).

Condados de Humboldt, Shasta y Contra Costa

Debido a los efluvios de las fábricas de papel y pulpa que emiten elevadas cantidades de dioxinas, no deben comerse los pescados y mariscos provenientes de las aguas cercanas a sus desagües. Estas fábricas descargan dioxinas en las aguas adyacentes. Las plantas de pulpa se encuentran en tres áreas del estado: Samoa Peninsula (con descarga al océano) en el condado de Humboldt; cerca de Anderson en el Río Sacramento en el condado de Shasta; y cerca de Antioch en el Condado de Contra Costa. Esta precaución no se aplica a las especies migratorias como el salmón. Las recomendaciones se basan en los resultados nacionales obtenidos por EPA utilizando muestreos limitados y modelos matemáticos. (Ver también las recomendaciones específicas para el Río Sacramento).

Recomendaciones para la salud de pescadores deportivos

El Departamento de Servicios de Salud de California publica anualmente sus recomendaciones para la salud de los pescadores deportivos en las Regulaciones para la Pesca Deportiva en California. Dichas recomendaciones pueden obtenerse en las tiendas de artículos deportivos. Las recomendaciones contenidas en este folleto se basan en la información provista por las Regulaciones de 1991.

Autores: Robert J. Price, Ph.D., Extension Seafood Technology Specialist, and Pamela D. Tom, M.Sc., Staff Research Associate. Department of Food Science & Technology, University of California, Davis, California 95616-8598

Traducción al español: Irene Tenney, M.A., Spanish Materials Coordinator, Division of Agriculture and Natural Resources, University of California, Oakland, California 94612-3560

UCSGEP 91-8

Este proyecto está parcialmente subvencionado por NOAA, Programa de Becas Nacionales para Ciencias Marinas, Departamento de Comercio, según la beca número NA89AA-D-SG 128, proyecto número A/EA-1, por intermedio del Programa de Becas para Ciencias Marinas en California, con el apoyo de 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, y su política interna, la Universidad de California no discrimina en ninguna de sus normas, procedimientos e prácticas por razones de raza, religión, color, origen nacional, sexo, estado civil, orientación sexual, edad, condición de discapacidad, o estado de matrimonio. Dirija sus preguntas sobre estas normas a: Affirmative Action Director, University of California, Agriculture and Natural Resources, 300 Lakeside Drive, 9th Floor, Oakland, CA 94612-3560 (415) 887-0497.

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

NARRAGANSETT, R.I. 02882

Junio 1991

