

Advertencias Sobre el Consumo de Pescado en Maryland para peces capturados recreacionalmente en Wicomico County, MD

Directiva sobre Especie de peces capturados recreacionalmente en aguas dulces, estuarinas y marinas de Maryland

Tamaño de comida recomendado: 8 oz o 9 cangrejos - Población general y mujeres; 3 oz o 4 cangrejos - Niños

Nota: Las recomendaciones de consumo se basan en el espaciado de las comidas para evitar niveles elevados de exposición, pescado contaminado con Bifenilos Policlorados (PCBs) SOLO se puede retirar la carne lateral para permitir más comidas por mes

1 Mujeres = mujeres en edad fértil (mujeres que están embarazadas o pueden quedar embarazadas, o están amamantando)

2 Niños = Niños menores de 6 años

♥ = El pescado contiene más de 1 g de ácidos grasos esenciales en un filete del tamaño de dos barajas de cartas

◇ = Pescado al que se le ha eliminado toda la carne oscura y/o grasa abdominal, lo que conduce a una reducción de la contaminación por PCB

Contaminante presente en pescado: * Mercurio Δ Bifenilos Policlorados (PCBs) + Pesticidas ◇ PFOS

Especie	Cuerpo de Agua	Comidas recomendadas/mes		
		Población General	Mujeres 1	Niños 2
corvina de línea o labrada (Micropogonias undulatus)	Bahía de Chesapeake Inferior y Afluentes Δ	4	4	4
Cabrilla negra / serrano estriado (Centropristis striata)	Bahía de Chesapeake Inferior y Afluentes ◇	2	2	1
mojarra negra (Pomoxis nigromaculatus)	Estanque Johnson - al sur de Salisbury ◇	Evite	Evite	Evite
Bagre Azul (Ictalurus furcatus)	Río Nanticoke 15" - 24" Δ	sin límite	sin límite	7
	Río Nanticoke: Arroyo Marshy Hope 15" - 24" Δ	sin límite	sin límite	7
	Río Wicomico 15" - 24" Δ	sin límite	sin límite	6
cangrejo azul (Callinectes)	Río Back, río Middle o río Patapsco, incluido el puerto de Baltimore Δ	6	6	5
	Otras Areas de la Bahía Δ	sin límite	sin límite	sin límite
hepatopáncreas ("mostaza") de el cangrejo azul (Callinectes sapidus)	Río Back, río Middle o río Patapsco, incluido el puerto de Baltimore Δ	Evite	Evite	Evite
	Otras Areas de la Bahía Δ	Comer con moderación	Comer con moderación	Comer con moderación
bagre cabeza de toro (Ameiurus nebulosus)	Río Wicomico Δ	7	7	6
bagre de canal (Ictalurus punctatus)	Río Nanticoke Δ	1 cada otro mes	1 cada otro mes	1 cada otro mes
	Río Pocomoke Δ*	3	3	3
	Arroyo Rewastico Δ	4	4	3
	Río Wicomico Δ	2	2	1
perca atruchada/americana/negra (Micropterus salmoides) y Lobina de boca pequeña (Micropterus dolomieu) ♥	Estanque Johnson - al sur de Salisbury < 11" ◇	2	1	1
	Estanque Johnson - al sur de Salisbury > 15" ◇	1 cada otro mes	Evite	Evite
	Río Wicomico ◇	3	3	2
cabeza de serpiente (Channa argus)	Estanque Johnson - al sur de Salisbury ◇	1 cada otro mes	1 cada otro mes	Evite
	Río Wicomico ◇	4	3	2
trucha arcoiris (Oncorhynchus mykiss) y trucha arcoiris dorada (criados en criadero)	peces de criadero almacenados en Anne Arundel County, Allegany County, Baltimore City, Baltimore County, Calvert County, Carroll County, Caroline County, Cecil County, Charles County, Frederick County, Garrett County, Harford County, Howard County, Queen Anne's County, Montgomery County, Prince George's County, Washington County, Wicomico County, y Worcester County Δ	sin límite	sin límite	sin límite
<p>**Para obtener más información sobre los peces de siembra y cosecha, consulte https://www.eregulations.com/maryland/fishing/put-and-take-trout-fishing-areas</p> <p>**Para obtener más información sobre las Áreas de Manejo Especial - Trucha, consulte https://www.eregulations.com/maryland/fishing/special-management-areas-trout</p>				
Corvinata rubia, corvinata de mancha, croca (Leiostomus xanthurus) ♥	Bahía de Chesapeake Inferior y Afluentes ◇	3	3	2
	Río Nanticoke Δ	5	5	4
	Río Pocomoke Δ	5	5	4
	Río Wicomico Δ	5	5	4

Advertencias Sobre el Consumo de Pescado en Maryland para peces capturados recreacionalmente en Wicomico County, MD

Directiva sobre Especie de peces capturados recreacionalmente en aguas dulces, estuarinas y marinas de Maryland

Tamaño de comida recomendado: 8 oz o 9 cangrejos - Población general y mujeres; 3 oz o 4 cangrejos - Niños

Nota: Las recomendaciones de consumo se basan en el espaciamiento de las comidas para evitar niveles elevados de exposición, pescado contaminado con Bifenilos Policlorados (PCBs) SOLO se puede retirar la carne lateral para permitir más comidas por mes

1 Mujeres = mujeres en edad fértil (mujeres que están embarazadas o pueden quedar embarazadas, o están amamantando)

2 Niños = Niños menores de 6 años

♥ = El pescado contiene más de 1 g de ácidos grasos esenciales en un filete del tamaño de dos barajas de cartas

◇ = Pescado al que se le ha eliminado toda la carne oscura y/o grasa abdominal, lo que conduce a una reducción de la contaminación por PCB

Contaminante presente en pescado: * Mercurio Δ Bifenilos Policlorados (PCBs) + Pesticidas ◇ PFOS

Especie	Cuerpo de Agua		Comidas recomendadas/mes		
			Población General	Mujeres 1	Niños 2
lubina rayada atlántica (Morone saxatilis) ♥	Bahía de Chesapeake Inferior y Afluentes	< 28" Δ ◇	sin límite	sin límite	7
		< 28" Δ	3	3	2
		> 28" Δ ◇	sin límite	sin límite	5
		> 28" Δ	1	1	1 cada otro mes
	Río Nanticoke: Arroyo Marshy Hope	< 28" ◇	sin límite	sin límite	sin límite
Bagre blanco (Ameiurus catus)	Río Nanticoke	Δ	2	2	2
Bagre blanco (Ameiurus catus)	Río Nanticoke	Δ	8	8	7
	Río Pocomoke	Δ *	5	5	5
	Río Wicomico	◇	4	3	2