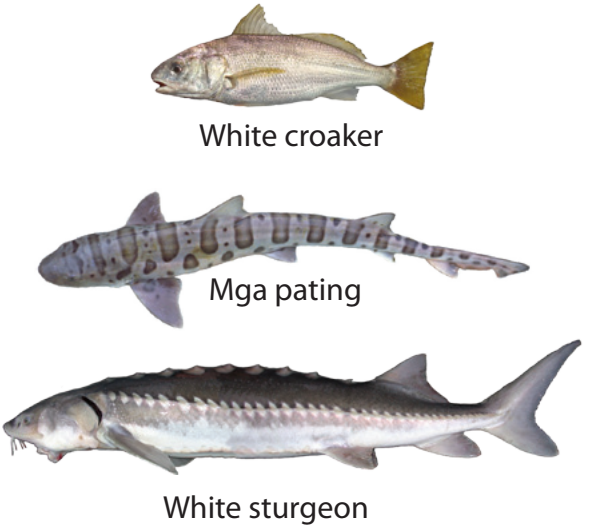
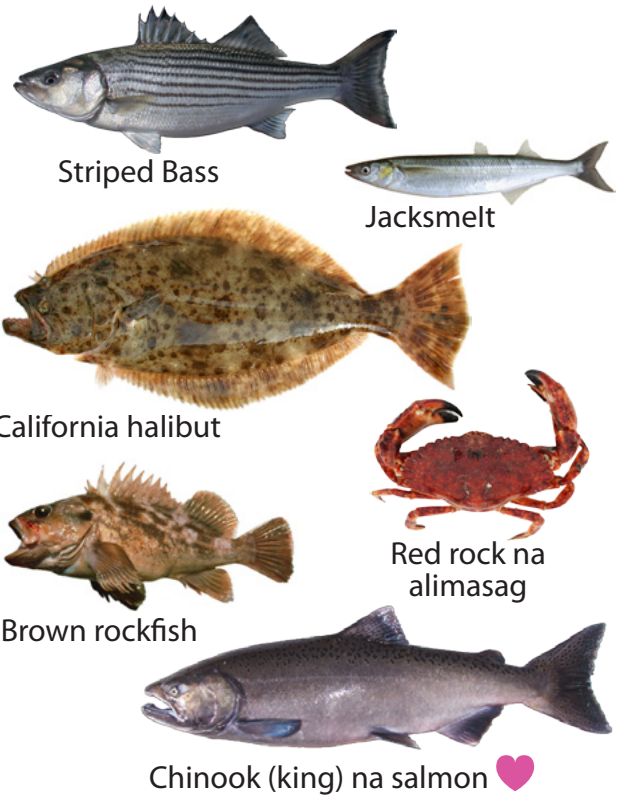
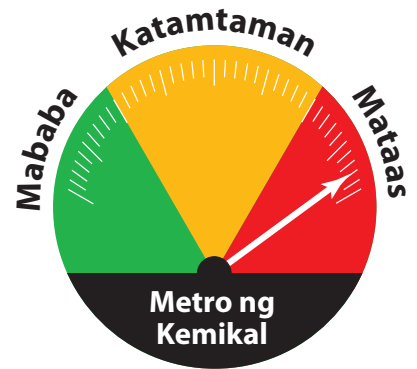
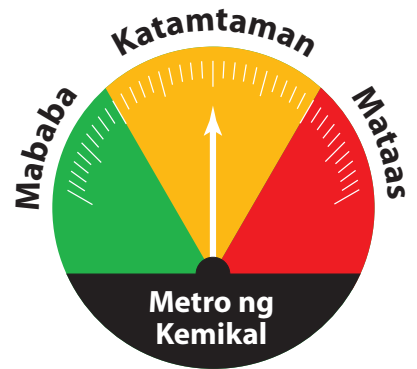
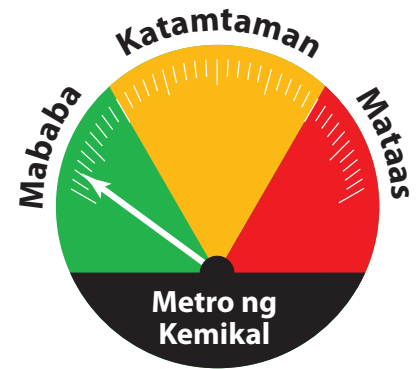


Mga lalaki na higit sa edad na 17 at mga babaeng higit sa edad na 45

Gabay sa pagkain ng Isda at Shellfish na mula sa San Francisco Bay



♥ = Mataas sa Omega-3s

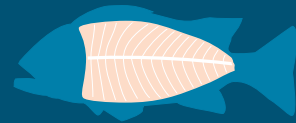


Ligtas na kumain ng mga 2 hain kada linggo
 Brown rockfish O red rock na alimasag — mga 5 hain kada linggo O Salmon — mga 7 hain kada linggo

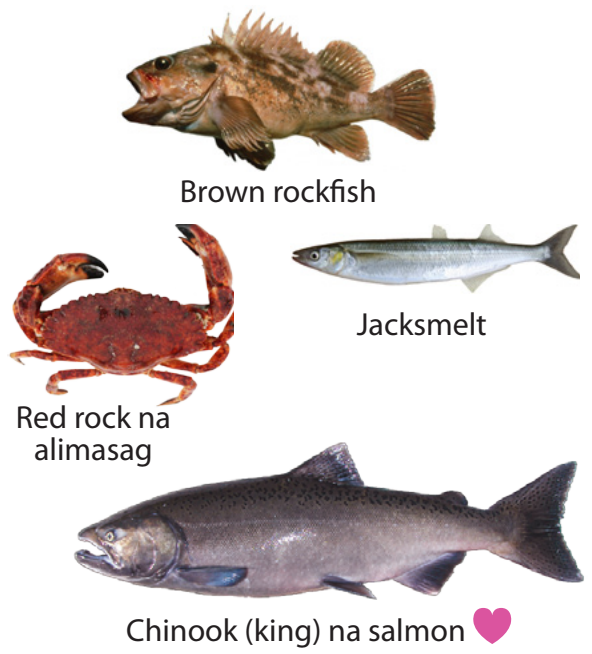
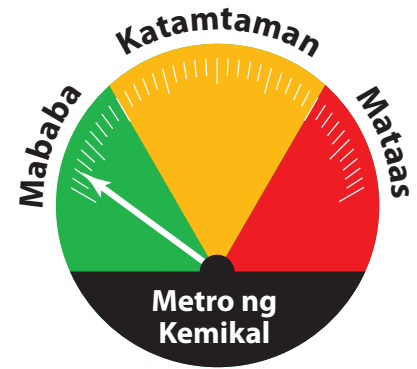
Ligtas na kumain ng 1 hain kada linggo

Huwag kumain AT
 Huwag kumain ng anumang isda na mula sa Lauritzen Channel sa Richmond Inner Harbor

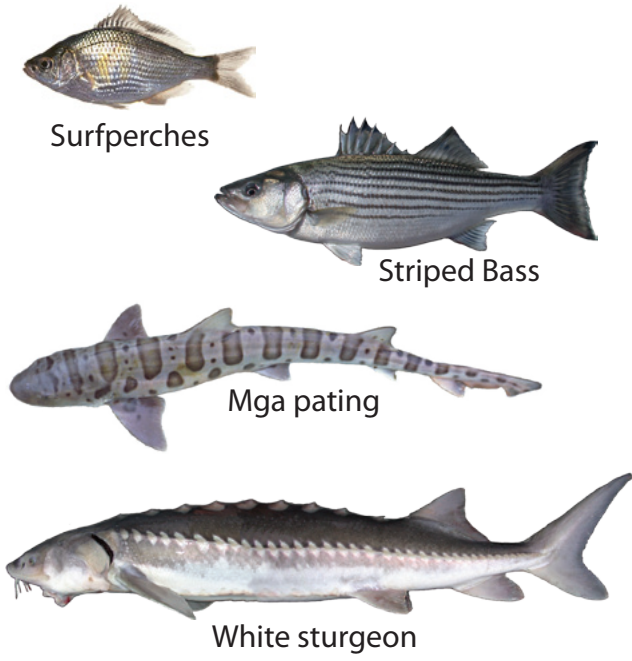
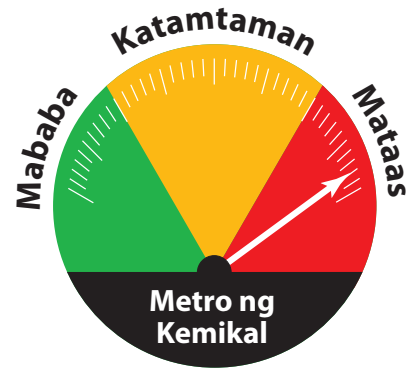
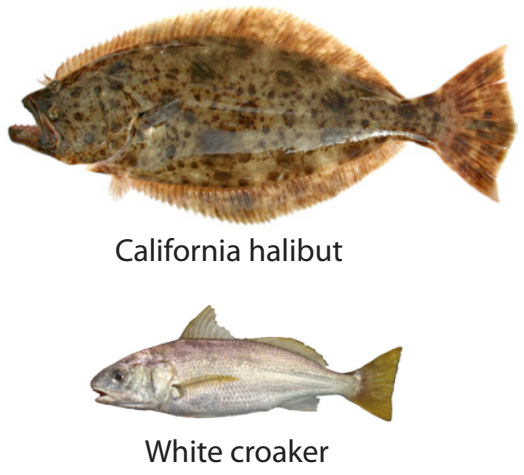
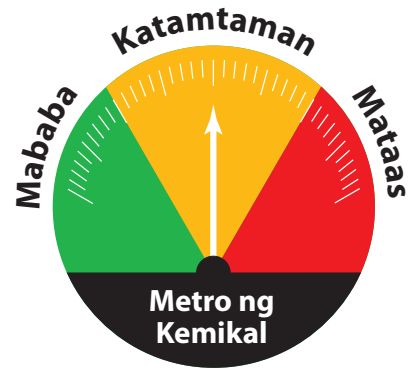
Mga Kababaihan na may edad na 18 - 45 at batang may edad na 1 - 17



- Kumain lamang ng binalatan na hati ng isda walang tinik. Ang mga PCB ay nasa taba at balat ng isda.
- Parating tanggalin at itapon ang balat ng white croaker bago lutuin.
- Lutuing maigi at hayaang matuyuan ng sabaw.
- Sa alimasag, kainin lamang ang karne.



♥ = Mataas sa Omega-3s

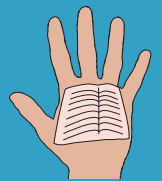


Larawan ng Jacksmelt: Kirk Lombard, California Halibut: John Shelton

Ano ang ikinababahala?



Sa Mga Adulto (May edad)



Sa Mga Bata

Ang inirerekumandang hain ng isda ay kasing laki at lapad halos ng iyong kamay. Kaunti dapat ang hain sa mga bata.

Bakit dapat kumain ng isda?

Ang ilang mga isda ay mayroong matataas na antas ng PCB at mercury. Ang mga PCB ay maaaring maging sanhi ng kanser. Ang mercury ay maaaring makaapekto ng masamang sa kung paano madedebelop(susulong) ang utak sa mga di pa ipinanganak na sanggol at bata. Lubos na mahalaga para sa mga kababaihan na buntis o nagpapasuso na sundin ang mga gabay na ito.

♥ Ano ang paghahain?

Ang pagkain ng isda ay mahusay para sa inyong kalusugan. Ang mga isda ay may mga Omega-3 na nagpapababa ng iyong panganib sa sakit sa puso at pinapahusay ang pagsulong ng utak sa mga di pa ipinanganak na sanggol at bata.

Ligtas na kumain ng mga 2 hain kada linggo



Ligtas na kumain ng 1 hain kada linggo

Huwag kumain AT
Huwag kumain ng anumang isda na mula sa Lauritzen Channel sa Richmond Inner Harbor