

Recomendaciones sobre el consumo de pescado del río Hudson

Las mujeres en edad fértil y los niños menores de 15 años NO DEBEN COMER ningún tipo de pescado proveniente de las aguas río abajo de la Presa Corinth en el río Hudson, (incluyendo los cuerpos de agua mencionados en esta tabla). Las demás personas deben seguir los recomendaciones indicadas.

Sección del río Hudson (contaminantes que puede contener el pescado)	No coma	No coma más de una comida al mes de los siguientes pescados	No coma más de una comida (½ libra) a la semana de estos pescados
Desde la Presa Corinth hasta la Presa en el Puente de la Ruta 9 en South Glens Falls (mercurio)		Perca negra o Lobina de boca chica (Smallmouth bass) de más de 14 pulgadas	Todas las demás especies de pescado
Desde río abajo de la presa de Sherman Island hasta la Presa Feeder en South Glens Falls (PCBs)		Carpa (Carp)	Todas las demás especies de pescado
Desde la Presa en el Puente de la Ruta 9 en South Glens Falls hasta Bakers Falls (PCBs)	Todas las especies de pescado		
Desde Bakers Falls hasta la Presa Troy	De acuerdo con los reglamentos del Departamento de Conservación Ambiental del Estado de Nueva York (NYSDEC), en este tramo del río <u>sólo</u> se permite la pesca con liberación		
Desde la Presa Troy sur hasta el puente en Catskill (PCBs)	Todas las especies de pescado, excepto las mencionadas a la derecha	Pinchagua o falso arenque (Alewife) Sardina dorsoazul o Sábalo del Canada (Blueback herring) Perca o Robalo de roca (Rock bass) Perca amarilla (Yellow perch)	Sardina de río o Sábalo americano (Shad)
Al sur de Catskill (PCB en pescados, y cadmio, dioxinas y PCBs en cangrejos) (nota: los reglamentos del NYSDEC prohíben la pesca o posesión de la anguila americana del río Hudson para usarse como alimento.	Bagre de canal (Channel catfish) Sardina o sábalo molleja (Gizzard shad) Bagre blanco (White catfish) Hepatopáncreas y caldo de cangrejo*	Agujón (Atlantic needlefish) Anjova o Anchoa (Bluefish) Bagre pardo o Bagre cabeza de toro (Brown bullhead) Carpa (Carp) Dorado (Goldfish) Lobina negra o Perca hocicona o Robalo hocicón (Largemouth bass) Eperlano arco iris (Rainbow smelt) Perca negra o Lobina de boca chica (Smallmouth bass) Lobina rayada o Robalo rayado (Striped bass) Lucioperca americana (Walleye) Lobina blanca (White perch)	Todas las demás especies de pescado Carne de cangrejo azul* (seis cangrejos por semana)

Consejos especiales para mujeres en edad fértil y niños sobre el consumo de Sábalo americano (American shad) y Cangrejo azul (blue crab) del río Hudson, la bahía situada río arriba del puerto de Nueva York, los ríos East y Harlem, la bahía Newark, Arthur Kill, Kill Van Kull y la bahía Raritan al oeste de Wolfe's Pond Park.

Aún cuando se recomienda que las mujeres en edad fértil, los lactantes y los niños menores de 15 años no coman ningún tipo de pescado de estas aguas, si usted considera que el pescado es la única fuente significativa de exposición a PCBs, cadmio y dioxinas, y de acuerdo con los datos de contaminación del río, usted puede comer algunos platillos preparados con Sábalo americano (american shad) o Cangrejo azul (blue crab) y aún así mantener bajos los niveles de estos contaminantes.

*No debe comerse el hepatopáncreas ("lo verde", también conocido como mostaza, "tomalley", hígado) que se encuentra en el cuerpo de los cangrejos y langostas debido a su alto contenido de contaminantes. También debe desecharse el caldo en el que se cuecen los cangrejos y langostas debido a que los contaminantes se transfieren a los líquidos durante la cocción.