

17 歲以上男性及 49 歲以上女性

三藩市海灣魚類及貝類食用指南



♥ = 含豐富的Omega-3

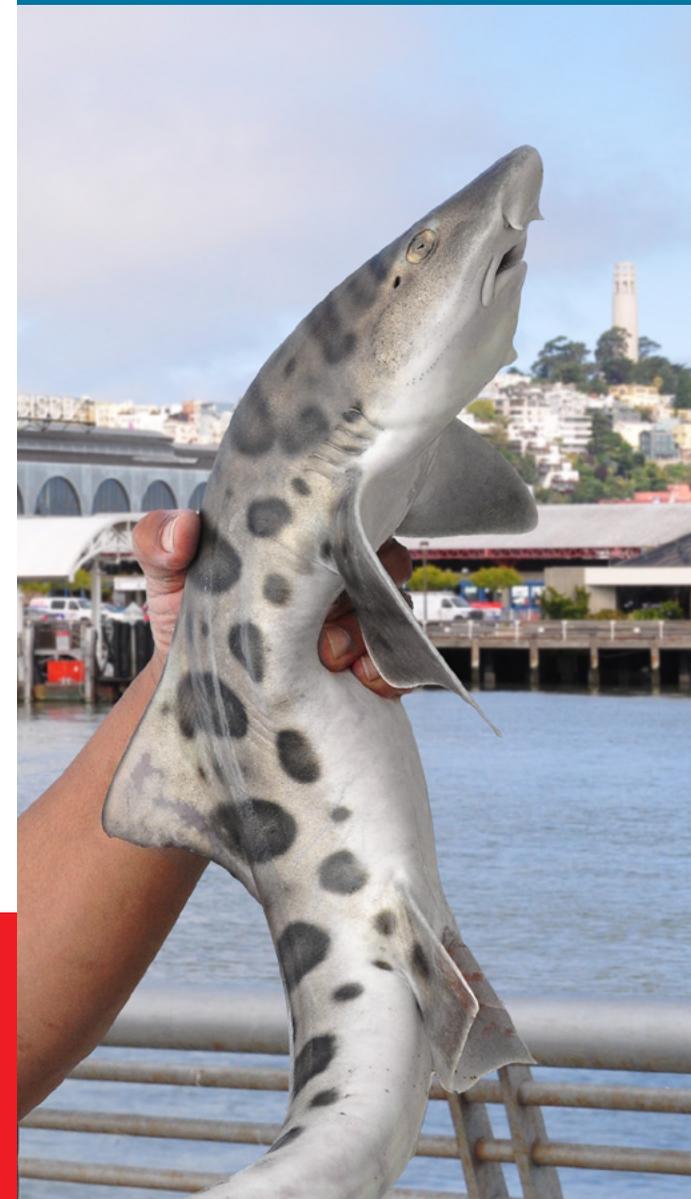
每週安全食用量
為 2 份

或

每週安全食用量
為 1 份

切勿食用

特別位於 Richmond 內港所屬
Lauritzen 海峽的任何魚類



18 - 49 歲女性及 1 - 17 歲兒童與青少年



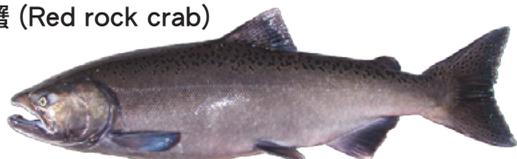
褐色石斑魚



銀漢魚 (Jacksmelt)



紅岩蟹 (Red rock crab)



帝王三文魚 (Chinook Salmon) ♥

♥ = 含豐富的Omega-3



加州比目魚



白黃花魚



海鰂 (surfperch)



加州鱸魚

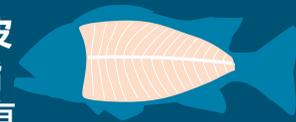


鯊魚



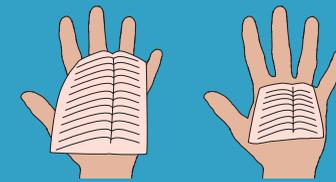
白鱈

白黃花魚 銀漢魚圖片: Kirk Lombard · 加州比目魚: John Shelton



- 只吃不含魚皮的魚肉。魚脂及魚皮中含有多氯聯苯。
- 白色黃花魚在烹煮前一定要去除魚皮。
- 完全煮熟且瀝乾油汁。
- 螃蟹則只食用蟹肉。

何謂一份的食用量？



成人 兒童與青少年

食用份量如上圖指示，大約為食用者的手掌大小和厚度。兒童與青少年份量比成人少。

吃魚會有什麼問題？

有些魚類含有高量的多氯聯苯及水銀。多氯聯苯可能導致癌症。水銀對未出生嬰兒和兒童的腦部發展會有不良的影響。更重要的是，懷孕或哺乳婦女一定要依本指南食用魚類。

♥ 吃魚有什麼好處？

吃魚有益健康。魚類含有多种Omega-3脂肪酸，可降低罹患心臟疾病的機會，且可改善未出生嬰兒及兒童的腦部發展。

每週安全食用量
為 2 份

或

每週安全食用量
為 1 份

切勿食用

特別位於 Richmond 內港所屬
Lauritzen 海峽的任何魚類