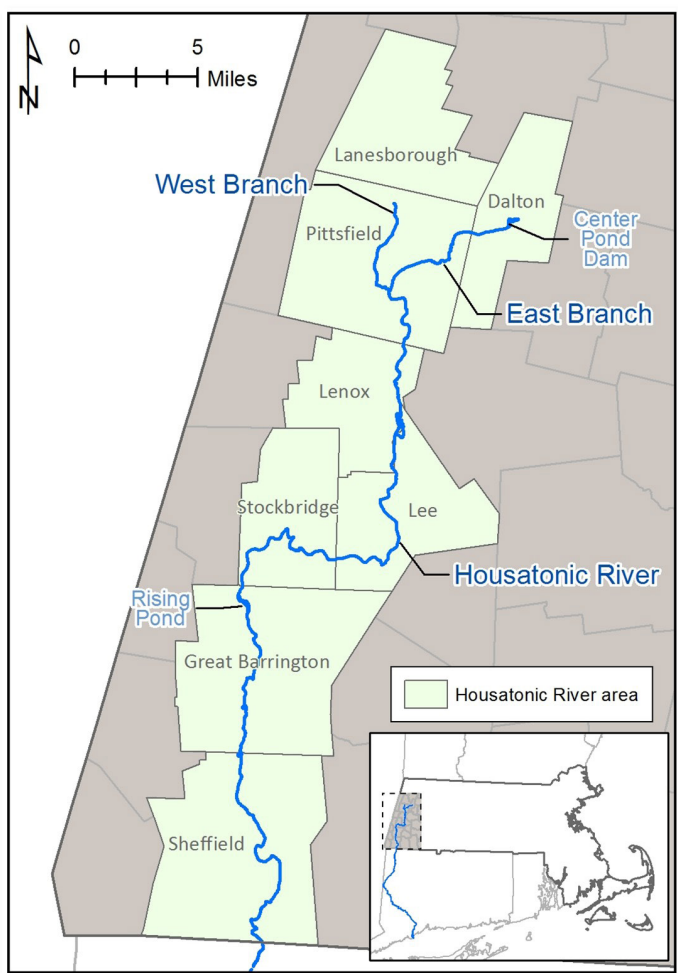


马萨诸塞州胡萨托尼克河区 域鱼类和水禽的食用建议



禁止食用:来自胡萨托尼克河及其支流(汇入从 Dalton 的 Center Pond Dam 到康涅狄格州边界的主河道)的鱼、青蛙和乌龟。

禁止食用:来自胡萨托尼克河及其水库(从皮茨菲尔德南部一直延伸到大巴灵顿的 Rising Pond)的绿头鸭和木鸭。



胡萨托尼克河区域信息

胡萨托尼克河区域由伯克希尔县的八个社区组成: Lanesborough, Dalton, Pittsfield, Lenox, Stockbridge, Lee, Great Barrington 以及 Sheffield。胡萨托尼克河有三个主要支流——东支、西支和西南支——它们共同构成了胡萨托尼克河的主河道。胡萨托尼克河从皮茨菲尔德向南流入康涅狄格州。

由于通用电气公司 (General Electric Company) 20 世纪 30 年代初到 70 年代末排放了化学品, 胡萨托尼克河区域及其周边地区的土壤、沉积物、鱼类和某些水禽中存在多氯联苯 (PCB)。多氯联苯在环境中不易分解。

虽然胡萨托尼克河区域的部分地区已经过清理, 但鱼类和水禽体内可能仍存在一定浓度的多氯联苯, 食用后可能会造成危害。有关胡萨托尼克河清理的更多信息, 请访问

[EPA 清理项目: GE-皮茨菲尔德/豪萨托尼克河场地](#)

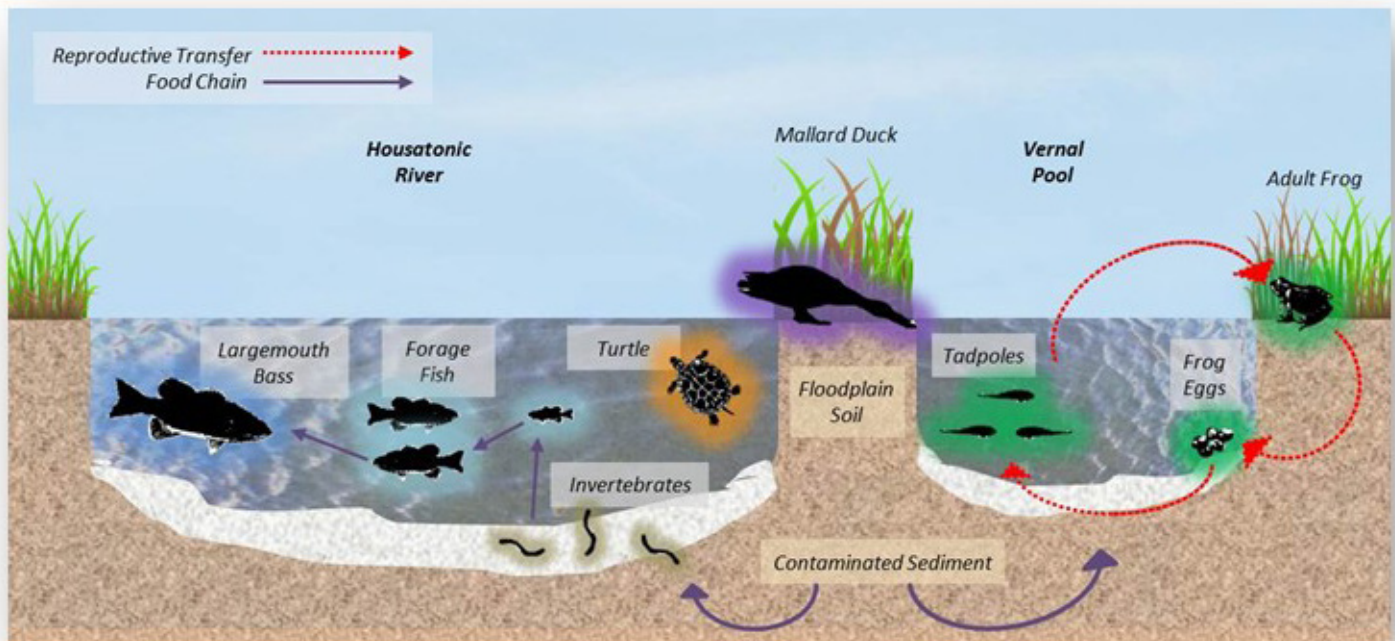
多氯联苯对健康的影响

- 多氯联苯疑似会导致肝脏问题、皮肤病变或刺激以及某些类型的癌症。
- 儿童对多氯联苯尤其敏感,尤其是在胎儿发育、哺乳期和早期生长发育期间。即使是在出生之前,接触少量此类化学物质也可能影响大脑发育。

胡萨托尼克河中的鱼类和水禽

该区域的鱼类和水禽可能会接触到多氯联苯。多氯联苯是一类人造有机化学物质,于 20 世纪 70 年代被禁用。由于多氯联苯的广泛使用,它至今仍存在于我们的环境中,并可能进入我们的食物中。多氯联苯可进入鱼的体内,并在其皮肤、脂肪、内脏,甚至有时在肌肉中积聚。较大的物种以较小的物种为食。这一情况导致体型较大、年龄较大的鱼体内的多氯联苯浓度更高。沉积物中的多氯联苯也会对其他水生物种(例如鸭子、青蛙、乌龟)造成威胁。

植物和动物如何暴露于污染物



图片摘自 EPA 胡萨托尼克河生态风险评估, 情况说明书:

[乔治埃德蒙顿河/霍萨托尼克河及其其余河段生态风险评估概况介绍 | savethehousatonic.org](http://savethehousatonic.org)



在胡萨托尼克河及其支流钓鱼的小贴士

- 遵守张贴的警告标志并遵循其中的建议。
- 要食用胡萨托尼克河及其支流中的鱼。
- 钓鱼时, 将鱼完好无损地放回河中。
- 请遵循针对马萨诸塞州胡萨托尼克河区域其他湖泊、河流和池塘确立的全州鱼类食用建议。针对某些经过检测的水体, 您可以登录 [鱼类食用建议](#) 获取更具体的食用建议。



关于食用在马萨诸塞州捕获之鱼类的全州性通用建议

对于孕妇、可能怀孕的妇女、哺乳期母亲和 12 岁以下的儿童, 建议如下:

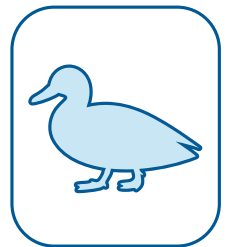
- **请勿食用:** 在马萨诸塞州的溪流、河流、湖泊和池塘中捕获的淡水鱼
- **安全食用:** 在马萨诸塞州的溪流、河流、湖泊和池塘中放养的鱼



关于食用在马萨诸塞州捕获之水禽的全州性通用建议

来自胡萨托尼克河区域以外其他地区野生水禽的安全食用指南:

- 烹饪前去皮并去除所有脂肪
- 适量食用水禽 (每月不超过 2 餐)
- 烹饪后弃除填料
- 滴下来的汁水不得用作调味汁



鱼对您有好处!

请继续食用来自安全来源的各种鱼类。鱼的饱和脂肪含量低, 蛋白质含量高, 且有助于预防心脏病。

了解更多信息

要选择可以安全食用的鱼类和水禽, 请致电 617-624-5757 或 800-240-4266 联系马萨诸塞州公共卫生部 (MDPH) 环境卫生局: [气候与环境健康局](#)

要了解有关放养鱼类的更多信息, 请联系位于 Dalton 的 MassWildlife Western District 办公室。电话: (413) 684-1646 或访问 [马萨诸塞州鳟鱼放流报告: 当前放流地点及最新动态](#)。有关钓鱼规定, 请访问 [马萨诸塞州渔业和野生动物管理局](#)。

想要了解更多有关联邦政府关于安全食用鱼类的其他建议, 请访问 [关于食用鱼类的建议](#) 和 [明智地选择鱼类和贝类](#)。



气候与环境健康局
环境毒理学、危害评估和预防部门
马萨诸塞州公共卫生部

了解更多信息, 请访问
[鱼类食用建议 \(Mass.gov\)](#)

2019年9月