

الغذاء والدواء توضح الطريقة الصحيحة لتخزين الأغذية

2 مارس، 2026



أكدت الهيئة العامة للغذاء والدواء أهمية الالتزام بالطريقة الصحيحة في تخزين الأغذية، لما لذلك من دور كبير في الحفاظ على سلامتها وجودتها وتقليل فرص فسادها أو تلوثها، كما شددت على ضرورة الانتباه إلى شروط التخزين داخل المنزل أو أماكن إعداد الطعام.

وأوضحت الهيئة أن فصل الأغذية النيئة عن الأطعمة الجاهزة، وحفظها في عبوات محكمة الإغلاق بعيداً عن الخضراوات والفواكه، يساهم في الحد من مخاطر التلوث الخلطي وانتقال البكتيريا، مما يحافظ على سلامة الغذاء وصحة المستهلك.

كما بيّنت أن درجات التخزين المناسبة تشمل حفظ الأغذية المبردة عند 4 درجات مئوية أو أقل، والأغذية المجمدة عند -18 درجة مئوية أو أقل، بينما تحفظ الأغذية المعلبة في درجة حرارة الغرفة على ألا تتجاوز 25 درجة مئوية.