

أخصائي سلامة الغذاء يوضح مخاطر التعرض الطويل للميلامين والفورمالدهيد

8 مارس، 2026



حذّر أخصائي سلامة وجودة الغذاء فهد السعيد من خطورة تسرب مادة الميلامين إلى الغذاء عند التعرض لها لفترات طويلة، مشيرًا إلى ضرورة تجنب استخدام المواد التي قد تسمح بانتقال هذه المادة إلى الأطعمة، مؤكدًا أن السلامة الغذائية تعد من أهم العوامل للحفاظ على صحة الإنسان.

وأوضح السعيد أن الدراسات التي أُجريت على الحيوانات التي تعرضت لمادة الميلامين لفترات ممتدة أظهرت تكوّن حصوات في المثانة، وهو ما قد يرفع احتمالية الإصابة بسرطان المثانة، إلى جانب ما قد تسببه المادة من تلف في الكلى وتأثيرات صحية خطيرة على المدى البعيد.

وأضاف أن مادة الفورمالدهيد تُعد من المواد المهيجة للجلد والأغشية المخاطية عند التعرض لها، مما يستدعي الحذر من مصادر التعرض المحتملة والالتزام بالمعايير الصحية المعتمدة في التعامل مع المواد الغذائية.