

كيف تحول غسالة الصحون إلى أداة تعقيم فعّالة؟.. أخصائي يُجيب

24 مارس، 2026



أكد أخصائي سلامة وجودة الغذاء فهد السعيد أهمية الالتزام بالإجراءات الصحيحة عند استخدام غسالة الأطباق لضمان تحقيق أعلى مستويات النظافة والتطهير، مشددًا على أن الاستخدام غير الصحيح قد يقلل من كفاءة التعقيم ويعرض الصحة للخطر.

وأوضح السعيد عبر حسابه بمنصة إكس أن عملية التطهير الفعالة تبدأ باستخدام منظفات ومطهرات معتمدة، إلى جانب تشغيل أعلى درجة حرارة متاحة خلال دورة الشطف، مع تجنب استخدام البرامج الاقتصادية التي لا توفر حرارة كافية للقضاء على الميكروبات. كما أشار إلى ضرورة التأكد من نظافة الأطباق وأدوات الطهي فور إخراجها قبل تخزينها.

وأضاف أن الحفاظ على كفاءة غسالة الأطباق يتطلب تنظيفها بشكل دوري لمنع تراكم بقايا الطعام، إضافة إلى الالتزام بالصيانة المستمرة

وفق تعليمات الشركة المصدّعة، لضمان أداء مثالي وحماية صحة أفراد الأسرة.