

أخصائي: لا يتحول الطعام إلى سام بسبب التبريد.. ويؤكد إمكانية تسخين الأرز بأمان بشرط واحد

30 مارس، 2026



أكد أخصائي سلامة وجودة الغذاء فهد السعيد أنه لا يوجد طعام آمن يتحول إلى طعام سام نتيجة حفظه في الثلاجة، مشددًا على أن التخزين البارد لا يسبب فساد الطعام إذا تم بشكل صحيح.

وأوضح أن الأرز المطبوخ المحفوظ في الثلاجة يمكن استهلاكه بأمان، بشرط إعادة تسخينه بشكل كامل، بحيث تتجاوز درجة حرارته 72 درجة مئوية، لضمان القضاء على أي بكتيريا محتملة.