

مختص يكشف مخاطر التلوث التبادلي في المطابخ

7 أبريل، 2026



حذر الدكتور فهد الخيزري، المتخصص في أبحاث السرطانات، من مخاطر التلوث العرضي أو التبادلي في المطابخ، مشيراً إلى أنه يحدث عند انتقال الجراثيم أو البكتيريا أو المواد المسببة للحساسية من طعام أو سطح ملوث إلى طعام آخر جاهز للأكل.

وأوضح الخيزري عبر حسابه على منصة إكس أن هذا النوع من التلوث يعد سبباً رئيسياً للأمراض المنقولة بالغذاء، وقد يسبب مشاكل حساسية لدى البعض رغم حرصهم الشديد على تجنب مسبباتها.

وأكد الدكتور الخيزري أن أبرز أسباب التلوث العرضي تشمل استخدام أدوات مطبخ واحدة للحوم النيئة والخضروات دون غسلها، أو لمس الطعام بأيدي ملوثة، إضافة إلى التعرض للحشرات والقواطع والقوارض التي تنقل الجراثيم على الأسطح والأدوات.

وأشار إلى أن العاملين في تحضير الطعام قد يكونون مصدر انتقال الجراثيم إذا لم يلتزموا بقواعد النظافة، داعياً إلى اتباع إجراءات وقائية صارمة، مثل غسل اليدين بانتظام، وفصل اللحوم النيئة عن الأطعمة الجاهزة، وتعقيم الأسطح والأدوات، واستخدام ألواح تقطيع منفصلة لكل نوع من الطعام، كما شدد على أهمية التمييز بين

التلوث المتبادل بالبكتيريا (Cross-contamination) وانتقال
المواد المسببة للحساسية (Cross-contact) لتفادي أي مخاطر صحية.