

خبير سلامة الغذاء يحذّر من مخاطر البلاستيك الأسود.. ويكشف طرق الوقاية

24 أبريل، 2026



حذّر أخصائي سلامة وجودة الغذاء فهد السعيد من مخاطر التعرض لمكونات البلاستيك الأسود، موضحًا مجموعة من الإرشادات البسيطة للحد من آثاره الصحية المحتملة.

وقال السعيد إن من أبرز الإجراءات الوقائية استبدال أدوات المائدة البلاستيكية السوداء بأخرى مصنوعة من الخشب أو الفولاذ المقاوم للصدأ، إضافة إلى تجنب تسخين الطعام داخل أوعية بلاستيكية باستخدام الميكروويف.

كما شدد على أهمية غسل اليدين وتنظيف الأسطح بعد التعامل مع العبوات البلاستيكية، وعدم السماح للأطفال الصغار بمضغ الألعاب البلاستيكية.

وأشار إلى أن بعض هذه المواد تُصنف ضمن المركبات التي قد يكون لها تأثير مُعطّل للغدد الصماء، ما يعني احتمال تدخلها في عمل الجهاز الهرموني، وهو ما قد يرتبط بمشكلات صحية متعددة.

وبحسب ما نُقل عن المركز الطبي لجامعة روتشستر، فإن التعرض المستمر لبعض هذه المركبات قد يحمل آثارًا صحية تستدعي الحذر

واتخاذ إجراءات وقائية مناسبة.