

بالفيديو.. مختص: غسل الدواجن يزيد خطر التلوث وقد يصل للوفاة

30 أبريل، 2026



أكد أستاذ علوم الدواجن المشارك بجامعة الملك سعود، الدكتور عبدالمحسن الغوينم، أن غسل الدجاج قبل الطهي قد يؤدي إلى انتشار بكتيريا ضارة داخل المطبخ، محذراً من أن انتقال هذه البكتيريا إلى أسطح أو أطعمة أخرى قد يسبب مضاعفات صحية خطيرة تصل إلى دخول العناية المركزة أو حتى الوفاة في بعض الحالات.

وأوضح أن الغوينم خلال لقاء ببرنامج "يا هلا"، أن الدواجن تمر بمرحلة غسل وتنظيف داخل المسالخ قبل تغليفها وطرحها في الأسواق، ما يجعل إعادة غسلها في المنزل غير ضروري، بل قد يزيد من خطر انتشار البكتيريا عبر رذاذ الماء إلى الأسطح المحيطة والأدوات الغذائية.

وأشار إلى أن مستوى الخطورة يعتمد على كمية البكتيريا التي قد تنتقل إلى جسم الإنسان، حيث يمكن أن تؤدي الكميات العالية إلى مضاعفات صحية شديدة تستدعي رعاية طبية مكثفة.

ولفت إلى أن البكتيريا قد توجد أيضاً في بعض الأطعمة الأخرى مثل البيض والخس، ما يستدعي التعامل معها بحذر واتباع أساليب النظافة والسلامة الغذائية.

<https://x.com/i/status/2049922577393414442>