

أخصائي يكشف خطورة حفظ اللحوم في الأكياس السوداء خلال موسم الأضاحي

13 مايو، 2026



حذر أخصائي التغذية د. مشوح المشوح من استخدام الأكياس السوداء المخصصة للنفايات لحفظ أو نقل اللحوم، خاصة في موسم الأضاحي، مؤكداً أنها تشكل خطراً صحياً كبيراً بسبب تصنيعها من مواد بلاستيكية معاد تدويرها وغير مخصصة للاستخدام الغذائي. وأوضح أن هذه الأكياس قد تحتوي على مواد كيميائية سامة مثل الرصاص والكاديوم ومركبات مرتبطة باضطرابات الهرمونات وزيادة خطر الإصابة ببعض الأمراض، كما يمكن أن تتسرب تلك المواد إلى اللحوم مع الحرارة أو الدهون أثناء التخزين والنقل. وأشار إلى أن الأكياس السوداء غير معقمة وقد تسبب تلوثاً بكتيرياً أو تلفاً للحوم أثناء التجميد، ما قد يؤدي إلى مشكلات صحية مثل التسمم الغذائي واضطرابات الجهاز الهضمي، خصوصاً لدى الأطفال والحوامل والمرضى. ونصح باستخدام أكياس مخصصة لحفظ الأغذية أو أكياس التجميد الآمنة،

مع تبريد اللحوم سريعًا بعد الذبح وتغليفها بطريقة صحية بعيدًا
عن أكياس النفايات أو الأكياس البلاستيكية غير المخصصة للطعام.