

Arbo Nieuws

## Voedselvergiftiging door toetsenbord



05-05-2008 - Sommige toetsenborden van kantoorcomputers bevatten zoveel bacteriën dat gebruikers voedselvergiftiging kunnen oplopen. Het gaat om E.coli en staphylococcus aureus.

### [Blijf op de hoogte van het ArboPlus Nieuws](#)

Onderzoek van een Britse consumentenorganisatie die haar computers inspecteerde, toont aan dat in de smerigste toetsenborden tot vijf maal meer bacteriën zitten dan op een gelijktijdig onderzochte toiletbril in hetzelfde gebouw, zo meldt de BBC. Behalve voedselvergiftiging kunnen ook andere infecties optreden.

Van de 33 gecontroleerde toetsenborden merkte de organisatie vier exemplaren aan als Potentieel Gezondheidsrisico. De grootste vervuilingsbronnen zijn eten bij de computer en typen zonder de handen te wassen.

Om ziektes te vermijden is het aan te raden stof en voedselresten uit het toetsenbord te schudden. Ook het toetsenbord regelmatig desinfecteren met een vochtig, in alcohol gedrenkt doekje kan gezondheidsrisico's tegengaan.