

การป้องกันการติดเชื้อจาก Keyboard



คณะกรรมการป้องกันและควบคุมการติดเชื้อในโรงพยาบาล

ผลการวิจัยพบว่า คีย์บอร์ดของคอมพิวเตอร์บางเครื่อง เป็นแหล่งหมักหมมของเชื้อแบคทีเรียมากกว่าที่นั่งโถชักโครกในห้องน้ำเสียอีก โดยเป็นแหล่งสะสมของเชื้อจุลินทรีย์ ที่อาจก่อให้เกิดอาการอาหารเป็นพิษได้ เช่น เชื้ออีโคไล และสแตปฟีโลคอคคัสออเรียส

ผลการตรวจสอบสำนักงานหลายแห่งในกรุงลอนดอน ประเทศอังกฤษ

จากการสุ่มตรวจคีย์บอร์ดคอมพิวเตอร์ 33 เครื่อง พบว่า คีย์บอร์ดคอมพิวเตอร์ 4 เครื่องในนี้ ที่เป็นแหล่งสะสมเชื้อโรคเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ส่วนอีก 1 เครื่อง มีเชื้อจุลินทรีย์มากกว่าถึง 5 เท่า เมื่อเทียบกับที่นั่งโถชักโครกในห้องน้ำของสำนักงานแห่งนั้น ๆ

นักจุลชีววิทยาจากมหาวิทยาลัย คอลเลจ ลอนดอน ฮอสพิทัล ระบุว่า

คีย์บอร์ดที่เป็นแหล่งหมักหมมของเชื้อโรค อาจทำให้ผู้ใช้งานรับเชื้อโรคเข้าไปได้ผ่านการสูดดม หรือ ใช้มือที่เพิ่งกดคีย์บอร์ดไปจับอาหารเข้าปาก ส่งผลให้เชื้อโรคเข้าสู่ร่างกายได้ง่าย คีย์บอร์ดคอมพิวเตอร์ที่สกปรก มักเป็นแหล่งสะสมของเชื้อแบคทีเรียมากถึงกำหนดถึง 150 เท่า และอาจมีเชื้อแบคทีเรียมากกว่าโถชักโครกห้องน้ำถึง 5 เท่า

นอกจากนี้ การใช้เครื่องคอมพิวเตอร์ร่วมกับคนอื่น ยังเป็นแหล่งแพร่เชื้อในหมู่พนักงานออฟฟิศโดยที่พวกเขาไม่รู้ตัว เช่น ถ้ามีพนักงานบางคนป่วยเป็นไข้หวัดในที่ทำงาน หรือ เป็นโรคลำไส้อักเสบ ก็มีแนวโน้มที่จะแพร่เชื้อให้เพื่อนพนักงานผ่านการใช้เครื่องคอมพิวเตอร์ร่วมกัน

การที่พนักงานออฟฟิศมักนำอาหารมานั่งกินตรงเครื่องคอมพิวเตอร์ แล้วเศษอาหารที่ตกลงไปบนคีย์บอร์ด ก็เป็นสาเหตุสำคัญที่ทำให้เชื้อแบคทีเรียยิ่งเติบโตเร็วขึ้น ส่วนบางคน ที่มีสุขนิสัยไม่ดี เช่น ไม่ล้างมือหลังเสร็จกิจในห้องน้ำ แล้วมานั่งทำงานตรงเครื่องคอมพิวเตอร์ต่อทันที ก็ทำให้เชื้อโรคที่ติดมากับมือกระจายลงสู่คีย์บอร์ดคอมพิวเตอร์ได้

ด้วยเหตุนี้ จึงมีคำแนะนำให้พนักงานออฟฟิศ ต้องกระเทาะเศษอาหารหรือสิ่งสกปรกออกจากคีย์บอร์ดคอมพิวเตอร์อยู่เป็นประจำ จากนั้น จึงทำความสะอาด ด้วยการใช้น้ำอุ่นๆ ขบแอลกอฮอล์ แล้วเช็ดไปที่คีย์บอร์ด เพื่อฆ่าเชื้อโรค

ผลการศึกษาของมหาวิทยาลัยแอริโซนาเมื่อปีที่แล้ว พบว่า

เครื่องคอมพิวเตอร์ที่ใช้ในสำนักงานประเทศสหรัฐส่วนใหญ่จะมีเชื้อแบคทีเรียสะสมอยู่มากกว่าถึง 400 เท่า เมื่อเทียบกับที่นั่งโถชักโครกในห้องน้ำ ส่วนบริเวณโดยรอบที่นั่งทำงานของพนักงานหญิง มักเป็นแหล่งสะสมเชื้อแบคทีเรียมากกว่าโถชักโครกห้องน้ำ ประมาณ 3 ถึง 4 เท่า