

Dopo aver letto questo, non toccherai più i touchscreen nei McDonald's: trovati batteri e residui di feci

Uno studio inglese rileva la presenza di batteri fecali sugli schermi utilizzati per ordinare il cibo

La più famosa catena di fast food al mondo in fallo ancora una volta. In questo caso, non sono i suoi hamburger a finire sotto il mirino, ma le migliaia di *touchscreen* ormai disponibili in questi tutti i punti vendita per ordinare i menu saltando la fila. Ebbene, quegli schermi giganti che le persone toccano appena prima di mangiare i loro cheeseburger sarebbero pieni di batteri.

Si tratta di **batteri** che vivono nell'intestino, nel naso, nella pelle, nella bocca, nella gola e, sì, nelle feci delle persone. A dimostrarlo è un'indagine condotta dalla London Metropolitan University e dal sito Metro.co.uk che ha rilevato tipologie di batteri pericolosi per la salute dell'uomo.



Gli studiosi hanno raccolto tamponi in otto ristoranti McDonald's nel Regno Unito, di cui sei a Londra e due a Birmingham.

“Siamo rimasti tutti sorpresi di quanti batteri intestinali e fecali si trovassero sulle macchine touchscreen. Questi causano il tipo di infezioni che le persone raccolgono negli ospedali. I commensali ignari scelgono il cibo sul touchscreen e poi si dirigono verso il server per raccogliere i loro hamburger senza lavarsi le mani”, [dichiara](#) Paul Matewele, docente senior in microbiologia presso la London Metropolitan University.

Sui touchscreen è stato trovato lo [stafilococco](#), batterio che può causare anche choc tossico ed *“è contagioso. Se ci si tocca il naso con le dita, poi lo trasferisce sul touchscreen, qualcun altro lo prende e se ha un taglio aperto in cui entra, allora può essere pericoloso”,* e la [listeria](#), batterio che causa listeriosi.

“Tre quarti degli schermi mostravano tracce del proteo batterico. Il proteo può essere trovato nelle feci umane e animali”. In più, i tamponi hanno anche rivelato la presenza di batteri del genere **klebsiella** che possono causare infezioni alle vie urinarie, setticemia, diarrea e persino polmonite.

McDonald's da parte sua fa sapere che gli schermi sono puliti tutti i giorni e che, in ogni caso, tutti i ristoranti sono muniti di servizi per lavare le mani prima di mangiare.

Come dargli torto? Suvvia, i touchscreen non saranno di certo più sporchi dei soldi in contanti che andremmo a dare alla cassa qualora dovessimo fare la fila. Insomma, quello che questo studio non segnala è che in ogni caso gli esseri umani, con le migliaia di miliardi di cellule batteriche che trasportano, lasciano e acquisiscono batteri ovunque - su maniglie, sui pulsanti dell'ascensore, sui carrelli della spesa, sui treni, all'interno delle metropolitane e, naturalmente, anche sui touchscreen dei McDonald's. Inoltre, è molto improbabile che questi batteri danneggino una persona sana e, infine, non ci sono state segnalazioni di salute pubblica relative a infezioni causate da sudici touchscreen in questi McDonald's o in altri luoghi.

Il trucco? Resta sempre quello di [lavarsi correttamente le mani](#) prima di mangiare!