



## Kogevejledning

I nedenstående tabel kan du se, hvornår du bør koge dit drikkevand og foretage forbedringer af din drikkevandsboring for at stoppe en bakterieforurening.

<b>Parametre</b>	<b>Iværksæt afhjælpende tiltag</b>	<b>Kogeanbefaling</b> <b>Iværksæt afhjælpende tiltag</b>
<b>E. Coli pr. 100 ml</b>	Kogning tilrådes altid ved fund af E. Coli	Kogning tilrådes altid ved fund af E. Coli
<b>Coliforme bakterier pr. 100ml</b>	1-20	Ved indhold større end 20
<b>Kimtal ved 22 °C pr. ml</b>	201-2000	Ved indhold større end 2000.

Hvis en analyse viser, at der er coliforme bakterier eller et højt kimaltal, skal du undersøge, hvor der kan komme vand eller andet ind i din boring. Coliforme bakterier og kimaltal er jordbakterier. Jordbakterier kan fx komme ind i din boring med overfladevand eller snegle via utæt forerør, utæt tørbrønd, et utæt dæksel eller andet (se bilag 2).

E. coli er tarmbakterier. E Coli i en analyse kan betyde, at der er kommet husspildevand eller afføring fra et dyr ind i din boring via utætheder i forerør, brønddæksel eller andet (se bilag 2).

Hvis der i vandprøve fra boringen/brønden er fundet bakterier i et antal, der udløser kogeanbefaling, kan nedenstående vejledning bruges:



Ved kogning forstås opvarmning af vandet til 100°C i et minut. Vandet skal således "spilkoge", hvorved de fleste mikroorganismer inaktiveres/dræbes.

En effektiv kogning kan ske ved brug af en almindelig gryde eller kedel. Det er vigtigt, at både temperatur (spilkogning) og tid overholdes.

Ved brug af elkedel gives en portion vand to opkog med 2-5 minutters mellemrum.

Vand i kaffe- og temaskiner opnår sjældent en temperatur på 100°C i et minut. Vandet kan dog anvendes, såfremt vandet i disse maskiner opvarmes til min. 80°C, idet den akkumulerede drabseffekt ved opvarmning til – og nedkøling fra – 80°C svarer til en opvarmning af vandet til 100°C i et minut.

<b>Formål</b>	<b>Bemærkninger</b>
<b>Madlavning</b>	Det forurenede drikkevand kan bruges til kogning af kartofler, spaghetti og lignende, idet mikroorganismene dræbes af kogningen.  Det forurenede drikkevand må ikke anvendes til skylning af salat eller andre grøntsager, som skal spises rå. I stedet kan skylningen foretages med kogt vand.
<b>Personlig hygiejne</b>	Det forurenede drikkevand vil ofte kunne benyttes til bruse- og karbadning, men man skal være opmærksom på, ikke at komme til at drikke vandet – især at børn ikke kommer til at drikke vandet. Anvendelse af forurenat vand til badning vil afhænge af vandets forureningsgrad.  Forurenat drikkevand må ikke bruges til tandbørstning, kogt vand kan anvendes. Protoser og lignende kan ofte renses ved at blive lagt i kogt vand.
<b>Opvask</b>	Det forurenede drikkevand er ikke egnet til opvask i hånden, medmindre det har været kogt, idet det forurenede vand kan smitte via hænderne eller via genstande.
<b>Tøjvask</b>	Det forurenede drikkevand kan anvendes til håndvask og maskinvask.
<b>Rengøring</b>	Det forurenede drikkevand kan bruges med almindeligt rengøringsmiddel til gulvvask og lignende, men er ikke egnet til rengøring af køkkenborde, køkkenskabe og lignende, medmindre det har været kogt. Den anvendte rengøringsklud lægges til vask efter brug.
<b>Vanding</b>	Grøntsager, der indtages i rå tilstand, må ikke vandes med det forurenede vand.