



## Kogevejledning

### Kogning

Ved kogebefaling forstås opvarmning af vandet til 100 °C i 2 minutter. Vandet skal 'spilkoge', hvorved de fleste mikroorganismer, bortset fra enkelte virus og sporer, inaktiveres/dræbes.

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 2 minutter, og varmt vand fra disse maskiner er derfor ikke anvendeligt.

### Anbefalinger for anvendelse af forurenede drikkevand

Nedenfor er angivet eksempler på, i hvilke situationer man kan bruge forurenede vand, selv om der er givet kogebefalinger. Udgangspunktet er dog, at man ikke skal anvende forurenede vand.

#### Formål

#### Bemærkninger

Madlavning

Det forurenede drikkevand kan bruges til kogning af kartofler, spaghetti og lign. (hvis vandet ikke afgiver smag, lugt e.a. til fødevarerne), idet mikroorganismene dræbes af kogningen

Det forurenede vand må ikke anvendes til skylning af salat eller andre rå grøntsager, i stedet kan skylningen foretages med kogt vand.

Personlig hygiejne

Vandet vil ofte kunne benyttes til bruse- og karbadning, men man skal være opmærksom på, at børn ikke drikker vandet. Anvendelse af forurenede vand til badning vil afhænge af vandets forureningsgrad.

Forurenede vand må ikke bruges til tandbørstning. Kogt vand kan anvendes. Proteser og lign, kan ofte renses ved at blive lagt i kogt vand.

Opvask

Forurenede drikkevand er ikke egnet til opvask i hånden, idet der kan ske smitte via hænderne eller via genstande (indirekte kontaktsmitte).

Institutionsopvaskemaskiner, der ved sluts skyl opnår en temperatur af vandet på mindst 80 °C, kan anvende forurenede vand.

Tøjvask

Til maskinvask ved temperatur >60 °C kan anvendes forurenede vand

Vanding

Grøntsager, der indtages i rå tilstand må ikke vandes med forurenede vand.