

## Kogevejledning - når der er bakterier i drikkevandet

Aabenraa Kommune anbefaler at vand med krav om drikkevandskvalitet bliver kogt inden brug til drikkevand, når indholdet af bakterier er:

E. coli	> 0
Coliforme bakterier	> 20
Kimtal ved 22 °C	> 2.000

### Hvordan skal vandet koges?

Vandet skal koge i minimum 2 minutter. I en elkedel skal vandet koge to gange med 2-5 minutters mellemrum. Det er ikke nok at lade vandet løbe igennem en kaffemaskine. Det kogte vand må gerne køles ned, så det har den rette temperatur til formålet.

### Sådan kan du gøre

Aabenraa Kommune henviser til Naturstyrelsens vejledning om håndtering af overskridelser af de mikrobiologiske parametre<sup>1</sup>. Herunder er der eksempler på, hvornår det er en god idé at koge, og hvornår det ikke absolut er nødvendigt.

Madlavning	Du bør altid koge vand til drikkevand.  Hvis det forurenede vand ikke afgiver smag og lugt til fødevarerne, kan du bruge det til at koge grøntsager, spaghetti og lignende.  Du skal bruge afkølet kogt vand til at skylle madvarer som salat og grøntsager, der skal spises rå.
Personlig hygiejne	Tandbørstning bør ske med afkølet kogt vand.  Afhængig af, hvor forurenede vandet er, vil du ofte kunne bruge det forurenede vand til bruse- og karbadning, hvis det ikke kommer i munden.  Du kan vaske hænder som sædvanligt, men vask dem i afkølet kogt vand inden du laver mad.
Opvask	Du kan bruge det forurenede vand til vask i opvaske-maskine. Du skal koge vandet til brug af opvask i hånden.
Tøjvask	Afgiver det forurenede vand ikke farve og lugt, kan du vaske tøj med det.
Rengøring	Rengøring med det forurenede vand kan ske alle steder, undtagen på overflader, hvor du arbejder med mad. Kluden bør vaskes efter brug.
Vanding	Grøntsager, der skal spises i rå tilstand, må ikke vandes med det forurenede vand.
Husdyr	Husdyr må godt drikke vandet.

<sup>1</sup> Naturstyrelsen 2013: [Håndtering af overskridelser af de mikrobiologiske parametre](#)