

## Kogevejledning

Ved kogning forstås opvarmning til 100 grader ("Spilkoge") i 2 minutter. Ved brug af elkedel gives en portion vand 2 opkog med 2-5 minutters mellemrum. Kaffemaskiner er ikke anvendelige, da vandet ikke bliver kogt.

Formål	Bemærkninger
<b>Drikkevand</b>	Kun kogt afkølet vand må bruges.
<b>Kaffe- og temaskiner</b>	Disse opnår sjældent en temperatur på 100 <sup>0</sup> C i 2 minutter. Varmt vand fra disse maskiner er derfor <b>ikke</b> anvendeligt.
<b>Madlavning</b>	Forurenet vand kan bruges til kogning af kartofler, spaghetti o. lign.
<b>Skylning af salat o.lign.</b>	Det forurenede vand må <b>ikke</b> anvendes til skylning af grøntsager, som skal spises rå. I stedet kan skylningen foretages med kogt afkølet vand.
<b>Personlig hygiejne</b>	Vandet kan benyttes til bruse- og karbadning, men vær opmærksom på at børn ikke drikker vandet. Håndvask inden madlavning foretages i kogt afkølet vand.

<b>Tandbørstning</b>	Forurenet vand må <b>ikke</b> bruges til tandbørstning. Kogt afkølet vand kan anvendes. Protoser o. lign. Kan ofte renses ved at blive lagt i kogt afkølet vand.
<b>Opvask</b>	Forurenet drikkevand er ikke egnet til opvask i hånden, idet der kan ske smitte via hænderne eller via genstande (indirekte kontaktsmitte). Opvaskemaskiner, der ved sluskyll opnår en temperatur af vandet på mindst 60 C, kan bruges.
<b>Tøjvask</b>	Efter de seneste dages bedring i vandkvaliteten kan man nu vaske tøj på ganske normal vis uden krav til særlig temperatur. Når tøjet er helt tørt vil der ikke være smitte i tøjet på nogen måde.  Efter håndtering af vådt tøj (ophængning eller flytning til tørretumbler) anbefales man dog fortsat at afspritte hænderne, eller vaske dem med rent vand.
<b>Vanding</b>	Grøntsager, der spises rå, må ikke vandes eller skylles med forurenet vand.