



## Meget vigtig meddelelse fra Nordfyns Vandværk

### Bakteriologisk forurening

Vandværket har modtaget en analyse af en vandprøve udtaget på vandværket som led i den rutinemæssige kontrol. Analysen viser, at de tilladte værdier for bakterier i drikkevand er overskredet. Der er påvist 25 coliforme bakterier pr. 100 ml.

Nordfyns Kommune, Natur og Miljø har drøftet vandkvaliteten med Styrelsen for Patientsikkerhed. Styrelsen for Patientsikkerhed udtalte, at det kan være forbundet med sundhedsfare at bruge vandet til drikkevand og til husholdning uden at koge det først.

Vandværket giver meddelelse når kogeanbefalingen ophæves.

### Kogeanbefaling

Ved kogning forstås at vandet opvarmes til 100 °C i 1 minut. Vandet skal således spilkoge, hvorved de fleste mikroorganismer inaktiveres/dræbes bortset fra enkelte virus og sporer. Det er vigtigt, at både temperatur (spilkogning) og tid overholdes.

En effektiv kogning kan ske ved brug af en almindelig kedel eller gryde. Ved brug af elkedel gives en portion vand 2 opkog med 2-5 minutters mellemrum. Vand i kaffe- og temaskiner opnår sjældent en temperatur på 80 °C i 2 minutter. Varmt vand fra disse maskiner er derfor ikke brugbart.

Herunder følger en liste over, hvornår vandet skal koges og hvornår det kan bruges som det er.

#### Madlavning:

- Til drikkevandsbrug (inklusive kaffe, te, saft m.m.), skal vandet altid koges.
- Grønsager og frugt, der skal spises rå, skal inden skylles i afkølet kogt vand.
- Kartoffler, grønsager, spagetti m.v. skal koges mindst 1 minut.

#### Personlig hygiejne:

- Tandbørstning skal foregå med afkølet kogt vand.
- Når der vaskes hænder inden madlavning, vaskes de i afkølet kogt vand.
- Vandet kan bruges til bruse- og karbad, blot man er opmærksom på at vandet ikke må komme i munden.

#### Opvask, tøjvask og rengøring:

- Opvaskemaskine kan bruges, hvis der ved sluts skyl opnås en temperatur på mindst 80 °C.
- Ved opvask i hånden skal vandet koges først, fordi der kan ske smitte, fra de opvaskede genstande og hænderne.

- Køkkenborde, - køleskabe og lignende overflader der kommer i kontakt med madvarer, rengøres i kogt vand. Rengøringskluden lægges til vask efter brug.
- Rengøring på overflader, der ikke kommer i kontakt med madvarer kan, foregå som normalt.

Husdyr:

- Husdyr, som er vant til at færdes udendørs, kan drikke vandet uden det er kogt først.

Vanding:

- Grønsager, der spises rå, må ikke vandes med det forurenede vand.