

A A R S B E R E T N I N G

fra

STADSDYRLÆGEN

i

FREDERIKSSUND OG FREDERIKSVÆRK KOMMUNER

1955.

UNDERSØGELSESMETODER OG SUBSTRATER.

- Reduktaseprøven: Wilsons vendemetode.
- Katalaseprøven: Høstgaards metode.
- Undersøgelse for abnormt sekret: Katalaseprøven, Centrifugering og mikroskopi efter Giemsa-farvning.
- Kimtælling: Pladespredning i peptonagar med 5 % mælk. Thermostat ved 30° i 48 timer. Tælling ved 2¹/₂ g. forstørrelse.
- Ved undersøgelse for "fremmede" organismer i kærnemælk er anvendt den i "Veterinær mælkekontrol I" af professor Jepsen beskrevne fremgangsmåde (sukkerfri Peptonagar)
- Coliundersøgelse: Gentianviolet-galde-laktose-peptonopløsning, prøverne aflæst efter 48 timers henstand ved 37°.
- Fortyndinger: Rå mælk 1 glas med 0,01 ml.
Varmebehandlet mælk 3 parallelglas med 0,1 ml.
- Undersøgelse for Beta-hæmolytiske streptococcer: Udsæd af 0,01 ml. på kødvandsagar tilsat 5 % defibrineret okseblod.
- Identificering ved Lancefields præcipitinprøve efter udsæd i Bouillon (trypsinfordøjet oksehjerte).
- Smitsom kastning: Undersøgelse for brucella-antistof er udført ved hjælp af ringprøven.
- Prøve for opvarmning: Storchs prøve, Schares hurtigmetode.
- Undersøgelse af rensede mælkeflasker: Rullemetoden, substrat: Peptonagar med 5 % mælk.
- Smudstilblanding: Filtrering med Bernsteins si og Gerbers smudsapparat.

K Ø D K O N T R O L L E N

(omfatter kun Frederikssund)

Kontrollen er udført i 2 autoriserede, private slagtehuse. Der er i årets løb slagtet 1 hest, 78 okser og 28 fedekalve, ialt 107 dyr. Af disse blev 1 okse kasseret. Resten godkendtes ubetinget. Hos 2 okser fandtes tinter. Tuberkulose påvistes ikke.

B U T I K S T I L S Y N

(omfatter begge kommuner)

Antallet af slagter- og viktualiebutikker er fordelt således i de 2 kommuner:

Frederiksværk kommune: 9 forretninger

Frederikssund " : 10 "

I årets løb er der nedlagt en slagtervirksomhed med slagterhus og butik. En nyindrettet viktualiebutik med tilberedningsrum er godkendt.

Der er foretaget 76 tilsyn. Ved disse er opmærksomheden rettet mod, at der ikke findes andre varer i forretningen end tilladt i regulativet for kødkontrollen, at varebeholdningen er frisk og sund og at lokaler, maskiner og redskaber er i den tilbørlige renlighedstilstand samt mod ethvert forhold, der kan have interesse i denne forbindelse.

Det har kun været mindre ting, der har givet anledning til påtale, således den ofte smukke og originale - juleudsmykning, flere forretninger havde foretaget. Den slags hører ikke hjemme i forretninger af denne art.

En slagter blev idømt bøde for overtrædelse af bestemmelserne i regulativ vedr. transport af kød.

Et godkendt tilberedningslokale tilhørende en handelsmand, der handler fra vogn, samt 2 andelsfrysehuse er ligeledes underkastet regelmæssigt tilsyn.

Lejlighedsvis har der endvidere været inspektion af andre levnedsmiddelforretninger såsom mælkeudsalg, fiskeforretninger samt af en pølsebar og pølsevogne.

MÆLKEKONTROLLEN.

Kontrollen med mælk i Frederiksværk og Frederikssund kommuner omtales under et. Den foregår i henhold til forskellige tillæg til de to byers sundhedsvedtægter, der er bragt i overensstemmelse med hinanden, således at grundlaget for kontrollens udførelse er den samme for begge kommuner.

Mælkeforsyningen i Frederikssund foregår gennem andelsmejeriet "Maglehøj", der har koncession på hele mælkesalget.

Frederiksværk modtager mælk fra 2 andelsmejerier: A/M "Godthåb" og Halsnæs

andelsmejeri samt et privatmejeri "Centralmejeriet". Dette sidste modtager suppleringsmælk fra A/M "Kildebæk".

Børnemælk leveres ikke.

Salg af mælk fra stalddør er i henhold til sundhedsvedtægternes bestemmelser forbudt.

Indbyggertallet i de to kommuner, der forynes med mælk, er 9527 (Frederiksværk 4273 Frederikssund 5254).

Salget af mælk foregår fra 9 udsalg (Fr-værk 4, Fr-sund 5) og 10 vogne (Fr-værk 6, Fr-sund 4).

Salget af de forskellige mælkeprodukter har ifølge mejeriernes opgivende været:

	<u>Fr-sund</u>	<u>Fr-værk</u>
Lavpasteuriseret sødmælk	630.285	866.444
Skummetmælk	8.736	10.762
Kærnemælk	68.114	93.244
Fløde nr. 1	20.401	22.447
Piskefløde	18.353	17.692

Det gennemsnitlige daglige forbrug af sødmælk pr. indbygger i Frederikssund har været 0,33 l. Det samlede mælkeforbrug, når fløden omregnes til sødmælk, 0,47 l. For Frederiksværks vedkommende har det været umuligt at foretage en lignende opgørelse med blot nogenlunde nøjagtighed, da byen er så nær sammenbygget med de tilgrænsende kommuner, at man ikke har kunnet opgive størrelsen af salget i selve byen og salget udenfor denne.

Detailpriserne var ved årets udgang:

		<u>Fr-sund</u>		<u>Fr-værk</u>	
		Udbragt	Afhentet	Udbragt	Afhentet
Sødmælk	1 l.	76 øre	73 øre	74 øre	72 øre
Sødmælk	1/2 l.	41 øre	39 øre	41 øre	40 øre
Sødmælk	1/4 l.	23 øre	22 øre	22 øre	21 øre
Sødmælk i løst mål	1 l.		68 øre		68 øre
Sødmælk i løst mål	1/2 l.				35 øre
Skummetmælk	1 l.	27 øre	27 øre	24 øre	21 øre
Kærnemælk	1 l.	35 øre	32 øre	31 øre	29 øre
Kærnemælk	1/2 l.	19 øre	18 øre	18 øre	16 øre
Kærnemælk i løst mål	1 l.				27 øre
Fløde nr. 1	1 l.	340 øre	340 øre	335 øre	325 øre
Fløde nr. 1	1/2 l.	175 øre	175 øre	168 øre	163 øre
Fløde nr. 1	1/4 l.	91 øre	91 øre		
Fløde nr. 1	1/5 l.			79 øre	77 øre
Fløde nr. 1	1/10 l.	39 øre	39 øre	40 øre	39 øre
Fløde nr. 1 i løst mål	1 l.				315 øre
Piskefløde	1 l.	530 øre	530 øre	515 øre	505 øre
Piskefløde	1/2 l.	270 øre	270 øre	258 øre	253 øre
Piskefløde	1/4 l.	138 øre	138 øre	134 øre	132 øre
Piskefløde	1/5 l.			115 øre	111 øre
Piskefløde	1/10 l.	57 øre	57 øre	58 øre	56 øre
Piskefløde i løst mål	1 l.				465 øre

KONTROLLEN MED MÆLKENS PRODUKTION.

Samtlige besætninger, hvorfra der leveres mælk til de to kommuner, undersøges en gang hver måned. Betalingen herfor udredes af mejerierne og går i kommunernes kasse.

Tilsynet med besætningerne består i undersøgelse af de enkelte køers sundhedstilstand med særlig undersøgelse af yveret og udmalkning af mælk fra hver yverkirtel. Samtidig foretages inspektion af køernes, staldenes og malkeredskabernes tilstand og renholdelse, endvidere af de betingelser, hvorunder mælken afkøles og opbevares samt at ethvert forhold, der har betydning for mælkens kvalitet.

Der udstedes ved hvert besøg en attest, hvorpå der bl.a. anføres forefundne fejl og mangler. Denne udleveres til ejeren. På attesten er endvidere anført resultatet af den nærmest foregående laboratorieundersøgelse af blandingsmælken fra pågældende besætning. Herved får den interesserede ejer og fodermester lejlighed til at holde sig underrettet om mælkens kvalitet.

Ved at lægge staldkontrolbesøgene så vidt muligt lige efter laboratorieundersøgelsen kan man i de fleste tilfælde finde årsagen til de på laboratoriet evt. påviste fejl ved mælken.

Af efterfølgende skema vil det fremgå, hvor mange køer, der er undersøgt og hvilke sygdomme, der er påvist.

	Antal besætninger	Antal køer	Yverlidelser	Fejl ved mælken	Pattelidelser	Andre sygdomme	Udsatte		Ialt
							tidlige	nye	
Januar	75	705	68	0	2	1	0	71	71
Februar	72	710	51	0	1	0	41	11	52
Marts	71	706	54	0	0	0	32	22	54
April	71	708	56	0	0	1	34	23	57
Maj	72	708	48	0	2	0	34	16	50
Juni	73	702	44	0	1	1	34	12	46
Juli	73	695	46	0	0	1	25	22	47
August	73	679	46	1	2	0	29	20	49
September	73	684	44	0	3	0	31	16	47
Oktober	73	699	47	0	0	0	32	15	47
November	74	717	65	0	1	0	39	27	66
December	75	709	53	0	0	3	41	15	56
	875	8422	622	1	12	7	372	270	642

Gennem mejerierne bliver der til hver leverandør udleveret flasker med conc. Kloropløsning, således at malkepersonalet uden vanskelighed kan fremstille den opløsning, der i henhold til regulativet skal anvendes ved malkningen m.v.

Ved staldkontrollen er der i de fleste tilfælde ved forefundne mangler givet mundtlige henstillinger og anvisninger. Skriftligt pålæg til leverandørerne er i årets løb givet i følgende tilfælde:

Snavsset eller uordentlig stald	1
Snavsede eller uklippede køer	11
Snavsede malkemaskiner	13
Snavsede spande, Sier o.l.	12
Mangelfuld afkøling	13
Andre forhold	8

En besætning blev for kortere tid udsat på grund af dårlige hygiejniske forhold.
En besætning blev udsat på grund af smitsom sygdom.

Samtlige besætninger, hvorfra mælken leveres, er optaget i tuberkuloseregister.

LABORATORIEUNDERSØGELSE AF LEVERANDØRMÆLKEN.

Prøver af leverandørmælken er af stadsdyrlægen udtaget dels fra indvejningskarret og dels fra leverandørspandene ved indvejningen om morgenen på mejerierne.

Resultatet af undersøgelserne vil fremgå af nedennævnte skema.

Tallene øverst til venstre i hver rubrik angiver det samlede antal undersøgte prøver. Undersøgelsesresultaterne er angivet i procent. Tallene i parentes er de tilsvarende tal for 1954.

<u>Reduktionsprøver:</u>	872 (927)	
5 timer og derover	}	59 (63)
4-5 timer		19 (15)
2-4 timer		16 (18)
Under 2 timer		6 (4)
<u>Kimtælling:</u>	436 (595)	
Under 30.000 kol. pr. ml.		7 (6)
30.000-100.000 kol. pr. ml.		26 (23)
100.000-200.000 kol. pr. ml.		18 (25)
200.000-500.000 kol. pr. ml.		28 (28)
Over 500.000 kol. pr. ml.		21 (18)
<u>Colititrering:</u>	872 (927)	
Colibakterier ikke påvist i 1/100 ml. mælk		51 (55)
Colibakterier påvist i 1/100 ml. mælk		49 (45)
<u>Katalaseprøve:</u>	872 (927)	
Indtil 7 ml. luftudvikling		75 (80)
Over 7 ml. luftudvikling		25 (20)
<u>Hæmolytiske streptococcer:</u>	436 (375)	
0 i 1/100 ml.		79 (79)
Indtil 1000 pr. ml.		10 (11)
Over 1000 pr. ml.		11 (10)
<u>Smudsprøve:</u>	872 (927)	
Smudstal 0		41 (33)
Smudstal 1 - 2		50 (59)
Smudstal 3 og derover		9 (8)

Leverandørmælken ligger stort set på samme hygiejniske stade som foregående år. Det kniber for alt for mange leverandører med at holde mælken i 1. klasse i sommerens varme tid. Det er især dårlige afkølingsforhold i forbindelse med mindre omhu ved rengøring af malkemaskinerne, der betinger det dårlige resultat. I sidste sommers meget varme periode var Producentmælkens kvalitet meget ringe. Hvis kommunerne kunne få mejerierne til at træffe en ordning, således at der for 3. klasses mælk skete et betydeligt fradrag i betalingen til producenten, er der ingen tvivl om, at en tiltrængt bedring vilde indtræde.

I tilslutning til katalaseprøven bliver der, når det skønnes formålstjenligt, foretaget en ventrifugering af mælkeprøver med højt katalasetal med påfølgende mikroskopisk undersøgelse af bundfaldet.

Ved konstatering af udbredt vækst af hæmolytiske streptococcer på skålene med blodagar har man ved omgående besøg i den eller de pågældende besætninger søgt at finde frem til de inficerede køer, der så bliver udsat fra leverancen.

Samtlige besætninger, hvorfra der er leveret mælk, har i årets løb været fri for "smitsom kastning".

KONTROLLEN MED MÆLKENS FORHANDLING.

Denne kontrol omfatter:

1. Tilsyn med mejerier, udsalg og vogne.
2. Bakteriologisk driftskontrol med mejerierne.
3. Laboratorieundersøgelse af mælk, fløde m.v.
4. Laboratorieundersøgelse af flasker o.l.

Kontrollen med mælkens forhandling udføres i henhold til kommunernes sundhedsvedtægter og ministerielle bekendtgørelser.

TILSYN MED MEJERIERNE.

Der foretages eftersyn medens mejeriet er i drift og udtages prøver forskellige steder fra ledninger og maskiner, som mælken passerer. Foranledningen til denne driftskontrol har som regel været, at der ved laboratorieundersøgelserne er påvist fejl ved mejeriets produkter. Det lykkes på denne måde hver gang at forbedre kvaliteten.

LABORATORIEUNDERSØGELSE AF MÆLK OG FLØDE.

Al mælk og fløde, der forhandles i kommunerne, skal være varmebehandlet.

Der er af sundhedspolitiet til undersøgelse på laboratoriet indkøbt:

Lavpasteuriseret sødmælk	370 prøver
Skummetmælk	140 prøver
Kørnemælk	200 prøver
Fløde nr. 1	243 prøver
Piskefløde	<u>285 prøver</u>
	1238 prøver

De vigtigste undersøgelsesresultater er gengivet i den følgende oversigt.

UNDERSØGELSE AF HANDELSMÆLKEN.

Tallene øverst til venstre i hver rubrik angiver det samlede antal undersøgte prøver. Undersøgelsesresultaterne er angivet i procent. Tallene i parentes er de tilsvarende tal for 1954.

	Lavpast. sødmælk	Skummetmælk
<u>Fedtprocent:</u>	370 (355)	140 (119)
Under - 0,30 pct.		100,00 (100,00)
0,30 - 1,00 pct.		
Over 1,00 pct.		
Under 3,30 pct.	1,35 (1,97)	
3,30 - 3,60 pct.	97,30 (97,47)	
Over 3,60 pct.	1,35 (0,56)	
Under 18,00 pct.		
18,00 - 20,00 pct.		
Over 20,00 pct.		
Under 30,00 pct.		
30,00 - 32,00 pct.		
Over 32,00 pct.		
<u>Vægtfylde:</u>	370 (355)	140 (119)
Under 1,028		0,71 (0,84)
1,028 - 1,030		2,86 (0,00)
1,030 - 1,031	0,27 (0,00)	2,14 (0,84)
1,031 - 1,035	99,73 (100,00)	21,43 (10,92)
Over 1,035		72,86 (87,40)
<u>Reduktionsprøver:</u>	370 (354)	140 (119)
Over 5 timer	99,73 (99,72)	97,15 (99,16)
4 - 5 timer	0,27 (0,00)	2,14 (0,84)
2 - 4 timer	0,00 (0,28)	0,71 (0,00)
Under 2 timer		
<u>Kimtælling:</u>	370 (354)	140 (119)
Under 30,000 kol.	74,32 (60,45)	59,29 (47,06)
30,000 - 50,000 pr.	11,35 (25,14)	10,00 (16,81)
Over 50,000 ml.	14,33 (14,41)	30,71 (36,13)
<u>Coliundersøgelse:</u>	370 (354)	140 (119)
-- 1/10	91,08 (75,99)	51,43 (30,25)
+ 1/10	5,41 (9,47)	11,43 (16,81)
++ 1/10	0,00 (3,39)	8,57 (10,92)
+++ 1/10	3,51 (12,15)	28,57 (42,02)
<u>Kontrol med varmebehandling:</u>		
<u>A. Storchs prøve:</u>	370 (354)	140 (119)
Reaktion	100,00 (100,00)	0,00 (0,84)
Ingen reaktion		100,00 (99,16)
<u>B. Fosfataseprøve:</u>	370 (354)	
Reaktion	0,27 (0,28)	
Ingen reaktion	99,73 (99,72)	

Kærnemælk	Fløde nr. 1	Piskefløde
200 (188) 37,00 (12,23) 57,00 (65,96) 6,00 (21,81)	243 (242) 0,82 (0,41) 95,06 (97,52) 4,12 (2,07)	285 (273) 0,35 (0,36) 88,77 (89,38) 10,88 (10,26)
200 (188) 12,50 (12,77) 34,50 (35,11) 36,50 (31,91) 16,50 (20,21)		
	243 (241) 98,77 (96,26) 0,82 (1,66) 0,41 (2,06)	285 (272) 95,45 (88,23) 2,10 (6,25) 2,10 (3,68) 0,35 (1,84)
200 (185) 57,00 (61,08) 10,50 (11,89) 32,50 (27,03)	243 (241) 91,77 (81,74) 2,47 (10,79) 5,76 (7,47)	285 (272) 83,51 (65,07) 3,51 (8,09) 12,98 (26,84)
200 (188) 39,00 (52,13) 13,50 (11,17) 9,50 (7,45) 38,00 (29,25)	243 (241) 70,37 (55,19) 12,35 (13,28) 5,35 (6,64) 11,93 (24,89)	285 (272) 65,61 (47,43) 10,53 (10,29) 4,21 (6,99) 19,65 (35,29)
200 (188) 100,00 (100,00)	243 (241) 0,82 (1,24) 99,18 (98,76)	285 (272) 100,00 (100,00)

Med kvaliteten af sødmælken er der atter i år sket fremgang, hvilket giver sig til kende ved de forbedrede resultater af kimtællingen og undersøgelsen for indhold af Colibakterier. Indholdet af kim kan dog blive meget lavere, og mere tilfredsstillende havde det været, hvis fremgangen var sket på bekostning af mælken med kimtallet over 50.000.

Hvad ovenfor er bemærket, gælder - omend i mindre grad - for skummetmælkens vedkommende.

En betydelig fremgang er sket med flødesorterne, hvor undersøgelserne for Coli og kim har givet meget bedre resultater end året forud.

Kærnemælkens indhold af colibakterier og kim er utilfredsstillende. Vægtfylden er også for lav. Der har ikke kunnet foretages en regelret tørstofbestemmelse, da laboratoriet ikke råder over det fornødne apparatur.

Det skal bemærkes, at de mindre gode resultater for kærnemælkens vedkommende skyldes et enkelt mejeri, for hvilket det kniber med at holde denne - og andre mælkesorter - på højde med de øvrige mejeriers produkter. Var dette tilfældet, vilde samtlige resultater være tilfredsstillende.

I de år, hvor det kommunale mælkelaboratorium har bestået, er der sket en sådan udvikling af mælkekontrollen, at laboratoriet forlængst har vist sig at være for lille såvel hvad angår arbejdsplads, som det nødvendige apparatur. Man har fra kontrollens side henledt kommunens opmærksomhed herpå, og det er at håbe, at der i en ikke for fjern fremtid kan findes udvej til at bedre dette forhold.

UNDERSØGELSE AF MÆLKEFLASKER.

Der er til konstatering af mælke- og flødeflaskers renlighedstilstand på mejerierne udtaget 108 rensede flasker.

Resultatet var:

36,11 % sterile,
31,48 % godt rensed,
7,41 % mindre godt rensed,
25,00 % dårligt rensed.

Der er sket en tilbagegang i flaskernes renlighedstilstand. Navnlig er det beskæmmende for mejerierne, at en fjerdedel af de undersøgte flasker er dårligt rensed. Der er til politiet udfærdiget rapport i 5 tilfælde.

Foruden den her omtalte virksomhed har stadsdyrlægen virket som konsulent for sundhedskommissionerne og politiet.

For politimesteren er undersøgt prøver af standardmælk og -fløde, udtaget på samtlige mejerier i 8. politikreds. Beretning om undersøgelsernes resultat er sendt til politimesteren.

Fra 1. oktober 1951 er laboratoriet i henhold til indenrigs- og boligministeriets bekendtgørelse af 12. marts 1951 om kontrol med stassaniseret, lavpasteuriseret og

langtidspasteuriseret mælk autoriseret til at udføre denne kontrol med mælk fra mejerier indenfor 8. politikreds. Beretning om resultaterne af de udførte prøver er sendt til vedkommende Sundhedskommissioner.

Frederikssund i marts 1956.

A. P. Andersen