

Å R S B E R E T N I N G

fra

STADSDYRLÆGEN

i

FREDERIKSSUND, FREDERIKSVÆRK OG KREGME-VINDERØD KOMMUNER

1965.

UNDERSØGELSESMETODER OG SUBSTRATER.

- Reduktaseprøven: Wilsons vendemetode (N.M.K., blad 9).
- Undersøgelse for abnormt sekret: Celletælling efter metode, angivet af Veterinærdirektoratet og Statens Forsøgsmejeri.
- Kimtælling: Pladespredning i Bacto-plate-count agar, Difco. Thermostat ved 30° i 72 timer. Tælling ved 2½ g. forstørrelse. Ved undersøgelse for "fremmede" organismer i kærnemælk og syrnede mælkeprodukter er anvendt den i "Veterinær Mælkekontrol I" af professor Jepsen beskrevne fremgangsmåde for kærnemælk (sukkerfri peptonagar).
- Undersøgelse for thermoresistente bakterier: Opvarmning til 61° i 30 minutter, udsæd af 0,01 ml. mælk i Bacto-plate-count agar, henstand i 72 timer ved 30°.
- Coliundersøgelse: Gentianviolet-galde-laktose-peptonopløsning. Prøverne aflæst efter 48 timers henstand ved 37°. Varmebehandlet mælk: 3 parallelglas med 0,1 ml.
- Undersøgelse for Beta-hæmolytiske streptococcer: Udsæd af 0,01 ml. mælk på kødvandsagar tilsat 5% defibrineret blod. Identificering ved Camp-reaktion og eventuelt Lancefields præcipitinprøve.
- Holdbarhedsprøver: Efter inkubation i kølethermostat ved 17° i 24 timer af den varmebehandlede mælk og fløde foretages atter reductaseprøve, kimtælling og undersøgelse for colibakterier (tælling på RVG-agar (Difco), N.M.K. blad 44).
- Tørstofbestemmelse: Kærnemælkens tørstofindhold er bestemt ved inddampning og vejning.
- Prøve for opvarmning: Storchs prøve og fosfataseprøven (Indenrigs- og Boligministeriets bek. af 12/3-1951).
- Undersøgelse af rensede mælkeflasker: Rullemetoden, substrat: peptonagar med 5% mælk tilsat 3% agar. Aflæsning efter 4 døgn ved stuetemperatur. Mekanisk rengøring kontrolleres ved karbolfuksinprøven.
- Bestemmelse af fedtindhold: Undersøgelse efter Gerber, - ved formodet overtrædelse af gældende bestemmelser vægtanalytisk fedtbestemmelse efter Röse-Gottliebs eller Schmid-Bondzynski-Ratzlaffs metode.
- Vægtfylde: Bestemmelse med flydevægt og Westphals vægt.
- Smudstilblanding: Filtrering med Bernsteins si og Gerbers smudsapparat.
- Undersøgelse for penicillin: Hulmetoden, som angivet af Veterinærdirektoratet.
- Undersøgelse for konserveringsstoffer: Mossels gærprøve (N. M. K. blad 37)  
Formalin: Amidolprøven  
Svovlsyrning: Fosforsyre og kaliumjodatstivelsespapir.
- Vandundersøgelser: Badevand undersøges efter Øresunds-Vandkomiteens forskrifter.
- Bakteriologiske undersøgelser af kødvarer, salater, kager m.v. Homogenisering i fysiologisk kogsaltopløsning med M.S.E. Homogenisator. Udsæd i kødvandspeptonagar, og RVG-agar (N.M.K. blad 44).

K Ø D K O N T R O L L E N  
(omfatter kun Frederikssund)

Der findes ingen autoriserede slagtehuse i Frederikssund.

B U T I K S T I L S Y N  
(omfatter alle 3 kommuner).

Antallet af slagter- og viktualiebutikker er fordelt således:

Frederiksværk kommune:	10	forretninger
Frederikssund "	12	"
Kregme-Vinderød "	3	"

Der er i disse forretninger foretaget 110 tilsyn. Ved disse har opmærksomheden været 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. Iøvrigt undersøges ethvert forhold, der kan have betydning i denne forbindelse.

Der er sket påtale vedrørende rengøring og tilstedeværelse af uvedkommende ting i lokalerne og beordret hvidtning af loft og vægge i baglokaler og saltkældere. Manglende rengøring af affaldsspande efter tømningen er ligeledes påtalt.

Vedrørende handel med levnedsmidler også fra andre forretninger:

22 forretninger har fået tilladelse til "fuldt dybfrostsortiment" i h.t. Indenrigsministeriets bekendtgørelse af 19/12-1964. 2 forretninger har herunder fået ministeriets dispensation fra den krævede loftshøjde.

Der blev i

35	forretninger	handlet	med	dybfrosne	kødretter,
43	"	"	"	dybfrosset	fjerkræ,
45	"	"	"	dybfrosne	fiskevarer
42	"	"	"	dybfrossen	frugt og grøntsager,
57	"	"	"	konsumis	i originalpakning,
4	"	"	"	"Soft-ice"	og i
20	"	"	"	mælk	og fløde.

Desuden var der 4 fiskeforretninger, 1 pølsebar og 2 pølsevogne, et tilberedningsrum tilhørende en handelsmand, der handler fra vogn og et andelsfrysehus. I alle disse forretninger er der foretaget 209 tilsyn, ved hvilke der bl. a. er påtalt følgende:

7	tilfælde:	handel	med	ikke	tilladte	varer,
2	"	:	uindpakkede	tomater,	agurker	og bananer,
12	"	:	for gamle	varer - 5	pakninger	dybfrosne kødvarer og 22 pakninger
				plastikpakket	bacon	og pålæg kasseret.
3	"	:	forbudte	varer	i	frysekonservatoren,
23	"	:	for høj	temperatur	i	frysekonservatoren,

- 7 tilfælde: ingen eller defekte termometre,  
 6 " : ingen eller fejl mærkning af frysevarer - lo pakninger kasseret.  
 14 " : anden påtale,  
 3 " : påtale vedrørende inventar.

I mejeriudsalgene er der ofte overfyldning af varer. Der er påtalt manglende afskærmning af udstillet brød og kager samt beordret tildækning af chokolade- og sukkervarer.

Til orientering om varernes hygiejnisk/bakteriologiske tilstand er der ved butikstilsynene indkøbt levnedsmidler, der er undersøgt på laboratoriet. Resultatet fremgår af efterstående:

Rå kødvarer (kim pr. gram)

	An- tal.	under 1 million	1 - 10 millioner	10 - 50 millioner	over 50 millioner
Medister	10	10 %	40,0 %	60,0 %	30,0 %
Oksehakkekød	10		40,0		60,0
Flæskhakkekød	5		60,0	20,0	20,0
Rørt fars	6		16,7	50,0	33,3

Rå kødvarer (coliforme bakterier pr. gram)

	Antal	under 100	100-1000	1000-10.000	10.000-50.000
Medister	10	50,0 %	40,0 %	10,0 %	
Oksehakkekød	10	50,0	40,0	10,0	
Flæskhakkekød	5	80,0	20,0		
Rørt fars	6	33,4	50,0		16,6

Varmebehandlede kødvarer (kim pr. gram)

	Antal	10.000- 50.000	50.000- 100.000	over 100.000	
Blodpølse	6	66,7 %	16,7 %	16,6 %	
Finker	3	33,3		66,7	
Frikadelle	6	16,7	33,4	50,0	
Leverpostej	2			100,0	
Pålæg	9		55,6	44,4	
Sylte	6			100,0	

Varmebehandlede kødvarer (coli pr. gram)

	Antal	under 100	100-500	500-1000
Blodpølse	6	100,0 %		
Finker	3	33,4	33,3 %	33,3 %
Frikadelle	6	83,3	16,7	
Leverpostej	2	100,0		
Pålæg	9	100,0		
Sylte	6	100,0		

Salater, remoulade, mayonaise.

(39 prøver)

Kimtælling:

	%
Under 10.000 kim pr. gram.....	7,7
10.000 - 100.000 kim pr. gram.....	38,5
100.000 - 500.000 " " " .....	20,5
over 500.000 " " " .....	33,3

Coli:

Under 100 coli pr. gram.....	89,7
100 - 500 " " " .....	7,7
500 - 1000 " " " .....	2,6

En del af foran omtalte levnedsmidler har ved gæringsprøven vist sig at indeholde konserveringsmidler. Amidol- og svovlsyrlingprøven var negativ.

Konsumis.

Der er indkøbt 14 prøver af vaffelis og "Soft-ice". Resultaterne af den laboratoriemæssige undersøgelse var følgende:

Kimtal:

	%
Under 100.000 kim pr. gram.....	78,6
Over 100.000 " " " .....	21,4

Coli:

Under 150 pr. gram.....	85,7
Over 150 " " " .....	14,3

Alle prøverne var Storch-negative.

Vandet, hvori skeer o. l. til brug ved ekspedition af vaffelis opbevares, er undersøgt og viste et meget stort kimindhold.

De angivne grænser - 100.000 kim og 150 coli - er Indenrigsministeriets angivelse af det tilladelige.

Creme- og flødeskumskager.

Der er indkøbt 28 kager til undersøgelse for bakterieindhold og konserveringsstoffer.

	<u>Kimtal:</u>	<u>%</u>
Under 50.000 kim pr. gram.....		22,2
Over 50.000 " " " .....		77,8
<u>Coli:</u>		
Under 150 pr. gram.....		27,8
Over 150 " " .....		72,2

83 % var fri for konserveringsstoffer. Negativ reaktion ved Amidol- og svovlsyrlingprøven.

Ved butikstilsynene er der foretaget temperaturmålinger i frostboksene med et elektrisk termometer, mrk. SWEMA med følgende resultat:

<u>Temperaturer.</u>	<u>Målinger.</u>
÷ 8 gr. C.	1
÷ 9 "	
÷ 10 "	2
÷ 11 "	
÷ 12 "	2
÷ 13 "	
÷ 14 "	4
÷ 15 "	1
÷ 16 "	5
÷ 17 "	8
÷ 18 "	43
÷ 19 "	28
÷ 20 "	40
÷ 21 "	15
÷ 22 "	6
÷ 23 "	11
÷ 24 "	1
÷ 25 "	2
under ÷ 25 "	7

Højest tilladelige temperatur i frostboksene er ÷ 18 gr. C.

MÆLKEKONTROLLEN

Kontrollen med mælk i Frederiksværk, Frederikssund og Kregme-Vinderød kommuner omtales under et. Den foregår i henhold til forskellige tillæg til de 3 byers sundhedsvedtægter, der er bragt i overensstemmelse med hverandre, således at grundlaget for kontrollens udførelse er den samme for alle 3 kommuner.

Mælkeforsyningen i Frederikssund foregår gennem Andelsmejeriet "Maglehøj", der har koncession på hele malkesalget.

Frederiksværk og Kregme-Vinderød modtager mælk fra 1 andelsmejeri: A/S Godthåb, samt et privatmejeri: "Centralmejeriet".

Børnemælk leveres ikke.

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

Indbyggerantallet i de tre kommuner, der forsynes med mælk er 16.305.  
(Frederikssund 6.824, Frederiksværk 4.518, Kregme-Vinderød 4.963)

Salget af mælk foregår fra 20 udsalg, (Frederikssund 7, Frederiksværk 6, Kregme-Vinderød 7) og 11 vogne (Frederiksværk og Kregme-Vinderød 6, Frederikssund 5).

Salget af de forskellige mælkeprodukter har ifølge mejeriernes opgivende været:

	<u>Frederikssund</u>	<u>Frederiksværk og Kregme-Vinderød</u>
Løvpasteuriseret sødmælk	774.360 l	1.065.808 l
Skummet mælk	41.548 l	57.994 l
Kørnemælk	63.336 l	104.539 l
Fløde nr. 1	14.144 l	21.420 l
Piskefløde	36.244 l	38.064 l

Det gennemsnitlige daglige forbrug af sødmælk pr. indbygger i Frederikssund har været 0,31 l. Det samlede mælkeforbrug, når fløden omregnes til sødmælk, 0,48.

For Frederiksværk og Kregme-Vinderød er de tilsvarende tal 0,31 og 0,45 l.

Detailpriserne var ved årets udgang:

		<u>Frederikssund.</u>		<u>Frederiksværk og Kregme-Vinderød.</u>	
		<u>Udbragt</u>	<u>Afhentet</u>	<u>Udbragt</u>	<u>Afhentet</u>
Sødmælk	1 l.	115 øre	107 øre	114 øre	Alle priserne nedsættes med 7 øre.
"	$\frac{1}{2}$ l.	65 "	58 "	65 "	
"	$\frac{1}{4}$ l.	38 "	32 "	39 "	
Skummetmælk	1 l.	51 "	47 "	59 "	
"	$\frac{1}{2}$ l.	30 "	25 "		
Kørnemælk	1 l.	65 "	57 "	67 "	
"	$\frac{1}{2}$ l.	37 "	31 "	40 "	
"	$\frac{1}{4}$ l.	21 "	21 "	24 "	
Fløde nr. 1	1 l.	406 "	402 "	415 "	
"	$\frac{1}{2}$ l.	212 "	208 "	213 "	
"	$\frac{1}{4}$ l.	114 "	110 "	124 "	
"	$\frac{1}{10}$ l.	59 "	47 "	56 "	
Piskefløde	1 l.	695 "	690 "	704 "	
"	$\frac{1}{2}$ l.	360 "	355 "	357 "	
"	$\frac{1}{4}$ l.	187 "	182 "	186 "	
"	$\frac{1}{10}$ l.	85 "	80 "	87 "	

KONTROLLEN MED MÆLKENS PRODUKTION.

Denne kontrol omfatter:

1. Undersøgelse af leverandørbesætningerne.
2. Laboratorieundersøgelse af mælken fra de enkelte leverandører.
3. Laboratorieundersøgelse af mælk fra de enkelte køer.
4. Bakteriologisk driftskontrol.

Samtlige besætninger, hvorfra der leveres mælk til de 3 kommuner undersøges 1 gang hver måned.

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

Der udstedes ved hvert besøg en attest, hvorpå anføres eventuelle fejl og mangler samt numrene på de køer, fra hvilke mælken skal tilbageholdes. Denne attest udleveres ejeren.

På attesten anføres endvidere resultatet af den nærmest foregående laboratorieundersøgelse, således at ejer og fodermester er i stand til at holde sig underrettet om mælkens kvalitet.

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.	Patte- lidelser.	Andre sygdomme.	Udsatte.
Januar	60	834	91	1	0	0	92
Februar	60	830	107	0	0	0	107
Marts	61	842	108	0	2	0	110
April	60	825	106	0	2	0	108
Maj	60	823	101	0	2	0	103
Juni	60	809	96	0	1	2	99
Juli	60	805	93	0	0	0	93
August	59	788	93	0	0	1	93
September	58	791	82	0	1	0	83
Oktober	58	798	83	0	1	0	84
November	58	795	86	0	1	0	87
December	58	811	89	0	2	0	91
	712	9.751	1.135	1	12	2	1.150



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:

Snavset eller uordentlig stald	6
Snavsede eller uklippede køer	12
Snavsede malkemaskiner	8
Snavsede spande, sier o. l.	12
Mangelfuld afkøling	30

1 besætning er udsat på grund af udbredt yverbetændelse.

1 " " " " " " " dårlig behandling af mælken.

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 1964.

<u>Reduktionsprøver:</u>	713 (723)	
5 timer og derover	1. kl.	75,04 (76,76)
4 - 5 timer		12,90 (12,86)
2 - 4 "	2. kl.	10,52 ( 9,13)
Under 2 timer	3. kl.	1,54 ( 1,25)
<u>Kimtælling:</u>	713 (577)	
Under 30.000 kol. pr. ml.		23,14 (18,37)
30.000 - 100.000 " " "		29,03 (32,58)
100.000 - 200.000 " " "		17,11 (23,40)
200.000 - 500.000 " " "		15,57 (17,68)
Over 500.000 " " "		15,15 ( 7,97)
<u>Celletælling:</u>	713	
Under 300.000 pr. ml.		11,64
300.000 - 500.000 " "		30,05
500.000 - 1 million " "		42,50
1 - 2 millioner " "		14,73
Over 2 millioner " "		1,12
<u>Thermoresistente bakterier:</u>	653	
0 kol. pr. ml.		23,28
0 - 2.000 " " "		21,29
2.000-5.000 " " "		10,72
5.000-10.000 " " "		12,25
over 10.000 " " "		32,46
<u>Smuds:</u>	713 (723)	
Smudstal 0 - 1		87,24 (93,08)
" 2 - 3		12,48 ( 6,92)
" 4 - 5		0,14
" 6		0,14
<u>Vægtfylde:</u>	235	Alle normale.
<u>Antibiotika:</u>	238	Alle negative.

Af og til har det ikke været muligt ved staldkontrollen at påvise nogen forandring i mælken. Det har derfor været nødvendigt at foretage udsød af mælken fra hver enkelt ko.

Alle 3 mejerier, hvorfra mælken kommer, foretager systematisk bekæmpelse af den smitsomme yverbetændelse.

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

#### 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 er lykkedes på denne måde 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	299	prøver
Skummetmælk	142	"
Kærnemælk	145	"
Fløde nr. 1	207	"
Piskefløde	237	"
	<u>1.030</u>	prøver.

De vigtigste undersøgelsesresultater er gengivet i den følgende oversigt.

UNDERSØGELSE AF HANDELS-MÆLKEN.

Tallene øverst til venstre i hver rubrik angiver det samlede antal undersøgte prøver. Undersøgelsesresultaterne er angivet i procent. Tallene i parentes er de tilsvarende for 1964.

	Lavpasteuriseret sødmælk.	Skummet mælk.
<u>Fedtprocent:</u>	299 (312)	
Under - 0,30 %		
0,30 - 1,00 "		
Over - 1,00 "		
Under forskriftsmæssigt indhold	3,01 (0,64)	
Forskriftsmæssigt indhold	95,65 (99,36)	
Over forskriftsmæssigt indhold	1,34	
<u>Vægtfylde:</u>	299 (312)	142 (152)
Under - 1,028		
1,028 - 1,030		
1,030 - 1,031		4,23 (0,00)
1,031 - 1,035	100,00 (100,00)	20,42 (1,97)
Over - 1,035		75,35 (98,03)
<u>Kimtælling:</u>	299 (312)	142 (152)
Under - 30.000 kol.	71,24 (78,85)	97,89 (89,47)
30.000 - 50.000 pr.	15,05 (10,89)	2,11 (2,63)
Over - 50.000 ml.	13,71 (10,26)	0 (7,90)
<u>Colititer:</u>	299 (312)	142 (153)
--- 1/10	77,59 (95,52)	75,35 (90,13)
+- " "	10,03 (2,25)	12,68 (7,24)
++ " "	4,35 (0,97)	7,04 (0,66)
+++ " "	8,03 (1,26)	4,93 (1,97)
<u>Tørstofbestemmelse:</u>		
Under - 8,08 %		
8,08 - 8,50 "		
Over - 8,50 "		
<u>Kontrol med varmebehandlingen:</u>		
<u>A. Storchs prøve:</u>	299 (312)	142 (152)
Reaktion	99,67 (100,00)	
Ingen reaktion	0,33 (0,00)	100,00 (100,00)
<u>B. Fosfataseprøve:</u>		
Reaktion	0,33 (0,00)	
Ingen reaktion	99,67 (100,00)	

Kærnemælk	Fløde nr. 1.	Piskefløde	Ymer Tykmælk Yoghurt.
145 (153) 31,03 (43,14) 65,52 (56,21) 3,45 (0,65)	207 (220)  1,45 (1,82) 98,07 (98,18) 0,48 (0,00)	237 (245)  5,48 (1,22) 91,14 (97,96) 3,38 (0,82)	49  28,57 71,43
145 (153) 0,69 (0,00) 9,65 (5,23) 22,07 (51,63) 67,59 (43,14)			
145 (153) 92,41 (92,16) 0,69 (3,27) 6,90 (4,57)	207 (220) 90,82 (87,73) 1,45 (4,54) 7,73 (7,73)	237 (245) 91,56 (89,39) 0,42 (2,45) 8,02 (8,16)	49 93,33 6,67
145 (153) 37,24 (54,90) 19,31 (9,15) 11,04 (13,07) 32,41 (22,88)	207 (220) 69,08 (77,73) 13,53 (10,00) 5,31 (4,54) 12,08 (7,73)	237 (245) 69,20 (78,37) 14,35 (11,84) 2,11 (4,49) 14,34 (5,30)	49 79,59 8,16 2,04 10,21
142  17,75 18,31 73,94			
145 (153)  100,00 (100,00)	207 (220)  100,00 (100,00)	237 (245)  100,00 (100,00)	49  100,00

HOLDBARHEDSPRØVER.

		Sødmælk	Skummetmælk	Fløde 1	Piskefløde
<u>Reduktionstid:</u>	Antal	289	142	203	231
Over 4 timer		74,74	71,13	56,16	61,47
3 - 4 timer		11,42	19,01	14,28	10,39
2 - 3 "		7,61	4,22	7,39	3,46
1 - 2 "		3,81	2,82	9,36	9,96
Under 1 time		2,42	2,82	12,81	4,72
<u>Kimtal:</u>	Antal	139	133	139	139
Under 50.000	kol.	16,55	15,79	28,78	28,06
50.000 - 100.000	pr.	12,95	9,77	6,47	9,35
100.000 - 500.000	ml.	37,41	31,58	17,99	19,42
Over 500.000		33,09	42,86	46,76	43,17
<u>Coli:</u>	Antal	139	133	139	139
o	kol.pr.ml.	41,01	20,30	38,13	41,73
o - 1.000	"	10,79	9,02	5,03	6,48
1.000 - 10.000	"	20,14	30,07	17,99	19,42
10.000 - 50.000	"	15,11	22,56	15,83	12,95
Over - 50.000	"	12,95	18,05	23,02	19,42

Et af mejerierne er i årets løb blevet ombygget og udvidet. Dette arbejde tog lang tid, og det er formentlig forholdene under ombygningen, der har foranlediget de noget ringere colital. En lang række driftskontrolprøver synes nu at have bedret dette.

UNDERSØGELSE AF BADEVAND.

Der er gentagne gange i sommerens løb foretaget bakteriologiske undersøgelser af vandet i fjorden, udtaget forskellige steder, såvel ved Frederikssund som ved Frederiksværk. Resultatet af disse undersøgelser er tilstillet Sundhedskommissionerne og kredslægen.

UNDERSØGELSE AF MÆLKEFLASKER.

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

Resultatet var:

- 37,96 % sterile,
- 32,41 % godt rensede,
- 11,11 % mindre godt rensede,
- 18,52 % dårligt rensede.

Andelsmejeriet "Maglehøj" er nu gået over til at levere fløde og mælk indtil  $\frac{1}{2}$  l. i papemballage ("Zupack"). Det er en tiltalende emballage, og kvaliteten af produkterne, der bliver leveret heri, har vist sig at være god.

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

Prøver af mælk og fløde udtaget af Statskontrollen med mejeriprodukter og æg m. m. på mejerier i 13. politikreds er undersøgt for indhold af fedt.

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 inden for 13. politikreds. Beretning om resultaterne af de udførte prøver er sendt til vedkommende sundhedskommissioner.

Frederikssund i april 1966.

A. P. Andersen.