

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

fra

STADSDYRLÆGEN

i

FREDERIKSSUND OG FREDERIKSVÆRK KOMMUNER

1958.

UNDERSØGELSESMETODER OG SUBSTRATER.

|   |  |
|---|--|
| <u>Reduktaseprøven:</u>                                 | Wilsons vendemetode.   |
| <u>Holdbarhedsprøve:</u>                                | Inkubation i 1 døgn ved 17° C hvorefter foretages reduktionsprøve efter vendemetoden.  |
| <u>Katalaseprøven:</u>                                  | Høstgaards metode.   |
| <u>Undersøgelse for abnormt sekret:</u>                 | Katalaseprøven, Centrifugering og mikroskopi efter Giemsaifarvning. Teeopløsningen.  |
| <u>Kimtælling:</u>                                      | Pladespredning i peptonagar med 5 % mælk. Thermostat ved 30° i 48 timer. Tælling ved 2 1/2 g. forstørrelse.<br>Ved undersøgelse for "fremmede" organismer i kærnemælk er anvendt den i "Veterinær mælkekontrol I" af professor Jepsen beskrevne fremgangsmåde (sukkerfri Peptonagar) |
| <u>Undersøgelse for thermoresistente bakterier:</u>     | Opvarmning til 63 gr. i 35 minutter, udsæd af 0,01 ml. mælk i mælkeagar, henstand i 48 timer ved 37 gr.  |
| <u>Coliundersøgelse:</u>                                | Gentianviolet-galde-laktose-peptonopløsning, prøverne aflæst efter 48 timers henstand ved 37°.<br>Varmebehandlet mælk: 3 parallelglas med 0,1 ml.  |
| <u>Undersøgelse for Beta-hæmolytiske streptococcer:</u> | Udsæd af 0,01 ml. på kødvandsagar tilsat 5 % defibrineret okseblod.<br>Identificering ved CAMP-Reaktion og event. Lancefields præcipitationsprøve efter udsæd i Bouillon (trypsinfordøjet oksehjerte).   |
| <u>Smitsom kastning:</u>                                | Undersøgelse for brucella-antistof er udført ved hjælp af ringprøven.  |
| <u>Prøve for opvarmning:</u>                            | Storchs prøve, Schares hurtigmatode.   |
| <u>Undersøgelse af rensede mælkeflasker:</u>            | Rullemetoden, Substrat: Peptonagar med 5 % mælk. Aflæsning efter 4 døgn ved stuetemperatur.<br>Mekanisk rengøring kontrolleres ved Karbolfuksinprøven.   |
| <u>Fedtindhold:</u>                                     | Undersøgelse efter Gerber, - efter analytisk metode ved overtrædelse af de gældende bestemmelser.  |
| <u>Vægtfylde:</u>                                       | Bestemmelse med flydevægt og Westphals vægt.   |
| <u>Smudstilblanding:</u>                                | Filtrering med Bernsteins si og Gerbers smudsapparat.  |

K Ø D K O N T R O L L E N

(omfatter kun Frederikssund)

Der findes 1 autoriseret, privat slagtehus. Der er ingen slagtninger foretaget i 1958.

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 " "      | 11 | " "          |

Der er foretaget 83 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.

Der er på laboratoriet foretaget en bakteriologisk undersøgelse af den plasticpersille, som i nogle slagter- og viktualieforretninger blev anvendt som pynt af de udstillede varer. Som ventet fandtes mængder af bakterier (ca. 500.000 pr. ml. skyllevand), hvorfor sundhedskommissionen vedtog at forbyde pynt af varerne også med plasticpersille.

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, bagerforretninger, isbarer, fiskeforretninger samt af en pølsebar og pølsevogne.

M Æ L K E K O N T R O L L E N

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 af A/M "Kildebæk".

Fra 1. oktober ophørte A/M "Kildebæk" med at modtage mælk, og "Centralmejeriet" har derfor siden fået suppleringsmælk fra Skærød A/M. Fra 1/10-59 får "Centralmejeriet" imidlertid tilstrækkelig mange direkte leverandører, så køb af suppleringsmælk vil kunne undgås.

Børnemælk leveres ikke.

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

Indbyggerantallet i de to kommuner, der forsynes med mælk, er 9884 (Frederiksværk 4398, Frederikssund 5486.

Salget af mælk foregår fra 8 udsalg (Fr-værk 3, 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 | 654.849 l      | 849.094 l      |
| Skummet-mælk             | 10.188 l       | 24.453 l       |
| Kærnemælk                | 82.496 l       | 118.660 l      |
| Fløde nr. 1              | 18.805 l       | 22.168 l       |
| Piskefløde               | 23.982 l       | 25.039 l       |

Det gennemsnitlige daglige forbrug af sødmælk pr. indbygger i Frederikssund har været 0,33 l. Det samlede mælkeforbrug, når fløden omregnes til sødmælk, 0,48 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. | 77 øre         | 74 øre   | 77 øre         | 75 øre   |
| "                | 1/2  | l. | 42 "           | 40 "     | 43 "           | 42 "     |
| "                | 1/4  | l. | 24 "           | 23 "     | 24 "           | 22 "     |
| " i løst mål     | 1    | l. |                | 69 "     |                | 71 "     |
| Skummetmælk      | 1    | l. | 27 "           | 27 "     | 33 "           | 30 "     |
| "                | 1/2  | l. | 15 "           | 15 "     |                |          |
| Kærnemælk        | 1    | l. | 34 "           | 31 "     | 40 "           | 38 "     |
| "                | 1/2  | l. | 19 "           | 18 "     | 23 "           | 21 "     |
| " i løst mål     | 1    | l. |                | 31 "     |                | 36 "     |
| Fløde nr. 1.     | 1    | l. | 290 "          | 290 "    | 295 "          | 285 "    |
| "                | 1/2  | l. | 150 "          | 150 "    | 147 "          | 142 "    |
| "                | 1/4  | l. | 80 "           | 80 "     |                |          |
| "                | 1/5  | l. |                |          | 71 "           | 69 "     |
| "                | 1/10 | l. | 34 "           | 34 "     | 37 "           | 36 "     |
| Fløde i løst mål | 1    | l. |                | 290 "    |                | 265 "    |
| Piskefløde       | 1    | l. | 480 "          | 480 "    | 475 "          | 465 "    |
| "                | 1/2  | l. | 246 "          | 246 "    | 240 "          | 235 "    |
| "                | 1/4  | l. | 129 "          | 129 "    | 128 "          | 126 "    |
| "                | 1/5  | l. |                |          | 110 "          | 105 "    |
| "                | 1/10 | l. | 52 "           | 52 "     | 55 "           | 53 "     |
| " i løst mål     | 1    | l. |                | 480 "    |                | 420 "    |

KONTROLLEN MED MÆLKENS PRODUKTION.

Denne er i 1958 foregået på samme måde og efter de samme retningslinier som i de nærmest foregående år. For at undgå gentagelser, vil der kun ske omtale af forhold, der særligt knytter sig til det forløbne år. Vedrørende den almindelige udførelse af kontrollen henvises til tidligere årsberetninger.

Samtlige besætninger, hvorfra der leveres mælk til de to kommuner, undersøges en gang hver måned.

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    | 76                | 746        | 65           | 0               | 1               | 0              | 66      |
| Februar   | 75                | 757        | 70           | 0               | 1               | 0              | 71      |
| Marts     | 75                | 752        | 65           | 0               | 4               | 0              | 69      |
| April     | 74                | 707        | 63           | 0               | 0               | 0              | 63      |
| Maj       | 74                | 699        | 47           | 1               | 0               | 0              | 48      |
| Juni      | 74                | 695        | 54           | 0               | 1               | 0              | 55      |
| Juli      | 74                | 654        | 38           | 1               | 2               | 0              | 41      |
| August    | 72                | 621        | 39           | 0               | 2               | 0              | 41      |
| September | 72                | 628        | 40           | 0               | 3               | 0              | 43      |
| Oktober   | 62                | 510        | 32           | 0               | 1               | 0              | 33      |
| November  | 59                | 612        | 39           | 0               | 0               | 0              | 39      |
| December  | 60                | 628        | 42           | 0               | 0               | 1              | 43      |
|           | 847               | 8009       | 594          | 2               | 15              | 1              | 612     |

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:

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Snævset eller uordentlig stald | 1  |
| Snavsede eller uklippede køer  | 10 |
| Snavsede malkemaskiner         | 12 |
| Snavsede spande, sier o. l.    | 16 |
| Mangelfuld afkøling            | 11 |
| Andre forhold                  | 10 |

2 besætninger blev udsat på grund af dårlige hygiejniske forhold. 1 besætning blev udsat på grund af udbredt yverbetændelse.

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

LABORATORIEUNDERSØGELSE AF LEVERANDØRMELKEN.

Prøver af leverandørmælken er af stadsdyrlægen udtaget dels fra indvejningskarret og dels fra leverandørspondene ved indvejnningen 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 1957.

|                                   |           |        |         |
|-----------------------------------|-----------|--------|---------|
| <u>Reduktionsprøver:</u>          | 851 (920) |        |         |
| 5 timer og derover                | }         | 1. kl. | 63 (65) |
| 4-5 timer                         |           |        | 14 (15) |
| 2-4 timer                         |           | 2. kl. | 17 (16) |
| Under 2 timer                     |           | 3. kl. | 6 (4)   |
| <u>Kimtælling:</u>                | 438 (463) |        |         |
| Under 30.000 kol.pr.ml.           |           |        | 4 (3)   |
| 30.000- 100.000 " " "             |           |        | 19 (22) |
| 100.000- 200.000 " " "            |           |        | 20 (19) |
| 200.000- 500.000 " " "            |           |        | 29 (30) |
| Over 500.000 " " "                |           |        | 28 (26) |
| <u>Katalaseprøve:</u>             | 851 (920) |        |         |
| Indtil 7 ml. luftudvikling        |           |        | 73 (74) |
| Over 7 " "                        |           |        | 27 (26) |
| <u>Teepolprøven:</u>              | 851       |        |         |
| -                                 |           |        | 73      |
| (+)                               |           |        | 7       |
| +                                 |           |        | 11      |
| ++                                |           |        | 9       |
| <u>Hæmolytiske streptococcer:</u> | 431 (470) |        |         |
| 0 i 1/100 ml.                     |           |        | 79 (80) |
| Indtil 1.000 pr. ml.              |           |        | 8 (6)   |
| Over 1.000 " "                    |           |        | 13 (14) |
| <u>Smudsprøve:</u>                | 851 (920) |        |         |
| Smudstal 0 - 1                    |           |        | 82 (81) |
| " 2 - 3                           |           |        | 17 (18) |
| " 4 og derover                    |           |        | 1 (1)   |

Stort set står leverandørmælken på samme stadi som i 1957. Kimindholdet er stadigvæk alt for stort.

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

Ved undersøgelse for tilblending af sygeligt sekret er der i år foruden katalaseprøven anvendt teepolprøven. Resultatet af disse to prøver synes at stemme overens.

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.

I denne forbindelse skal meddeles, at 2 af de 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 lykkes 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 | 354 | prøver |
| Skummetmælk              | 142 | "      |
| Kørnemælk                | 191 | "      |
| Fløde nr. 1.             | 236 | "      |
| Piskefløde               | 268 | "      |

1191 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 1957.

|   | Lavpast. sødmælk | Skummetmælk     |
|---|------------------|-----------------|
| <b>Fedtprocent:</b>                               | 254 (383)        | 142 (144)       |
| Under - 0,30 pct.                                 |                  | 100,00 (100,00) |
| 0,30 - 1,00 "                                     |                  |                 |
| Over - 1,00 "                                     | 113              |                 |
| Under 3,70 "                                      |                  |                 |
| 3,70 - 3,90 "                                     | 0,88 (22,66)     |                 |
| Over 3,90   | 98,24 (77,34)    |                 |
|   | 0,88 ( 0)        |                 |
|   | 241              |                 |
| Under 3,90 "                                      |                  | 9,13            |
| 3,90 - 4,10 "                                     |                  | 90,87           |
| Over 4,10 "                                       |                  |                 |
| Under 18,00 "                                     |                  |                 |
| 18,00 - 20,00 "                                   |                  |                 |
| Over 20,00 "                                      |                  |                 |
| Under 33,00 "                                     |                  |                 |
| 33,00 - 35,00 "                                   |                  |                 |
| Over 35,00 "                                      |                  |                 |
| Under 36,00 "                                     |                  |                 |
| 36,00 - 38,00 "                                   |                  |                 |
| Over 38,00 "                                      |                  |                 |
| <b>Vægtfylde:</b>                                 | 354 (379)        | 142 (144)       |
| Under 1,028                                       |                  | 0 ( 1,39)       |
| 1,028 - 1,030                                     |                  | 2,11 ( 2,08)    |
| 1,030 - 1,031                                     |                  | 15,49 (11,11)   |
| 1,031 - 1,035                                     | 100,00 (100,00)  | 82,40 (85,42)   |
| Over 1,035  |                  |                 |
| <b>Reduktionsprøver:</b>                          | 379 (383)        | 142 (144)       |
| Over 5 timer                                      | 100,00 (99,73)   | 98,59 (95,83)   |
| 4 - 5 "   | 0,00 ( 0,27)     | 1,41 ( 4,17)    |
| 2 - 4 "   |                  |                 |
| Under 2 "   |                  |                 |
| <b>Holdbarhedsprøver:</b>                         | 192 (197)        |                 |
| Over 4 timer                                      | 65,11 (67,51)    |                 |
| 3 - 4 "   | 9,90 (10,15)     |                 |
| 2 - 3 "   | 10,93 ( 7,11)    |                 |
| 1 - 2 "   | 5,21 ( 6,60)     |                 |
| Under 1 time                                      | 8,85 ( 8,63)     |                 |
| <b>Kimtælling:</b>                                | 354 (379)        | 142 (144)       |
| Under 30.000 kol.                                 | 48,31 (62,80)    | 80,28 (86,81)   |
| 30.000 - 50.000 pr.                               | 27,40 (12,93)    | 4,93 ( 2,02)    |
| Over 50.000 ml.                                   | 24,29 (24,27)    | 14,79 (11,11)   |
| <b>Coliundersøgelse:</b>                          | 354 (379)        | 142 (144)       |
| --- 1/10  | 94,63 (93,41)    | 66,90 (65,28)   |
| +-- 1/10  | 3,40 ( 4,22)     | 9,86 ( 9,72)    |
| +- 1/10   | 1,13 ( 1,58)     | 5,63 ( 4,17)    |
| +++ 1/10  | 0,84 ( 0,79)     | 17,61 (20,83)   |
| <b>Kontrol med varme-</b><br><b>behandlingen:</b> |                  |                 |
| <b>A. Storchs prøve:</b>                          | 354 (379)        | 142 (144)       |
| Reaktion  | 100,00 (100,00)  | 1,41            |
| Ingen reaktion                                    |                  | 98,59 (100,00)  |
| <b>B. Fosfataseprøve:</b>                         | 354 (379)        |                 |
| Reaktion  | 0,28 ( 0,27)     |                 |
| Ingen reaktion                                    | 99,72 (99,73)    |                 |



| Kærnemælk |  | Fløde nr. 1.  | Piskefløde  |
|-----------|--|---|---|
| 191 (197) | 39,79 (43,15)<br>58,64 (55,33)<br>1,57 (1,52)                  | 236 (238)   | 268 (292)   |
|           |  | 0,00 (0,42)<br>100,00 (99,58)   | 85<br>0,00 (0,68)<br>97,65 (98,64)<br>2,35 (0,68)   |
|           |  |   | 183<br>3,28<br>96,17<br>0,55  |
| 191 (197) | 2,09 (5,08)<br>13,09 (22,84)<br>31,94 (42,64)<br>52,88 (29,44) |   |   |
|           |  | 236 (238)<br>100,00 (97,90)<br>0,00 (1,68)<br>0,00 (0,42)                                     | 268 (292)<br>100,00 (97,60)<br>0,00 (2,06)<br>0,00 (0,34)                                     |
|           |  | 192 (197)<br>15,62 (15,23)<br>13,54 (15,74)<br>9,90 (12,18)<br>26,04 (18,27)<br>34,90 (38,58) | 192 (197)<br>16,15 (14,21)<br>9,37 (14,21)<br>11,46 (10,66)<br>22,40 (17,26)<br>40,62 (43,66) |
| 191 (197) | 65,97 (69,54)<br>5,76 (6,60)<br>28,27 (23,86)                  | 236 (238)<br>90,68 (94,96)<br>2,12 (2,10)<br>7,20 (2,94)                                      | 268 (292)<br>90,67 (93,15)<br>5,22 (2,06)<br>4,11 (4,79)                                      |
| 191 (197) | 54,45 (52,79)<br>7,33 (13,20)<br>7,85 (6,09)<br>30,37 (27,92)  | 236 (238)<br>70,76 (73,95)<br>13,98 (11,35)<br>3,82 (5,46)<br>11,44 (9,24)                    | 268 (292)<br>66,42 (62,67)<br>10,07 (10,27)<br>8,58 (5,14)<br>14,93 (21,92)                   |
| 191 (197) | 100,00 (100,00)  | 236 (238)<br>100,00 (100,00)  | 268 (292)<br>100,00 (100,0)   |

Kvaliteten af de forskellige mælke- og flødesorter er ikke tilfredsstillende. Der er en stigning i indholdet af kim for alle sorters vedkommende, især er indholdet af bakterier i sødmælken steget. Det dårlige resultat skyldes for en del et enkelt mejeris mindre gode resultater, der har bevirket, at gennemsnittet er blevet så dårligt

Hvad der i forrige årsberetning blev bemærket vedrørende laboratoriet, gælder også i år. Mangel på apparatur og især på tilstrækkelig plads hindrer, at flere undersøgelser, der var ønskelige, ikke kan foretages.

#### UNDERSØGELSE AF MÆLKEFLASKER.

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

Resultatet var:

56,48 % sterile,  
24,08 % godt rensset,  
11,11 % mindre godt rensset,  
8,33 % dårligt rensset.

80 % af flaskerne er tilfredsstillende rensset.

---

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 undersøgelsesresultat 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 1959.

A. P. Andersen.