

Å R S B E R E T N I N G

fra

STADSDYRLÆGEN

i

FREDERIKSSUND, FREDERIKSVÆRK OG KREGME-VINDERØD KOMMUNER

1967.

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, udsød af 0,01 ml. mælk i Bacto-plate-count agar, henstand i 72 timer ved 30°.
- Coliundersøgelse: Gentianviolet-galde-laktose-peptonopløsning. Prøverne afløst efter 48 timers henstand ved 37°. Varmebehandlet mælk: 3 parallelglas med 0,1 ml. Fra 1. oktober 1967 udføres coliundersøgelsen ved Udsød i RVG-agar af 0,5 ml. af prøven.
- Undersøgelse for beta-hæmolytiske streptococcer: Udsød af 0,01 ml. mælk på kødvandspeptonagar tilsat 5 % defibrineret kalveblod. 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 reduktaseprøve, 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 bekg. 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.
- Undersøgelse af papemballage: Skyllemetoden som angivet i Lbrm. Cirk. af 22.9.67.
- 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,
Svovlsyrling: 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. Udsød 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 slagtehus 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:	11	forretninger
Frederikssund "	11	"
Kregme-Vinderød "	3	"

Der er i disse forretninger foretaget 100 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.

Handel med levnedsmidler også fra andre forretninger:

23 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

43	forretninger	handlet	med	dybfrosne	kødreter,
51	"	"	"	dybfrosset	fjerkræ,
52	"	"	"	dybfrosne	fiskevarer,
46	"	"	"	dybfrossen	frugt og grøntsager,
64	"	"	"	konsumis	i originalpakning,
4	"	"	"	"Soft-ice"	og i
24	"	"	"	mælk	og fløde.

1 supermarked har fået tilladelse til forhandling af fersk fisk.

Desuden var der 4 fiskeforretninger, 2 pølsestader og 1 pølsevogn, et tilberedningsrum tilhørende en handelsmand, der handler fra vogn og et andelsfrysehus. I alle disse forretninger er der foretaget 206 tilsyn, ved hvilke der bl.a. er påtalt følgende:

12	tilfælde:	handel	med	ikke	tilladte	varer,	f.eks.	mælk	fra	kolonialforretning.
4	"	:	uindpakkede	tomater,	agurker	og	bananer,			
13	"	:	for	gamle	varer	-	35	pakninger	kasseret.	
31	"	:	for	høj	temperatur	i	frysekonservatoren,			

- 5 tilfælde: ingen eller defekte termometre,
 4 " : ingen eller fejl mærkning af frysevarer,
 5 " : anden påtale, f.eks. fejldatering af mælk,
 12 " : påtale vedrørende inventar og lokaler.

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. Der er påtalt forhandling af ikke tilladte varer f.eks. damestrømper.

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).

	Antal	1 - 10 millioner	10 - 50 millioner	Over 50 millioner	Ham. Bakt. påvist
Medister	6	83,33 %		16,67 %	33,33 %
Oksehakkekød	12	58,33 %	41,67 %		8,33
Flæskeskød	9	33,33 %	44,45 %	22,22 %	44,44
Rørt fars	3	33,33 %	33,33 %	33,33 %	

Rå kødvarer (coliforme bakterier pr. gram).

	Antal	0 - 100	100-1000	1000-10.000	10.000-50.000	44 ^o coli påvist
Medister	6	16,67 %	33,33 %	50,00 %		66,67 %
Oksehakkekød	12	16,67	16,67	41,66	25,00 %	33,33
Flæskeskød	9	11,11	22,22	44,45	22,22	44,44
Rørt fars	3	33,33	33,33	33,33		33,33

Varmebehandlede kødvarer (kim pr. gram).

	Antal	Under 10.000	10.000-50.000	50.000-100.000	100.000-500.000	Over 1.000.000	Ham. Bakt. påvist
Blodpølse	3	33,33 %			66,67 %		
Finker	5		20,00 %		40,00	40,00 %	
Frikadeller	13		30,77	30,77 %	30,77	7,69	
Leverpostej	30	23,33	56,67	10,00	3,33	6,67	
Pålæg	29		17,24	3,45	24,14	55,14	10,34
Sylte	9		22,22		44,45	33,33	11,11
Middagsretter	2		100,00 %				

Varmebehandlede kødvarer (coliforme bakterier pr. gram).

	Antal	0 - 100	100 - 500	500 - 1.000	Over 1.000	44° coli påvist.
Blodpølse	3	100.00 %				
Finker	5	80.00			20.00 %	20.00 %
Frikadeller	13	100.00				
Leverpostej	30	96,67	3,33 %			
Pålæg	29	62,07	13,79	6.90 %	17,24	20.69
Sylte	9	88,89	11,11			
Middagsretter	2					

Meddelelse om resultatet af laboratorieundersøgelserne bliver tilstillet de pågældende forretninger.

Salater, remoulade, mayonnaise.

(42 prøver)

Kimtælling:

	%
Under 10.000 kim pr. gram	11,36
10.000 - 100.000 kim pr. gram	47,73
100.000 - 500.000 " " "	6,82
500.000 - 1 million kim pr. gram	2,27
over 1 million kim pr. gram	31,82

Hæmolytiske bakterier påvist i 2 prøver.

Coli:

Under 100 coli pr. gram	84,09
100 - 500 " " "	2,27
500 - 1000 " " "	2,27
over 1000 " " "	11,37

44° coli påvist i 2 prøver.

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

Konsumis.

Der er indkøbt 16 prøver af vaffelis og "Soft-ice". Resultaterne af den laboratoriemæssige undersøgelse var følgende:

Kimtal:

	%
Under 100.000 kim pr. gram	93,75
Over 100.000 " " "	6,25

Coli:

Under 100 pr. gram	81,25
Over 100 " "	18,75

Alle prøverne var Storch-negative.

Vandet, hvori skeer o.l. til brug ved ekspedition af vaffelis opbevares, er undersøgt. Der fandtes ingen coli og under 10.000 kim.

De angivne grænser - 100.000 kim og 100 coli - er indenrigsministeriets an-

Creme- og flødeskumskager.

Der er indkøbt 17 kager til undersøgelse for bakterieindhold og konserveringsstoffer.

<u>Kimtal:</u>	<u>%</u>
Under 100.000 kim pr. gram	5,88
100.000-500.000 kim pr. gram	5,88
500.000-1.000.000 kim pr. gram	5,88
Over 1.000.000 " " "	82,36

<u>Coli:</u>	
0 pr. gram	17,65
1.000 - 10.000 pr. gram	23,53
over 10.000 " "	58,82

88 % var fri for konserveringsstoffer. Negativ reaktion ved Amidol- og svovlsyrlingsprøven.

Med henblik på at få forbedret kvaliteten af kagerne har laboratoriet tilbudt forretningerne at være behjælpelig ved yderligere undersøgelser. Dette synes imidlertid ikke at have de pågældendes interesse.

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

<u>Temperaturer.</u>	<u>Målinger.</u>
÷ 12 gr. C.	1
÷ 13 "	1
÷ 14 "	3
÷ 15 "	9
÷ 16 "	5
÷ 17 "	12
÷ 18 "	43
÷ 19 "	37
÷ 20 "	31
÷ 21 "	14
÷ 22 "	11
÷ 23 "	18
÷ 24 "	1
÷ 25 "	12
under ÷ 25 "	6

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 mælkesalget.

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

Børnemælk leveres ikke.

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

Indbyggerantallet i de tre kommuner, der forsynes med mælk er **17.151**. (Frederikssund 7.272, Frederiksværk 4.557, Kregme-Vinderød 5.322).

Salget af mælk foregår fra 24 udsalg, (Frederikssund 8, Frederiksværk 9, Kregme-Vinderød 7) og 11 vogne (Frederikssund 4, Frederiksværk og Kregme-Vinderød 7).

Salget af de forskellige mælkeprodukter har ifølge mejeriernes opgivende været:

	<u>Frederikssund</u>	<u>Frederiksværk og Kregme-Vinderød</u>
Lavpasteuriseret sødmælk	785.398	1.000.752
Skummet mælk	69.622	96.373
Kørnemælk	98.402	103.558
Fløde nr. 1	17.164	19.798
Piskefløde	38.095	39.147

Det gennemsnitlige daglige forbrug af sødmælk pr. indbygger i Frederikssund har været 0.30 l. Det samlede mælkeforbrug, når fløden omregnes til sødmælk, 0.48.

For Frederiksværk og Kregme-Vinderød er de tilsvarende tal 0.28 og 0.41 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	132 øre		128 øre	
"	$\frac{1}{2}$ l	76 øre	Alle	73 øre	Alle
"	$\frac{1}{4}$ l	48 øre		45 øre	
Skummet mælk	1 l	81 øre	priserne	74 øre	priserne
"	$\frac{1}{2}$ l	50 øre			
Kørnemælk	1 l	87 øre	nedsættes	80 øre	nedsættes
"	$\frac{1}{2}$ l	52 øre		48 øre	
"	$\frac{1}{4}$ l	36 øre	med 11 øre	29 øre	med 9 øre.

Frederikssund Frederiksværk og Kregme-Vinderød
udbragt afhentet udbragt afhentet

Fløde nr. 1.	1 l.	458 øre		451 øre	
" " "	$\frac{1}{2}$ l.	243 øre	Alle	232 øre	Alle
" " "	$\frac{1}{4}$ l.	135 øre	priserne	135 øre	priserne
" " "	1/10 l.		nedsættes	62 øre	nedsættes
" " "	$1\frac{1}{2}$ dl.	84 øre			
Piskefløde	1 l.	792 øre	med 11 øre	791 øre	med 9 øre
"	$\frac{1}{2}$ l.	412 øre		402 øre	
"	$\frac{1}{4}$ l.	217 øre		209 øre	
"	1/10 l.			98 øre	
"	$1\frac{1}{2}$ dl.	139 øre			

KONTROLLEN MED MELKENS 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 i henhold til bestemmelserne i landbrugsministeriets instruks af 9. september 1966.

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.

I årets løb er der ved staldkontrollen foretaget ordinære eftersyn i 201 besætninger med undersøgelse af 3.080 køer. Der er herved udsat 220 køer paa grund af yverlidelser, 16 for pattelidelser og 3 for andre lidelser.

Ekstra tilsyn er foretaget i 288 besætninger med undersøgelse af 4.681 køer. Årsagen til disse ekstra tilsyn har for 238 besætningers vedkommende været udsættelse af køer og i 50 tilfælde utilfredsstillende laboratorieresultater. Der er ved disse tilsyn udsat 375 køer for yverlidelser, 27 for pattelidelser og 3 af andre lidelser.

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	19
Snavsede malkemaskiner	6
Snavsede spande, sier o. l.	6
Mangelfuld afkøling	34
1 besætning er udsat på grund af udbredt yverbetændelse.	

LABORATORIEUNDERSØGELSE AF LEVERANDØRMELKEN.

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 undersøgt prøver. Undersøgelsesresultaterne er angivet i procent. Tallene i parentes er de tilsvarende tal for 1966.

<u>Kimtælling:</u>	606	(676)	
Under 30.000 kol. pr. ml.			25,58 (21,89)
30.000 - 100.000 " " "			32,34 (26,78)
100.000 - 200.000 " " "			18,15 (18,05)
200.000 - 500.000 " " "			13,53 (15,09)
Over 500.000 " " "			10,40 (18,19)
<u>Celletælling:</u>	606	(676)	
Under 300.000 pr. ml.			23,60 (13,90)
300.000 - 500.000 " "			42,24 (37,43)
500.000 - 1 million " "			29,70 (40,24)
1 - 2 millioner " "			4,46 (8,28)
Over 2 millioner " "			0 (0,15)
<u>Thermoresistente bakterier:</u>	606	(676)	
0 - 2.000 kol. pr. ml.			47,36 (38,76)
2.000 - 5.000 " " "			15,18 (11,39)
5.000 - 10.000 " " "			12,54 (10,06)
over 10.000 " " "			24,92 (39,79)
<u>Smuds:</u>	606	(676)	
Smudstal 0 - 1			88,28 (90,24)
" 2 - 3			11,72 (9,76)
<u>Vægtfylde:</u>	202	(253)	Alle normale.
<u>Antibiotika:</u>	225	(257)	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 udsæd af mælken fra hver enkelt ko.

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

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 og papemballage.

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 laboratorieundersøgelser er påvist fejl ved mejeriets produkter. Det er lykkedes på denne måde at finde fejlene og få disse rettede.

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	277 prøver
Skummetmælk	149 "
Kørnemælk	149 "
Fløde nr. 1	193 "
Piskefløde	235 "

1.003 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 1966.

Lavpasteuriseret sødmælk

Skummet mælk

<u>Fedtprocent:</u>	277	(307)		
Under - 0,30 %				
0,30 - 1,00 %				
Over - 1,00 %				
Under forskriftsmæssigt indhold		7,22	(0,98)	
Forskriftsmæssigt indhold		88,09	(95,76)	
Over forskriftsmæssigt indhold		4,69	(3,26)	
<u>Vægtfylde:</u>	277	(307)	149	(153)
Under - 1,028			0	(1,31)
1,028 - 1,030				
1,030 - 1,031		7,22		
1,031 - 1,035		92,06	(100,00)	12,08 (14,38)
Over - 1,035		0,72		87,92 (84,31)
<u>Kimtælling:</u>	277	(307)	149	(153)
Under - 30.000 kol.		63,54	(60,59)	96,64 (97,38)
30.000- 50.000 pr. ml.		9,39	(21,17)	0,67 (0)
Over - 50.000 " "		27,07	(18,24)	4,69 (2,62)
<u>Colititer:</u>	222	(307)	119	(153)
--- 1/10		79,28	(90,88)	75,63 (68,63)
+-- "		9,01	(6,52)	12,61 (15,03)
++ "		3,15	(1,30)	7,56 (11,76)
+++ "		8,56	(1,30)	4,20 (4,58)
<u>Colital:</u>	55		30	
Under 10 bakt.pr.ml.		92,73		86,67
Over 10 " " "		7,27		13,33
<u>Tørstofbestemmelse:</u>				
Under - 8,08 %				
8,08 - 8,50 %				
Over - 8,50 %				
<u>Kontrol med varmebehandling:</u>				
<u>A. Storchs prøve:</u>	277	(307)	149	(153)
Reaktion		100,00	(100,00)	
Ingen reaktion				100,00 (100,00)
<u>B. Fosfataseprøve:</u>	277	(307)		
Reaktion				
Ingen reaktion		100,00	(100,00)	

Kørnemælk	Fløde nr. 1	Piskefløde	Yoghurt Ymer Tykmælk Creme fraiche
149 (153) 19,46 (42,48) 73,16 (50,98) 7,38 (6,54)	193 (210) 1,04 (0,48) 92,74 (97,62) 6,22 (1,90)	235 (249) 3,83 (2,01) 93,19 (92,37) 2,98 (5,62)	75 (92) 14,67 (25,68) 82,67 (70,27) 2,66 (4,05)
149 (153) 88,59 (90,19) 0,67 (3,90) 10,74 (5,88)	193 (210) 87,57 (93,33) 1,55 (1,91) 10,88 (4,76)	235 (249) 84,68 (94,38) 2,55 (0,80) 12,77 (4,82)	75 (92) 96,00 (95,65) 4,00 (4,35)
119 (153) 37,82 (40,52) 12,60 (18,96) 10,92 (9,80) 38,66 (30,72)	153 (210) 70,59 (81,43) 9,80 (10,47) 3,92 (2,86) 15,69 (5,24)	190 (249) 75,26 (78,31) 6,84 (10,84) 3,69 (4,02) 14,21 (6,83)	58 (92) 86,21 (92,40) 12,07 (2,17) 0 (2,17) 1,72 (3,26)
30 86,67 13,33	40 80,00 20,00	45 95,56 4,44	17 100,00
149 (153) 3,36 (8,50) 20,13 (16,99) 76,51 (74,51)			
149 (153) 100,00 (100,00)	193 (210) 100,00 (100,00)	235 (249) 100,00 (100,00)	75 (92) 100,00 (100,00)

HOLDBARHEDSPRØVER.

	Sødmælk	Skummetmælk	Fløde 1	Piskefløde
<u>Reduktionstid:</u> Antal	274 (307)	146 (153)	190 (210)	232 (249)
Over 4 timer	65,33 (76,55)	65,75 (53,60)	64,21 (62,38)	59,48 (55,43)
3 - 4 "	10,95 (15,31)	21,23 (18,95)	10,00 (16,19)	8,62 (16,87)
2 - 3 "	7,66 (4,56)	8,22 (14,38)	4,21 (6,67)	6,04 (5,62)
1 - 2 "	6,57 (1,95)	3,43 (7,19)	8,42 (4,76)	12,07 (8,43)
Under 1 time	9,49 (1,63)	1,37 (5,88)	13,16 (10,00)	13,79 (13,65)
<u>Kimtal:</u> Antal	148 (150)	146 (149)	147 (149)	147 (149)
Under 50.000 kol.	14,86 (24,67)	18,49 (10,74)	35,37 (19,46)	42,86 (24,83)
50.000 - 100.000 pr. ml.	14,20 (16,00)	8,90 (6,71)	8,84 (11,41)	6,12 (13,42)
100.000- 500.000 "	31,08 (28,00)	26,03 (24,16)	14,97 (25,51)	18,37 (23,49)
Over 500.000 "	39,86 (31,33)	46,58 (58,39)	40,82 (43,62)	32,65 (38,26)
<u>Coli:</u> Antal	151 (152)	149 (151)	150 (151)	150 (151)
o kol. pr. ml.	47,68 (59,87)	34,23 (18,54)	51,34 (56,95)	58,67 (49,66)
o - 1.000	12,58 (5,92)	6,04 (3,31)	8,00 (1,33)	8,00 (3,31)
1.000 - 10.000	19,21 (14,47)	28,86 (31,79)	16,00 (13,91)	11,33 (18,54)
10.000- 50.000	7,95 (11,19)	10,74 (13,91)	9,33 (11,92)	7,33 (9,29)
Over 50.000	12,58 (8,55)	20,13 (32,45)	15,33 (15,89)	14,67 (19,20)

UNDERSØGELSE AF BADEVAND.

Der er i årets løb foretaget bakteriologisk undersøgelse af 83 prøver af badevand, udtaget såvel ved Frederikssund som ved Frederiksværk. Resultatet af disse undersøgelser er tilstillet sundhedskommissionerne og kredslægen.

UNDERSØGELSE AF MEJKEFLASKER.

Der er til konstatering af mælke- og flødeflaskers renlighedstilstand på mejerierne udtaget 100 rensede flasker.

Resultatet var: 43,67 % sterile,
 26,76 % godt rensede,
 15,50 % mindre godt rensede,
 14,07 % dårligt rensede.

Der er regelmæssigt foretaget bakteriologisk undersøgelse af papemballagen fra "Maglehøj". Der har intet været at bemærke.

Andelsmejeriet "Maglehøj" leverer nu al mælk og fløde i papemballage. De 2 andre mejerier bruger endnu flasker, men går i løbet af kort tid over til pap- og plastikemballage.

Foruden den her omtalte virksomhed har stadsdyrlægen 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 statssaniseret, 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.

Ved skrivelse af 18. januar 1967 har landbrugsministeriet godkendt levnedsmiddellaboratoriet til at udføre de i lov om mælkekontrol af 8. juni 1966 § 2 nævnte undersøgelser.

Frederikssund i marts 1968.

A. P. Andersen