

Å R S B E R E T N I N G

fra

STADSDYRLÆGEN

i

FREDERIKSSUND, FREDERIKSVÆRK OG KREGME-VINDERØD KOMMUNER

1966.

UNDERSØGELSESMETODER OG SUBSTRATER.

<u>Reduktaseprøven:</u>	Wilson's vendemetode (N.M.K., blad 9)
<u>Undersøgelse for abnormt sekret:</u>	Celletælling efter metode, angivet af Veterinærdirektoratet og Statens Forsøgsmejeri.
<u>Kimtælling:</u>	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).
<u>Undersøgelse for thermoresistente bakterier:</u>	Opvarmning til 61° i 30 minutter, udsæd af 0,01 ml. mælk i Bacto-plate-count agar, henstand i 72 timer ved 30°.
<u>Coliundersøgelse:</u>	Gentianviolet-galde-laktose-peptonopløsning. Prøverne aflæst efter 48 timers henstand ved 37°. Varmebehandlet mælk: 3 parallelglas med 0,1 ml.
<u>Undersøgelse for beta-hæmolytiske streptococcer:</u>	Udsæd af 0,01 ml. mælk på kødvandspeptonagar tilsat 5 % defibrineret kalveblod. Identificering ved Camp-reaktion og eventuelt Lancefields præcipitinprøve.
<u>Holdbarhedsprøver:</u>	Efter inkubation i kølethermostat ved 17° i 24 timer af den varmebehandlede mælk og fløde foretages reductaseprøve, kimtælling og undersøgelse for colibakterier (tælling på RVG-agar (Difco), N.M.K. blad 44).
<u>Tørstofbestemmelse:</u>	Kærnemælkens tørstofindhold er bestemt ved inddampning og vejning.
<u>Prøve for opvarmning:</u>	Storchs prøve og fosfataseprøven (Indenrigs- og Boligministeriets bekg. af 12/3-1951).
<u>Undersøgelse af rensede mælkeflasker:</u>	Rullemetoden, substrat: peptonagar med 5% mælk tilsat 3% agar. Aflæsning efter 4 døgn ved stuetemperatur. Mekanisk rengøring kontrolleres ved karbolfuksinprøven.
<u>Bestemmelse af fedtindhold:</u>	Undersøgelse efter Gerber, - ved formodet overtrædelse af gældende bestemmelser vægtanalytisk fedtbestemmelse efter Röse-Gottliebs eller Schmid-Bondzynski-Ratzlaffs metode.
<u>Vægtfylde:</u>	Bestemmelse med flydevægt og Westphals vægt.
<u>Smudstilblanding:</u>	Filtrering med Bernsteins si og Gerbers smudsapparat.
<u>Undersøgelse for penicillin:</u>	Hulmetoden, som angivet af Veterinærdirektoratet.
<u>Undersøgelse for konserveringsstoffer:</u>	Mossels gærprøve (N.M.K. blad 37) Formalin: Amidolprøven, Svovlsyrling: Fosforsyre og kaliumjodatstivelsespapier.
<u>Vandundersøgelser:</u>	Badevand undersøges efter Øresunds-Vandkomiteens forskrifter.
<u>Bakteriologiske undersøgelser af kødvarer, salater, kager m.v.</u>	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 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:	10	forretninger
Frederikssund "	11	"
Kregme-Vinderød "	3	"

Der er i disse forretninger foretaget 96 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 saltkaldere. Manglende rengøring af affaldsspande efter tømningen er ligeledes påtalt.

Handel med levnedsmidler også fra andre forretninger:

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

Der blev i

36	forretninger	handlet	med	dybfrosne	kødrætter,
45	"	"	"	dybfrosset	fjerkræ,
49	"	"	"	dybfrosne	fiskevarer,
44	"	"	"	dybfrossen	frugt og grøntsager,
56	"	"	"	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 211 tilsyn, ved hvilke der bl. a. er påtalt følgende:

11	tilfælde:	handel	med	ikke	tilladte	varer,
3	"	:	uindpakkede	tomater,	agurker	og bananer,
9	"	:	for gamle	varer - 16	pakninger	dybfrosne kødvarer og 19 pakninger
						plastikpakket bacon og pålæg kasseret.
2	"	:	forbudte	varer	i frysekonserveren,	
33	"	:	for høj	temperatur	i frysekonserveren,	

- 4 tilfælde: ingen eller defekte termometre,
 7 " : ingen eller fejl mærkning af frysevarer,
 8 " : anden påtale, f. eks. fejldatering af mælk,
 2 " : 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. Der er påtalt forhandling af ikke tilladte varer f. eks. damestrøper.

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	Under 1 million	1 - 10 millioner	10 - 50 millioner	Over 50 millioner
Medister	16		18,75 %	43,75 %	37,50 %
Oksehakkekød	25	12 %	32,00	28,00	28,00
Flaskekød	19		15,79	68,42	15,79
Rørt fars	6			33,33	66,67

Rå kødvarer (coliforme bakterier pr. gram).

	Antal	0-100	100-1000	1000- 10.000	10.000- 50.000	Over 50.000
Medister	16	12,50 %	12,50 %	31,25 %	18,75 %	25,00 %
Oksehakkekød	25	28,00	16,00	28,00	28,00	20,00
Flaskehakkekød	19	21,06		21,05	15,79	21,05
Rørt fars	6		16,67	33,33	16,67	33,33

Varmebehandlede kødvarer (kim pr. gram).

	Antal	Under 10.000	10.000- 50.000	50.000- 100.000	100.000- 500.000	500.000 1.000.000	Over 1.000.000
Blodpølse	4	50,00 %	25,00 %		25,00 %		
Finker	8		25,00	25,00 %	12,50	25,00 %	12,50 %
Frikadeller	10	10,00	30,00	30,00	30,00		
Leverpostej	16	18,75	56,25	12,50	12,50		
Pålæg	14		14,29	14,28	7,14	21,43	42,86
Sylte	13	17,69		7,69	23,08	15,39	46,15

Varmebehandlede kødvarer (coliforme bakterier pr. gram).

	Antal	0 - 100	100 - 500	500 - 1.000	Over 1.000
Blodpølse	4	100,00 %			
Finker	8	62,50	12,50 %		25,00 %
Frikadeller	10	100,00			
Leverpostej	16	93,75			6,25
Pålæg	14	85,72	7,14	7,14 %	
Sylte	13	61,54		7,69	30,77

Hæmolytiske bakterier er påvist enkelte gange i prøver af pålæg og sylte.

Meddelelse om resultatet af laboratorieundersøgelserne bliver tilstillet de pågældende forretninger.

Salater, remoulade, mayonaise.

(42 prøver)

Kimtælling:

	%
Under 10.000 kim pr. gram.....	16,67
10.000 - 100.000 kim pr. gram.....	33,33
100.000 - 500.000 " " "	28,57
500.000 - 1 million kim pr. gram.....	11,91
over 1 million kim pr. gram.....	9,52

Coli:

Under 100 coli pr. gram.....	88,10
100 - 500 " " "	2,38
500 - 1000 " " "	2,38
over 1000 " " "	7,14

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

Konsumis.

Der er indkøbt 12 prøver af vaffelis og "Soft-ice". Resultaterne af den laboratoriemæssige undersøgelse var følgende:

Kimtal:

	%
Under 100.000 kim pr. gram.....	75,0
Over 100.000 " " "	25,0

Coli:

Under 100 pr. gram.....	58,33
Over 100 " " "	41,67

Alle prøverne var Storch-negative.

Vandet, hvori skeer o. l. til brug ved ekspedition af vaffelis opbevares, er undersøgt og viste et meget varieret indhold af kim og coli.

De angivne grænser - 100.000 kim og 100 coli - er indenrigsministeriets angivelse af det tilladelige.

Crème- og flødeskumkager.

Der er indkøbt 38 kager til undersøgelse for bakterieindhold og konserveringsstoffer.

<u>Kimtal:</u>	<u>%</u>
Under 100.000 kim pr. gram.....	7,90
100.000-500.000 kim pr. gram.....	28,95
500.000-1.000.000 kim pr. gram.....	5,26
Over 1.000.000 " " "	57,89

<u>Coli:</u>	
0 pr. gram.....	13,15
0 - 500 pr. gram.....	18,42
500 - 1.000 pr. gram.....	5,26
1.000 - 10.000 pr. gram.....	39,47
over 10.000 " "	23,69

79 % var fri for konserveringsstoffer. Negativ reaktion ved Amidol- og svovlsyrlingprøven.

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, idet kun een bagermester har gjort brug heraf - til gengæld med et udmærket resultat.

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

<u>Temperaturer.</u>	<u>Målinger.</u>
+ 10 gr. C.	1
+ 11 "	1
+ 12 "	2
+ 13 "	3
+ 14 "	2
+ 15 "	4
+ 16 "	3
+ 17 "	17
+ 18 "	43
+ 19 "	39
+ 20 "	41
+ 21 "	14
+ 22 "	7
+ 23 "	9
+ 24 "	2
+ 25 "	3
under + 25 "	5

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 bestemmelser forbudt.

Indbyggerantallet i de tre kommuner, der forsynes med mælk er 16.700. (Frederikssund 7.077, Frederiksværk 4.468, Kregme-Vinderød 5.155).

Salget af mælk foregår fra 24 udsalg, (Frederikssund 7, Frederiksværk 9, Kregme-Vinderød 8) og 11 vogne (Frederikssund 5, Frederiksværk og Kregme-Vinderød 6).

Salget af de forskellige mælkeprodukter har ifølge mejeriernes opgivende været:

	<u>Frederikssund</u>	<u>Frederiksværk og Kregme-Vinderød</u>
Lavpasteuriseret sødmælk	722.465	1.076.232
Skummet mælk	50.666	80.332
Kørnemælk	88.980	98.969
Fløde nr. 1	15.966	20.303
Piskefløde	34.716	38.615

Det gennemsnitlige daglige forbrug af sødmælk pr. indbygger i Frederikssund har været 0,28 l. Det samlede mælkeforbrug, når fløden omregnes til sødmælk, 0,44.

For Frederiksværk og Kregme-Vinderød er de tilsvarende tal 0,31 og 0,44 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.	125 øre	116 øre	124 øre	
"	$\frac{1}{2}$ l.	71 "	63 "	71 "	Alle
"	$\frac{1}{4}$ l.	44 "	37 "	43 "	
Skummet mælk	1 l.	65 "	60 "	73	priserne
"	$\frac{1}{2}$ l.	38 "	32 "		
Kørnemælk	1 l.	77 "	68 "	79 "	nedsættes
"	$\frac{1}{2}$ l.	44 "	37 "	47	
"	$\frac{1}{4}$ l.	25 "	23 "	28 "	med 8 øre.

		Frederikssund		Frederiksværk og Kregme-Vinderød	
		udbragt	afhentet	udbragt	afhentet
Fløde nr. 1.	1 l.	433 øre	429 øre	440 øre	
" " "	$\frac{1}{2}$ l.	227 "	222 "	226 "	Alle
" " "	$\frac{1}{4}$ l.	126 "	121 "	131 "	priserne
" " "	$\frac{1}{10}$ l.	77 "	72 "	60 "	nedsættes
Piskefløde	1 l.	756 "	750 "	765 "	med 8 øre
"	$\frac{1}{2}$ l.	391 "	385 "	388 "	
"	$\frac{1}{4}$ l.	206 "	200 "	202 "	
"	$\frac{1}{10}$ l.			94 "	
"	$1\frac{1}{2}$ dl.	131 "	125 "		

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.	Pattelidelser.	Andre sygdomme.	Udsatte.
Januar	58	805	73	1	0	0	74
Februar	58	813	80	0	0	0	80
Marts	58	816	106	0	2	2	110
April	58	813	119	0	1	2	122
Maj	57	789	104	0	1	1	106
Juni	57	782	86	0	0	1	87
Juli	57	772	78	0	1	1	80
August	57	773	66	1	3	0	70
September	57	792	60	0	2	0	62
Oktober	55	788	52	0	2	1	55
November	54	799	55	0	2	1	58
December	54	802	57	0	5	1	63
	680	9.544	936	2	19	10	967

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	4
Snavsede eller uklippede køer	8
Snavsede malkemaskiner	9
Snavsede spande, sier o. l.	8
Mangelfuld afkøling	38

1 besætning er udsat på grund af udbredt yverbetændelse.

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 1965.

<u>Reduktionsprøver:</u>	676 (713)
5 timer og derover	} 1. kl. 74,11 (75,04) 2. kl. 15,68 (12,90) 3. kl. 7,55 (10,52) 2,66 (1,54)
4 - 5 timer	
2 - 4 "	
Under 2 timer	
<u>Kimtælling:</u>	676 (713)
Under 30.000 kol. pr. ml.	21,89 (23,14)
30.000 - 100.000 " " "	26,78 (29,03)
100.000 - 200.000 " " "	18,05 (17,11)
200.000 - 500.000 " " "	15,09 (15,57)
Over 500.000 " " "	18,19 (15,15)
<u>Celletælling:</u>	676 (713)
Under 300.000 pr. ml.	13,90 (11,64)
300.000 - 500.000 " "	37,43 (30,05)
500.000 - 1 million " "	40,24 (42,50)
1 - 2 millioner " "	8,28 (14,73)
Over 2 millioner " "	0,15 (1,12)
<u>Thermoresistente bakterier:</u>	676 (653)
0 - 2.000 kol. pr. ml.	38,76 (44,57)
2.000-5.000 " " "	11,39 (10,72)
5.000-10.000 " " "	10,06 (12,25)
over 10.000 " " "	39,79 (32,46)
<u>Smuds:</u>	676 (713)
Smudstal 0 - 1	90,24 (87,24)
" 2 - 3	9,76 (12,48)
" 4 - 5	0 (0,14)
" 6	0 (0,14)
<u>Vægtfylde:</u>	253 (235) Alle normale.
<u>Antibiotika:</u>	257 (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 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 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 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	307	prøver
Skummetmælk	153	"
Kørnemælk	153	"
Fløde nr. 1	210	"
Piskefløde	249	"
	<hr/>	
	1.072	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 1965.

Lavpasteuriseret sødmælk.

Skummet mælk.

<u>Fedtprocent:</u> Under - 0,30 % 0,30 - 1,00 " Over - 1,00 " Under forskriftsmæssigt indhold Forskriftsmæssigt indhold Over forskriftsmæssigt indhold	307 (299) 0,98 (3,01) 95,76 (95,65) 3,26 (1,34)	
<u>Vægtfylde:</u> Under - 1,028 1,028 - 1,030 1,030 - 1,031 1,031 - 1,035 Over - 1,035	307 (299) 100,00 (100,00)	153 (142) 1,31 0 (4,23) 14,38 (20,42) 84,31 (75,35)
<u>Kimtælling:</u> Under - 30.000 kol. 30.000- 50.000 pr. ml. Over - 50.000 " "	307 (299) 60,59 (71,24) 21,17 (15,05) 18,24 (13,71)	153 (142) 97,38 (97,89) 0 (2,11) 2,62 (0)
<u>Colititer:</u> --- 1/10 +-- " ++- " +++ "	307 (299) 90,88 (77,59) 6,52 (10,03) 1,30 (4,35) 1,30 (8,03)	153 (142) 68,63 (75,35) 15,03 (12,68) 11,76 (7,04) 4,58 (4,93)
<u>Tørstofbestemmelse:</u> Under - 8,08 % 8,08 - 8,50 " Over - 8,50 "		
<u>Kontrol med varmebehandlingen:</u> <u>A. Storchs prøve:</u> Reaktion Ingen reaktion <u>B. Fosfataseprøve:</u> Reaktion Ingen reaktion	307 (299) 100,00 (99,67) 0 (0,33) 307 0 (0,33) 100,00 (99,67)	153 (142) 0,65 99,35 (100,00) 0 (0,33) 99,67 (99,67)

Kærnemælk	Fløde nr. 1.	Piskefløde	Ymer Tykmælk Yoghurt.
153 (145) 42,48 (31,03) 50,98 (65,52) 6,54 (3,45)	210 (207) 0,48 (1,45) 97,62 (98,07) 1,90 (0,48)	249 (237) 2,01 (5,48) 92,37 (91,14) 5,62 (3,38)	92 (49) 25,68 (28,57) 70,27 (71,43) 4,05
153 (145) 0 (0,69) 11,11 (9,65) 30,07 (22,07) 58,82 (67,59)			
153 (145) 90,19 (92,41) 3,90 (0,69) 5,88 (6,90)	210 (207) 93,33 (90,82) 1,91 (1,45) 4,76 (7,73)	249 (237) 94,38 (91,56) 0,80 (0,42) 4,82 (8,02)	92 (49) 95,65 (93,33) 4,35 (6,67)
153 (145) 40,52 (37,24) 18,96 (19,31) 9,80 (11,04) 30,72 (32,41)	210 (207) 81,43 (69,08) 10,47 (13,53) 2,86 (5,31) 5,24 (12,08)	249 (237) 78,31 (69,20) 10,84 (14,35) 4,02 (2,11) 6,83 (14,34)	92 (49) 92,40 (79,59) 2,17 (8,16) 2,17 (2,04) 3,26 (10,21)
153 (142) 8,50 (17,75) 16,99 (18,31) 74,51 (73,94)			
153 (145) 100,00 (100,00)	210 (207) 100,00 (100,00)	249 (237) 100,00 (100,00)	92 (49) 100,00 (100,00)

HOLDBARHEDSPRØVER.

	Sødmælk	Skummetmælk	Fløde 1	Piskefløde
<u>Reduktionstid:</u> Antal	307 (389)	153 (142)	210 (203)	249 (231)
Over 4 timer	76,55 (74,74)	53,60 (71,13)	62,38 (56,16)	55,43 (61,47)
3 - 4 timer	15,31 (11,42)	18,95 (19,01)	16,19 (14,28)	16,87 (10,39)
2 - 3 "	4,56 (7,61)	14,38 (4,22)	6,67 (7,39)	5,62 (3,46)
1 - 2 "	1,95 (3,81)	7,19 (2,82)	4,76 (9,36)	8,43 (9,96)
Under 1 time	1,63 (2,42)	5,88 (2,82)	10,00 (12,81)	13,65 (4,72)
<u>Kimtal:</u> Antal	150 (139)	149 (133)	149 (139)	149 (139)
Under 50.000 kol.	24,67 (16,55)	10,74 (15,79)	19,46 (28,78)	24,83 (28,06)
50.000 - 100.000 pr.	16,00 (12,95)	6,71 (9,77)	11,41 (6,47)	13,42 (9,35)
100.000- 500.000 ml.	28,00 (37,41)	24,16 (31,58)	25,51 (17,99)	23,49 (19,42)
Over 500.000	31,33 (33,09)	58,39 (42,86)	43,62 (46,76)	38,26 (43,17)
<u>Coli:</u> Antal	152 (139)	151 (133)	151 (139)	151 (139)
⊙ kol.pr.ml.	59,87 (41,01)	18,54 (20,20)	56,95 (38,13)	49,66 (41,73)
0 - 1.000 "	5,92 (10,79)	3,31 (9,02)	1,33 (5,03)	3,31 (6,48)
1.000-10.000 "	14,47 (20,14)	31,79 (30,07)	13,91 (17,99)	18,54 (19,42)
10.000-50.000 "	11,19 (15,11)	13,91 (22,56)	11,92 (15,83)	9,29 (12,95)
Over -50.000 "	8,55 (12,95)	32,45 (18,05)	15,89 (23,02)	19,20 (19,42)

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 100 rensede flasker.

Resultatet var: 58,00 % sterile,
18,00 % godt rensede,
9,00 % mindre godt rensede,
15,00 % dårligt rensede.

Andelsmejeriet "Maglehøj" går i løbet af kort tid over til at levere al mælk og fløde i papemballager. Det fornødne apparatur er anskaffet. De 2 andre mejerier bruger endnu flasker.

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 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.

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 1967.

A. P. Andersen.