

FREDERIKSSUND FÆLLESKOMMUNALE LEVNEDSMIDDELKONTROL

Stadsdyrlægens
beretning
for året 1973.

Oversigt over levnedsmiddelkontrollens opgaver.

Geografisk arbejdsområde:

Frederikssund kommune	
Frederiksværk	"
Jægerspris	"
Skibby	"(fra 1/4-1973)
Ølstykke	"

A. Mælkekontrol.

1. Kontrol på produktionsstedet med de besætninger, som leverer mælk til A/S Maglehøj, Frederikssund.
2. Laboratorieundersøgelser af den til mejeriet leverede mælk.
3. Laboratorieundersøgelser af mejeriets vandforsyning og af vand til rengøring af malkerekvisitter.
4. Tilsyn med mejeri, faste og kørende mælkeforhandlere.
5. Laboratorieundersøgelser af konsummælk-produkter.

B. Kontrol med øvrige levnedsmidler.

1. Tilsyn med levnedsmidlernes tilberedning, opbevaring og forhandling.
2. Laboratorieundersøgelser af levnedsmiddelprøver.

C. Undersøgelse af vand (drikkevand, badevand og spildevand)

D. Konsultativ virksomhed for sundhedskommissionerne ved behandling af sager, der kræver veterinær-hygienisk bistand.

Personale:

Stadsdyrlægen
 2 reservedyrlæger
 2 laboranter
 1 levnedsmiddeltekniker
 1 kontorassistent
 1 rengøringsassistent

Levnedsmiddelkontrollens laboratorium og kontor:

A.C.Hansensvej 7
 3600 Frederikssund
 Telefon: (03) 31 03 22

2.

Undersøgelsesmetoder og substrater:

(De i tabellerne i parantes anførte resultater refererer til 1972).

Undersøgelse af leverandørmælk er foretaget i henhold til landbrugsministeriets instruks af 27. september 1966 for udtagning og laboratoriemæssig undersøgelse af mælkeprøver.

Undersøgelse af mælkeleverandørernes brøndvand er foretaget i henhold til landbrugsministeriets cirkulære af 22. december 1967 om undersøgelse af vand til rengøring af malkerekvisitter (ændret ved cirkulære af 8. maj 1969).

Undersøgelse af mejeriernes vandforsyning er foretaget i henhold til landbrugsministeriets cirkulære af 22. december 1967 om undersøgelse af vand, der anvendes i mejerivirksomheder.

Undersøgelse af konsummælk og mælkeemballage er foretaget i henhold til indenrigsministeriets cirkulære af 30. april 1970 om tilsyn med tilvirkning, forhandling m.m. af mælk og fløde samt mælkevarer (konsummælkprodukter), samt om prøveudtagning og laboratoriemæssige undersøgelser.

Undersøgelse af levnedsmiddelprøver er, for så vidt der foreligger forskrifter fra Nordisk Metodik Komité, foretaget efter disse.

Undersøgelse af drikkevand er overvejende udført efter Dansk Standard - forskrifterne, Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater samt efter Dansk Ingeniørforenings metodeforslag.

Undersøgelse af badevand er udført efter den af sundhedsstyrelsen anviste metode.

Undersøgelse af spildevand er udført efter de af Dansk Ingeniørforening udarbejdede forskrifter og omfatter de analyser, som Amtsvandinspektoratet ønsker for at kunne vurdere renseanlæggenes effekt.

A. Mælkekontrollen.

1. Kontrol på produktionsstedet.

Kontrollen med de mælkeleverende besætninger er udført i overensstemmelse med landbrugsministeriets instruks af 9. september 1966 for dyrlæger, der er godkendt til at udøve mælkekontrol på produktionsstedet, d.v.s. de enkelte køers sundhedstilstand er undersøgt, bl.a. ved inspektion af mælken fra de enkelte mælkekirtler. Der er foretaget inspektion af produktionsforhold og -hygiejne, renholdelse af køer og stald m.m.. Ved hvert inspektionsbesøg er der til ejeren udleveret en tilsynsattest, hvorpå er anført de køer, hos hvilke der er konstateret lidelser, som betinger, at mælken skal tilbageholdes på ejendommen, ligesom attesten indeholder bemærkninger vedrørende evt. mangler ved produktionsforhold og hygiejne m.v.

Ved cirkulæreskrivelse fra veterinærdirektoratet er mejeriernes tilladelse til udvidet opbevaringstid for rå mælk bl.a. gjort betinget af en tilstrækkelig effektiv nedkøling af mælken hos de enkelte leverandører. Hos en enkelt leverandør var dette krav ikke opfyldt ved den givne tidsfrists udløb, og leverancen fra den pågældende blev derfor suspenderet indtil forholdet var bragt i orden. Dette er efter beretningsårets udløb sket og leverancen genoptaget. P.g.a. utilfredsstillende hygiejnisk kvalitet og højt smudsindhold i mælken fra en anden leverandør blev det forbudt denne at levere mælk indtil en række undersøgelser havde vist tilfredsstillende kvalitet. Leverancen er tilladt genoptaget efter beretningsårets udløb.

Ved årets slutning var der til

A/S Maglehøj: 48 (60) leverandører med ialt 946 (968) køer, altså en fortsat tilbagegang i antal leverandører, men med et stigende koantal pr. besætning (19,7 mod 16,1 i 1972); frafaldet blandt flere af disse mindre besætninger skyldtes kravet om installation af køleaggregat.

Oversigt over denne del af mælkekontrollen fremgår af tabel 1.

4.

2. Laboratorieundersøgelser af den til mejerierne leverede mælk.

Fra hver enkelt leverandørs mælk er der 1 gang månedlig udtaget prøver til undersøgelse for indhold af:

1. Total kimal
2. Termoresistente bakterier
3. Celler
4. Smuds
5. Antibiotica (penicillin)

I tabel 2, der viser resultatet af undersøgelserne, er med stiplede linie markeret grænsen mellem tilfredsstillende og utilfredsstillende prøver.

Resultaterne af disse undersøgelser er af mejerierne udnyttet i afregningsøjemed, idet leverandører, som leverer mælk med lavt indhold af bakterier, og celler, præmieres gennem et tillæg til mælkeprisen, idet der beregnes points efter flg. skala:

Total kimal:	under 50.000 pr.ml.:	5 points
	51.000 - 100.000 " :	4 "
	101.000 - 200.000 " :	3 "
	over 200.000 " :	0 "

Termoresistente

bakterier	:	under 2.000 pr.ml. :	5 points
		2.100 - 5.000 " :	4 "
		5.100 - 10.000" :	3 "
		over 10.000 " :	0 "

Celletal	:	under 500.000 pr.ml.:	5 points
		510.000 - 1 mill. " :	4 "
		1 mill. - 2 mill. " :	3 "
		over 2 mill. " :	0 "

A/S Maglehøjs tillæg udgør for

15 points:	4	øre	pr.	kg	mælk
14 "	:	3	"	"	"
13 "	:	2	"	"	"
12 "	:	1	"	"	"

11 points og derunder : 0 " " " "

Ved beregning af leverandørernes årsgennemsnit for de undersøgte prøver:

	%
13,5 - 15 points:	79,6 (60,0)
12,5 - 13,4 " :	8,2 (21,6)
11,5 - 12,4 " :	4,1 (6,2)
11,4 points og derunder:	8,2 (12,3)

kan der konstateres en fortsat kvalitetsfremgang.

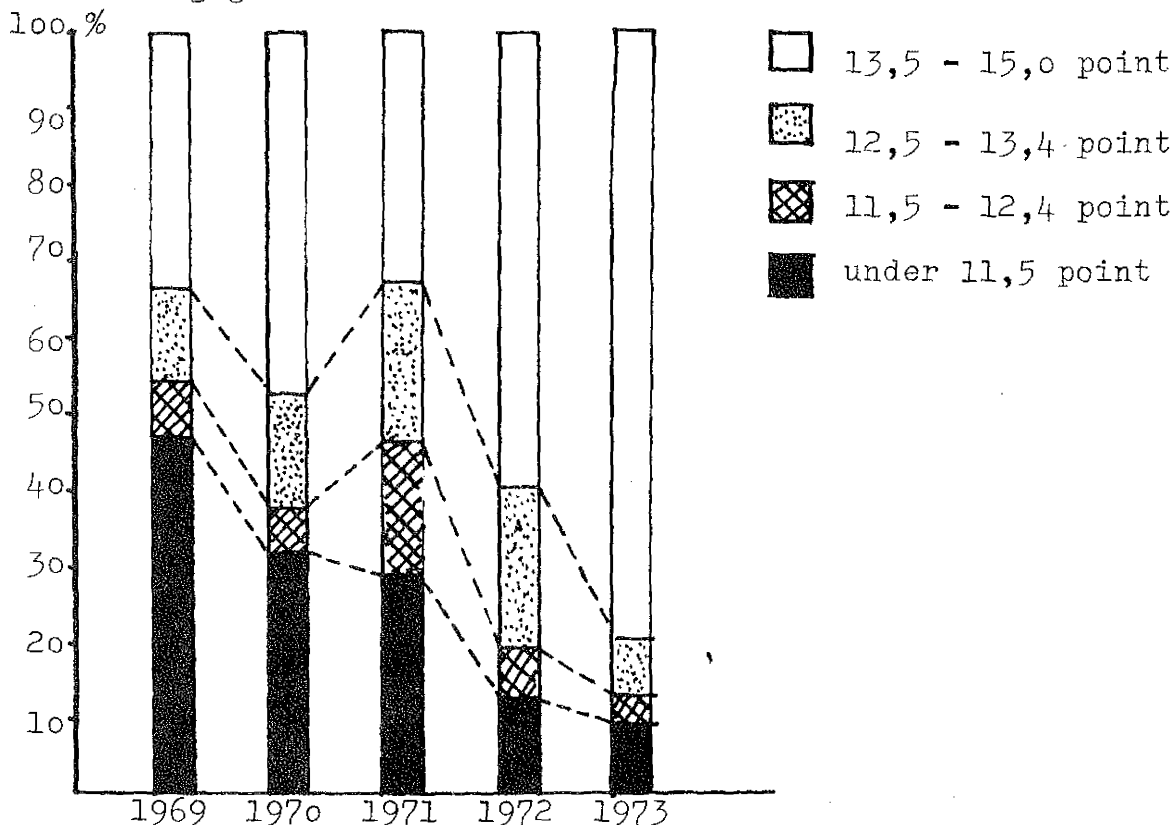
Svarende hertil har et procentvis betydeligt større antal leverandører kunnet holde et gennemsnit på over 14,0 point for hele årets mælkeleverance, nemlig 64,6% mod 48,3% i 1972:

<u>Points</u>	<u>Leverandør</u>
15,0	Lev.nr. 45 gdr. Sylvest Olsen, "Traneholmgård", Sigerslevvester
14,9	" " 150 gdr. Kasper Hansen, Biltris, Skibby
14,9	" " 176 pcl. Niels Kr. Jespersen, Egholm Mark Skibby
14,9	" " 93 gdr. John F. Mortensen, "Luegård", Græse
14,9	" " 183 forp. O.A. Nielsen, "Kirkevangsgård", Stenløse
14,8	" " 190 gdr. Sv. Å. Albrechtsen, Græse
14,8	" " 63 gdr. Gerner Jensen, "Snogekærgård", Vejleby
14,8	" " 29 gdr. Hans Pedersen, "Lundekær", Bonderup
14,7	" " 39 best. Rosendahl Frede, "Espeagergård", Sigerslevvester
14,7	" " 156 gdr. Frede Jensen, "Højvang", St. Rørbæk
14,7	" " 181 gdr. brdr. Svendsen, Søsrum Skovvang, Veksø
14,6	" " 112 gdr. Poul Christensen, Græse
14,6	" " 203 gdr. Denis Olsen, Sigerslevvester
14,5	" " 53 gdr. Aksel Andersen, Sæby, Skibby
14,5	" " 43 gdr. Henry Hansen, "Ballegård", Skibby
14,5	" " 13 gdr. Gunner Jakobsen, "Ryegård", Græse
14,5	" " 147 gdr. Sylvest Jørgensen, "Værebrogård", Ølstykke
14,5	" " 109 gdr. Erh. Nielsen, "Tjørnely", Egholm Mark
14,4	" " 5 propr. Jørgen Due, "Enhøjgård", Skibby
14,4	" " 19 gdr. Viggo Petersen, "Lundehøj", Græse
14,4	" " 142 gdr. Tage K. Jørgensen, "Marbækgård", Skibby

<u>Points</u>	<u>Leverandør</u>
14,3	Lev.nr. 47 gdr. Niels Bertelsen, Marbæk, Fr-sund
14,3	" " 139 gdr. Henn.H. Hansen, "Oldgården", Skibby
14,3	" " 23 gdr. Henn. Jensen, "Slåenbjerggård", Bonderup
14,2	" " 144 gdr. Sv.Frederiksen, Vejleby
14,2	" " 172 pcl. Ludvig Jensen, Egholm Mark
14,2	" " 58 gdr. Viggo Jensen, Marbæk, Frederikssund
14,2	" " 6 gdr. N.J.Kristensen, "Søholm", Græse
14,2	" " 128 pcl. Ax. Rasmussen, Bonderup, Skibby
14,1	" " 168 gdr. Holger Andersen, "Birkemosegård", Skibby
14,0	" " 31 gdr. Rob.Christensen, "Solvadgård", St.Rørbæk

I tilfælde af utilfredsstillende resultater er der i flere tilfælde gennemført driftskontrolundersøgelser med henblik på afhjælpning af evt. fejl. Der er således udtaget 14 tank- og 12 spandeprover (3), 85 enkelte kopprøver (60), 1 enkelt-kirtelprøve (65) og 24 svaberprøver.

Der er foretaget en opgørelse over den hygiejniske kvalitetsudvikling i den til mejeriet leverede mælk gennem de sidste 5 år udtrykt ved de opnåede points. Resultatet fremgår af nedenstående diagram, og viser en ganske betydelig kvalitetsforbedring gennem årene.



Besætningskontrol.

	Ordinære eftersyn				Ekstra eftersyn						Antal udsatte køer på grund af:	Antal udsatte køer									
	Antal besætninger	Antal underskøer	Antal udsatte køer på grund af:			Årsag til ekstra eftersyn															
			Yverlidelser	Patte- lidelser	Bør- lidelser	Andre lidelser	Udsættelse af køer	Vesentlige fejl ved malke- rekvisitter	Udlivende- laboratorie- resultater	Andre årsager			Patte- lidelser	Bør- lidelser	Andre lidelser						
Jan.	45	779	35	1																	
Febr.	2	30	3						31	20	17	1		213	33						
Marts	12	198	8	1	1				29	22	17	1		862	26	1	1				
April	46	819	48	3	2																
Maj	2	89	4						24	18	12			212	26						
Juni	2	44	2		1				18	10	14			313	23	1	1				
Juli	28	573	43		1																
Aug.	6	61	3						21	15	13			272	36		1				1
Sept.	15	200	6						11	11	10			314	24						
Okt.	29	569	31						2			2									
Nov.	7	105	3	1					19	16	8	1		214	15						1
Dec.	13	224	10	1	2				20	15	7	1		140	5						
Ialt	207	3691	196	5	6	3			175	127	98	5		2540	188	2					1

Tabel 2.

Resultater af laboratoriemæssige undersøgelser af mælk fra besætninger til A/S Maglehøj mejeri.

		ANTAL PR. 681(836)	%
Kimmtal pr.ml.	u. 50000	526	77,2 (69,4)
	<u>50000 - 200000</u>	111	16,3 (20,2)
	200000 - 500000	22	3,2 (4,9)
	o. 500000	22	3,2 (5,5)
Termores. kimmtal pr.ml.	u. 5000	508	74,6 (91,5)
	<u>5000 - 10000</u>	86	12,6 (3,1)
	10000 - 50000	32	4,7 (3,8)
	o. 50000	55	8,1 (1,6)
Celleletal pr.ml.	u. 300000	280	41,1 (33,7)
	<u>300000 - 500000</u>	206	30,3 (29,4)
	500000 - 1000000	162	23,8 (26,8)
	o. 1000000	33	4,8 (10,1)
Smudstal	<u>0 - 2</u>	632	97,4 (96,7)
	3 - 4	15	2,3 (3,0)
	5 - 6	2	0,3 (0,3)

3. Laboratorieundersøgelse af mejeriets vandforsyning og af vand til rengøring af malkerekvisitter.

Vandprøver fra mejeriet er undersøgt som anført i landbrugsministeriets cirkulære af 22. december 1967 og er alle fundet at opfylde de gældende krav.

I henhold til landbrugsministeriets bekendtgørelse af 9. september 1966 om produktion af mælk til konsummælkeprodukter skal vandet hidrørende fra egen brønd eller boring, der bruges til rengøring af malkerekvisitter, undersøges bakteriologisk en gang om året. Disse undersøgelser har omfattet 34 (47) prøver, af disse har 4 prøver (11,8% mod 34,0% i 1972) ikke kunnet opfylde de gældende krav (alle som følge af colindhold), og det er blevet disse leverandører påbudt - indtil vandforsyningsforholdene blev bragt i orden - kun at bruge vandet til rengøring af malkerekvisitter efter forudgående kloring eller kogning.

4. Tilsyn med mejerier, faste og kørende mælkeforhandlere.

Mælkeforsyningen i tilsynsområdets 5 kommuner er sket gennem ialt 5 mejerier, hvis udsalg ved årets udgang var fordelt således:

	Frederiks- sund	Frederiks- værk	Jægerspris	Ølstykke	Skibby
1. A/S Maglehøj, Frederikssund	24			3	5
2. ØKS, Roskilde		38			
3. Borup A/M, Gørlose	2	5		4	
4. Nordsjællands mejeri, Hørsholm		6			
5. A/M Hedelykke, Hedehusene			24		14
	26	49	24	7	19

d.v.s. ialt 125 faste udsalgssteder (ismejerier, bagere og brødudsalg, købmænd og supermarkeder) hvortil kommer ialt 5 kørende forhandlere og 4 mælkepoter.

A/S Maglehøj mejeri, udsalg og vogne har været tilset herfra som foreskrevet i indenrigsministeriets cirkulære af 30. april 1970 om tilsyn med tilvirkning, forhandling m.m. af mælk og fløde samt mælkevarer (konsummælkprodukter) samt om prøveudtagning og laboratoriemæssige undersøgelser. Tilsynet med de øvrige mejerier påhviler de levnedsmiddellaboratorier, i hvis tilsynsområde disse mejerier er beliggende. Redegørelsen for antal tilsyn m.v. er givet sammen med opgørelsen over tilsyn med andre levnedsmiddelforretninger på side

5. Laboratorieundersøgelser af konsummælkprodukter.

Prøver af den fra det lokale mejeri forhandlede mælk er undersøgt 1 gang ugentlig i overensstemmelse med indenrigsministeriets cirkulære af 30. april 1970.

Resultaterne af disse undersøgelser fremgår af tabellerne 3-11, hvor stiplede linier angiver grænsen mellem tilfredsstillende og utilfredsstillende resultater. Som helhed har der kunnet konstateres en pæn hygiejnisk kvalitetsforbedring - især for sødmælk - og uden nogen væsentlig forskel mellem prøver udtaget på mejeriet og prøver indkøbt i udsalg. Dog kunne resultaterne af holdbarhedsprøven (= undersøgelse efter opbevaring i 1 døgn ved 17° C), godt ønskes bedre, og mejeriets angivelse af sidste salgsdag - som kun er vejledende - er nok af og til for optimistisk. Især for letmælk og skummetmælk har en ringere holdbarhed gjort sig gældende. De påbudte undersøgelser af vitaminindhold i letmælk har alle vist overensstemmelse med gældende krav.

Til mejeriet er der som hidtil indkøbt suppleringsmælk fra andre mejerier for at kunne dække forbruget. Ved sammenlignende undersøgelser af prøver af denne mælk og af prøver fra mejeriets egne tankvogne (total kimal og termoresistente bakterier) fandtes stort set overensstemmelse.

Andre mejeriers mælk, som forhandles i tilsynsområdet, er undersøgt lejlighedsvis med flg. antal prøver

A/M Hedelykke:	6	(40)
A/M Borup	: 5	(18)
A/M Roskilde	: 8	(54)
	(ØKS)	

Nordsjællandsk		
mejeri	: 3	(5)

Ved mindre tilfredsstillende resultater er de pågældende mejerier og tilsynsførende dyrlæger blevet underrettet.

Tabel 3.

Resultater af hygiejnisk-bakteriologiske undersøgelser af sødmælk i h.t. cirkulære af 30/4-1970 for A/S Maglehøj mejeri.

Prøver udtaget: Antal prøver:	mejeriet 14	udsalgene 35
Kimtal pr.ml.	%	
u. 1000	14,3(8,3)	11,4(5,1)
1000 - 5000	50,0(16,7)	60,0(23,1)
5000 - 25000	28,6(58,3)	25,7(53,8)

25000 - 50000	7,1(16,7)	2,9(7,7)
o. 50000	0,0(0,0)	0,0(10,3)
Colital pr.ml.		
o	100,0(100)	100,0(84,6)
o - 10	0,0(0,0)	0,0(12,8)

10 - 100	0,0(0,0)	0,0(0,0)
o. 100	0,0(0,0)	0,0(2,6)
Holdbarhedspr. Redukt.tid		
o. 4½ time	100,0(83,3)	97,1(71,8)

3½ - 4 timer	0,0(0,0)	2,9(10,3)
2½ - 3 timer	0,0(8,3)	0,0(5,1)
u. 2 timer	0,0(8,3)	0,0(12,8)
Holdbarhedspr. Kimtal pr.ml.		
u. 50000	92,9(41,7)	60,0(39,5)
50000 - 100000	0,0(8,3)	5,7(7,9)

100000 - 500000	0,0(25,0)	11,4(10,5)
o. 500000	7,1(25,0)	22,9(42,1)
Holdbarhedspr. Colital pr.ml.		
u. 100	100,0(100)	88,6(78,9)
100 - 5000	0,0(0,0)	5,7(5,3)

5000 - 50000	0,0(0,0)	0,0(7,9)
o. 50000	0,0(0,0)	5,7(7,9)

Tabel 4.

Resultater af hygiejnisk-bakteriologiske undersøgelser af letmælk i h.t. cirkulære af 30/4-1970 for A/S Maglehøj mejeri.

Prøver udtaget:	mejeriet	udsalgene
Antal prøver:	12	29
Kimtal pr.ml.		
u. 1000	8,3	13,8
1000 - 5000	83,3	48,3
5000 - 25000	8,3	27,6

25000 - 50000	0,0	3,4
o. 50000	0,0	6,9
Colital pr.ml.		
o	100,0	93,1
o - 10	0,0	0,0

10 - 100	0,0	6,9
o. 100	0,0	0,0
Holdbarhedspr. Redukt.tid		
o. 4½ time	100,0	89,7

3½ - 4 timer	0,0	0,0
2½ - 3 timer	0,0	0,0
u. 2 timer	0,0	10,3
Holdbarhedspr. Kimtal pr.ml.		
o. 50000	75,0	42,8
50000 - 100000	0,0	3,6

100000 - 500000	8,3	10,7
o. 500000	16,3	42,8
Holdbarhedspr. Colital pr.ml.		
u. 100	83,3	82,8
100 - 5000	8,3	3,4

5000 - 50000	8,3	3,4
o. 50000	0,0	10,3

Tabel 5.

Resultater af hygiejnisk-bakteriologiske undersøgelser af kaffefløde og piskefløde i h.t. cirkulære af 30/4-1970 for A/S Maglehøj mejeri.

Prøver udtaget:	mejeriet	udsalgene
Antal prøver:	28	70
	%	
Kimtal pr.ml.		
u. 1000	78,6(79,2)	61,4(54,5)
1000 - 5000	21,4(20,8)	30,0(33,8)

5000 - 25000	0,0(0,0)	5,7(7,8)
25000 - 50000	0,0(0,0)	0,0(2,6)
o. 50000	0,0(0,0)	2,9(1,3)
Colital pr.ml.		
o	100,0(91,7)	92,8(84,4)
o - 10	0,0(8,3)	4,3(3,9)

10 - 100	0,0(0,0)	0,0(3,9)
o. 100	0,0(0,0)	2,9(7,8)
Holdbarhedspr. Redukt.tid		
o. 4½ time	100,0(87,5)	84,3(60,2)

3½ - 4 timer	0,0(8,4)	1,4(9,2)
2½ - 3 timer	0,0(0,0)	2,9(6,6)
u. 2 timer	0,0(4,1)	11,4(23,9)
Holdbarhedspr. Kimtal pr.ml.		
u. 50000	96,1(54,2)	52,8(36,0)
50000 - 100000	0,0(4,1)	10,0(4,0)

100000 - 500000	3,8(12,5)	14,3(25,3)
o. 500000	0,0(29,2)	22,9(34,7)
Holdbarhedspr. Colital pr.ml.		
u. 100	96,4(91,7)	81,2(72,7)
100 - 5000	3,6(4,1)	7,2(5,2)

5000 - 50000	0,0(4,1)	4,3(6,5)
o. 50000	0,0(0,0)	7,2(15,6)

Tabel 6.

Resultater af hygiejnisk-bakteriologiske undersøgelser af skummetmælk i h.t. cirkulære af 30/4-1970 for A/S Maglehøj mejeri.

Prøver udtaget:	mejeriet	udsalgene
Antal prøver:	14	35
Kimtal pr.ml.	%	
u. 1000	57,2(58,3)	71,4(61,5)
1000 - 5000	42,8(41,7)	22,9(38,5)

5000 - 25000	0,0(0,0)	2,9(0,0)
25000 - 50000	0,0(0,0)	2,9(0,0)
o. 50000	0,0(0,0)	0,0(0,0)
Colital pr.ml.		
o	100,0(91,7)	100,0(89,7)
o - 10	0,0(0,0)	0,0(5,1)

10 - 100	0,0(8,3)	0,0(2,6)
o. 100	0,0(0,0)	0,0(2,6)
Holdbarhedspr. Redukt.tid		
o. 4½ time	100,0(100)	97,1(94,9)

3½ - 4 timer	0,0(0,0)	0,0(0,0)
2½ - 3 timer	0,0(0,0)	2,9(2,6)
u. 2 timer	0,0(0,0)	0,0(2,6)
Holdbarhedspr. Kimtal pr.ml.		
u. 50000	69,2(50,0)	45,7(57,9)
50000 - 100000	7,7(0,0)	5,7(7,9)

100000 - 500000	23,1(25,0)	28,6(7,9)
o. 500000	0,0(25,0)	20,0(26,3)
Holdbarhedspr. Colital pr.ml.		
u. 100	92,9(83,3)	97,1(84,6)
100 - 5000	7,1(0,0)	2,9(2,6)

5000 - 50000	0,0(0,0)	0,0(2,6)
o. 50000	0,0(16,7)	0,0(7,9)

Tabel 7.

Resultater af hygiejnisk-bakteriologiske undersøgelser af kørnemælk i h.t. cirkulære af 30/4-1970 for A/S Maglehøj mejeri.

Prøver udtaget: Antal prøver:	mejeriet 14	udsalgene 35
Fremmede kim pr.ml.	%	
u. 1000	64,3(50,0)	71,4(51,3)
1000 - 5000	21,4(8,3)	17,1(7,7)
5000 - 10000	7,1(8,3)	2,9(5,1)
o. 10000	7,1(33,3)	8,6(35,9)
Colital pr.ml.		
o	85,7(50,0)	71,4(76,9)
o - 10	14,3(16,7)	22,9(10,3)
11 - 100	0,0(25,0)	2,9(2,6)
o. 100	0,0(8,3)	2,9(10,3)
Gær- og skimmelsvampe pr.ml.		
o	46,2(66,7)	42,8(64,1)
1 - 10	30,8(16,7)	20,0(23,1)
11 - 100	7,7(16,7)	28,6(5,1)
o. 100	15,4(0,0)	8,6(7,7)

Tabel 8.

Resultater af fysisk-kemiske undersøgelser af homogeniseret sødmælk i h.t. cirkulære af 30/4-1970 for A/S Maglehøj mejeri.

Antal prøver		49
<u>Fedt%</u>		
u. 3,5		4,1
o. 3,5		95,9
<u>Varmebehandling</u>		
Storch's prøve	+	100 (100)
	%	0 (0)
Fosfataseprøve	+	0 (0)
	%	100 (100)
<u>Vægtfylde</u>		
u. 1,030		0,0
1,030 - 1,033		81,6
o. 1,033		18,4

Tabel 9.

Resultater af fysisk-kemiske undersøgelser af piskefløde og fløde II i h.t. cirkulære af 30/4-1970 for A/S Maglehøj mejeri.

Prøvernes art		<u>Piskefløde</u>	<u>Fl. II</u>
Antal prøver		49	49
<u>Fedt%</u>			
<u>Piskefløde</u>	<u>Fl. II</u>		
under 38,0	under 13,0	6,1(5,8)	0,0(0,0)
38,0 - 40,0	13,0 - 15,0	87,8(88,3)	98,0(100)
over 40,0	over 15,0	6,1(5,8)	2,0(0,0)
<u>Varmebehandling</u>			
Storch's prøve	+	0,0(0,0)	2,0(17,6)
	%	100,0(100)	98,0(82,4)

Tabel 10.

Resultater af fysisk-kemiske undersøgelser af skummetmælk i h.t. cirkulære af 30/4-1970 for A/S Maglehøj mejeri.

Antal prøver		49	
<u>Varmebehandling</u>			
Storch's prøve	+	0,0	(0,0)
	%	100,0	(100)
<u>Vægtfylde</u>			
	under 1,034	0,0	(0,0)
	1,034 - 1,037	100,0	(54,9)
	over 1,037	0,0	(45,1)

Tabel 11.

Resultater af fysisk-kemiske undersøgelser af kørnemælk i h.t. cirkulære af 30/4-1970 for A/S Maglehøj mejeri.

Antal prøver		49	
<u>Fedt%</u>			
under 1,0		100,0	(100)
over 1,0		0,0	(0,0)
<u>%fedtfrit tørstof</u>			
under 8		8,2	(19,6)
over 8		91,8	(80,4)
<u>Varmebehandling</u>			
Storch's prøve	+	0,0	(0,0)
	%	100,0	(100)

B. Kontrol med øvrige levnedsmidler.1. Tilsyn med levnedsmidlernes tilberedning, opbevaring og forhandling.

Ved årets udgang fandtes der under tilsyn:

	Frederiks- sund	Frederiks- værk	Jægerspris-	Skibby-	Ølstykke
Slagter- og vik- tualieforretninger:	8 (8)	10(12)	3 (4)	3	2 (2)
Supermarkeder:	4 (3)	6(2)	1 (1)	2	2 (2)
Pølsevogne og -boder:	5 (5)	4(8)	3 (4)	1	1 (2)
Kolonialforret- ninger:	16 (16)	35(37)	22 (21)	12	3 (4)
Frugt- og grønt- forretninger m. dybfrost:		2(4)			
do - uden dybfrost:	4(4)	3(2)	3 (2)		1 (1)
Fiskeforretninger:	1 (1)	3(3)			
Ambulante fiske- forretninger:	4 (4)	2(3)	1 (0)	1	2 (1)
Kiosker og kon- fekturførretn. m. issalg:	10 (6)	16(11)	5 (7)	1	5 (5)
Osteforretnin- ger:	2 (2)	1(1)			
Restaurations- køkkener:	18 (18)	32(23)	9 (6)	6	6 (6)
	72 (67)	114(106)	47 (45)	26	22 (23)

Disse er tilligemed mælkeudsalgene - ialt 406 virksomheder - i årets løb inspiceret 939 gange, og der er herunder sket påtale af forskellige forhold, som i større eller mindre grad stred mod gældende bestemmelser og renlighedsprincipper, såsom mangelfuld rengøring og vedligeholdelse af lokaler og inventar, for høj temperatur i salgskonservatorer, ulovligt varesortiment, nedfrysning af varer i frostkonservator, varer med overskredet salgsfrist, manglende eller defekte termometre, udstilling af uemballerede levnedsmidler uden beskyttelse mod hosten, nysen og berøring fra publikum, snavsede kitler m.v.

Der er foretaget ialt 656 temperaturmålinger i dybfrostkonservatorer. Resultaterne af disse målinger viser flg. fordeling:

<u>% 18°C eller koldere:</u>	514 =	78,4%
% 17°C :	19 =	2,9%
% 16°C :	27 =	4,1%
% 15°C :	33 =	5,0%
% 14°C :	15 =	2,3%
% 13°C :	17 =	2,6%
% 12°C :	11 =	1,7%
% 11°C :	4 =	0,6%
% 10°C eller varmere:	16 =	2,4%

Det lovbestemte temperaturkrav er % 18°C eller koldere.

I kølediske og -reoler m.v. er foretaget ialt 734 temperaturmålinger fordelt således:

<u>0 - 5°C :</u>	569 =	82,1%
6°C :	31 =	4,5%
7°C :	39 =	5,6%
8°C :	21 =	3,0%
9°C :	10 =	1,5%
10°C :	10 =	1,5%
over 10°C :	<u>10 =</u>	1,5%
	693	

Fiskehalvkonserves:

under 10°C :	40 =	97,6%
over 10°C :	<u>1 =</u>	2,4%
ialt	734	

Her er temperaturkravet for kødvarer og mælk m.v. højst 5°C og for fiskehalvkonserves højst 10°C.

Ved eftersyn er der i flere tilfælde foretaget kassation af varer:

Dybfrosne levnedsmidler:

- 30 pakker p.g.a. mangelfuld mærkning.
- 29 pakker p.g.a. defekt emballage.
- 83 pakker ulovligt indfrosset eller nedkølet.
- 71 pakker + 2 hele kasser ispinde p.g.a. optøning.

Kølevarer:

- 538 pakker p.g.a. overskredet salgsdato.
- 76 pakker p.g.a. mangelfuld mærkning.
- 23 pakker p.g.a. defekt emballage.
- 34 kg kød og kødvarer p.g.a. fordærvelse.

Hertil kommer en større mængde levnedsmidler kasseret p.g.a. brandskade i et udsalg.

Langt størsteparten af de kasserede kølevarer har været pålægsvarer og det har gang på gang måttet indskærpes, at udsalgene fører en bedre kontrol med varernes salgsfrist; det må erindres, at de foretagne kassationer finder sted i forbindelse med stikprøveeftersyn, så der er ingen tvivl om, at der i årets løb har været udbudt store mængder varer til salg, hvis sidste salgsdag var overskredet. Mod en forretning, hvor der gentagne gange var konstateret forhandling af for gamle varer, varer uden foreskrevet mærkning samt diverse andre overtrædelser, blev der rejst politisag med bødeforlæg til følge. I en forretning forhandlede frugtsalat, hvor sidste salgsdag foruden at være overskredet ydermere var rettet 10 dage frem; også i dette tilfælde blev der idømt en bøde.

Som regel har mundtlige henstillinger i forbindelse med eftersyn haft den ønskede effekt, men af og til har det været påkrævet, at anmode sundhedskommissionerne om at foretage skriftlige påtaler; i et tilfælde blev en restauration påbudt lukket indtil forholdene var bragt i orden, det drejede sig om adskillige alvorlige tilsidesættelser af hygiejniske principper (manglende renholdelse og vedligeholdelse af lokaler og inventar, opbevaring af fordærvede madvarer m.v.); restaurationen blev tilladt genåbnet 5 dage senere, da manglerne fandtes at være udbedrede.

2. Laboratorieundersøgelser af levnedsmidler.

Der er som tidligere indkøbt prøver af forskellige arter levnedsmidler til undersøgelse på laboratoriet. Resultaterne fremgår af tabellerne 12 - 16.

Der kan her være grund til at fremhæve - om ikke advare publikum mod - et produkt, der sælges under betegnelsen skinkesalat, fuglekvidder eller evt. andre navne, hvis fornemste opgave synes at være, at det dækker over det, varen i virkeligheden er, nemlig hakkede og mixede rester fra produktion eller forhandling. Prøver af sådanne varer har i så at sige alle tilfælde været af særdeles ringe hygiejnisk kvalitet p.g.a. råvarernes tilstand og alder. Man kan kun ønske for de handlende, at nettofortjeningen på de øvrige varer bliver så stor, at de kan tillade sig at kassere disse rester frem for at sælge dem.

Så godt som alle levnedsmiddelprøver har været undersøgt for de mest sandsynligt forekommende kim med levnedsmiddelforgiftende virkning uden, at det i noget tilfælde har været muligt at påvise forekomst i mængder, som kunne give anledning til frygt for risiko ved fortæringen. Med gæringsprøven som screeningstest er undersøgt for indhold af konserveringsstoffer; videre identification er sket ved tyndtlagskromatografi. I et tilfælde påvistes indhold af formaldehyd i konditorkager; forholdet påtaltes overfor bageriet og gentagne senere kontrolundersøgelser var negative. I forskellige levnedsmidler er indholdet af farvestoffer undersøgt; alle har kunnet identificeres som lovlige.

Prøver indleveret af forbrugere:

- 1 sodavand : klage over indhold af klæbrig substans i bunden. Klagen berettiget.
- 1 æske dadler : klage over abnorm lugt og udseende. Klagen berettiget, dadlerne var gærede og befængt med mider. Forretningens restparti kasseret.
- Hakket oksekød i plastfolie : klage over abnorm lugt. Intet at bemærke ved kødet, mens plastfolien havde en ubehagelig muglignende lugt.
- 1 stk oksekød : klage over unormal farve. Klagen uberettiget.
- Middagsret(flæskekød i karry) : klage over abnorm smag. Klagen uberettiget.
- 3 dåser salat(sølaks og makrel): klage over sur smag. Klagen berettiget.
- 2 plader chokolade : klage over uæstetisk indpakning og abnorm smag. Klagen berettiget, forretningen havde opbevaret chokoladen for varmt.
- 1 karton sødmælk : klage over forurening med sorte partikler. Klagen berettiget, forureningen antagelig opstået under svejselukning af kartonen. Der blev rettet henvendelse til den stadsdyrlæge, som fører tilsyn med det pågældende mejeri.
- Cacaomælk : klage over manglende datomærkning. Klagen berettiget. Der blev rettet henvendelse til den stadsdyrlæge, som fører tilsyn med det pågældende mejeri.
- Kærnemælk : klage over unormal smag og udseende (mistanke om forfalskning). Sagen videresendt til den stadsdyrlæge, som fører tilsyn med det pågældende mejeri. Klagen blev afvist som ubegrundet.

- 2 posør mel : klage over dyr i melet. Der fandtes talrige biller (savtakket kornbille) i en forud åbnet pose, men ingen i en uåbnet. Anvisning om bekæmpelse tilsendt klageren.
- 1 pakke smør : klage over fremmedlegeme. Klagen berettiget, der påvistes et afknækket "hår" fra en børste.
- Piskefløde : klage over manglende piskeevne. Klagen berettiget, alt for lavt fedtindhold i fløden. Mejeriet advaret om, at gentagelser ville medføre politianmeldelse.
- Hakket kød : klage over fremmedlegeme. Klagen berettiget, der påvistes hår i kødet. Sagen oversendt til den pågældende fabrikskontrollerende dyrlæge.
- 1 dybfrosset and : klage over abnormt udseende af indvolde. Klagen berettiget, der fandtes vokslignende propper i luftrør og lungevæv, formentlig hidrørende fra slagteproces.
- Rå hakket oksekød og småkød : klage over sur lugt og smag. Klagen berettiget, forretningens restbeholdning kasseret.

Tabel 12.

Rå kødvarer.

(lodret dobbeltstreg adskiller tilfredsstillende og utilfredsstillende resultater)

	Antal	Kimtal pr. gram (%)			Fækale colibakterier påvist (%)
		under 10 mill.	10 - 50 mill.	over 50 mill.	
<u>Kølede</u>					
Medisterpølse	43(95)	34,9(27,4)	37,2(54,7)	27,9(17,9)	9,3 (8,4)
Hakket oksekød	63(118)	46,0(49,6)	25,4(31,9)	28,6(18,6)	12,7(2,5)
Hakket flæskeskød	65(111)	41,6(57,5)	27,7(28,3)	30,8(14,2)	7,7(2,7)
Rørt fars	10(23)	60,0(21,7)	20,0(52,2)	20,0(26,1)	0,0(4,3)

Varmebehandlede kødvarer I

(lodrette dobbeltstreger adskiller tilfredsstillende og utilfredsstillende resultater)

	Antal	Kimal pr. gram (%)				Coliforme bakterier (%)			Fækale coli bakterier påvist (%)
		10 000 - 100 000		100 000 - 500 000	over 500 000	under 100	100 - 1000	over 1000	
		Under 10 000	60,9 (74,0)	30,4 (22,1)	0,0 (2,6)	8,7 (1,3)	95,7 (100)	4,3 (0,0)	
<u>Kølede</u>									
Hjemmelavet leverpostej	23 (77)	60,9 (74,0)	30,4 (22,1)	0,0 (2,6)	8,7 (1,3)	95,7 (100)	4,3 (0,0)	0,0 (0,0)	0,0 (0,0)
Fabriksfremstillet leverpostej	7 (19)	100 (84,2)	0,0 (5,3)	0,0 (0,0)	0,0 (10,5)	100 (93,8)	0,0 (0,0)	0,0 (6,3)	0,0 (0,0)
Leverpostej ialt	30 (96)	70,0 (76,0)	23,3 (18,8)	0,0 (2,1)	6,7 (3,1)	96,7 (98,9)	3,3 (0,0)	0,0 (1,1)	0,0 (0,0)
Hjemmelavet sylte	17 (37)	5,9 (18,9)	23,5 (21,6)	35,3 (13,5)	35,3 (45,9)	76,5 (72,2)	11,8 (2,8)	11,8 (25,0)	0,0 (0,0)
Fabriksfremstillet sylte	4 (13)	75,0 (69,2)	25,0 (0,0)	0,0 (7,7)	0,0 (23,1)	100 (83,3)	0,0 (0,0)	0,0 (16,7)	0,0 (0,0)
Sylte ialt	21 (50)	19,1 (32,0)	23,8 (16,0)	28,6 (12,0)	28,6 (40,0)	81,0 (75,0)	9,5 (2,1)	9,5 (22,9)	0,0 (0,0)
Blodpølse	2 (3)	100 (100)	0,0 (0,0)	0,0 (0,0)	0,0 (0,0)	100 (100)	0,0 (0,0)	0,0 (0,0)	0,0 (0,0)
Frikadeller	14 (41)	50,3 (41,5)	42,9 (48,8)	0,0 (9,8)	7,2 (0,0)	100 (100)	0,0 (0,0)	0,0 (0,0)	0,0 (0,0)
Medisterpølse	3 (1)	33,3 (100)	0,0 (0,0)	0,0 (0,0)	67,7 (0,0)	100 (100)	0,0 (0,0)	0,0 (0,0)	0,0 (0,0)
Flæskesteg	11 (25)	0,0 (36,0)	27,3 (32,0)	18,2 (12,0)	54,5 (20,0)	45,5 (88,0)	18,2 (4,0)	36,4 (8,0)	0,0 (0,0)

Tabel 13 b

Varmebehandlede kødvarer II

(lodrette dobbeltstreger adskiller tilfredsstillende og utilfredsstillende resultater)

	An- tal	Kimtal pr. gram (%)				Colliforme bakt. pr. gram (%)			Fækale colibakt. påvist
		under 10 000		10 000 - 500 000		under 100	100 - 1000	over 1000	
		10 000	500 000	100 000	500 000	100	1000	1000	
Ikke skivet pålæg	1 (20)	0,0 (5,0)	0,0 (40,0)	0,0 (30,0)	100 (25,0)	100 (90,0)	0,0 (10,0)	0,0 (0,0)	0,0 (0,0)
Hjemmelavet skivet pålæg (løsvægt)	68 (149)	1,5 (2,2)	11,8 (13,0)	25,0 (30,9)	61,8 (54,0)	73,1 (67,4)	10,5 (18,6)	16,4 (14,0)	3,0 (13,4)
Fabriksfremstillet skivet pålæg (pakket)	2 (26)	100 (19,2)	0,0 (11,5)	0,0 (15,4)	0,0 (53,8)	100 (82,6)	0,0 (4,3)	0,0 (13,0)	0,0 (0,0)
Skivet pålæg ialt	70 (175)	4,3 (4,8)	11,4 (12,7)	24,3 (28,5)	60,0 (53,9)	73,9 (69,7)	10,2 (16,4)	15,9 (13,8)	2,9 (11,4)
Hjemmelavede middagsretter	7 (11)	28,6 (9,1)	0,0 (27,3)	14,3 (45,5)	57,1 (18,2)	28,6 (70,0)	28,6 (20,0)	42,9 (10,0)	14,3 (0,0)
Fabriksfremstillede middagsretter	8 (5)	87,5 (40,0)	12,5 (40,0)	0,0 (0,0)	0,0 (20,0)	100 (75,0)	0,0 (0,0)	0,0 (25,0)	0,0 (0,0)
Middagsretter ialt	15 (16)	60,0 (18,7)	6,7 (31,3)	6,7 (31,3)	26,7 (18,7)	66,7 (71,4)	13,3 (14,3)	20,0 (14,3)	6,7 (0,0)

Tabel 14.

Mayonnaise - salater 84 (145)

(1odrette dobbeltstreger adskiller tilfredsstillende og utilfredsstillende resultater)

	Kimal pr. gram (%)				Coliforme bakterier pr. gram (%)				Fækale coli- bakterier påvist (%)
	under		over		under		over		
	10 000	100 000	100 000	500 000	100	1000	1000	10000	
Hjemmelavede og "løsvægt"	6,3(22,0)	9,4(12,2)	9,4(9,8)	75,0(56,1)	59,4(74,0)	28,1(11,7)	12,5(14,3)	0,0 (0,0)	
Fabriksfremst. i original emb.	67,3(50,0)	13,5(21,0)	3,9(9,7)	15,4(19,3)	98,1(98,3)	9,8(0,0)	0,0(1,7)	0,0 (0,0)	
Ialt	44,0(34,0)	11,9(16,0)	6,0(9,7)	38,1(40,3)	83,3(84,6)	11,9(6,6)	4,8(8,8)	0,0 (0,0)	

Tabel 15.

Smørrebrød.

(Lodrette dobbeltstreger adskiller tilfredsstillende og utilfredsstillende resultater)

An- tal	Kimtal pr. gram (%)		Coliforme bakterier pr. gram (%)		Fækale coli- bakterier påvist (%)			
	under 10 000	10 000 - 100 000	100 000 - 500 000	over 500 000		under 100	100 - 1000	over 1000
56 (67)	0,0 (10,4)	10,7 (17,2)	32,2 (18,4)	57,1 (54,0)	41,1 (52,9)	25,0 (17,2)	33,9 (29,9)	0,0 (3,0)

Tabel 16.

Konditorkager.

	An- tal prøver	Kimal pr. gram (%)			Coliforme bakterier pr. gram (%)			Fækal coli påvist (%)	B.cereus pr. gram (%)			
		under 10000	10000 - 100000	over 500000	under 100	100 - 1000	over 1000		under 100	100 - 1000	over 1000	
Flødeskum	58 (74)	46,4 (36,5)	37,5 (23,0)	10,7 (13,5)	5,4 (27,0)	53,5 (51,4)	24,1 (17,6)	22,4 (31,1)	0,0 (0,0)	0,0 (94,6)	100 (4,1)	0,0 (1,4)
Yreme	56 (70)	32,1 (15,7)	42,9 (30,0)	10,7 (15,7)	14,3 (38,6)	46,4 (28,6)	17,9 (12,9)	35,7 (58,6)	0,0 (2,9)	0,0 (74,3)	75,0 (14,3)	25,0 (11,4)

C. Undersøgelse af vand.

I sommerhalvåret blev ialt 203 (165) prøver badevand fra Roskildefjord og Isefjord undersøgt for indhold af colibakterier.

Prøvestederne er angivet på kortskitsen side 33.

Resultaternes fordeling (i %) fremgår af nedenstående opstillingen

RoskildefjordFrederiksværk kommune

	Antal pr.	Klassificering		
		A	B	C
Hvide Klint	11(11)	81,8(45,5)	18,2(54,6)	0,0(0,0)
Anekærgård	11(11)	90,9(100)	9,1(0,0)	0,0(0,0)

Frederikssund kommune

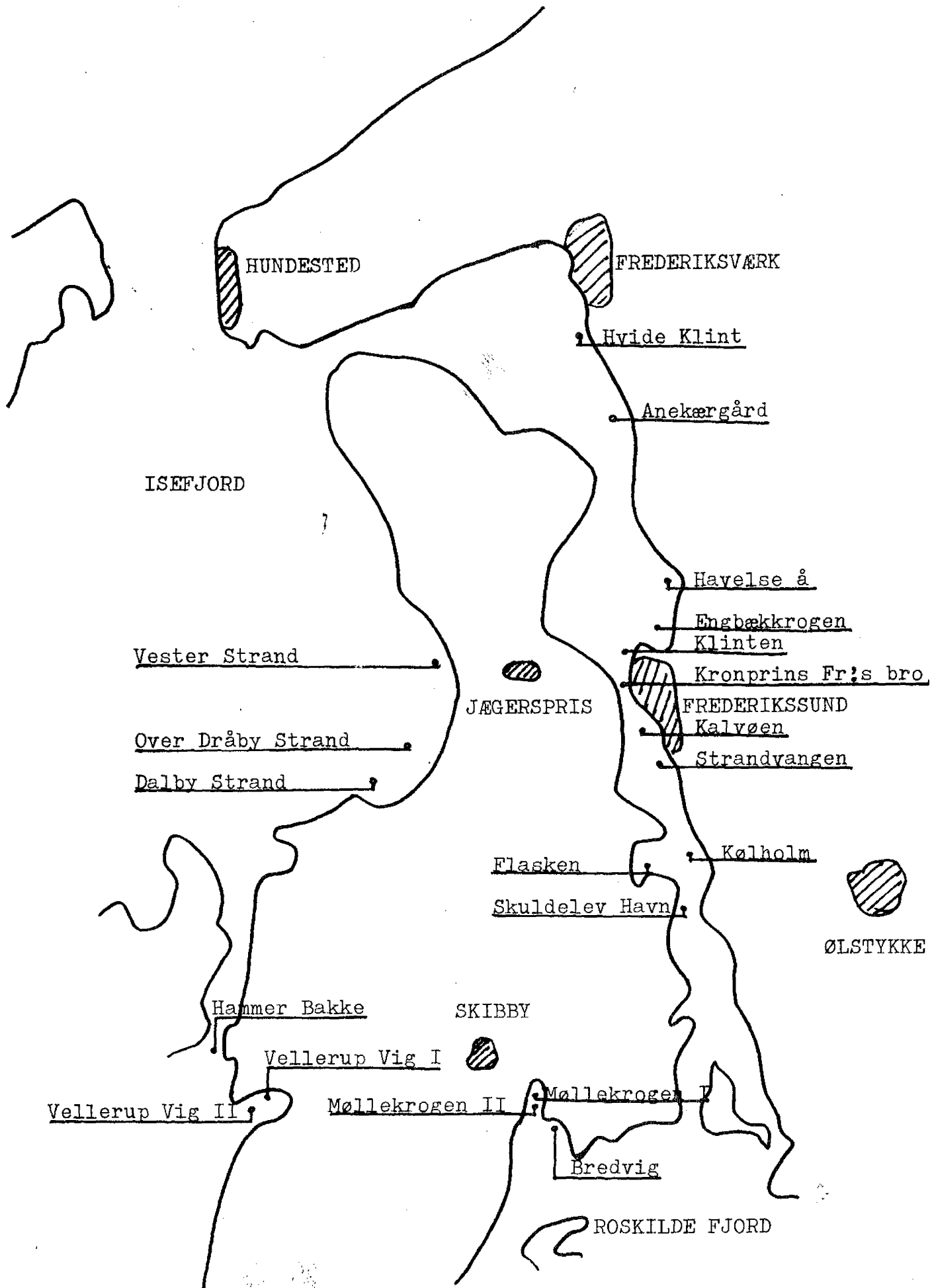
Havelse å	16(14)	56,3(92,9)	43,7(7,1)	0,0(0,0)
Engbækkrogen	16(15)	75,0(80,0)	25,0(20,0)	0,0(0,0)
Klinten	16(15)	62,5(80,0)	37,5(20,0)	0,0(0,0)
Krp.Fr's bro	16(14)	31,3(35,7)	56,3(64,3)	12,5(0,0)
Kalvøen	16(15)	6,3(20,0)	43,8(53,3)	50,0(26,7)
Strandvangen	16(15)	0,0(60,0)	18,8(26,7)	81,3(13,3)
Kølholm	16(15)	56,3(73,3)	37,5(26,7)	6,3(0,0)

Skibby kommune

Flasken v.Svineholm	5(4)	80,0(50,0)	0,0(25,0)	20,0(25,0)
Skuldelev havn	5(4)	100(100)	0,0(0,0)	0,0(0,0)
Bredvig	5(4)	20,0(100)	40,0(0,0)	40,0(0,0)
Møllekrog v.bro	5(4)	20,0(50,0)	60,0(0,0)	20,0(50,0)
" ,klinten	5(3)	0,0(33,3)	60,0(66,7)	40,0(0,0)
Vellerup Vig(vej)	5	80,0	20,0	0,0
" "(camp.pl)	5	80,0	20,0	0,0
Hammerbakke	5	100	0,0	0,0

IsefjordJægerspris kommune

Dalby Strand	10(11)	70,0(81,8)	20,0(18,2)	10,0(0,0)
O.Dråby Strand	10	70,0	10,0	20,0
Vester Strand	9(10)	66,7(90,0)	22,2(10,0)	11,1(0,0)



Retningsgivende vurdering:

- A: "Godkendt" (under 100 fækale colibakterier pr. 100 ml vand)
- B: "Godkendt med anmærkning" (100 - 1000 fækale colibakterier pr. 100 ml vand)
- C: "Risiko for sundhedsfare" (over 1000 fækale colibakterier pr. 100 ml vand)

Det fremgår af opgørelsen, at der flere steder er påvist en stigning i coliindhold (flere i gruppe C), mens der kun er et enkelt prøvested med tilsyneladende bedre badevand end i 1972. Tabel 17 viser resultaterne af undersøgelser af svømmebade. Vandets hygiejniske kvalitet har været tilfredsstillende. I tabel 18 er anført omfanget af de på laboratoriet foretagne analyser af drikkevand.

I beretningsåret har laboratoriet påbegyndt undersøgelse af prøver af spildevand fra renseanlægs til- og afløb i henhold til amtsvandinspektoratets anvisning. I årets løb er foretaget undersøgelse af 80 prøver.

Bassinvand.

	Antal pr.	Coliforme bakt. pr. 500 ml vand		Kimal pr. 100 ml vand		Total kloroverskud mg pr. liter		Frit kloroverskud mg pr/l.		Bundet kloroverskud mg/l		pH				
		ikke påvist %	påvist %	under 100 %	over 100 %	under 1 %	over 2 %	under 1 %	over 1 %	under 1 %	over 1 %	under 7,5 %	over 7,5-8,0 %			
<u>rederikssund</u>																
arienlyst-skolen	40 (40)	100 (97,5)	0,0 (2,5)	90,0 (100)	7,5 (0,0)	2,5 (0,0)	0,0 (0,0)	14,3 (0,0)	85,7 (97,5)	2,4 (2,5)	97,6 (97,5)	90,5	9,5	28,6	64,3	7,1 (2,5)
alkenborg-skolen	13 (7)	100 (100)	0,0 (0,0)	100 (100)	0,0 (0,0)	0,0 (0,0)	15,4 (0,0)	23,1 (10,0)	61,5 (90,0)	15,4 (10,0)	84,6 (90,0)	100	0,0	30,8	61,4	7,7 (28,5)
<u>rederiksværk</u>																
lyskolen	75 (36)	100 (100)	0,0 (0,0)	62,3 (84,0)	24,7	13,0	20,8 (37,5)	40,3	39,0	35,1 (16,7)	64,9 (83,3)	100	0,0	32,3	57,1	10,4 (16,7)
sserbohus-kostskole	8	87,5	12,5	75,0	0,0	25,0	25,0	0,0	75,0	25,0	75,0	87,5	12,5	0,0	0,0	100
<u>ikibby</u>																
"Hellas"	3	100	0,0	100	0,0	0,0	0,0	66,7	33,3	0,0	100	100	0,0	33,3	66,7	0,0

Tabel 18.

Drikkevandsundersøgelser

36.

	Antal pr.	Kødpeptonagar 37°C i 48 timer (kolonier/ml)		Kødpeptongelatine 21°C i 72 timer (gelatinesmelt.kol/ml)		Laktosepeptonop 37°C i 48 timer Fækale coli	
		under 1 %	over 100 %	under 1 %	over 100 %	%	%
Fællesvandværker	198	50,5	48,5	57,1	42,4	96,5	3,5
Privat vandforsyning	19	21,1	47,4	15,8	31,6	78,9	21,1

	Antal pr.	Kaliumperman-ganattal		Ammoniak		Nitrit		Nitrat		Fosfat	
		under 12,0	over 12,0	%	+	%	+	under ^x 50 mg/l	over 50 mg/l	%	+
Fællesvandværker	165	81,8	18,2	84,9	15,2	87,3	12,7	96,4	3,6	93,3	6,7
Privat vandforsyning	11	81,8	18,2	72,7	27,3	90,9	9,1	72,2	27,3	90,9	9,1

x) WHO-norm (European Standards for Drinking Water)

o) DIF-norm

D. Udover de i beretningen nærmere omtalte analyser er der i et vist omfang ydet bistand til sundhedskommissionerne ved mere specielle undersøgelser, hvoraf kan nævnes støvnedfaldsmålinger, påvisning af olieforurening af vand- og jordprøver, ligesom der i et stort antal tilfælde er foretaget bedømmelse af og indstilling om indkomne ansøgninger og projekter vedr. virksomheder med fremstilling, opbevaring og forhandling af levnedsmidler.

Frederikssund, juli 1974.

Povl Bang

Årsberetning for Frederikssund havn
1973/74.
samt
statistik for havnen 1959 - 1974.

Trafikken på havnen udviser i forhold til det foregående år en fremgang på $2\frac{1}{4}$ %, og er tillige den hidtil største i havnen og i forhold hertil er der en fremgang på $\frac{1}{2}$ %.

Den samlede godsmængde udviser i forhold til det foregående år en fremgang på $7\frac{1}{2}$ %, også her er det havnens hidtil største godsomsætning og i forhold hertil er der en fremgang på $1\frac{1}{2}$ %.

Havnen har således, uanset de 10 dages strejke først på året og energikrise sidste halvdel af året, kunne sætte rekord i såvel besejling som godsomsætning. Skibsfarten har været uden gener for isvanskeligheder, der er afsendt 2 ismeldinger i den forløbne vinter. Der har ikke været nævneværdige problemer med anvisning af ledig arbejdskraft til betjening af skibene.

Sejlløb og bassiner:

Farvandsafmærkningen tilset og vedligeholdt, sejlløb og bassiner kontrolpejlet. På anmodning fra rederiet B. Nielsen og co. er der foretaget oprensning i Stenværket.

Havneværker:

Spunsvæg og friholderværk på syd- og østkaj normal vedligeholdelse. Indfatning og øvrige trækonstruktioner i gammel havns nordside stærkt medtagne, ingen udbedring eller istandsættelse foretaget.

Pladser, veje og spor:

Almindelig vedligeholdelse af havnens vej- og sporarealer. Hovedistandsættelse af befæstelse på østkaj og det ubefæstede areal vej- og parkeringsareal ved havnens nordende fortsat ikke udbedret.

Flydende materiel:

Normal vedligeholdelse.

Bygninger:

Normal vedligeholdelse og reparation. Oliefyrr i havnefogedbolig udskiftet.

Havnekontoret, april 1974

H. F. Andersen.

Varefordeling i tons pr. måned 1973/74.

Md.	Skal- ler	Brænd- sel	Kunst- gødn.	Søsten	Syno- pal	Skær- ver	Foder- stof	Træ i tons	Diverse
A	938		1074	9428	1659	1430	142		
M	533		1086	25819	2634	2205	708		1368
J	1142	250		24716	2185	1927		670	639
J	652		500	8509	1584	10295			1536
A	823	175		20170	1835	2965		578	441
S	1726	935		28579	2148	230			770
O	398			18165	1887			1003	499
N	1439			15879	1452	590			411
D	400	1880		19122	212		530		189
J	1254			14742			1565		
F	589		620	16281	212	150	160		860
M	857			17744	1528	1075	1683		276
	10751	3240	3280	19154	17336	22682	4788	2251	6989

Md.	Import	Eksport	Total	Anløb
A	13591	1080	14671	34
M	32328	2025	34353	82
J	30140	1389	31529	73
J	20888	652	21540	49
A	26919	1163	28082	68
S	32333	1726	34059	77
O	23640	398	24038	56
N	18420	1439	19859	49
D	21624	930	22555	53
J	14931	2819	17750	42
F	18123	749	18872	42
M	20623	2540	23163	61
	273561	16910	290471	686

Varebevægelse pr. år 1959/74.

År	Skaller	Brændsel	Kunstgødn.	Cement	Træ i tons	Søsten	Diverse
59/60	42347	15093	16989	3764	1262		13416
60/61	40114	17234	17956	5121	1596		16143
61/62	41956	19412	17424	4870	2140		14006
62/63	30689	14110	6865	5775	2294		7335
63/64	29251	19899	14891	5052	3430		7476
64/65	22381	16154	11295	5389	2644		12414
65/66	20791	14342	9712	3728	5941	19872	8809
66/67	21176	18971	15918	3339	4789	111579	20338
67/68	19696	16740	8503		4527	111027	36691
68/69	19712	15023	7499		3062	132960	45100
69/70	14219	11587	4801		4838	124144	45344
70/71	15910	6839	9261		4328	193136	57003
71/72	11900	4522	4288		2350	208128	53253
72/73	11033	3518	1999		1248	212247	41345
73/74	10751	3240	3280		2251	219154	51795

År	Import	Export	Total	Anløb	
59/60	40479	52395	92874	335	
60/61	44798	53370	98168	348	
61/62	48133	51673	99806	319	
62/63	34301	32764	67065	270	is i ca. 3 mdr. + sukkerroer
63/64	46815	33184	79999	275	+ KTH + ABL (skaller)
64/65	42680	27597	70277	270	is i ca. 3 uger + Hrl (cement)
65/66	58106	25089	83195	267	is i ca. 2 uger + FSV
66/67	169729	26401	196128	496	+ HRL (træ) + FBF (cement)
67/68	172915	24269	197184	497	
68/69	181153	42203	223356	552	
69/70	174783	30150	204933	500	is i ca. 3 mdr.
70/71	256053	30424	286477	683	
71/72	266034	18407	284441	658	+ DIG (gødning)
72/73	253617	17773	271390	672	strejke i ca. 2 uger
73/74	273561	16910	290471	686	strejke i ca. 2 uger

Varebevægelse og afgifter fordelt på havnens brugere.

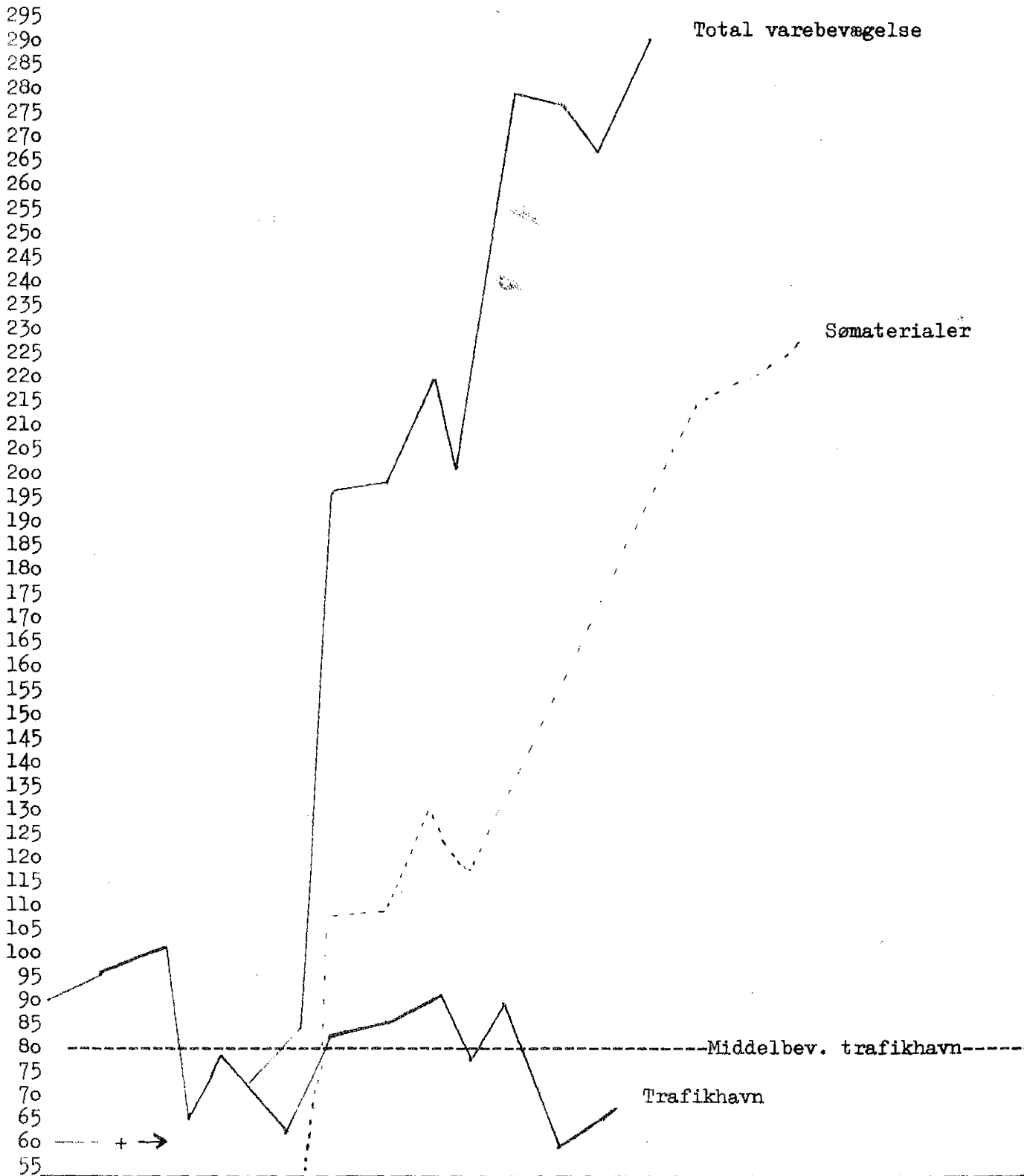
Firma		69/70	70/71	71/72	72/73	73/74
Øta	t.	10278	11607	6619	6746	5276
	kr.	10146	11538	16373	5588	4820
Nordisk	t.	3941	4303	4836	4157	4745
Skalle ind.	kr.	3883	4278	12917	3403	3926
Winther og Heide	t.	2023	969	1553	1946	2075
	kr.	9834	4400	7936	9726	10203
Dansk Landbrugs	t.	1272	2040			
Grovvarer	kr.	2605	4914			
Fr.sund	t.	12387	7885	5322	4923	4980
Kulimport	kr.	27830	22139	9390	9142	8819
A.B.Lange	t.	1827	5190	3081	3365	4181
	kr.	2884	8638	4215	5389	6450
Metzeler	t.	915	300	758	504	729
	kr.	4605	1333	4059	2682	4536
K T H	t.	4838	4328	2350	1248	2251
	kr.	17518	15733	4979	2633	4951
Fr.sund	t.	124144	192656	208128	212247	219154
Stenværk	kr.	42076	68827	89223	92214	94984
Superphos	t.	3529	7315	3951	1999	3280
	kr.	9991	15804	6280	3788	6678
Diverse	t.	39779	49884	47843	34255	43800
	kr.	43794	63127	46117	32097	77487
Pris pr. vareenhed		0,85	0,80	0,71	0,61	0,68

Varebevægelse fordelt på trafikhavns brugere.

Lejer (%) - tons	(30)	28027	(22 $\frac{1}{2}$)	17015	(23 $\frac{1}{2}$)	13985	(24 $\frac{1}{2}$)	17496
Ikke lejer (%) - tons	(70)	65794	(77 $\frac{1}{2}$)	59298	(76 $\frac{1}{2}$)	45158	(75 $\frac{1}{2}$)	53821

Varebevægelse fordelt på regulativ for havneafgifter.

Gruppe I	afgift kr. 0,35 pr. ton	270260 tons
Gruppe II	afgift kr. 1,20 pr. ton	17038 tons
Gruppe III	afgift kr. 3,10 pr. ton	3173 tons.



59/60
60/61
61/62
62/63
63/64
64/65
65/66
66/67
67/68
68/69
69/70
70/71
71/72
72/73
73/74

Middelbevægelse beregnet perioden 53/73 80.717 tons

+) sukkerroeeksport.