

Å R S B E R E T N I N G

fra

STADSDYRLÆGEN

I

FREDERIKSSUND, FREDERIKSVÆRK OG KREGME-VINDERØD KOMMUNER

1964.

UNDERSØGELSESMETODER OG SUBSTRATER.

- Reduktaseprøven: Wilsons vendemetode.
- Holdbarhedsprøve: Inkubation i 1 døgn ved 17<sup>o</sup>, hvorefter foretages reduktionsprøve efter vendemetoden.
- Katalaseprøven: Høstgaards metode.
- Undersøgelse for abnormt sekret: Katalaseprøven, centrifugering og mikroskopi efter Giemsa-farvning.
- Kimtælling: Pladespredning i Bacto-plate count agar, Difco, Thermostat ved 30<sup>o</sup> i 72 timer. Tælling ved 2 $\frac{1}{2}$  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<sup>o</sup> i 30 minutter, udsæd af 0,01 ml. mælk i Bacto-plate-count agar, henstand i 72 timer ved 30<sup>o</sup>.
- Coliundersøgelse: Gentianviolet-galde-laktose-peptonopløsning, prøverne aflæst efter 48 timers henstand ved 37<sup>o</sup>.  
Varmebehandlet mælk: 3 parallelglas med 0,1 ml.  
Udsæd af 0,01 ml. på kødvandsagar tilsat 5 % defibrineret okseblod.  
Identificering ved CAMP-reaktion og eventuel Lancefiels præcipitinprøve.
- Prøve for opvarmning: Storchs Prøve, Fosfataseprøven (Indenrigs- og Boligministeriets bek. af 12/3-1951.)
- Undersøgelse af rensede mælkeflasker: Rullemetoden, substrat: Peptonagar med 5 % mælk tilsat 3 % agar. Aflæsning efter 4 døgn ved stuetemperatur.  
Mekanisk rengøring kontrolleres ved karbolfuksinprøven.
- Fedtindhold: Undersøgelse efter Gerber, - efter analytisk metode ved formodet overtrædelse af de gældende bestemmelser.
- Vægtfylde: Bestemmelse med flydevægt og Westphals vægt.
- Smudstilbehandling: Filtrering med Bernsteins si og Gerbers smudsapparat.
- Undersøgelse for Penicillin: Hulmetoden, som angivet af Veterinærdirektoratet.

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

Der findes ikke mere autoriserede slagtehuse i Frederikssund.

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

Antallet af slagter- og viktualiebutikker er fordelt således i de 3 kommuner:

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

Der er i disse forretninger foretaget 112 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.

Der har været forskellige ting at påtale. Forhandling af hunde- og katteføderkonserves er blevet forbudt. Der er sket påtale vedrørende rengøring og tilstedeværelse af uvedkommende ting i lokalerne og beordret hvidtning af loft og vægge i bagloklaer og saltkælder. Manglende rengøring af affaldsspande efter tømningen er ligeledes påtalt.

Der er i årets løb nedlagt en slagterforretning og oprettet en samhandelsbutik med kød- og viktualieafdeling. En slagterforretning er helt ombygget.

Vedrørende handel med andre levnedsmidler blev der i

22	forretninger	handlet	med	dybfrosne	kødretter,
37	"	"	"	dybfrosset	fjerkræ,
35	"	"	"	dybfrosne	fiskevarer,
35	"	"	"	dybfrossen	frugt og grøntsager,
62	"	"	"	konsumis	i originalpakning,
4	"	"	"	"Soft-ice",	
19	"	"	"	mælk og fløde.	

Desuden var der 4 fiskeforretninger, 1 pølsebar og 3 pølsevogne, et tilberedningsrum tilhørende en handelsmand, der handler fra vogn og et andelsfrysehus. I disse forretninger er der foretaget 204 tilsyn, ved hvilke der bl. a. er påtalt følgende:

19	tilfælde:	handel	med	ikke	tilladte	varer,
4	"	:	uindpakke-	de	tomater,	agurker og bananer,

- 3 tilfælde: for gamle varer - 15 pakninger dybfrosne kødretter og  
5 pakninger plastikpakket bacon kasseret,
- 4 " : forbudte varer i frysekonserveratoren,
- 19 " : for høj temperatur i frysekonserveratoren,
- 9 " : ingen termometer og
- 2 " : fejl mærkning af frysevarer.

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

Der er udarbejdet et "Regulativ vedrørende gadehandel med pølser fra vogn eller stude i Frederikssund kommune". Dette regulativ er vedtaget af byrådet og trådt i kraft den 14. januar 1964.

I henhold til dette regulativ er en pølsevogn blevet nægtet tilladelse til fortsat handel. Et pølsestude har ekstraordinært fået dispensation til 1/7-1965.

#### M E L K E K O N T R O L L E N

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 "Goddhåb" 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 16.019. (Frederikssund 6.635, Frederiksværk 4.575, Kregme-Vinderød 4.809).

Salget af mælk foregår fra 19 udsalg (Fr-sund 7, Fr-værk 5, Kregme-Vinderød 7) og 11 vogne (Fr-værk og Kregme-Vinderød 6, Fr-sund 5).

Salget af de forskellige mælkeprodukter har ifølge mejeriernes opgivende været:

	<u>Frederikssund</u>	<u>Fr-værk og Kregme-Vinderød</u>
Lavpasteuriseret sødmælk	780.865 l	1.055.207 l
Skummet mælk	33.440 l	51.849 l
Kørnemælk	97.295 l	115.486 l
Fløde nr. 1	17.277 l	23.685 l
Piskefløde	32.841 l	35.137 l

Det gennemsnitlige daglige forbrug af sødmælk pr. indbygger i Frederikssund har været 0,32 l. Det samlede mælkeforbrug, når fløden omregnes til sødmælk, 0,49. For Frederiksværk og Kregme-Vinderød er de tilsvarende tal 0,31 og 0,44 l. Detailpriserne var ved årets udgang:

		<u>Frederikssund.</u>		<u>Fr-værk og Kregme-Vinderød.</u>	
		Udbragt	Afhentet	Udbragt	Afhentet
Sødmælk	1 l.	108 øre	101 øre	107 øre	
"	$\frac{1}{2}$ l.	61 "	55 "	61 "	Alle
"	$\frac{1}{4}$ l.	35 "	30 "	36 "	priserne
Skummetmælk	1 l.	46 "	43 "	54 "	
"	$\frac{1}{2}$ l.	27 "	23 "		
Kærnemælk	1 l.	60 "	53 "	62 "	nedsættes
"	$\frac{1}{2}$ l.	34 "	29 "	37 "	
"	$\frac{1}{4}$ l.	19 "	18 "	22 "	
Fløde nr. 1.	1 l.	375 "	371 "	390 "	med
"	$\frac{1}{2}$ l.	196 "	193 "	200 "	
"	$\frac{1}{4}$ l.	105 "	102 "	117 "	6 øre,
"	$\frac{1}{10}$ l.	47 "	44 "	52 "	
Piskefløde	1 l.	644 "	640 "	653 "	
"	$\frac{1}{2}$ l.	334 "	330 "	331 "	
"	$\frac{1}{4}$ l.	174 "	170 "	173 "	
"	$\frac{1}{10}$ l.	77 "	73 "	52 "	

#### KONTROLLEN MED MÆLKENS PRODUKTION.

Denne kontrol omfatter:

1. Undersøgelse af leverandørbesætningerne.
2. Laboratorieundersøgelse af mælken fra de enkelte leverandører.
3. Laboratorieundersøgelse af mælk fra 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 erhvert forhold, der har betydning for mælkens kvalitet.

Der udstedes ved hvert besøg en attest, hvorpå anføres eventuelle fejl og

mangler samt numrene på de køer, fra hvilke mælken skal tilbageholdes. Denne attest udleveres ejeren.

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

Af efterfølgende skema vil det fremgå, hvor mange køer, der er undersøgt og hvilke sygdomme, der er påvist.

	Antal besætninger.	Antal køer	Yverlidelser	Fejl ved mælken	Patte- lidelser	Andre sygdomme	Udsatte
Januar	63	834	99	0	3	1	103
Februar	62	824	112	0	0	0	112
Marts	61	819	114	0	2	0	116
April	61	815	115	0	1	0	116
Maj	60	800	86	0	1	0	87
Juni	60	787	62	0	2	1	65
Juli	60	782	62	0	4	0	66
August	59	756	56	0	5	1	62
September	58	757	61	0	5	0	66
Oktober	58	787	66	0	1	0	67
November	59	810	89	1	0	0	90
December	60	817	95	0	2	0	97
	721	9.588	1.017	1	26	3	1.047

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	10
Snavsede eller uklippede køer	26
Snavsede malkemaskiner	6
Snavsede spande, sier o. l.	8
Mangelfuld afkøling	28
Andre forhold	3

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 leverandørsbandene ved indvejnningen om morgenen på mejerierne.

Resultatet af undersøgelserne vil frengå 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 1963.

<u>Reduktionsprøver:</u>	723	(698)		
5 timer og derover		1. kl.	76,76	(64,33)
4-5 timer			12,86	(20,77)
2-4 timer		2. kl.	9,13	(12,61)
Under 2 timer		3. kl.	1,25	(2,29)
<u>Kimtælling:</u>	577	(418)		
Under 30.000 kol. pr. ml.			18,37	(12,44)
30.000 - 100.000 " " "			32,58	(27,99)
100.000 - 200.000 " " "			23,40	(23,92)
200.000 - 500.000 " " "			17,68	(23,21)
over 500.000 " " "			7,97	(12,44)
<u>Katalaseprøve:</u>	723	(698)		
Indtil 7 ml. luftudvikling			78,84	(75,93)
Over 7 ml. "			21,16	(24,07)
<u>Hæmolytiske streptococcer:</u>	181	(294)		
0 i 1/100 m			80,60	(83,68)
Indtil 1.000 pr. ml.			8,29	(7,82)
Over 1.000 " "			11,05	(8,50)
<u>Smudsprøver:</u>	723	(698)		
Smudstal 0 - 1			93,08	(94,56)
" 2 - 3			6,92	(5,44)

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 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.

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 nu systematisk bekæmpelse af den smitsomme yverbetændelse.

Dette er for en del grunden til, at der er foretaget færre undersøgelser for hæmolytiske streptococcer end tidligere, idet de fra mastitislaboratoriet modtagne rapporter over resultaterne af undersøgelserne derfra indgår i bedømmelsen af besætningernes tilstand.

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

#### KONTROLLEN MED MÆLKENS FORHANDLING.

Denne kontrol omfatter:

1. Tilsyn med mejerier, udsalg og vogne.
2. Bakteriologisk driftskontrol med mejerierne.
3. Laboratorieundersøgelse af mælk, fløde m.v.
4. Laboratorieundersøgelse af flasker o.l.

#### TILSYN MED MEJERIERNE.

Der foretages eftersyn, medens mejeriet er i drift, og udtages prøver forskellige steder fra ledninger og maskiner, som mælken passerer. Foranledningen til denne driftskontrol har som regel været, at der ved laboratorieundersøgelserne er påvist fejl ved mejeriets produkter. Det er lykkedes på denne måde at forbedre kvaliteten.

#### LABORATORIEUNDERSØGELSE AF MÆLK OG FLØDE.

Al mælk og fløde, der forhandles i kommunerne, skal være varmebehandlet.

Der er af sundhedspolitiet til undersøgelse på laboratoriet indkøbt:

Lavpasteuriseret sødmælk	312	prøver
Skummetmælk	152	"
Kørnemælk	153	"
Fløde nr. 1.	220	"
Piskefløde	245	"

1.082 prøver.

De vigtigste undersøgelsesresultater er gengivet i den følgende oversigt.



O V E R S I G T  
over  
UNDERSØGELSE AF HANDELSMÆLKEN.

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 1963.

	Lavpasteuriseret sødmælk	Skummet mælk
<u>Fedtprocent:</u>	312 (311)	
Under - 0,30 pct.		
0,30 - 1,00 "		
Over - 1,00 "		
Under forskriftsmæssigt indhold	0,64 (0,00)	
Forskriftsmæssigt indhold	99,76 (99,04)	
Over forskriftsmæssigt indhold	0 (0,96)	
<u>Vægtfylde:</u>	312 (311)	152 (148)
Under - 1,028		0 (0,69)
1,028 - 1,030		
1,031 - 1,035	100,00 (100,00)	1,97 (7,59)
Over - 1,035		98,03 (91,72)
<u>Holdbarhedsprøver:</u>	153 (150)	152 (148)
Over 4 timer	92,16 (67,33)	82,24 (45,95)
3 - 4 timer	5,23 (16,67)	8,55 (18,24)
2 - 3 timer	2,61 (4,00)	3,95 (6,76)
1 - 2 timer	0 (88,67)	5,26 (7,43)
Under 1 time	0 (3,00)	0 (21,62)
<u>Kimtælling:</u>	312 (311)	152 (148)
Under 30.000 kol.	78,85 (81,67)	89,47 (85,14)
30.000 - 50.000 pr.	10,89 (7,72)	2,63 (4,73)
Over - 50.000 ml.	10,26 (10,61)	7,90 (10,13)
<u>Coliundersøgelse:</u>	312 (311)	152 (148)
--- 1/10	95,52 (91,96)	90,13 (79,73)
+- 1/10	2,25 (4,82)	7,24 (9,46)
++ 1/10	0,97 (1,29)	0,66 (2,70)
+++ 1/10	1,26 (1,93)	1,97 (8,11)
<u>Kontrol med varmebehandlingen:</u>		
<u>A. Storchs prøve:</u>	312 (311)	152 (148)
Reaktion	100,00 (100,00)	
Ingen reaktion		100,00 (100,00)
<u>B. Fosfataseprøve:</u>	312 (311)	
Reaktion		
Ingen	100,00 (100,00)	

Karnemalk	Fløde nr. 1	Piskefløde
153 (150) 43,14 (36,67) 56,21 (62,00) 0,65 (1,33)	220 (207)  1,82 (0,00)  98,18 (100,00)	245 (254)  1,22  97,96 (99,61)  0,82 (0,39)
153 (150)  5,23 (6,67) 51,63 (44,00) 43,14 (49,33)		
	153 (150) 59,48 (34,67) 13,72 (16,67) 8,50 (8,66) 8,50 (14,00) 9,80 (26,00)	153 (150) 64,05 (30,00) 11,77 (17,33) 9,80 (10,00) 7,19 (22,00) 7,19 (20,67)
153 (150) 92,16 (82,00) 3,27 (5,33) 4,57 (12,67)	220 (207) 87,73 (88,89) 4,54 (2,42) 7,73 (8,69)	245 (254) 89,39 (74,41) 2,45 (4,33) 8,16 (21,26)
153 (150) 54,90 (47,33) 9,15 (10,00) 13,07 (6,67) 22,88 (36,00)	220 (207) 77,73 (72,46) 10,00 (7,25) 4,54 (5,31) 7,73 (14,98)	245 (254) 78,37 (62,99) 11,84 (6,30) 4,49 (5,12) 5,30 (25,59)
153 (150)  100,00 (100,00)	220 (207)  100,00(100,00)	245 (254)  100,00 (100,00)

Kimtallene er nærmest uforandrede i sødmælk og fløde nr. 1 med fremgang for de øvrige sorter, især har der fundet en betydelig forbedring sted for karnemælks og piskeflødes vedkommende.

Coliundersøgelserne viser, at der er sket en påfaldende fremgang, hvad angår skummetmælk og piskefløde. Dette har igen givet sig udtryk i den meget forbedrede kvalitet, som resultat af holdbarhedsprøverne viser.

#### UNDERSØGELSE AF MÆLKEFLASKER.

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

Resultatet var:

63,89 % sterile  
16,67 % godt rensed  
11,11 % mindre godt rensed  
8,33 % dårligt rensed

Atter i år er der fundet rensede mælkeflasker med synligt smuds, hvilket har medført, at der er blevet vedtaget bøder for overtrædelse af mælkevedtagtens bestemmelser.

Det nye levnedsmiddellaboratorium er blevet taget i brug pr. 1. januar 1965.

Der er herved skaffet plads til og skabt betingelser for, at de mange undersøgelser, der kræves ved en moderne levnedsmiddelkontrol kan udføres.

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

Frederikssund i marts 1965.

A. P. Andersen.