

FREDERIKSSUND FÆLLESKOMMUNALE LEVNEDSMIDDELKONTROL

Stadsdyrlægens
beretning
for året 1970

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 landbrugsministeriets cirkulære af 22. september 1967 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 badevand er udført efter den af sundhedsstyrelsen anviste metode.

Undersøgelse af drikkevand er overvejende udført efter Dansk Standard - forskrifterne.

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.

Oversigt over levnedsmiddelkontrollens opgaver.

A. Mælkekontrol.

1. Kontrol på produktionsstedet med de besætninger, som leverer mælk til A/M Maglehøj, Frederikssund, A/M Godthåb og Centralmejeriet, Frederiksværk.
2. Laboratorieundersøgelser af den til mejerierne leverede mælk.
3. Laboratorieundersøgelser af mejeriernes vandforsyning og af vand til rengøring af malkerekvisitter.
4. Tilsyn med mejerier, 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.

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

Personale:

Stadsdyrlægen

2 reservedyrlæger

2 laboranter

1 timelønnet laboratiemedhjælp

1 " kontorassistent

1 " rengøringsassistent

Desuden medvirker politibetjente på timeløn basis ved indkøb af konsummælkprodukter.

Der har i løbet af 1970 fundet en væsentlig udvidelse sted af levnedsmiddelkontrollens arbejdsområde. Først som følge af kommunesammenlægningerne den 1. april 1970. Herved skete for både Frederikssunds og Frederiksværks vedkommende en betydelig tilvækst såvel areal - som befolkningsmæssigt. Fra samme dato optoges Jægerspris kommune og fra 1. oktober 1970 Ølstykke kommune under levnedsmiddelkontrolordningen.

Som følge af denne tilvækst er der fra 1. oktober 1970 ansat yderligere en reservedyrlæge ved levnedsmiddelkontrollen.

Undersøgelsesmetoder og substrater:

(De i tabellerne i parentes anførte resultater refererer til 1969)

Ved årets slutning var der til

A/M Maglehøj:	72 (90)	leverandører	med ialt	947	køer.
A/M Godthåb :	41 (45)	"	"	571	" .
Centralmejeriet:	6 (10)	"	"	84	" .

Der sker således fortsat en betydelig reduktion af de mælkeproducerende besætningers antal.

Oversigt over denne del af mælkekontrollen fremgår af tabel 1.

2. Laboratorieundersøgelser af den til mejerierne leverede mælk.

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

1. Total kimtal
2. Thermoresistente 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 udnyttes af mejerierne 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 kimtal:	under 50.000 pr. ml.:	5	points
	51.000 - 100.000 " :	4	"
	101.000 - 200.000 " :	3	"
	over 200.000 " :	0	"

Thermoresistente

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
		501.000 - 1 mill. " :	4	"
		1 mill. - 2 mill. " :	3	"
		over 2 mill. " :	0	"

Tillægget udgør for 14 og 15 points: 2 øre pr. kg mælk

13 " : 1 " " " "

12 " : $\frac{1}{2}$ " " " "

11 points og derunder: 0 " " " "

for leverandører til A/M Godthåb og A/M Maglehøj. Fra oktober 1970 har A/M Maglehøj øget tillægget for at animere leverandørerne til at installere "gårdkøletanke", idet mejeriet i sommeren 1970 påbegyndte afhentning af mælken med tankvogn hos en del leverandører. De nye tillæg udgør derefter for

15 points: 4 øre pr. kg mælk

14 " : 3 " " " "

13 " : 2 " " " "

12 " : 1 " " " "

11 points og derunder : 0 " " " "

Centralmejeriet betaler for

15 points: 2 øre pr. kg mælk

13 - 14 " : 1 " " " "

12 " : $\frac{1}{2}$ " " " "

11 points og derunder : 0 " " " "

Denne foranstaltning understøtter i høj grad mælkekontrollens bestræbelser på at forbedre den hygiejniske kvalitet af producentmælken. For at leverandørerne i deres daglige arbejde kan rette på eventuelle mangler i produktionshygiejnen, har laboratoriet fra slutningen af året gennem mejerierne udsendt laboratorieresultaterne, så snart de forelå. Sammen med resultaterne sendes en kortfattet forklaring på de enkelte tal og en understregning af de forhold, der bestemmer tallenes størrelse.

Mange af prøverne viser en væsentlig forbedring i forhold til foregående års resultater, men der er beklageligvis endnu en del, der ikke i gennemsnit når op på et tilfredsstillende resultat, hvilket tydeligt anskueliggøres af efterfølgende opstilling, der viser fordelingen af de opnåede points:

	A/M Maglehøj	A/M Godthåb	Centralmejeriet
14 - 15 points:	47,4 (33,6)	49,6 (29,3)	23,9 (18,8)
13 " :	14,4 (12,4)	15,8 (18,5)	14,7 (12,9)
12 " :	6,3 (7,3)	8,9 (8,6)	8,3 (4,7)

11 points og

derunder : 31,4 (46,7) 25,7 (43,7) 52,3 (63,5)

En medvirkende årsag til de dårlige resultater er uden tvivl en mangelfuld afkøling af mælken, idet kvaliteten i sommermånederne har været betydeligt dårligere end i vintermånederne. Sammenlignet

med foregående års resultater har væsentlig flere af mejeriernes leverandører været i stand til året igennem at holde en konstant god kvalitet, idet de af de enkelte leverandører opnåede gennemsnit fordeler sig således:

opnået af leverandører til:

Gennemsnit for hele året:	A/M Maglehøj		A/M Godthåb		Centralmejeriet	
	antal	%	antal	%	antal	%
13,5 - 15 points:	20	27,8(3,5)	11	26,8(4,4)	0	0 (0)
12,5 - 13,4 " :	19	26,4(21,2)	14	34,1(17,8)	2	33,3(0)
11,5 - 12,4 " :	12	16,7(21,2)	8	19,5(31,1)	0	0 (22,2)
11 points og derunder :	21	29,2(54,1)	8	19,5(46,7)	4	66,7(77,8)

De leverandører, som ved de månedlige laboratorieundersøgelser af den leverede mælk, i gennemsnit opnåede over 14,0 points, var:

A/M Maglehøj

Points Lev.nr.

14,4	157	Gdr. Knud Nielsen, Sigerslevøster, Skævinge
14,4	190	" Sv.Å. Albrechtsen, Græse, Frederikssund
14,4	11	" E. Andersen, "Vester Elkjær", Stenløse
14,4	39	Best. Rosendahl Frede, "Espeagergård", Sigerslevvester
14,2	29	Gdr. Hans Pedersen, "Lundekær", Bonderup, Fr-sund
14,2	203	" Denis Olsen, Sigerslevvester, Frederikssund
14,1	19	" Viggo Petersen, "Lundehøj", Græse, Frederikssund
14,1	177	" Poul Mortensen, "Gyldenstrand", Ll.Rørbæk, Fr-sund
14,0	23	" Henning Jensen, Bonderup, Frederikssund

A/M Godthåb

14,5	43	Gdr. Peter Jensen, "Højvang", Tollerup, Melby
14,5	31	" Erik Nielsen, Ågerup, Helsinge
14,4	41	" Andreas Andersen, Sverkildstrupvejen, Torup
14,4	42	" Frede Ludvigsen, Sverkildstrup, Dyssekilde

Et så godt årsgennemsnit opnås kun ved udpræget og gennemført omhu med malkehygiejnen samt forståelse af på hvilke områder, der især skal passes på.

Hos enkelte leverandører er der til bakteriologisk driftskontrol udtaget: 32 spandeprover, 12 koprover og 4 enkeltkirtelprover.

Hos en leverandør påvistes i leveret mælk tilblanding af penicillin (0,12 i.e./ml). Den pågældende gårdejer vedtog en bøde på kr. 150,-.

Hos en anden leverandør fandtes også reaktion i mælken for tilblanding af penicillin (0,04 i.e. pr. ml). Forholdet blev ligeledes indberettet til veterinærdirektoratet, som senere meddelte at det havde været umuligt at påvise nogen behandling med penicillin, og at reaktionen derfor måtte opfattes som uspecifik. Sagen blev afsluttet uden tiltalerejsning.

Tabel 1.

Besætningskontrol.

	Ordinære eftersyn				Ekstra eftersyn															
	Antal besætninger	Antal underskøer	Antal udsatte køer på grund af:			Antal besætninger	Årsag til ekstra eftersyn					Antal underskøer	Antal udsatte køer på grund af:							
			Kværlidelser	Patte- lidelser	Bort- lidelser		Andre lidelser	Udsættelse af køer	Vesentlige fejlf ved malkemalke- rekvissitter	Udflytning til andre laboratorier	Andre årsager		Kværlidelser	Patte- lidelser	Bort- lidelser	Andre				
Jan.	67	956	44	1																
Feb.	41	474	11		25	25	11				432	34	2							
Marts	32	362	11		28	25	11	1			480	35	2							
April	99	1303	78	1																
Maj	21	209	6		37	35	19				627	47								
Juni	11	132		1	27	23	15	2			453	31								
Juli	60	789	21																	
Aug.	19	212	5		11	10	6				218	21								
Sept.	46	533	10		18	15	9	1			355	17								
Okt.	53	754	31	4																
Nov.	35	415	14	1	22	18	11	1			395	20	2							
Dec.	33	384	10	3	48	21	37	1	1		416	27	1	1						
Ialt	517	6523	241	10	216	172	119	1	6		3376	232	8	1						

Tabel 2.

Resultater af laboratoriemæssige undersøgelser af mælk fra besætninger.

Mejeri og antal prøver	A/M Maglehøj 1097(1488)		A/M Godthåb 562(641)		Centralmejeriet 98(170)	
	antal	%	antal	%	antal	%
u. 50000	503	45,9 (33,5)	272	48,4 (32,3)	21	21,4 (21,2)
u. 200000 - 2000000	329	30,0 (33,9)	186	33,1 (38,4)	33	33,7 (25,9)
u. 200000 - 500000	97	8,8 (10,3)	49	8,7 (12,3)	19	19,4 (24,1)
u. 500000	168	15,3 (22,3)	55	9,8 (17,0)	25	25,5 (28,8)
u. 5000	911	83,0 (69,2)	471	83,8 (81,0)	69	70,4 (63,0)
Thermores. kimal pr. ml.	62	5,7 (7,5)	36	6,4 (6,4)	6	6,1 (9,4)
10000 - 50000	82	7,5 (11,1)	41	7,3 (8,4)	10	10,2 (15,3)
u. 50000	42	3,8 (12,2)	14	2,5 (4,2)	13	13,3 (12,4)
u. 300000	211	19,2 (0)	111	19,8 (0)	14	14,3 (0)
u. 300000 - 500000	483	44,0 (55,4)	239	42,4 (41,8)	50	51,0 (32,2)
u. 500000 - 1000000	322	29,4 (27,7)	175	31,1 (31,2)	28	28,6 (30,3)
u. 1000000	81	7,4 (16,9)	37	6,7 (27,0)	6	6,1 (33,5)
u. 0 - 2	1022	93,3 (91,0)	550	97,9 (94,1)	90	91,8 (83,9)
u. 3 - 4	71	6,5 (8,2)	12	2,1 (5,7)	8	8,2 (16,1)
u. 5 - 6	3	0,3 (0,9)	0	0 (0,2)	0	0 (0)
Celletal pr. ml.						
u. 300000	211	19,2 (0)	111	19,8 (0)	14	14,3 (0)
u. 300000 - 500000	483	44,0 (55,4)	239	42,4 (41,8)	50	51,0 (32,2)
u. 500000 - 1000000	322	29,4 (27,7)	175	31,1 (31,2)	28	28,6 (30,3)
u. 1000000	81	7,4 (16,9)	37	6,7 (27,0)	6	6,1 (33,5)
u. 0 - 2	1022	93,3 (91,0)	550	97,9 (94,1)	90	91,8 (83,9)
u. 3 - 4	71	6,5 (8,2)	12	2,1 (5,7)	8	8,2 (16,1)
u. 5 - 6	3	0,3 (0,9)	0	0 (0,2)	0	0 (0)
Smudstal						
u. 3 - 4	71	6,5 (8,2)	12	2,1 (5,7)	8	8,2 (16,1)
u. 5 - 6	3	0,3 (0,9)	0	0 (0,2)	0	0 (0)

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

Vandprøver fra mejerierne 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 konsummælkprodukter skal vandet hidrørende fra egen brønd eller boring, der bruges til rengøring af malkerekvisitter, undersøges bakteriologisk en gang om året. Disse undersøgelser har omfattet 78 (136) prøver, af disse har 36 prøver (46,1% mod 9,2% i 1969) ikke kunnet opfylde de gældende krav, (24,3% mod 6,9% i 1969 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. En del af forklaringen på, at undersøgelserne i 1970 har afsløret et væsentligt højere antal utilfredsstillende prøver end 1969, ligger i, at mange af prøverne i 1970 blev udtaget i regnfulde perioder, hvilket begunstiger transporten af forureninger fra overfladen gennem jordlag til brønde og boringer. Men det må være et rimeligt krav, at vandets kvalitet er i orden - også under ugunstige klimatiske forhold. Konsekvent undersøgelse på tidspunkter, hvor de øverste jordlag er tørre eller hårdt frosne ville blot skabe en falsk sikkerhedsfølelse.

4. Tilsyn med mejerier, faste og kørende mælkeforhandlere.

Mælkeforsyningen i tilsynsområdets 4 kommuner sker gennem ialt 6 mejerier, hvis udsalg ved årets udgang var fordelt således:

	Frederiks- sund	Frederiks- værk	Jegerspris	Ølstykke
1. A/M Maglehoj, Frederikssund.	21			2
2. A/M Godthåb, Frederiksværk.		27		
3. Centralmejeriet, Frederiksværk.		9		
4. Borup A/M, Gørlose.	2	5		3
5. Helsingør mejeri, Helsingør.		4		
6. A/M Hedelykke, Hedehusene.			17	
(dette mejeri overtog forsyningen, da A/M Horns Herred ophørte 1/10-70)				

d.v.s. ialt 88 faste udsalgssteder (ismejerier, bagere og brød-udsalg, købmænd og supermarkeder) hvortil kommer ialt 17 kørende forhandlere.

De 3 førstnævnte mejerier, udsalg og vogne har været tilset som foreskrevet i indenrigsministeriets cirkulære af 22. september 1967 om tilsyn med tilvirkning, forhandling m.m. af mælk og fløde samt mælkevarer (konsummælkprodukter) samt om prøveudtagning og laboratoriemæssige undersøgelser.

Redegørelse for antal tilsyn m.v. er givet sammen med opgørelsen over tilsyn med andre levnedsmiddelforretninger på side 20.

5. Laboratorieundersøgelser af konsummælkprodukter.

Prøver af den i tilsynsområdet forhandlede mælk er undersøgt 1 gang ugentlig i overensstemmelse med indenrigsministeriets cirkulære af 22. september 1967.

Resultaterne af disse undersøgelser fremgår af tabellerne 3-10, hvor stiplede linier angiver grænsen mellem tilfredsstillende og utilfredsstillende resultater, og viser for de fleste grupper vedkommende større eller mindre forbedringer i forhold til året før. Der er i år for de hygiejnisk-bakteriologiske undersøgelser vedkommende skallet mellem prøver udtaget dels på mejeriet og dels indkøbt i udsalg eller ved vogne. Mejeriprøverne vil jo hovedsagelig være frisk aftappede produkter, mens udsalgsprøverne, som udgør det største antal, for adskilliges vedkommende ofte har været opbevaret nogle få dage i udsalgets kølereol. Undersøgelserne har dog ikke eentydigt afsløret en ringere kvalitet af udsalgsprøverne.

For den lavpasteuriserede sødmælks vedkommende kan der noteres en pæn kvalitetsforbedring, især hvad angår coliindholdet, mens antal absolut tilfredsstillende prøver, for så vidt angår kimtallet (d.v.s. prøver med under 5000 bakterier pr. ml.) ikke er særligt imponerende. Årsagen hertil kan for en stor del føres tilbage til produktionshygiejnen i de mælkeleverende besætninger, idet et højt indhold i den rå mælk af de thermoresistente bakterier (d.v.s. bakterier, som overlever lavpasteuriseringen) vil resultere i et færdigprodukt, som ikke kan opnå topplacering, netop p.g.a. lavpasteuriseringens begrænsede effekt på disse bakterier. For de højpasteuriserede varers vedkommende (skummetmælk, fløde og kærnemælk) gør dette forhold sig ikke så stærkt gældende. Disse varer er gået ganske betydeligt frem i den hygiejniske kvalitet, mest slående for fløderne, men også kærnemælken er nu af en langt bedre kvalitet, til trods for, at det er den vare, som gennem manipulationer under kærningsprocessen er mest udsat for forurening.

Gennem de fysisk-kemiske undersøgelser er der for de fleste produkter noteret et større antal prøver med afvigelser fra lovbestemte standarder end året før. Dette gælder især for fedtindholdet, hvor der er konstateret et ikke ubetydeligt antal fejl. Derimod har indholdet af fedtfrit tørstof i kærnemælk i beretningsåret ligget langt mere konstant på værdier over de påbudte 8%, selv om der stadig har været et antal for lave.

Med henblik på opsporing af forureningskilder er der på mejerierne udtaget flg. antal driftskontrolprøver:

A/M Maglehøj: 46 (175)

A/M Godthåb : 80 (82)

Centralmejeriet: 26 (62)

Undersøgelse af 14 (36) prøver ubrugt mælkeemballage har vist helt tilfredsstillende renhed for alle.

Til alle 3 mejerier er der indkøbt suppleringsmælk fra andre mejerier for at kunne dække forbruget. Der er af denne suppleringsmælk udtaget 18 (29) prøver til laboratorieundersøgelse.

For overtrædelse af indenrigsministeriets bekendtgørelse af 13/9-67 om mælk og fløde samt mælkevarer (konsummælkprodukter) (for lavt indhold af fedtfrit tørstof i kærnemælk), af landbrugsministeriets bekendtgørelse af 20/6-69 om standardisering af indholdet af mælkefedt i sødmælk og fløde samt af indenrigsministeriets lov bekendtgørelse af 9/2-68 om levnedsmidler m.m. (undervægt) vedtog et af mejerierne en bøde på kr. 500,-.

For tilsvarende og gentagne overtrædelser blev en sag mod et andet mejeri indbragt for retten, hvor mejeriet blev idømt en bøde på kr. 800,-.

I et mælkeudsalg indleverede en kunde under stadsdyrlægens inspektion af forretningen en den samme dag indkøbt 1/2 liter sødmælk med klage over sur smag. Klagens berettigelse kunne på stedet bekræftes, og det konstateredes desuden, at mælkeemballagen var påtrykt en sidste salgsdag, som var overskredet. I forretningens køleskab, som holdt en temperatur på 10°C (må højst være 5°C), fandtes ialt 22 enheder mælk og fløde med overskredet salgsdato, og hvoraf flere var sure og koagulerede. Alle blev kasseret. Købmanden vedtog en bøde på kr. 300,-.

Tabel 3.

Resultater af hygiejnisk-bakteriologiske undersøgelser af sødmælk i h.t. cirkulære af 22/9-1967.

Mejeri:		<u>A/M Maglehøj</u>			<u>A/M Godthåb</u>			<u>Centralmejeriet</u>		
Prøver udtaget:		meje- ri	ud- salg	1969	meje- ri	ud- salg	1969	meje- ri	ud- salg	1969
Antal prøver:		13	36		14	35		15	35	
		%	%	%	%	%	%	%	%	%
Kimmtal pr.ml.	u. 1000	0	5,6	8,9	14,3	22,9	14,0	0	20,0	6,9
	1000 - 5000	15,4	8,3	13,4	50,0	37,1	30,2	40,0	31,4	34,9
	5000 - 25000	46,2	30,6	28,4	28,6	22,9	37,2	46,7	42,9	48,8
	25000 - 50000	23,1	16,6	23,9	0	11,4	11,6	6,7	2,9	4,7
	o. 50000	14,4	38,9	25,4	7,1	5,7	7,0	6,7	2,9	4,7
Colital pr.ml.	o	100,0	91,7	97,1	92,9	91,4	48,9	100,0	100,0	93,3
	o - 10	0	0	0	7,1	5,7	24,4	0	0	4,4
	10 - 100	0	5,6	0	0	2,9	22,2	0	0	0
	o. 100	0	2,8	2,9	0	0	4,4	0	0	2,2
Holdbar- hedspr. Redukt. tid	o. 4½ timer	61,6	51,4	66,7	57,2	79,4	53,3	86,7	82,4	75,6
	3½ - 4 timer	30,8	17,1	21,7	28,6	17,7	20,0	13,3	14,7	17,8
	2½ - 3 timer	0	11,4	11,6	14,3	0	4,4	0	2,9	2,2
	u. 2 timer	7,7	20,0	0	0	2,9	22,2	0	0	4,4
Holdbar- hedspr,	u. 50000	33,3	42,4	38,2	46,2	56,3	27,5	78,6	84,9	77,3
	50000 - 100000	33,3	0	14,7	7,7	0	9,1	7,1	6,1	6,8
Kimmtal pr.ml.	100000 - 500000	16,7	15,2	32,4	23,1	12,5	20,4	7,1	0	6,8
	o. 500000	16,7	42,4	14,7	23,1	31,3	41,0	7,1	9,1	9,1
Holdbar- hedspr.	u. 100	100,0	82,9	75,4	85,7	82,4	42,2	100,0	88,2	79,6
	100 - 5000	0	2,9	7,2	0	2,9	8,9	0	5,9	9,1
Colital pr.ml.	5000 - 50000	0	5,7	10,2	7,1	2,9	8,9	0	2,9	4,7
	o. 50000	0	8,6	7,2	7,1	11,8	40,0	0	2,9	6,8

Tabel 4,

Resultater af hygiejnisk-bakteriologisk undersøgelse af kaffebløde og piskebløde i h.t. cirkulære af 22/9-67.

Mejeri:		<u>A/M Maglehøj</u>			<u>A/M Godthåb</u>			<u>Centralmejeriet</u>		
Prøver udtaget:		meje-ri	ud-salg	1969	meje-ri	ud-salg	1969	meje-ri	ud-salg	1969
Antal prøver:		25	69		28	67		30	70	
		%		%	%		%	%		%
Kimal pr.ml.	u. 1000	56,0	50,7	37,2	60,7	52,2	43,0	46,7	54,3	38,5
	1000 - 5000	36,0	31,9	31,0	35,7	40,3	38,4	33,3	32,9	45,8
	5000 - 25000	8,0	8,7	17,8	3,6	3,0	5,9	10,0	10,0	8,5
	25000 - 50000	0	0	4,7	0	1,5	3,5	0	0	4,9
	o. 50000	0	8,7	9,3	0	3,0	9,3	10,0	2,9	2,4
Colital pr.ml.	0	92,0	87,0	71,0	100,0	95,5	84,3	80,0	74,3	56,7
	0 - 10	8,0	2,9	15,4	0	1,5	3,4	20,0	17,1	26,5
	10 - 100	0	4,3	7,7	0	3,0	7,9	0	2,9	11,5
	o. 100	0	5,8	6,0	0	0	4,5	0	5,7	5,4
Holdbar- hedspr. Redukt. tid	o. 4½ timer	68,0	52,2	45,5	59,3	70,8	53,9	70,0	67,6	47,2
	3½ - 4 timer	32,0	29,8	15,9	25,9	24,6	15,7	13,3	20,6	27,6
	2½ - 3 timer	0	6,0	12,9	7,4	0	3,4	6,7	5,9	8,0
	u. 2 timer	0	12,0	25,7	7,4	4,6	27,0	10,0	5,9	17,3
Holdbar- hedspr. Kimal pr.ml.	u. 50000	58,3	38,1	36,2	65,4	55,7	46,6	35,7	39,4	27,7
	50000 - 100000	16,7	12,7	6,2	3,8	8,2	6,8	3,6	7,6	7,3
	100000 - 500000	16,7	7,9	14,6	3,8	6,6	8,0	10,7	16,7	21,2
	o. 500000	8,3	41,3	43,1	27,0	29,5	38,7	50,0	36,3	43,7
Holdbar- hedspr. Colital pr.ml.	u. 100	76,0	59,7	48,5	96,3	79,1	67,5	40,0	55,9	22,9
	100 - 5000	16,0	7,5	6,9	0	7,5	6,7	13,3	7,4	11,5
	5000 - 50000	0	5,9	10,7	3,7	6,0	11,3	23,3	10,3	20,7
	o. 50000	8,0	26,9	34,0	0	7,5	14,5	23,3	26,4	45,0

Tabel 5.

Resultater af hygiejnisk-bakteriologiske undersøgelser af skummetmælk i h.t. cirkulære af 22/9-67.

Mejeri:	<u>A/M Maglehøj</u>			<u>A/M Godthåb</u>			<u>Centralmejeriet</u>		
	meje- ri	ud- salg	1969	meje- ri	ud- salg	1969	meje- ri	ud- salg	1969
Prøver udtaget:	13	34		14	31		15	28	
Antal prøver:									
	%	%	%	%	%	%	%	%	%
u. 1000	46,2	32,4	33,8	57,2	67,7	46,3	33,3	57,1	57,1
1000 - 5000	38,5	35,3	36,9	35,7	32,3	29,3	46,7	39,3	35,7
Antal pr.ml.									
5000 - 25000	15,4	23,5	17,0	7,1	0	14,6	13,3	3,6	3,6
25000 - 50000	0	5,9	7,7	0	0	2,4	0	0	3,6
o. 50000	0	2,9	4,6	0	0	7,3	6,7	0	0
o	100	91,2	94,0	100	87,1	55,8	100	100	96,7
Polital pr.ml.									
0 - 10	0	0	1,5	0	9,7	30,2	0	0	3,6
10 - 100	0	0	3,0	0	3,2	7,0	0	0	0
o. 100	0	8,8	1,5	0	0	7,0	0	0	0
o. 4½ timer	76,9	85,3	86,6	71,4	80,0	74,4	86,7	82,2	83,3
Holdbar- hedspr.									
3½ - 4 timer	23,1	14,7	14,9	21,4	20,0	14,0	13,3	14,3	16,7
Redukt. tid									
2½ - 3 timer	0	0	0	7,1	0	2,3	0	3,6	0
u. 2 timer	0	0	1,5	0	0	9,3	0	0	0
o. 50000	75,0	52,9	60,6	57,2	57,1	47,6	78,6	74,1	76,7
Holdbar- hedspr.									
50000 - 100000	8,3	8,8	12,1	7,1	7,1	4,8	7,1	11,1	6,7
Antal pr.ml.									
100000 - 500000	8,3	5,9	12,1	14,3	7,1	11,9	7,1	11,1	13,3
o. 500000	8,3	32,4	15,2	14,3	28,6	35,7	7,1	3,7	3,6
o. 100	100	85,3	77,6	92,9	76,7	44,2	93,3	85,7	76,7
Holdbar- hedspr.									
100 - 5000	0	0	7,5	7,1	6,7	11,6	6,7	3,6	10,0
Polital pr.ml.									
5000 - 50000	0	0	4,5	0	10,0	11,6	0	3,6	13,3
o. 50000	0	14,7	10,4	0	6,7	32,6	0	7,1	0

Tabel 7

Resultater af fysisk-kemiske undersøgelser
af sødmælk i h.t. cirkulære af 22/9-67

Mejeri		<u>A/M Maglehøj</u>	<u>A/M Godthåb</u>	<u>Centralmejeriet</u>	
Antal prøver		49	49	33/17	
<u>Fedt%</u>		homogeniseret	homogeniseret	homog/uhomog	1969
homog.	uhomog.	%	%	%	uhomog
u. 3,4	u. 3,7	0 (1,4)	16,3 (33,3)	18,2/29,4	28,9
3,4 - 3,6	3,7 - 3,9	57,1 (87,0)	63,3 (51,1)	81,8/70,6	71,1
o. 3,6	o. 3,9	42,9 (11,6)	20,4 (15,6)	0 / 0	0
<u>Varmebehandling</u>					
Storch's prøve	+	98,0 (100,0)	98,0 (100,0)	98,0 (100,0)	
	%	2,0 (0)	2,0 (0)	2,0 (0)	
Fosfortaseprøve	+	0 (0)	0 (0)	0 (0)	
	%	100,0 (100,0)	100,0 (100,0)	100,0 (100,0)	
<u>Vægtfylde</u>					
	u. 1,030	0 (1,4)	0 (0)	0 (0)	
	1,030 - 1,033	95,9 (84,1)	85,7 (86,7)	86,0 (86,0)	
	o. 1,033	4,1 (14,5)	14,3 (13,3)	14,0 (14,0)	

Tabel 8

Resultater af fysisk-kemiske undersøgelser af piskefløde og fløde I/II
i h.t. cirkulære af 22/9-1967.

Mejeri	<u>A/M Maglehøi</u>		<u>A/M Godthåb</u>		<u>Centralmejeriet</u>	
Prøvernes art	Piskefløde - Fl. I - Fl. II		Piskefløde - Fl. I		Piskefløde - Fl. I	
Antal prøver	48	25	21	47	50	50
<u>Fedt%</u>	%					
Piskefl. Fl. I under 18,0	12,5(9,1)	0 (7,5)	0 (0)	31,3(20,5)	19,1(11,1)	10,0(18,2)
Fl. II under 13,0						4,0(14,0)
38,0 - 40,0	79,2(90,9)	84,0(86,6)	76,2(0)	64,5(72,7)	74,5(80,0)	90,0(79,5)
18,0 - 20,0	8,3(0)	16,0(5,9)	23,8(0)	4,2(6,8)	6,4(8,9)	0 (2,3)
over 20,0						8,0(2,3)
<u>Varmebehandling</u>	+					
Storch's prøve	%					
	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
	100 (100)	100 (100)	100 (100)	100 (100)	100 (100)	100 (100)

Tabel 9

Resultater af fysisk-kemiske undersøgelser af skummetmælk
i h.t. cirkulære af 22/9-1967.

Mejeri	A/M Maglehøj	A/M Godthåb	Centralmejeriet
Antal prøver	47	45	44
Varmebehandling	%	%	%
+	0 (0)	0 (0)	0 (0)
Storch's prøve	100,0 (100,0)	100,0 (100,0)	100,0 (100,0)
Vægtfylde			
under 1,034	0 (6,0)	2,2 (6,9)	2,3 (10,3)
1,034 - 1,037	87,2 (92,5)	86,7 (88,4)	93,2 (86,2)
over 1,037	12,8 (1,5)	11,1 (4,7)	4,5 (3,4)

Tabel 10

Resultater af fysisk-kemiske undersøgelser af kærnemælk
i h.t. cirkulære af 22/9-1967.

Mejeri	A/M Maglehøj	A/M Godthåb	Centralmejeriet
Antal prøver	48	47	49
Fedt%	%	%	%
under 1,0	100,0 (100,0)	70,2 (95,3)	83,7 (100,0)
over 1,0	0 (0)	29,8 (4,7)	16,3 (0)
%fedtfrit tørstof			
under 8	14,6 (51,5)	17,0 (23,3)	8,2 (27,9)
over 8	85,4 (48,5)	83,0 (76,7)	91,8 (72,1)
Varmebehandling			
+	0 (0)	0 (0)	0 (0)
Storch's prøve	100,0 (100,0)	100,0 (100,0)	100,0 (100,0)

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	Ølstykke
Slagter- og viktualieforretninger:	11(9)	13(9)	4	4
Supermarkeder med viktualieafdeling:	3(3)	2(2)	1	1
Pølsevogne og -boder:	5(4)	6(1)	5	2
Kolonialforretninger:	10(6)	37(11)	21	5
Frugt- og grøntforretninger m. dybfrost:		5(3)		1
Fiskeforretninger:	2(2)	3(2)	1	1
Kiosker og konfekturerforretn. m. issalg:	6(6)	14(5)	3	2
Osteforretninger:	2(2)	1		
Restaurationskøkkener:	1(0)	13(0)	3	4
	40	94	19	20

Disse er tilligemed mælkeudsalgene ialt 243 virksomheder - i årets løb inspiceret 607 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, manglende eller defekte termometre, udstilling af uemballerede levnedsmidler og nydelsesmidler uden beskyttelse mod hosten, nysen og berøring fra publikum, snavsede kitler, hunde i salgs- eller baglokale.

Mod en forretningsindehaver i et sommerhusområde er der rejst tiltale p.g.a. usædvanligt snavsede og dårlige forhold. Forretningen var oprindeligt begyndt som en iskiosk, men ejeren havde ladet sig friste til at føre næsten fuldt kolonialsortiment samt mælk på trods af, at forholdene slet ikke var egnede til det. Følgen var, at såvel det private køkken som et rum i laden, grænsede direkte op til en - ganske vist ikke mere anvendt - kostald, blev taget i brug til oplagring af varer under særdeles uhygiejniske forhold; i laden fandtes således gammelt brød, rådne æg, mange udgåede potteplanter og rigeligt med spindelvævs Gardiner for blot at nævne de mest iøjnefaldende forhold. Der blev omgående nedlagt forbud mod forhandling af andre varer end sådanne, som er holdbare og hermetisk emballerede. Undersøgelse af en udtaget vandprøve fra ejendommens brønd afslørede desuden vand af meget dårlig kvalitet. Denne sag er endnu ikke af retten bragt til afslutning.

En slagtermester blev ved retten idømt en bøde på kr. 1000,- for overtrædelse af kødkontrolregulativ, renlighedsregulativ, levnedsmiddellov og sundhedsvedtægt p.g.a. gentagne gange konstateret manglende renholdelse og vedligeholdelse af lokaler og inventar, bl.a. af affaldsspande for ben, hvilket midt i sommerperioden bevirkede en kraftig udvikling af fluelarver i en sådan grad at omkringboende en nat følte sig stærkt generet deraf og indgav politianmeldelse. En købmand, som samtidig selv var arkitekt, havde - uden at indhente tilladelse af nogen art - ladet sin forretning indrette som supermarked med kød- og viktualieafdeling og på en sådan måde, at den ikke opfyldte betingelserne for opnåelse af den nødvendige dispensation. Sundhedskommissionen udstedte påbud om øjeblikkeligt ophør af driften af slagter- og viktualieafdelingen, indtil forholdene blev bragt i en sådan stand, at de kunne godkendes, hvilket senere skete.

Mod en anden købmand er der rejst tiltale for gentagne overtrædelser af de gældende bestemmelser om forhandling af såvel dybfrosne levnedsmidler og visse kødvarer som mælk og fløde, (ulovligt varesortiment, for høj temperatur i kølereol, nedfrysning af varer i frostkonserver, hund i butikken og flere andre forhold). Sagen er endnu ikke afsluttet.

2. Laboratorieundersøgelser af levnedsmidler.

Der er i årets løb indkøbt prøver af forskellige arter levnedsmidler til undersøgelse på laboratoriet. Resultaterne fremgår af tabellerne 11 - 15.

Kødvarer: Der er undersøgt i alt 659 (215) prøver, overvejende indkøbt som kølede varer og i mindre antal i dybfrosset stand. Undersøgelserne viser en væsentlig bedre bakteriologisk kvalitet af de dybfrosne, fabriksfremstillede varer end af de kølede, hvilket ikke kan undre. Også en del af de kølede varer er fabriksfremstillede og -pakkede, og for disses vedkommende har resultaterne ligeledes været væsentligt mere tilfredsstillende end for de lokalt fremstillede; der er dog ikke i tabelopstillingen sondret mellem disse kategorier, hvorfor dette forhold ikke fremgår af opgørelsen.

For de kølede rå, hakkede kødvarers (dvs. overvejende lokalt fremstillede) vedkommende har der beklageligvis ikke kunnet konstateres nogen ændring i retning af en bedre bakteriologisk kvalitet; hvad angår det totale bakterieindhold (kimtal) ses det tværtimod, at væsentlig færre har kunnet henføres til kolonnen "under 10 mill. pr. gram". Til gengæld er der sket en mindre reduktion af antal prøver med kimtal på over 50 mill. pr. gram - men denne forbedring er så ringe, at den ikke kan ændre helhedsindtrykket, nemlig at de rå hakkede kødvarer er levnedsmidler, som forbrugerne må behandle med den

største omhu og opmærksomhed, hvis man ønsker at servere et sundt og velsmagende måltid fremstillet af disse varer. Med så høje kimtal, som der findes i disse kødvarer, er holdbarheden meget stærkt belastet, og husmoderen bør straks efter indkøbet anbringe varen i sit køleskab og tilberede den samme dag, den er indkøbt, ellers vil der være en betydelig risiko for begyndende fordærvelse dagen efter. Slagterne burde kunne - og nogle kan - præsentere en i hygiejnisk henseende væsentlig mere tiltalende vare, end tilfældet er. Der kan sættes ind på flere punkter, hvoraf kan nævnes, at fremstillingen bør ske i takt med salget således, at der i hvert fald ikke sælges varer udover fremstillingsdagen; skulle der ved lukketid ikke være udsolgt har forretningen altid mulighed for ved varmebehandling at oparbejde restbeholdningen. Af andre punkter kan anføres: kritisk valg af råvarer (brug af afpuds bør undgås), omhu med rengøring og desinfektion af alle anvendte fade og redskaber, mindst mulig berøring af varerne og omgående og konstant nedkøling.

En lignende bedømmelse af resultaterne kan forsåvidt anlægges for de kølede, varmebehandlede kødvarers vedkommende, selv om der for nogle vedkommende er konstateret en forbedring. Colibakterier er for disse varer en udmærket sporbakterie med henblik på udpegning af hygiejnisk uheldige produktionsforhold, idet denne bakterie med sikkerhed dræbes ved regelret varmebehandling. Findes de derfor i færdigvaren er det tegn på, enten at varmebehandlingen har været utilstrækkelig eller, at varen senere er blevet forurennet ved håndtering og opbevaring; tabellen viser desværre alt for tydeligt, i hvor høj grad dette forekommer. Som sorteper må i denne gruppe udpeges afskåret pålæg og sylte, som tegner sig for de dårligste resultater, både hvad angår kimtal og coliindhold. For pålægs vedkommende må pålægsmaskinen bære en stor del af ansvaret, idet der på denne under brugen kan oparbejdes en ganske betydelig bakteriel forurening, som så uvægerlig vil blive overført på alle de varer som bliver skåret på den. Arbejdsgangen ved fremstillingen af sylte indebærer ligeledes rige muligheder for forurening, idet kødet efter kogningen underkastes håndtering, findeling og ophældning i fade og bakker; under denne proces er det en absolut forudsætning for at nå til et tilfredsstillende slutprodukt, at der iagttages pinlig omhu med alt, hvad varen kommer i kontakt med, og dette synes det i adskillige tilfælde at have skortet på; det er også påfaldende, at sylte er den eneste vare i gruppen, hvor der er påvist fækale colibakterier; meget tyder på, at dette har været et udslag af manglende personlig hygiejne.

Fedt: Der er undersøgt 56 (21) prøver, hvoraf 3 (3) - 5,4% fandtes harske ved såvel organoleptisk som kemisk undersøgelse, mens 12 (5) - 26,4% prøver ved kemiske undersøgelser viste sig at ligge nær harskningsgrænsen.

Fisk: Der er indkøbt 7 (5) prøver fiskefars, som alle viste sig af acceptabel kvalitet og holdbarhed.

Mayonnaise og salater: Disse varer er så godt som alle fabriksfremstillede og for stadig fleres vedkommende færdigemballerede, hvilket må hilses med tilfredshed, idet man herved i væsentlig grad undgår forurening i forbindelse med løsmålssalg. Resultaterne viser en ret pæn forbedring.

Konsumis (fløde- og mælkeis): Det forholdsvis lille antal prøver har givet resultater, som i nogen grad varierer med hensyn til placeringen over eller under de lovmæssigt fastsatte øverste grænser for kintal og coliindhold (henholdsvis 100 000 pr.g. og 100 pr.g.), men langt den overvejende del er dog af tilfredsstillende kvalitet, bortset fra kintal i løsmålsis, hvor kun 21,3% har været tilfredsstillende. Det må tilrådes de handlende at udvise stor omhu med måleskeerne og det skyllevand, de opbevares i; dette bør indeholde klor og må skiftes meget hyppigt i dagens løb.

Konditorkager: er i hygiejnisk henseende stadig et produkt af utilfredsstillende kvalitet. Resultaterne viser en tilbagegang i forhold til foregående år - bortset fra indholdet af coliforme bakterier. Dette kan skyldes flere forhold: dels er der undersøgt flere kager, hvilket blot skulle give et mere korrekt billede, og dels er der tale om kager fra flere bagerforretninger, af hvilke nogle ikke tidligere har været undersøgt. I et tilfælde fandtes en bager at fremstille kager af en så ringe kvalitet, at der var tale om en potentiel risiko for madforgiftning s.f.a. et særdeles højt indhold af *Bacillus cereus*. Ved en efterfølgende driftskontrol blev det vist, at forretningen udmærket var i stand til at fremstille kager af en endog udmærket kvalitet. Der er til alle bagere, hvis kager er undersøgt og fundet mindre tilfredsstillende, udleveret en af arbejdstilsynet udarbejdet vejledning i hygiejnisk fremstilling og behandling af bagværk, med henstilling om at følge de deri givne anvisninger, men desværre synes det ikke at finde sted i ret mange tilfælde. Så godt som alle levnedsmiddelprøver har været undersøgt for indhold af salmonellabakterier ("musetyfus"). Disse er i intet tilfælde påvist.

Med gæringsprøven som screeningtest er undersøgt for indhold af konserveringsstoffer. Ved positivt udfald er v.h.j.a. tyndtlagskromatografi foretaget nærmere identification. Der er ikke ved disse metoder påvist anvendelse af ulovlige konserveringsstoffer.

Ved undersøgelse med amidol fandtes i en prøve kagecreme og -flødeskum reaktion for indhold af formaldehyd. Via Statens levnedsmiddel-institut foretoges på V.Steins analytisk-kemiske laboratorium yderligere undersøgelser, som dog resulterede i, at reaktionen måtte tilskrives tilsætning af vanilie, som var i stand til - p.g.a. en vis kemisk lighed - at give samme reaktion.

En prøve hakket oksekød gav positiv reaktion for svovlsyrling, hvilket blev bekræftet ved undersøgelse på Hygiejnisk-bakteriologisk laboratorium. Ved efterfølgende inspektion hos den pågældende slagtermester fastholdt denne, at der ikke var anvendt svovlsyrling, og dette kunne heller ikke påvises i virksomheden. Ved senere undersøgelser er der ikke påvist positiv reaktion.

Tabel 11.

Rå kødvarer

	Antal	Kimtal pr. gram (%)			Coliforme bakterier pr. gram (%)				Fæcale coli bakterier påvist ()
		under 10 mill.	10 - 50 mill.	over 50 mill.	under 100	100-1000	1000-10000	over 10000	
<u>Kølede</u>									
Medisterpølse	49(22)	28,6(54,5)	32,4(4,5)	38,8(41,0)	7,5(13,6)	32,5(18,2)	35,0(27,3)	25,0(40,9)	4,1
Hakket oksekød	73(30)	32,8(44,4)	30,1(14,8)	37,9(40,7)	28,5(20,0)	25,0(30,0)	28,5(20,0)	17,9(30,0)	1,0
Hakket flæskeskød	75(31)	29,3(39,3)	25,3(7,1)	45,3(53,6)	23,6(12,9)	28,8(12,9)	32,2(45,2)	15,3(29,0)	1,3
Rørt fars	16(7)	25,0(57,1)	37,5(0)	37,5(42,9)	0 (0)	35,7(42,9)	50,0(14,2)	14,3(42,9)	0
<u>Dybfrøsne</u>									
Hakket oksekød	17(3)	70,5(100)	17,6(0)	11,7(0)	35,3(0)	35,3(66,7)	17,6(33,3)	11,7(0)	0
Hakket flæskeskød	15(3)	60,0(100)	33,3(0)	6,6(0)	53,3(33,3)	33,3(66,7)	0 (0)	13,3(0)	0
Rå medister	3(0)	33,3	66,7	0	0	33,3	66,7	0	0
lamburgers	17(0)	82,3	0	17,6	58,8	23,5	11,7	5,8	0

Tabel 12.

Varmebehandlede kødvarer

	Antal	Kimtal pr. gram (%)				Coliforme bakterier pr. gram (%)			Fæcale colibakterier påvist
		under 10 000	10 000 - 100 000	100 000 - 500 000	over 500 000	under 100	100 - 1000	over 1000	
<u>Kølede</u>									
Blodpølse	16 (9)	12,5(50,0)	56,3(16,7)	12,5(16,7)	18,8(16,7)	93,8(100)	6,2(0)	0(0)	0
Middagsretter	52(26)	21,2(37,5)	46,2(12,5)	15,4(25,0)	17,3(25,0)	76,9(76,9)	13,5(7,7)	9,6(15,4)	0
Frikadeller	22(5)	9,1(0)	54,5(20,0)	22,7(40,0)	13,6(40,0)	90,9(80,0)	4,5(20,0)	4,5(0)	0
Leverpostej	61(14)	29,5(42,9)	29,5(28,6)	14,8(14,3)	26,2(14,3)	90,2(78,6)	8,2(7,1)	1,6(14,3)	0
Pålæg	134(34)	18,7(2,9)	11,9(17,6)	16,4(38,2)	53,0(41,2)	73,1(50,0)	14,9(17,6)	11,9(32,4)	0
Sylte	27(9)	18,5(22,2)	7,4(11,1)	22,2(0)	91,9(66,7)	77,8(66,7)	11,1(22,2)	11,1(11,1)	3,7
Medisterpølse	5(2)	0(0)	80,0(0)	20,0(0)	0(100)	60,0(50,0)	40,0(0)	0(50,0)	0
Pølser	34(0)	20,6	41,2	17,6	20,6	97,1	2,9	0	0
<u>Dybfrosne</u>									
Middagsretter	32(11)	43,7(54,5)	37,5(18,2)	18,7(18,2)	0(9,1)	93,7(100)	6,3(0)	0(0)	0
Frikadeller	6(1)	83,3(100)	17,7(0)	0(0)	0(0)	100(100)	0(0)	0(0)	0
Leverpostej	2(2)	50,0(100)	0(0)	0(0)	50,0(0)	100(100)	0(0)	0(0)	0
Pålæg	3(6)	25,0(100)	75,0(0)	0(0)	0(0)	100(100)	0(0)	0(0)	0

Tabel 13.

Mayonnaise - salater 171 (79) prøver

	Kimal pr. gram (%)		Coliforme bakterier pr. gram (%)		Fecale colibakterier påvist %
	under 10 000 - 100 000	over 100 000 - 500 000	under 100 - 1000	over 1000	
4,0(20,3)	21,1(17,7)	33,3(44,3)	92,4(78,5)	2,0(8,9)	4,7(12,7)
					0

Tabel 14.

Konsumis

	Antal prøver	Kimal pr. gram %				Coliforme bakterier pr. gram %			
		under 10 000	10 000 - 100 000	100 000 - 500 000	over 500 000	under 1	1 - 100	100 - 500	over 500
oft - ice	7(9)	71,4(22,2)	14,2(11,1)	0 (0)	14,2(66,7)	71,4(44,4)	14,2(33,3)	0 (22,2)	14,2
øsmålsis	33(5)	6,2(20,0)	15,1(60,0)	24,2(20,0)	54,5(0)	30,3(0)	48,4(100)	6,2(0)	15,1
riginalpakket	34(66)	50,0(65,2)	32,3(28,8)	5,8(4,5)	11,9(1,5)	98,8(56,9)	1,2(40,0)	0 (3,1)	0

Tabel 15.

Konditorkager

	Kimal pr. gram %		100 000 -		500 000 -		100 000 -		500 000		Kolliforme bakterier pr. gram %		Fæcal coli påvist %		B. cereus pr. gram %	
	Antal prøver	under 10000	10 000	100 000	500 000	over 500 000	under 1	100 - 1000	over 1000	under 1	100 - 1000	under 100	100 - 1000	under 100	100 - 1000	over 1000
Lødeskum	110(59)	17,3 (20,0)	28,2 (30,9)	19,1 (27,3)	35,5 (21,8)	40,0 (28,1)	23,6 (28,1)	36,4 (43,8)	5,5 (0)	90,9 (92,0)	2,7 (8,0)	6,4 (0)				
reme	89(57)	11,2 (3,8)	14,6 (28,8)	25,9 (11,5)	48,3 (55,8)	29,2 (10,5)	29,2 (17,5)	41,6 (71,9)	2,2 (0)	74,2 (74,5)	13,5 (17,6)	12,4 (7,8)				

Prøver indleveret af forbrugere til undersøgelse på laboratoriet.

- 1 tube mayonnaise : indleveret med klage over, at mayonnaisen havde givet anledning til diarrhoe hos et barn. Laboratorieundersøgelser kunne ikke bekræfte mistanken.
- 1 kakerlak : bekæmpelsesanvisning fra Statens Skadedyrslaboratorium udleveret.
- 1 stk. brystflæsk : indleveret med klage over unormal lugt og smag (ornelugt). Intet unormalt påvist.
- 1 leverpostej : indleveret med klage over kraftig mugvækst på overfladen dagen efter indkøb. Klagen berettiget og varen kasseret.
- 1 karton sødmælk : indleveret med klage over abnorm lugt. Mælken var behæftet med en kraftig ammoniakalsk lugt og var i begyndende syrning, højt bakterieindhold. Klagen berettiget og varen kasseret.
- 4 skrubber : indleveret med klage over fordærvelse. Intet unormalt påvist.
- 1 flaske mineralvand : indleveret med klage over indhold af urenheder. Undersøgelse viste udfældninger af jern. Klagen berettiget og varen kasseret. Ved henvendelse til firmaet blev det oplyst, at hele engros beholdningen allerede på tidspunktet for klagen var trukket tilbage.

C. Undersøgelse af vand.

Der er i årets løb til bakteriologisk undersøgelse udtaget i alt 286 (148) prøver badevand. Resultaterne fremgår af nedenstående opstillinger:

Frederikssund kommuneRoskilde fjord

	Antal prøver	Klassificering		
		A	B	C
Havelse å's udløb	18(0)	83,3%	11,1%	5,6%
Engbækkrogen	24(18)	79,2%(94,4)	8,3%(5,6)	12,5%(0)
Klinten	24(20)	54,2%(90,0)	29,2%(10,0)	16,6%(0)
Strandvejen	24(20)	20,8%(95,0)	37,6%(0)	41,6%(5,0)
Slåenbakken	24(20)	12,5%(90,0)	45,9%(5,0)	41,6%(5,0)
Badeanstalten	24(20)	20,8%(95,0)	54,2%(5,0)	25,0%(0)
Kalvøkkrogen	24(20)	50,0%(90,0)	29,2%(10,0)	20,8%(0)
Køhlholm	19(0)	84,2%	15,8%	0

Frederiksværk kommuneSøbadeanstalten

Inderste bro	20(15)	60,0%(80,0)	10,0%(13,0)	30,0%(7,0)
Yderste bro	20(15)	65,0%(87,0)	15,0%(7,0)	20,0%(7,0)

Jægerspris kommuneIsefjord (v. Baldersmosegrøftens udløb)

Nord for udløbet	6(0)	33,3%	16,7%	50,0%
Syd " "	6(0)	50,0%	0	50,0%
I selve udløbet	4(0)			100,0%

Skibby kommune

Vellerup Vig (Isefjord)	20	100,0%	0	0
Skuldelev havn (Roskilde fjord)	6	66,7%	33,3%	0
Møllekrog (Roskilde fjord)	3		100,0%	
Hellesø	20	50,0%	35,0%	15,0%

- Klassificering: A: Godkendt (under 100 fækal-coli pr. 100 ml vand)
B: Godkendt med anmærkning (100-1000 fækal-coli pr. 100 ml vand)
C: Risiko for sundhedsfare (over 1000 fækal-coli pr. 100 ml vand)

Prøverne fra Roskilde fjord viser en tiltagende forurening i forhold til undersøgelserne i 1969 og dette gælder vandet ud for såvel Frederikssund som Frederiksværk, som er de eneste steder, hvor vandet er undersøgt tidligere. Sundhedskommissionen i Frederikssund har ved fjordbredden opsat skilte, der fraråder badning; en sådan foranstaltning er endnu ikke truffet på andre af de lokaliteter, hvor prøver er udtaget.

For Skibby kommune blev der i sommerens løb udtaget ialt 66 prøver fra vandløb, som fører spildevand. Langt den overvejende del af disse prøver viste sig ved bakteriologisk undersøgelse som ventet at være stærkt forurenede.

Fra de tre bassiner i Frederikssund friluftsbad er udtaget ialt 43 (53) prøver. Bakteriologiske undersøgelser og bestemmelse af klorindhold m.v. har for langt størsteparten af prøvernes vedkommende vist helt tilfredsstillende resultater.

For vandværker (kommunale og private), politiet, private o.a. er der på ialt 76 prøver drikkevand foretaget bakteriologisk og kemiske undersøgelser. Resultaterne af disse undersøgelser er tilstillet rekvisit, sundhedskommission og kredslege.

Frederikssund, juni 1971

Povl Bang
stadsdyrlæge