

A A R S B E R E T N I N G

fra

STADSDYRLÆGEN

i

FREDERIKSSUND OG FREDERIKSVÆRK KOMMUNER

1956.

UNDERSØGELSESMETODER OG SUBSTRATER.

- Reduktaseprøven: Wilsons vendemetode.
- Katalaseprøven: Høstgaards metode.
- Undersøgelse for abnormt sekret: Katalaseprøven, Centrifugering og mikroskopi efter Giemsa-farvning.
- Kimtælling: Pladespredning i peptonagar med 5 % mælk. Thermostat ved 30° i 48 timer. Tælling ved 2¹/₂g. forstørrelse.
Ved undersøgelse for "fremmede" organismer i kærnemælk er anvendt den i "Veterinær mælkekontrol I" af professor Jepsen beskrevne fremgangsmåde (sukkerfri Peptonagar)
- Coliundersøgelse: Gentianviolet-galde-laktose-peptonopløsning, prøverne aflæst efter 48 timers henstand ved 37°.
- Fortyndinger: Rå mælk: 1 glas med 0,01 ml.
Varmebehandlet mælk: 3 parallelglas med 0,1 ml.
- Undersøgelse for Beta-hæmolytiske streptococcer: Udsæd af 0,01 ml. på kødvandsagar tilsat 5 % defibrineret okseblod.
Identificering ved Lancefields præcipitinprøve efter udsæd i Bouillon (trypsinfordøjet oksehjerte).
- Smitsom kastning: Undersøgelse for brucella-antistof er udført ved hjælp af ringprøven.
- Prøve for opvarmning: Storchs prøve, Schares hurtigmetode.
- Undersøgelse af rensede mælkeflasker: Rullemetoden, substrat: Peptonagar med 5 % mælk.
- Smudstilblanding: Filtrering med Bernsteins si og Gerbers smudsapparat.
-

K Ø D K O N T R O L L E N

(omfatter kun Frederikssund.)

Kontrollen er udført i 1 autoriseret, privat slagtehus. Der er i årets løb slagtet 21 okser og 5 fedekalve, ialt 26 dyr, der godkendtes ubetinget. Hos 1 okse fandtes tinter. Tuberkulose påvistes ikke.

Den store nedgang i slagtingen skyldes fortrinsvis, at et slagtehus blev nedlagt i slutningen af 1954.

B U T I K S T I L S Y N

(omfatter begge kommuner)

Antallet af slagter- og viktualiebutikker er fordelt således i de 2 kommuner:

Frederiksværk kommune: 9 forretninger

Frederikssund " 11

En nyindrettet viktualiebutik med tilberedningsrum er godkendt.

Der er foretaget 82 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.

Det har kun været mindre ting, der har givet anledning til påtale.

Et godkendt tilberedningslokale tilhørende en handelsmand, der handler fra vogn, samt 2 andelsfrysehuse er ligeledes underkastet regelmæssigt tilsyn.

Lejlighedsvis har der endvidere været inspektion af andre levnedsmiddelforretninger såsom mælkeudsalg, fiskeforretninger samt af en pølsebar og pølsevogne.

MÆLKEKONTROLLEN.

Kontrollen med mælk i Frederiksværk og Frederikssund kommuner omtales under et. Den foregår i henhold til forskellige tillæg til de to byers sundhedsvedtægter, der er bragt i overensstemmelse med hinanden, således at grundlaget for kontrollens udførelse er den samme for begge kommuner.

Mælkeforsyningen i Frederikssund foregår gennem andelsmejeriet "Maglehøj", der har koncession på hele mælkesalget.

Frederiksværk modtager mælk fra 2 andelsmejerier: A/M "Godthåb" og Halsnæs andelsmejeri samt et privatmejeri "Centralmejeriet". Dette sidste modtager suppleringsmælk fra A/M "Kildebæk".

Børnemælk leveres ikke.

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

Indbyggerantallet i de to kommuner, der forsynes med mælk, er 9695 (Frederiksværk 4358 Frederikssund 5337).

Salget af mælk foregår fra 9 udsalg (Fr-værk 3, Fr-sund 6) og 10 vogne (Fr-værk 6, Fr-sund 4).

Salget af de forskellige mælkeprodukter har ifølge mejeriernes opgivende været:

	<u>Fr-sund</u>	<u>Fr-værk</u>
Lavpasteuriseret sødmælk	618.834	804.649
Skummet-mælk	17.485	26.779
Kærnemælk	73.058	121.467
Fløde nr. 1	19.501	22.551
Piskefløde	19.855	18.505

Det gennemsnitlige daglige forbrug af sødmælk pr. indbygger i Frederikssund har været 0,32 l. Det samlede mælkeforbrug, når fløden omregnes til sødmælk, 0,48 l. For Frederiksværks vedkommende har det været umuligt at foretage en lignende opgørelse med blot nogenlunde nøjagtighed, da byen er så nær sammenbygget med de tilgrænsende kommuner, at man ikke har kunnet opgive størrelsen af salget i selve byen og salget udenfor denne.

Detailpriserne var ved årets udgang:

		<u>Fr-sund</u>		<u>Fr-værk</u>	
		Udbragt	Afhentet	Udbragt	Afhentet
Sødmælk	1 l.	72 øre	69 øre	71 øre	69 øre
"	1/2 l.	39 "	37 "	39 "	38 "
"	1/4 l.	22 "	21 "	21 "	20 "
"	i løst mål 1 l.		64 "		65 "
"	" " " 1/2 l.				33 "
Skummetmælk	1 l.	25 "	25 "	24 "	21 "
Kærnemælk	1 l.	32 "	29 "	31 "	29 "
"	1/2 l.	18 "	17 "	18 "	16 "
"	i løst mål 1 l.		29 "		27 "
Fløde nr. 1	1 l.	315 "	315 "	320 "	310 "
"	1/2 l.	163 "	163 "	160 "	155 "
"	1/4 l.	85 "	85 "		
"	1/5 l.			76 "	74 "
"	1/10 l.	37 "	37 "	39 "	38 "
Fløde i løst mål	1 l.		315 "		290 "
Piskefløde	1 l.	510 "	510 "	515 "	505 "
"	1/2 l.	260 "	260 "	258 "	253 "
"	1/4 l.	134 "	134 "	135 "	133 "
"	1/5 l.			115 "	110 "
"	1/10 l.	55 "	55 "	58 "	56 "
"	i løst mål 1 l.		510 "		455 "

KONTROLLEN MED MÆLKENS PRODUKTION.

Denne er i 1956 foregået på samme måde og efter de samme retningslinier som i de nærmest foregående år. For at undgå gentagelser, vil der kun ske omtale af forhold, der særligt knytter sig til det forløbne år. Vedrørende den almindelige udførelse af kontrollen henvises til tidligere årsberetninger.

Samtlige besætninger, hvorfra der leveres mælk til de to kommuner, undersøges en gang hver måned.

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

	Antal besætninger	Antal køer	Yverlidelser	Fejl ved mælken	Pattelidelser	Andre sygdomme	Udsatte		Ialt
							tidlige	nye	
Januar	74	713	54	0	0	0	0	54	54
Februar	75	709	59	0	1	0	41	19	60
Marts	75	705	62	0	4	0	44	22	66
April	75	705	51	0	5	1	38	19	57
Maj	75	693	52	0	1	1	32	22	54
Juni	81	737	52	0	1	0	35	18	53
Juli	81	726	51	0	4	1	33	22	55
August	80	714	47	0	3	0	39	11	50
September	80	719	54	0	3	0	34	23	57
Oktober	80	715	51	0	1	0	42	10	52
November	80	726	58	0	0	0	40	18	58
December	80	733	53	1	4	0	44	14	58
	936	8595	644	1	27	3	422	252	674

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	2
Snavsede eller uklippede køer	11
Snavsede malkemaskiner	11
Snavsede spande, Sier o. l.	15
Mangelfuld afkøling	12
Andre forhold	9

En besætning blev udsat på grund af dårlige hygiejniske forhold. En besætning blev udsat på grund af udbredt yverbetændelse.

Samtlige besætninger, hvorfra mælken leveres, er optaget i tuberkuloseregisteret.

LABORATORIEUNDERSØGELSE AF LEVERANDØRMÆLKEN.

Prøver af leverandørmælken er af stadsdyrlægen udtaget dels fra indvejningskarret og dels fra leverandørspandene ved indvejningen om morgenen på mejerierne.

Resultatet af undersøgelserne vil fremgå af nedennævnte skema.

Tallene øverst til venstre i hver rubrik angiver det samlede antal undersøgte prøver. Undersøgelsesresultaterne er angivet i procent. Tallene i parentes er de tilsvarende tal for 1955.

<u>Reduktionsprøver:</u>	930 (872)	
5 timer og derover	}	66 (59)
4-5 timer		12 (19)
2-4 timer		18 (16)
Under 2 timer	3. kl.	4 (6)
<u>Kimtælling:</u>	468 (436)	
Under 30.000 kol. pr. ml.		6 (7)
30.000-100.000 kol. pr. ml.		20 (26)
100.000-200.000 kol. pr. ml.		25 (18)
200.000-500.000 kol. pr. ml.		26 (28)
Over 500.000 kol. pr. ml.		23 (21)
<u>Colititrering:</u>	930 (872)	
Colibakterier ikke påvist i 1/100 ml-mælk		56 (51)
Colibakterier påvist i 1/100 ml. mælk		44 (49)
<u>Katalaseprøve:</u>	930 (872)	
Indtil 7 ml. luftudvikling		74 (75)
Over 7 ml. luftudvikling		26 (25)
<u>Hæmolytiske streptococcer:</u>	462 (436)	
0 i 1/100 ml.		73 (79)
Indtil 1.000 pr. ml.		15 (10)
Over 1.000 pr. ml.		12 (11)
<u>Smudsprøve:</u>	930 (872)	
Smudstal 0		39 (41)
Smudstal 1 - 2		51 (50)
Smudstal 3 og derover		10 (9)

Leverandørmælken ligger på samme hygiejniske stadi som foregående år.

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.

Samtlige besætninger, hvorfra der er leveret mælk, har i årets løb været fri 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 lykkes 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	383 prøver
Skummet mælk	140 "
Kærnemælk	197 "
Fløde nr. 1	246 "
Piskefløde	<u>291 "</u>
	1257 prøver

De vigtigste undersøgelsesresultater er gengivet i den følgende oversigt.

UNDERSØGELSE AF HANDELSMÆLKEN.

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 1955.

	Lavpast. sødmælk	Skummetmælk
<u>Fedtprocent:</u>	383 (370)	140 (140)
Under - 0,30 pct.		100,00 (100,00)
0,30 - 1,00 "		
Over 1,00 "		
Under 3,30 "	1,83 (1,35)	
3,30 - 3,60 "	97,39 (97,30)	
Over 3,60 "	0,78 (1,35)	
Under 18,00 "		
18,00 - 20,00 "		
Over 20,00 "		
Under 30,00 "		
30,00 - 32,00 "		
Over 32,00 "		
Under 33,00 "		
33,00 - 35,00 "		
Over 35,00 "		
<u>Vægtfylde:</u>	383 (370)	140 (140)
Under 1,028		0,00 (0,71)
1,028 - 1,030		0,71 (2,86)
1,030 - 1,031	0,26 (0,27)	1,43 (2,14)
1,031 - 1,035	99,74 (99,73)	14,29 (21,43)
Over 1,035		83,57 (72,86)
<u>Reduktionsprøver:</u>	383 (370)	140 (140)
Over 5 timer	99,74 (99,73)	97,86 (97,15)
4 - 5 "	0,26 (0,27)	0,71 (2,14)
2 - 4 "		1,43 (0,71)
Under 2 "		
<u>Kimtælling:</u>	383 (370)	140 (140)
Under 30,000 kol.	58,75 (74,32)	73,57 (59,29)
30,000 - 50,000 pr.	22,19 (11,35)	7,14 (10,00)
Over 50,000 ml.	19,06 (14,33)	19,29 (30,71)
<u>Coliundersøgelse:</u>	383 (370)	140 (140)
— 1/10	93,47 (91,08)	65,72 (51,43)
+ 1/10	5,22 (5,41)	5,71 (11,43)
++ 1/10	0,52 (0,00)	3,57 (8,57)
+++ 1/10	0,79 (3,51)	25,00 (28,57)
<u>Kontrol med varmebehandlingen:</u>		
<u>A. Storchs prøve:</u>	383 (370)	140 (140)
Reaktion	100,00 (100,00)	
Ingen reaktion		100,00 (100,00)
<u>B. Fosfataseprøve:</u>	383 (370)	
Reaktion	0,52 (0,27)	
Ingen reaktion	99,48 (99,73)	

Kørnemælk	Fløde nr. 1.	Piskefløde
197 (200) 46,70 (37,00) 52,28 (57,00) 1,02 (6,00)	246 (243) 0,81 (0,82) 96,75 (95,06) 2,44 (4,12)	291 (285) 95 Indtil 27/4 1,05 (0,35) 94,74 (88,77) 4,21 (10,88) 0,00 Efter 27/4 95,92 4,08
197 (200) 10,15 (12,50) 28,94 (34,50) 38,07 (36,50) 22,84 (16,50)		
	246 (243) 97,56 (98,77) 1,22 (00,82) 1,22 (0,41)	291 (285) 96,91 (95,45) 1,38 (2,10) 0,34 (2,10) 1,37 (0,35)
197 (200) 69,54 (57,00) 9,14 (10,50) 21,32 (32,50)	246 (243) 91,06 (91,77) 3,25 (2,47) 5,69 (5,76)	291 (285) 80,76 (83,51) 6,87 (3,51) 12,37 (12,98)
197 (200) 51,27 (39,00) 10,66 (13,50) 11,67 (9,50) 26,40 (38,00)	246 (243) 69,11 (70,37) 8,54 (12,35) 10,16 (5,35) 12,19 (11,93)	291 (285) 59,11 (65,61) 14,78 (10,53) 9,62 (4,21) 16,49 (19,65)
197 (188) 100 (100)	246 (243) 0,41 (0,82) 99,59 (99,18)	291 (285) 100 (100)

Laboratorieprøverne viser, at indholdet af kim i sødmælken er steget, idet prøverne med under 30.000 kolonier er faldet fra 74,32 til 58,75 %. Det er dels periodevis tilblending af thermoresistente bakterier (bakterier, der overlever varmebehandlingen), dels tilblending på mejerierne under behandlingen. Et enkelt mejeri har således kun 16 % under 30.000 kol.

Med skummetmælk og kærnemælk er der sket en glædelig fremgang, idet kimindholdet og indholdet af colibakterier er faldet stærkt. Flødesorterne er stort set uforandrede. Det kniber dog lidt for piskefløden at holde sig på samme plan som foregående år.

I det forløbne år er der til laboratoriet anskaffet en kølethermostat, og der bliver nu foretaget holdbarhedsprøver på al sødmælk og fløde. Efter at resultaterne til at begynde med var meget dårlige, er de nu for sødmælkens vedkommende tilfredsstillende. For flødesorterne er de meget bedre end i begyndelsen. Resultaterne varierer dog noget; men ved fortsat indsats er der mulighed for herigennem også at forbedre disses kvalitet.

UNDERSØGELSE AF MELKEFLASKER.

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

Resultatet var:

75,00 % sterile,
7,41 % godt rensset,
4,63 % mindre godt rensset,
12,96 % dårligt rensset.

82 % af flaskerne er tilfredsstillende rensset. Især er fremgangen for de sterile flasker stor (fra 36 til 75 %).

Der er til politiet udfærdiget rapport i 2 tilfælde vedrørende snavsede flasker.

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 8. politikreds. Beretning om undersøgelsesresultat 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 indenfor 8. politikreds. Beretning om resultaterne af de udførte prøver er sendt til vedkommende sundhedskommissioner.

Frederikssund i marts 1957.

A. P. Andersen