

FREDERIKSSUND FÆLLESKOMMUNALE LEVNEDSMIDDELKONTROL

Stadsdyrlægens
beretning
for året 1971

Øversigt over levnedsmiddelkontrollens opgaver.A. Mælkekontrol.

1. Kontrol på produktionsstedet med de besætninger, som leverer mælk til A/S 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 laboratoriemedhjælp og prøveindkøber.

1 " kontorassistent

1 rengøringsassistent

Desuden har politibetjente på timelønsbasis medvirket ved indkøb og udtagning af mælkeprøver.

Levnedsmiddelkontrollens laboratorium og kontor:

A.C.Hansensvej 7

3600 Frederikssund

Telefon: (03) 31 03 22

Undersøgelsesmetoder og substrater:

(De i tabellerne i parentes anførte resultater refererer til 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 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.

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 mæl-

ken 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..

2 besætninger er i årets løb udsat fra leverance på grund af væsentlige hygiejniske mangler. For den enes vedkommende bedredes forholdene senere så meget, at der blev meddelt fornyet godkendelse.

Ved årets slutning var der til

A/S Maglehøj: 67 (72) leverandører med ialt 933 (947) køer.

A/M Godthåb og Centralmejeriet, Frederiksværk indstillede i løbet af efteråret driften som følge af tilslutning til Øernes Konsummælk-Selskab, Ringsted. På ophørstidspunktet leverede 37 henholdsvis 6 besætninger mælk til de 2 mejerier. Disse leverancer indvejes nu på mejerier, som henhører under andre kommuners levnedsmiddelkontrol. Der vil herefter kun i begrænset omfang blive undersøgt stikprøver af de produkter, som sælges i de ophørte mejeriers forhandlingsområde.

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 eller fra spande eller tank på ejendommene til undersøgelse for indhold af:

1. Total kimal
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 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 "

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
	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 " " " "

Dette præmieringssystem burde i betydelig højere grad, end tilfældet er, stimulere langt flere til at interessere sig mere for mælkens hygiejniske kvalitet. Ved beregning af leverandørernes årsgennemsnit for de undersøgte prøver:

	%
13,5 - 15 points:	32,2 (27,8)
12,5 - 13,4 " :	20,9 (26,4)
11,5 - 12,4 " :	17,9 (16,7)
11,4 points og derunder:	28,4 (29,2)

viser det sig, at kun knap $1/3$ konstant har mælk i den bedste gruppe, og at næsten lige så mange er placeret i den dårligste.

Ved en mere konstant indsats og omhu, som ikke nødvendigvis er ensbetydende med en belastende arbejdsindsats for den enkelte, ville langt flere let kunne producere mælk af en væsentlig bedre hygiejnisk standard, hvilket samtidig ville påvirke færdigvarernes bakteriologiske kvalitet, idet mejeriets varmebehandling ikke er 100% effektiv overfor samtlige bakterier, som forekommer i den rå mælk, idet adskillige staldmiljøbakterier ikke lader sig pasteurisere bort. Dette forhold bidrager til at mindske færdigvarernes holdbarhed.

Følgende af A/S Maglehøjs leverandører har i gennemsnit for hele året leveret mælk med over 14,0 points:

Points	lev.nr.	
14,8	39	Best. Rosendahl Frede "Espeagergård", Sigerslevvester
14,6	4	Gdr. K.J.Andersen, "Ll.Sigerdal", Veksø
14,6	157	Gdr. Knud Nielsen, Sigerslevvester
14,5	93	Forp. John Mortensen, "Luegård", Græse
14,4	92	Pcl. Harry Nielsen, Skibby
14,3	11	Gdr. E. Andersen, "V.Elkjær", Stenløse
14,2	176	Pcl. Niels Kr. Jespersen, Egholm Mark, Skibby
14,2	177	Gdr. Poul Mortensen, "Gyldenstrand", Ll. Rørbæk
14,2	29	Gdr. Hans Pedersen, "Lundekær", Bonderup
14,1	5	Propr. J. Due, "Enhøjgård", Skibby
14,1	43	Gdr. Henry Hansen, "Ballegård", Skibby
14,1	6	Gdr. N.J.Kristensen, "Søholm", Græse

Disse, hvoraf flere er "gengangere" fra foregående år, har ved denne præstation vist at beherske rengørings-teknikken, og dette lader sig næppe gøre uden stor forståelse for de hygiejniske principper.

Ved indvejning på mejeriet og hos leverandører er der til laboratoriemæssig driftskontrol udtaget: 58 (32) spandep prøver, 55 (12) kopprøver og 93 (4) enkeltkirtelprøver for at søge klarlagt årsagerne til utilfredsstillende resultater. Der er ikke i beretningsåret fundet mælkeprøver med indhold af antibiotica (penicillin).

Table 1.

Besætningskontrol.

Måned	Ordinære eftersyn				Ekstra eftersyn							Antal udsatte køer				
	Antal besætninger	Antal unders. køer	Antal udsatte køer på grund af:	Antal besætninger	Årsag til ekstra eftersyn	Antal unders. køer	Antal udsatte køer på grund af:	Yverlidelser	Patte-lidelser	Bør-lidelser	Andre lidelser	Yverlidelser	Patte-lidelser	Bør-lidelser	Andre lidelser	
Jan	97	1384	61	5	2	1	1	56	42	36	47	499	70	3	1	
Febr.	19	196	8					56	42			499	70	3	1	
Marts								66	42	47		576	88	2	4	
April	105	1420	114	2	1	1	1									
Maj	8	130	4					73	51	1	55	728	72		1	
Juni	1	3						65	30	61		711	58			
Juli	72	995	54	1	1	1	1	1				1				
Aug.	40	442	17	1	1	1	1	48	35	30	1	369	50	2		
Sept.	1	16	1					71	40	58		712	54	1		
Okt.	76	1035	48	2								360	37	1	1	
Nov.	21	283	13	1	1	1	1	36	26	19	3	224	28			
Dec.	12	183	13					27	16	17						
Ialt	452	6087	333	12	4	4	4	443	282	1	323	6	4180	457	6	7

Resultater af Laboratoriemæssige undersøgelser af mælk fra besætninger.

Mejeri og antal prøver	A/S Maglehøj 973 (1097)		A/M Godthåb 488 (562) ophørt 10/12-71		Centralmejeriet 62 (98) ophørt 11/11-71		
	antal	%	antal	%	antal	%	
Krimtal pr. ml.	u. 50000	457	47,0 (45,9)	191	39,1 (48,4)	8	12,9 (21,4)
	50000 - 200000	286	29,4 (30,0)	191	39,1 (33,1)	21	33,9 (33,7)
	200000 - 500000	121	12,5 (8,8)	64	13,1 (8,7)	17	27,4 (19,4)
o. 500000	109	11,7 (15,3)	42	8,6 (9,8)	16	25,8 (25,5)	
Thermores. krimtal pr. ml.	u. 5000	816	83,9 (83,0)	391	80,1 (83,8)	45	72,6 (70,4)
	5000 - 10000	57	5,9 (5,7)	46	9,4 (6,4)	9	14,5 (6,1)
	10000 - 50000	75	7,7 (7,5)	45	9,2 (7,3)	5	8,1 (10,2)
o. 50000	25	2,6 (3,8)	6	1,2 (2,5)	3	4,8 (13,3)	
Cellletal pr. ml.	u. 300000	254	26,1 (19,2)	119	24,4 (19,8)	16	25,8 (14,3)
	300000 - 500000	341	35,1 (44,0)	184	37,7 (42,4)	15	24,7 (51,0)
	500000 - 1000000	271	27,9 (29,4)	146	39,9 (31,1)	25	40,3 (28,6)
o. 1000000	107	11,0 (7,4)	39	8,0 (6,7)	6	9,3 (6,1)	
Smudstal	0 - 2	886	91,1 (93,3)	478	97,8 (97,9)	62	100,0 (91,8)
	3 - 4	80	8,2 (6,5)	10	2,1 (2,1)	0	0 (8,2)
	5 - 6	7	0,7 (0,3)	0	0 (0)	0	0 (0)

3. Laboratorieundersøgelse af mejeriernes 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 84 (78) prøver, af disse har 18 prøver (21,4% mod 46,1% i 1970) ikke kunnet opfylde de gældende krav, (14,3% mod 24,3% i 1970 som følge af coliindhold) 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 4 kommuner er sket gennem ialt 6 mejerier, hvis udsalg ved årets udgang var fordelt således:

	Frederiks- sund	Frederiks- værk	Jægerspris	Ølstykke
1. A/S Maglehøj, Frederikssund	22			3
2. x)A/M Godthåb, Frederiksværk		30		
3. x)Centralmejeriet, Frederiksværk		11		
4. Borup A/M, Gørlose	2	5		3
5. Helsingør Mejeri Helsingør		5		
6. A/M Hedelykke, Hedehusene			28	

(x) forsyningen er efter disse mejeriers ophør overtaget af ØKS (Øernes Konsummælk-Selskab)).

d.v.s. ialt 109 faste udsalgssteder (ismejerier, bagere og brødudsalg, købmænd og supermarkeder) hvortil kommer ialt 5 kørende forhandlere og 4 mælkepoter.

De 3 førstnævnte mejerier, udsalgene og vognene har været tilset herfra 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. Tilsynet med de 3 sidsnævnte 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 18.

5. Laboratorieundersøgelser af konsummælkprodukter.

Prøver af den fra de lokale mejerier 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. Taget hver for sig viser de enkelte resultater en del variationer i såvel opad- som nedadgående retning i forhold til året før, men bedømt i sin helhed har kvaliteten stort set kunnet holdes uændret, såvel hvad de hygiejniske som de fysisk-kemiske resultater angår.

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

A/S Maglehøj: 125 (46)

A/M Godthåb : 62 (80)

Centralmejeriet: 10 (26)

Til alle 3 mejerier er der indkøbt suppleringsmælk fra andre mejerier for at kunne dække forbruget.

Tabel 3.

Resultater af hygiejnisk-bakteriologiske undersøgelser af sødmælk i h.t. cirkulære af 22/9.1967.

Mejeri:	<u>A/S Maglehøj</u>		<u>A/M Godthåb</u>		<u>Centralmejeriet</u>	
Prøver udtaget:	mejeri	udsalg	mejeri	udsalg	mejeri	udsalg
Antal prøver:	13	37	14	34	13	30
	%		%		%	
Kimtal pr.ml.						
u. 1000	8,3(0)	2,8(5,6)	21,4(14,3)	11,8(22,9)	15,4(0)	20,0(0)
1000 - 5000	8,3(15,4)	19,4(8,3)	50,0(50,0)	47,1(37,1)	46,2(40,0)	50,0(0)
5000 - 25000	25,0(46,2)	44,5(30,6)	21,4(28,6)	26,5(22,9)	23,1(46,7)	20,0(0)
25000 - 50000	25,0(23,1)	22,2(16,6)	0 (0)	5,9(11,4)	0 (6,7)	3,3(0)
o. 50000	33,3(14,4)	11,1(38,9)	7,1(7,1)	8,8(5,7)	15,4(6,7)	6,7(0)
Colital pr.ml.						
o	84,6(100)	94,6(91,7)	92,9(92,9)	88,2(91,4)	84,6(100)	96,7(0)
o - 10	0 (0)	2,7(0)	0 (7,1)	2,9(5,7)	15,4(0)	0 (0)
10 - 100	15,4(0)	0 (5,6)	0 (0)	0 (2,9)	0 (0)	3,3(0)
o. 100	0 (0)	2,7(2,8)	7,1(0)	8,8(0)	0 (0)	0 (0)
Holdbarhedspr. Redukt.tid						
o. 4½ time	83,4(61,6)	89,5(51,4)	92,9(57,2)	79,4(79,4)	100 (86,7)	93,3(86,7)
3½ - 4 timer	8,3(30,8)	2,6(17,1)	0 (28,6)	0 (17,7)	0 (13,3)	6,7(10,0)
2½ - 3 timer	8,3(0)	0 (11,4)	0 (14,3)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
u. 2 timer	0 (7,7)	7,9(20,0)	7,1(0)	20,6(2,9)	0 (0)	0 (0)
Holdbarhedspr. Kimtal pr.ml.						
u. 50000	36,4(33,3)	46,0(42,4)	61,5(46,2)	47,1(56,3)	58,3(78,6)	56,7(86,7)
50000 - 100000	27,3(33,3)	13,5(0)	15,4(7,7)	0 (0)	0 (7,1)	3,3(0)
100000 - 500000	9,1(16,7)	16,2(15,2)	7,7(23,1)	11,8(12,5)	33,3(7,1)	23,3(0)
o. 500000	27,3(16,7)	24,3(42,4)	15,4(23,1)	41,2(31,3)	8,3(7,1)	16,7(0)
Holdbarhedspr. Colital pr.ml.						
u. 100	83,4(100)	86,5(82,9)	76,9(85,7)	73,5(82,4)	83,3(100)	86,6(86,7)
100 - 5000	0 (0)	2,7(2,9)	7,7(0)	2,9(2,9)	8,3(0)	6,7(0)
5000 - 50000	0 (0)	5,4(5,7)	7,7(7,1)	5,9(2,9)	0 (0)	3,3(0)
o. 50000	16,7(0)	5,4(8,6)	7,7(7,1)	17,7(11,8)	8,3(0)	3,3(0)

Tabel 4.

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

Mejeri:	<u>A/S Maglehøj</u>		<u>A/M Godthåb</u>		<u>Centralmejeriet</u>	
Prøver udtaget:	mejeri udsalg		mejeri udsalg		mejeri udsalg	
Antal prøver:	26	74	27	63	26	59
Kimtal pr. ml.	%		%		%	
u. 1000	42,3(56,0)	55,4(50,7)	74,1(60,7)	49,2(52,2)	57,5(46,7)	67,8(54,3)
1000 - 5000	26,9(36,0)	25,7(31,9)	22,2(35,7)	44,4(40,3)	34,6(33,3)	18,6(32,9)
5000 - 25000	19,2(8,0)	9,5(8,7)	3,7(3,6)	6,3(3,0)	7,7(10,0)	5,1(10,0)
25000- 50000	3,8(0)	0 (0)	0 (0)	0 (1,5)	0 (0)	1,7(0)
o. 50000	7,7(0)	9,5(8,7)	0 (0)	0 (3,0)	0 (10,0)	6,8(2,9)
Colital pr. ml.						
o	84,6(92,0)	83,8(87,0)	85,2(100)	87,3(95,5)	88,5(80,0)	81,4(74,3)
o - 10	3,8(8,0)	5,4(2,9)	7,4(0)	6,3(1,5)	11,5(20,0)	10,2(17,1)
10 - 100	3,8(0)	5,4(4,3)	7,4(0)	6,3(3,0)	0 (0)	1,7(2,9)
o. 100	7,7(0)	5,4(5,8)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	6,8(5,7)
Holdbarhedspr. Redukt.tid.						
o. 4½ time	79,2(68,0)	78,9(52,2)	88,9(59,3)	73,0(70,8)	92,3(70,0)	72,9(67,6)
3½ - 4 timer	4,2(32,0)	3,9(29,8)	3,7(25,9)	4,8(24,6)	7,7(13,3)	10,2(20,6)
2½ - 3 timer	8,3(0)	1,3(6,0)	3,7(7,4)	7,9(0)	0 (6,7)	3,4(5,9)
u. 2 timer	8,3(0)	15,8(12,0)	3,7(7,4)	14,3(4,6)	0 (10,0)	13,6(5,9)
Holdbarhedspr. Kimtal pr. ml.						
u. 50000	37,5(58,3)	47,3(38,1)	52,0(65,4)	44,4(55,7)	45,8(35,7)	25,9(39,4)
50000-100000	0 (16,7)	5,4(12,7)	8,0(3,8)	4,8(8,2)	4,2(3,6)	5,2(7,6)
100000-500000	12,5(16,7)	4,1(7,9)	8,0(3,8)	9,5(6,6)	16,7(10,7)	15,5(16,7)
o. 500000	50,0(8,3)	43,2(41,3)	32,0(27,0)	41,3(29,5)	33,3(50,0)	53,4(36,3)
Holdbarhedspr. Colital pr. ml.						
u. 100	75,0(76,0)	67,1(59,7)	72,0(96,3)	73,0(79,1)	79,2(40,0)	67,8(55,9)
100 - 5000	0 (16,0)	4,1(7,5)	8,0(0)	1,6(7,5)	0 (13,3)	6,8(7,4)
5000- 50000	0 (0)	2,7(5,9)	0 (3,7)	4,8(6,0)	4,1(23,3)	6,8(10,3)
o. 50000	25,0(8,0)	26,0(26,9)	20,0(0)	20,6(7,5)	16,7(23,3)	18,6(26,4)

Tabel 5.

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

Mejeri:	A/S Maglehøj		A/M Godthåb		Centralmejerie	
	mejeri	udsalg	mejeri	udsalg	mejeri	udsalg
Prøver udtaget:	13	36	14	31	13	28
Antal prøver:	%		%		%	
Kimtal pr. ml.						
u. 1000	46,2(46,2)	58,4(32,4)	71,4(57,2)	51,6(67,7)	69,2(33,3)	82,1(82,1)
1000 - 5000	38,4(38,5)	19,4(35,3)	28,6(35,7)	35,5(32,3)	30,8(46,7)	14,3(14,3)
5000 - 25000	7,7(15,4)	8,3(23,5)	0 (7,1)	3,2(0)	0 (13,3)	3,6(3,6)
25000 - 50000	0 (0)	0 (5,9)	0 (0)	3,2(0)	0 (0)	0 (0)
o. 50000	7,7(0)	13,9(2,9)	0 (0)	6,5(0)	0 (6,7)	0 (0)
Colital pr. ml.						
o	69,2(100)	88,9(91,2)	100 (100)	77,4(87,1)	100 (100)	96,4(96,4)
o - 10	0 (0)	0 (0)	0 (0)	16,1(9,7)	0 (0)	3,6(3,6)
10 - 100	7,7(0)	2,8(0)	0 (0)	3,3(3,2)	0 (0)	0 (0)
o. 100	23,1(0)	8,3(8,8)	0 (0)	3,2(0)	0 (0)	0 (0)
Holdbarhedspr. Redukt.tid.						
o. 4½ time	100 (76,9)	94,4(85,3)	100 (71,4)	93,4(80,0)	100 (86,7)	100 (86,7)
3½ - 4 timer	0 (23,1)	0 (14,7)	0 (21,4)	3,3(20,0)	0 (13,3)	0 (13,3)
2½ - 3 timer	0 (0)	2,8(0)	0 (7,1)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
u. 2 timer	0 (0)	2,8(0)	0 (0)	3,3(0)	0 (0)	0 (0)
Holdbarhedspr. Kimtal pr. ml.						
u. 50000	58,4(75,0)	63,9(52,9)	53,8(57,2)	20,0(57,1)	58,3(78,6)	46,4(74,3)
50000 - 100000	0 (8,3)	2,8(8,8)	7,7(7,1)	10,0(7,1)	0 (7,1)	3,6(11,1)
100000 - 500000	8,3(8,3)	2,8(5,9)	7,7(14,3)	20,0(7,1)	16,6(7,1)	28,6(11,1)
o. 500000	33,3(8,3)	30,5(32,4)	30,8(14,3)	50,0(28,6)	25,0(7,1)	21,4(7,1)
Holdbarhedspr. Colital pr. ml.						
u. 100	58,4(100)	80,5(85,3)	76,9(92,9)	56,7(76,7)	83,3(93,3)	82,1(85,3)
100 - 5000	0 (0)	11,1(0)	7,7(7,1)	3,3(6,7)	16,6(6,7)	10,7(3,3)
5000 - 50000	0 (0)	5,6(0)	7,7(0)	10,0(10,0)	0 (0)	0 (0)
o. 50000	41,7(0)	2,8(14,7)	7,7(0)	30,0(6,7)	0 (0)	7,1(7,1)

Tabel 6.

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

Mejeri:	<u>A/S Maglehøj</u>		<u>A/M Godthåb</u>		<u>Centralmejeriet</u>	
	mejeri	udsalg	mejeri	udsalg	mejeri	udsalg
Antal prøver:	13	37	13	32	13	30
	%		%		%	
Fremskrevne kim pr. ml.						
0 - 1000	61,5(61,6)	51,4(54,3)	53,8(35,7)	56,3(51,5)	61,6(40,0)	63,3(47,1)
1000 - 5000	15,4(30,8)	27,0(28,6)	15,4(28,6)	9,4(18,2)	23,1(40,0)	30,0(29,4)
5000 - 10000	0 (7,7)	5,4(11,4)	7,7(14,3)	6,3(24,2)	7,7(13,3)	0 (5,9)
0 - 10000	23,1(0)	16,2(5,7)	23,1(21,4)	28,0(6,1)	7,7(6,7)	6,7(17,6)
Colital pr. ml.						
0	53,8(84,6)	78,4(97,1)	69,2(78,6)	68,8(87,9)	92,3(93,3)	100 (94,1)
0 - 10	15,4(15,4)	13,5(2,9)	15,4(14,3)	15,6(3,0)	0 (6,7)	0 (2,9)
11 - 100	15,4(0)	2,7(0)	7,7(0)	9,4(9,1)	7,7(0)	0 (0)
0 - 100	15,4(0)	5,4(0)	7,7(7,1)	6,3(0)	0 (0)	0 (2,9)
Spore- og skimmel- svampe pr. ml.						
0	69,2(61,6)	59,5(40,0)	30,8(42,9)	40,6(39,4)	84,6(46,7)	83,3(50,0)
1 - 10	15,4(30,8)	10,8(42,9)	46,2(42,9)	31,3(24,2)	15,4(46,7)	10,0(23,5)
11 - 100	0 (7,7)	13,5(17,1)	7,7(14,3)	15,6(12,1)	0 (6,7)	3,3(20,6)
0 - 100	15,4(0)	16,2(0)	15,4(0)	12,5(24,2)	0 (0)	3,3(5,9)

Tabel 7.

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

Mejeri	<u>A/S Maglehøj</u>	<u>A/M Godthåb</u>	<u>Centralmejeri</u>
Antal prøver	50	48	43
<u>Fedt%</u>	homogeniseret	homogeniseret	homog/uhomog.
Homog. uhomog.			
u. 3,4 u. 3,7	4,0 (0)	12,5 (16,3)	14,0 (18,2/20)
3,4 - 3,6 3,7 - 3,9	74,0 (57,1)	60,4 (63,3)	83,7 (81,8/70)
o. 3,6 o. 3,9	22,0 (42,9)	27,1 (20,4)	2,3 (0 / 0)
<u>Varmebehandling</u>			
Storch's prøve +	100,0 (98,0)	100,0 (98,0)	92,9 (98,0)
%	0 (2,0)	0 (2,0)	7,1 (2,0)
Fosfataseprøve +	0 (0)	0 (0)	0 (0)
%	100,0 (100)	100,0 (100)	100,0 (100)
<u>Vægtfylde</u>			
u. 1,030	0 (0)	0 (0)	0 (0)
1,030 - 1,033	64,0 (95,9)	52,2 (85,7)	53,5 (86,0)
o. 1,033	36,0 (4,1)	47,9 (14,3)	46,5 (14,0)

Tabel 8.

Resultater af fysisk-kemiske undersøgelser af piskefløde og fløde I/II
i h.t. cirkulære af 22/9-67.

<u>Mejeri</u>	<u>A/S Møgløhøj</u> Piskefløde Fl. II	<u>A/M Godthåb</u> Piskefløde Fl. I	<u>Centralmejeriet</u> Piskefløde Fl. I
Prøvernes art			
Antal prøver	50	47	42
	50	47	43
<u>Fedt%</u>			
Piskefl. Fl. I	Fl. II		
under 38,0 under 18,0 under 13,0	2,0(0)	21,3(31,3)	28,6(10,0) 20,9(4,0)
38,0 - 40,0 18,0 -20,0 13,0 -15,0	80,0(76,2)	74,5(64,5)	69,0(90,0) 74,4(88,0)
over 40,0 over 20,0 over 15,0	8,0(8,3) 18,0(23,8)	4,1(4,2) 4,6(6,4)	2,4(0) 4,7(8,0)
<u>Varmebehandling</u>			
+	0 (0) 0 (0)	0 (0) 0 (0)	0 (0) 0 (0)
Storch's prøve	%	100,0(100) 100,0(100)	100,0(100) 100,0(100)

Tabel 9.

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

Mejeri	A/S Magleløj	A/M Godthåb	Centralmejeriet
Antal prøver	49	45	41
	%	%	%
Varmebehandling	0 (0)	0 (0)	0 (0)
Storch's prøve	100,0 (100)	100,0 (100)	100,0 (100)
Vægtfylde			
under 1,034	0 (0)	0 (2,2)	0 (2,3)
1,034 - 1,037	98,0 (87,2)	68,9 (86,7)	87,8 (93,2)
over 1,037	2,0 (12,8)	31,1 (11,1)	12,2 (4,5)

Tabel 10.

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

Mejeri	A/S Maglehøj 49	A/M Godthåb 44	Centralmejeriet 43
Antal prøver			
Fedt%			
under 1,0	100,0 (100)	75,0 (70,2)	100,0 (83,7)
over 1,0	0 (0)	25,0 (29,8)	0 (16,3)
%fedtfrigt tørstof			
under 8	34,7 (14,6)	18,6 (17,0)	27,9 (8,2)
over 8	65,3 (85,4)	81,4 (83,0)	72,1 (91,8)
Varmebehandling			
+	0 (0)	0 (0)	0 (0)
%	100,0 (100)	100,0 (100)	100,0 (100)

1. Tilsyn med levnedsmidlernes tilberedning, opbevaring og forhandling.

Ved årets udgang fandtes der under tilsyn:

	Frederiks- sund	Frederiks- værk	Jægerspris	Ølstykke
Slagter- og viktualie- forretninger:	10 (11)	14 (13)	4 (4)	4 (4)
Supermarkeder:	3 (3)	2 (2)	1 (1)	1 (1)
Pølsevogne og -boder:	5 (5)	6 (6)	5 (5)	2 (2)
Kolonialforretninger:	16 (10)	38 (37)	23 (21)	5 (5)
Frukt- og grøntforret- ninger m. dybfrost:		5 (5)		
Fiskeforretninger:	1 (2)	3 (3)		
Ambulante fiskeforret- ninger:	4	3		1
Kiosker og konfektur- forretn. m. issalg:	7 (6)	11 (14)	5 (3)	4 (2)
Osteforretninger:	2 (2)	1 (1)		
Restaurationskøkkener:	6	25	7 (3)	4 (4)
	54	108	45	21

Disse er tilligemed mælkeudsalgene - ialt 273 virksomheder - i årets løb inspiceret 809 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 salgskonservertorer, ulovligt varesortiment, nedfrysning af varer i frostkonservertor, 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 nogle forretningsindehavere blev der af politiet rejst tiltale, enten fordi der var tale om gentagne overtrædelser eller fordi de konstaterede forhold var af en sådan karakter, at en politisag skønnedes nødvendig. Der har i disse tilfælde været tale om grove eller gentagne tilsidesættelser af hygiejniske principper, mangelfuld ren- og vedligeholdelse, forhandling af varer, som ikke måtte sælges fra den pågældende forretning, tilsidesættelse af påbudte temperaturkrav til varernes opbevaring, undladelse af at efterkomme de af sundhedskommissionen påbudte krav og anvendelse af ulovligt konserveringsmiddel (formalin) i medisterpølse.

I andre, mindre graverende tilfælde har - når mundtlige anmodninger om udbedringer ikke har været tilstrækkeligt - skriftlige påtaler herfra eller fra sundhedskommissionen været nødvendige for at bringe de pågældende forhold til ophør. I et tilfælde blev det påbudt en pølsebod at indstille salg af pølser og is m.v. indtil visse sanitære forhold var bragt i orden; indehaveren lod således sin familie foretage personligt toilette i boden, ligesom der konstateredes vask af undertøj i boden! I et tilfælde blev mælkesalg forbudt indtil der var skabt mulighed for opbevaring af varerne ved højst 5° C; dagen efter stod der i forretningen en ny og funktionsdygtig kølereol!

2. Laboratorieundersøgelser af levnedsmidler.

Der er som tidligere indkøbt prøver af forskellige arter levnedsmidler til undersøgelse på laboratoriet. Resultaterne fremgår af tabellerne 11 - 15.

Rå kødvarer (tabel 11): Der er undersøgt ialt 322 prøver (213 i 1970). Ved sammenligning med det foregående års resultater må der som helhed konstateres en pæn forbedring af den bakteriologiske kvalitet: man finder nu væsentlig flere prøver placeret i den "pæne ende", d.v.s. med lavt til moderat bakterieindhold, men der må jo fortsat ydes en indsats for at få nedbragt de høje kimal, som fortsat figurerer i opgørelsen.

Varmebehandlede kødvarer (tabel 12 a og 12 b): Af disse varer er der indkøbt 477 (394) prøver. Også her vil der for flere varers vedkommende kunne iagttages væsentlige forbedringer med forskydning af resultaterne i retning af lavere kimal, (som i disse varer bør ligge under 100 000 pr. gram), ligesom betydeligt flere varer er praktisk taget fri for indhold af colibakterier, som i de varmebehandlede varer er en ganske god indikator på dels varmebehandlingens effekt, dels på en senere tilført forurening, idet en korrekt varmebehandling (kogning/stegning) med sikkerhed eliminerer denne gruppe bakterier. Det må som tidligere konstateres, at det kniber for skiveskåret pålæg og sylte at hamle op med de øvrige varer i denne gruppe, hvad angår bakteriologisk kvalitet, men det er jo også disse varer, som undergår den mest omfattende håndtering efter varmebehandling.

I nogle tilfælde er der - hvor resultaterne har været dårlige - foretaget driftskontrol i de enkelte forretninger under selve fremstillingsprocessen, hvorved det har kunnet påpeges,

hvor der især skulle sættes ind for at opnå bedre resultater.

Fedt: Der er undersøgt 93 (56) prøver, hvoraf 1 (3) - 1,8% (5,4) fandtes harsk ved såvel organoleptisk som kemisk undersøgelse, mens 11 (12) - 11,8% (26,4) prøver ved kemiske undersøgelser viste sig at ligge nær harskhedsgrænsen.

Fisk: Der er indkøbt 6 (7) prøver fiskefars, hvoraf 2 viste sig af ringe bakteriologisk kvalitet og holdbarhed.

Mayonnaise og salater (tabel 13): Undersøgelse af disse varer viser et lidt mindre antal henført til de bakteriologiske tilfredsstillende grupper og viser tillige, at de i original detailpakning emballerede varer, som ventet, er pænere placerede s.f.a. den bedre beskyttelse mod ydre påvirkning.

Smørrebrød (tabel 14): Undersøgelse af pålægget viser også her, at den manuelle behandling uvægerligt resulterer i stigende kimal og coliindhold. Ofte har pålægsmaskinen sin meget store del af skylden herfor.

Konditorkager (tabel 15): Der har kunnet konstateres en mindre fremgang i hygiejnisk kvalitet uden, at man dog af den grund bør slå sig til ro med det opnåede resultat. Det bør forbedres endnu mere, og driftskontrolundersøgelser i bagerier viser, at det slet ikke er så svært, når blot man er konsekvent m.h.t. renholdelse og desinfektion af de anvendte redskaber.

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. Ved amidolprøve på medisterpølse påvistes i eet tilfælde positiv reaktion for tilsætning af formaldehyd. Resultatet blev verificeret på veterinærdirektoratets kødkontrollaboratorium, som påviste et indhold på 80 mg pr. kg. Den pågældende slagtermester vedtog herfor en bøde på 500,- kr. I forskellige levnedsmidler er indholdet af farvestoffer undersøgt; alle har kunnet identificeres som lovlige.

Alt i alt har det kunnet konstateres, at der sikres forbrugerne tilfredsstillende gennemsnit, hvad den hygiejniske kvalitet af de udbudte levnedsmidler angår - herunder produktions- og forhandlingsforhold; men det må samtidig konstateres, at der også forekommer forhold, som afviger fra gennemsnittet, såvel i positiv som i negativ retning; dette forhold vil sandsynligvis aldrig ændres.

Prøver indleveret af forbrugere.

- | | |
|----------------------|--|
| 10 ferske sild | : indleveret 1 døgn efter indkøbet med klage over friskhedstilstanden. Intet bevis for, at fiskene var fejlbehæftede ved indkøbet. |
| 1 stk kødpølse | : klage over fremmedlegeme (lukkeclips af metal). Videre sendt til fabrikken, som beklagede fejlen og erstattede varen. |
| 1 pose kærnemælk | : klage over fremmedlegeme (gummipakning). Klagen berettiget. |
| 1 pk. smør | : klage over afsmag. Klagen berettiget. |
| 1 stk. nakkekam | : klage over abnormt udseende. Klagen berettiget, idet kødet var sæde for en byld. |
| 1 flaske æblemost | : klage over uklarhed. Klagen berettiget, mosten gennemvokset med gærsvampe. |
| 1 karton skummetmælk | : klage over fremmedlegeme. Klagen berettiget, en smørklump flød rundt i skummetælken. |
| 1 stk. ribbensteg | : klage over abnorm lugt og udseende. Flæsket var gulgrønt farvet og smagte og lugtede af carry. Fejlen viste sig at være sket i forbrugerens køkken under tilberedning af en ret med carry. |

Tabel 11

Rå kødvarer

	Antal	Kintal pr. gram (%)			Coliforme bakterier pr. gram (%)				Fæcale coli bakterier påvist (over 10000)
		under 10 mill.	10 - 50 mill.	over 50 mill.	under 100	100- 1000	1000- 10000	over 10000	
ledede	78(49)	26,9(28,6)	39,8(32,4)	33,4(38,8)	91,0(7,5)	7,7(32,5)	0 (35,0)	1,3(25,0)	9,0(4,)
ledede	112(73)	53,6(32,8)	23,2(30,1)	23,2(37,9)	89,3(28,5)	8,0(25,0)	2,7(28,5)	17,9(0)	6,3(1,)
ledede	106(75)	58,5(29,3)	22,6(25,3)	18,9(45,3)	92,5(23,6)	5,7(28,8)	0,9(32,2)	0,9(15,3)	4,7(1,)
ledede	9	55,6	0	44,4	88,9	11,1	0	0	0
ledede	17(16)	11,8(25,0)	53,0(37,5)	35,3(37,5)	94,1(0)	5,9(35,7)	0 (50,0)	0 (14,3)	5,9(0

Varmebehandlede kødvarer I

	Antal	Kimtæl pr. gram (%)				Coliforme bakterier pr. gram (%)				Fæcale coli bakterier påvist (%)
		under 10 000	10 000 - 100 000	100 000 - 500 000	over 500 000	under 100	100 - 1000	over 1000		
Jæmmelagt leverpostej	65	44,6	36,9	7,7	10,8	98,5	0,0	1,5	0,0	
fabrikstillet leverpostej	21	42,9	52,4	0,0	4,8	100,0	0,0	0,0	0,0	
leverpostej alt	86 (61)	42,2(29,5)	40,7(29,5)	5,8(14,8)	9,3(26,2)	98,9(90,2)	0,0(8,2)	1,1(1,6)	0,0(0,0)	
ikke skivet på æg	54	18,5	38,9	18,5	24,1	85,2	5,6	9,3	0,0	
Jæmmelagt skivet på æg (11,0sv%)	111	0,0	18,9	21,6	59,5	84,6	9,0	6,3	0,9	
fabrikstillet skivet på æg (pk)	17	23,5	17,7	17,7	41,1	88,2	11,8	0,0	0,0	
skivet på æg alt	128 (134)	3,1(18,7)	18,8(11,9)	21,1(16,4)	57,0(53,0)	85,1(73,1)	9,4(14,9)	5,5(11,9)	0,8(0,0)	
Jæmmelagt	33	18,2	21,2	36,4	24,2	72,7	12,1	15,2	0,0	
fabrikstillet	7	57,1	28,6	0,0	14,3	85,7	14,3	0,0	0,0	
alt	40 (27)	25,0(18,5)	22,5(7,4)	30,0(22,2)	22,5(91,9)	75,0(77,8)	12,5(11,1)	12,5(11,1)	0,0(3,7)	

Tabel 13.

Mayonnaise - salater 164 (171)

	Kintal pr. gram (%)		Coliforme bakterier pr. gram (%)		Fækale coli-bakterier pr. gram (%)	
	under 10000	10 000 - 100 000 100 000 - 500 000	under 100	100 - 1000	under 1000	1000 - over 1000
Hjemmelavede og "løsvægt"	25,8	9,1	78,8	10,6	10,6	1,5
Fabriksfremst. i original emb.	34,8	7,2	95,9	1,0	3,1	0,0
Ialt	30,3(34,0)	8,1(11,7)	87,4(92,4)	5,8(2,0)	6,8(4,7)	1,5(0,0)

Tabel 12 b.

Varmebehandlede kødvarer II

Kølede	An-tal	Kimtall 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	
Blod-	15								
pølse	(16)	66,7 (12,5)	26,6 (56,3)	0,0 (12,5)	6,7 (18,8)	100 (93,8)	0,0 (6,2)	0,0 (0,0)	0,0 (0,0)
Frika-	27								
heller	(22)	14,8 (9,1)	63,0 (54,5)	7,4 (22,7)	14,8 (13,6)	92,5 (90,9)	3,7 (4,5)	3,7 (4,5)	0,0 (0,0)
Medister	4								
pølse	(5)	25,0 (0,0)	0,0 (80,0)	25,0 (20,0)	50,0 (0,0)	75,0 (60,0)	0,0 (40,0)	25,0 (0,0)	0,0 (0,0)
Varme	25								
pølser"	(34)	16,0 (20,6)	36,0 (41,2)	24,0 (17,6)	24,0 (20,6)	100,0 (97,1)	0,0 (2,9)	0,0 (0,0)	0,0 (0,0)
Hjemmel-									
middags-	69	29,0	20,2	21,8	29,0	75,4	11,6	13,0	0,0
retter									
Fabriks-	13								
fremst.									
midd.	82	38,5	38,5	23,0	0,0	100,0	0,0	0,0	0,0
retter									
alt	(52)	30,5 (21,2)	23,2 (46,2)	22,0 (15,4)	24,4 (17,3)	79,3 (76,9)	9,8 (13,5)	11,0 (9,6)	0,0 (0,0)
Dybfrøse									
Middags-	16								
retter	(32)	81,3 (43,7)	18,7 (37,5)	0,0 (18,7)	0,0 (0,0)	100,0 (93,7)	0,0 (6,3)	0,0 (0,0)	0,0 (0,0)

Tabel 14.

Smørrebrød

An- tal	Kimal pr. gram (%)				Coliforme bakterier pr. gram (%)				Fekale coli- bakterier påvist
	under 10 000	10 000 - 100 000	100 000 - 500 000	over 500 000	under 100	100 - 1000	over 1000		
12	0,0	16,7	25,0	58,3	16,7	58,3	25,0	0,0	

Tabel 15.

Konditorkager.

	Antal prøver	Kimmtal pr. gram (%)				Coliforme bakterier pr. gram (%)				Fækal coli påvist (%)	B.cereus pr. gram (%)			
		under 10000	10000 - 100000	100000 - 500000	over 500000	under 100	100 - 1000	over 1000	under 100		100 - 1000	over 1000	under 100	100 - 1000
Flødeskum	84(110)	29,8 (17,3)	19,3 (28,2)	28,3 (19,1)	22,6 (35,5)	54,7 (40,0)	25,0 (23,6)	20,3 (36,4)	2,4 (5,5)	96,4 (90,9)	1,2 (2,7)	2,4 (6,4)		
Cremer	71(89)	21,2 (11,2)	14,0 (14,6)	21,2 (25,9)	43,6 (48,3)	39,4 (29,2)	21,2 (29,2)	39,4 (41,6)	0,0 (2,2)	84,5 (74,2)	7,0 (13,5)	8,5 (12,4)		

I sommerhalvåret blev ialt 407 (286) prøver badevand fra Roskildefjord og Isefjord undersøgt for indhold af coli-bakterier.

Resultaterne fremgår af nedenstående opstillinger:

Hundested kommune

Roskildefjord.

	Antal pr.	Klassificering		
		A	B	C
Stejlepladsen	11 (0)	90,9%	9,1%	0,0%
Sølager	11 (0)	81,8%	9,1%	9,1%

Frederiksværk kommune

Hvide Klint

yderste bro	14(20)	92,9%(65,0)	7,1%(15,0)	0,0%(20,0)
inderste bro	5(20)	100,0%(60,0)	0,0%(10,0)	0,0%(30,0)
Grævlingehøj	9(0)	100,0%(0,0)	0,0%(0,0)	0,0%(0,0)
Anekærgård	9(0)	100,0%(0,0)	0,0%(0,0)	0,0%(0,0)
St.Havelse Strand	9(0)	100,0%(0,0)	0,0%(0,0)	0,0%(0,0)

Frederikssund kommune

Havelse å's udløb	23(18)	100,0%(0,0)	0,0%(11,1)	0,0%(5,6)
Engbækkrogen	24(24)	87,5%(79,2)	12,5%(8,3)	0,0%(12,5)
Klinten	25(24)	84,0%(54,2)	16,0%(29,2)	0,0%(16,6)
Strandvejen	26(24)	57,7%(20,8)	38,4%(37,6)	3,8%(41,6)
Slåenbakken	26(24)	46,1%(12,5)	46,1%(45,9)	7,7%(41,6)
Badeanstalt	26(24)	23,1%(20,8)	42,4%(54,2)	34,6%(25,0)
Kalvø spids	26(24)	42,4%(50,0)	34,6%(29,2)	23,1%(20,8)
Kalvøkrogen	16(0)	0,0%(0,0)	18,7%(0,0)	81,3%(0,0)
Kølholm	26(24)	76,9%(84,2)	23,7%(15,8)	0,0%(0,0)

Skibby kommune

Skuldelev Havn	6(6)	66,7%(66,7)	33,3%(33,3)	0,0%(0,0)
Østskov, bro	5	100,0%	0,0%	0,0%
Eskildsø, bugten	6	100,0%	0,0%	0,0%
" , v.bro	6	83,3%	16,7%	0,0%
Møllekrog, "Klinten"	6	33,3%	50,0%	16,7%
" , v. bro	6(3)	50,0%(0,0)	50,0%(100)	0,0%(0,0)

Skibby kommune

	Antal prøver	Klassificering		
		A	B	C
Vellerup Vig I	6 (4)	100,0%(100)	0,0%(0)	0,0%(0)
" " II	6 (4)	100,0%(100)	0,0%(0)	0,0%(0)
" " III	6 (4)	100,0%(100)	0,0%(0)	0,0%(0)
" " IV	6 (4)	100,0%(100)	0,0%(0)	0,0%(0)
" " V	6 (4)	100,0%(100)	0,0%(0)	0,0%(0)
Hammer Bakke	6	100,0%	0,0%	0,0%
" " , v.bro	5	100,0%	0,0%	0,0%

Jægerspris kommune

Dalby Strand	15	93,4%	0,0%	6,7%
Over Dråby Str.	15	86,6%	13,4%	0,0%
Vester Strand	15	73,4%	20,0%	6,7%

Klassificering:

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

Prøverne fra Roskildefjord ud for Frederikssund viser den kraftigste bakterielle forurening, men dog en bemærkelsesværdig nedgang i antal stærkt forurenede prøver (C) i forhold til det foregående år. Dette må tilskrives det forhold, at langt den overvejende del af byens spildevand nu udledes i strømfuren ved "Tandstumperne". Tabel 16 viser resultaterne af de ugentlige undersøgelser af svømmebade. Vandets hygiejniske kvalitet må betegnes som absolut tilfredsstillende. Der er tillige undersøgt prøver fra en kostskoles svømmebassin, også her var resultaterne tilfredsstillende. I tabel 17 er anført omfanget af de på laboratoriet foretagne analyser af drikkevand.

Tabel 16

Bassinvandsprøver

An- tal pr.	Coliforme bakt. pr. 500 ml vand		Kimmtal pr. 100 ml vand		Totalt klorindhold mg pr. liter		Frit klor mg pr. l.		pH		
	ikke påvist	påvist	under 100	over 100	under 1	over 5	u. 1	o. 1	u. 7,2	o. 8,0	
38	38	4	33	5	0	17	0	38	0	7,2-	0,0
10	10	0	10	0	1	6	1	9	1	4	5
56	51	5	47	9	21	17	19	37	1	21	33

Tabel 17

Drikkevandsprøver

Kommune		Antal prøver	Bakteriologisk + stor kemisk undersøgelse	Bakteriologisk + lille kemisk undersøgelse	Bakteriologisk undersøgelse	Andre undersøgelser
Frederikssund	Fællesvandværker	11	4	0	4	3
	Privat vandforsyning	1	0	1	0	0
Frederiksværk	Fællesvandværker	42	16	14	10	2
	Privat vandforsyning	2	0	2	0	0
Egerspris	Fællesvandværker	23	10	12	1	0
	Privat vandforsyning	4	0	3	1	0
Kibby	Fællesvandværker	15	9	2	4	0
	Privat vandforsyning	24	0	0	24	0
Andre		2	0	1	0	1
	Ialt	124	39	35	44	6