

Å R S B E R E T N I N G

fra

STADSDYRLÆGEN

I

FREDERIKSSUND, FREDERIKSVÆRK OG KREGME-VINDERØD KOMMUNER

1963.

UNDERSØGELSESMETODER OG SUBSTRATER.

- Reduktaseprøven: Wilsons vendemetode.
- Holdbarhedsprøve: Inkubation i 1 døgn ved 17^o, hvorefter foretages reduktionsprøve efter vendemetoden.
- Katalaseprøven: Høstgaards metode.
- Undersøgelse for abnormt sekret: Katalaseprøven, centrifugering og mikroskopi efter Giemsa-farvning.
- Kimtælling: Pladespredning i peptonagar med 5 % mælk eller i Bacto-plate-count agar. Thermostat ved 30^o i 48 timer. Tælling ved 2½ g. forstørrelse.
- Ved undersøgelse for "fremmede" organismer i kærnemælk og syrnede mælkeprodukter er anvendt den i "Veterinær mælkekontrol I" af professor Jepsen beskrevne fremgangsmåde for kærnemælk (sukkerfri peptonagar).
- Undersøgelse for thermoresistente bakterier: Opvarmning til 63^o i 35 minutter, udsæd af 0,01 ml. mælk i mælkeagar, henstand i 72 timer ved 30^o.
- Coliundersøgelse: Gentianviolet-galde-laktose-peptonopløsning, prøverne aflæst efter 48 timers henstand ved 37^o.
- Varmebehandlet mælk: 3 parallelglas med 0,1 ml.
- Undersøgelse for Beta-hæmolytiske streptococcer: Udsæd af 0,01 ml. på kødvandsagar tilsat 5 % difibrineret okseblod.
- Identificering ved CAMP-reaktion og eventuel Lancefields præcipitinprøve.
- 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 tilsat 3 % agar. Aflæsning efter 4 døgn ved stuetemperatur.
- Mekanisk rengøring kontrolleres ved karbolfuksinprøven.
- Fedtindhold: Undersøgelse efter Gerber, - efter analytisk metode ved overtrædelse af de gældende bestemmelser.
- Vægtfylde: Bestemmelse med flydevægt og Westphals vægt.
- Smudstilbehandling: Filtrering med Bernsteins si og Gerbers smudsapparat.
- Undersøgelse for Penicillin: Hulmetoden, som angivet af Veterinærdirektoratet.

K Ø D K O N T R O L L E N

(omfatter kun Frederikssund)

Der findes ikke mere autoriserede slagtehusse i Frederikssund.

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

(omfatter alle 3 kommuner)

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

Frederiksværk kommune:	10	forretninger
Frederikssund kommune:	11	"
Kregme-Vinderød kommune:	3	"

Der er foretaget 104 tilsyn. Ved disse er opmærksomheden rettet mod, at der ikke findes andre varer i forretningen end tilladt i regulativet for kødkontrollen, at varebeholdningen er frisk og sund, og at lokaler, maskiner og redskaber er i den tilbørlige renlighedstilstand samt mod ethvert forhold, der kan have interesse i denne forbindelse.

Der har været forskellige ting af påtale. Noget småkød og nogle pølser er kasseret. Forefundne "forårsruller" fra ikke autoriseret fabrik er ligeledes kasseret, og forhandling af hunde- og kattefoderkonserves er blevet forbudt. Der er sket påtale vedrørende rengøring og tilstedeværelse af uvedkommende ting i lokalerne og beordret hvidtning af loft og vægge i baglokaler og saltkælder. Manglende rengøring af affaldsspande efter tømningen er ligeledes påtalt.

Der er i årets løb nedlagt en slagterforretning og oprettet et supermarked med kød- og viktualieafdeling. En samhandelsbutik også med kød- og viktualieafdeling er ved at blive indrettet.

22 kolonialforretninger havde tilladelse til forhandling af dybfrosne kødretter. 30 forretninger solgte dybfrosne fiskevarer. Der fandtes, som før omtalt 16 forretninger, der forhandlede mælk og fløde og 60 forretninger og kiosker konsumis, i overvejende grad i originalpakninger. Der fandtes endvidere 4 fiskeforretninger, 1 pølsebar og 4 pølsevogne.

I disse forretninger er der foretages 228 tilsyn, og disse har givet anledning til påtale af bl. a. følgende: 10 stk. for gamle pakninger med dybfrosne kødretter (kas.), 4 plastikpakninger med pålæg (kas.), plastikpakninger med pålæg i kolonialforretning, forhandling af røgede og saltede varer fra kolonialbutikker uden tilladelse. Forhandling af bayenske- og savelatpølser fra kolonialforretninger. Jordforurenede grøntsager i forretninger, der handler med dybfrosne kødretter. Uvedkommende ting i frysebox, for høj temperatur og manglende termometre.

I mejeriudsalgene er der ofte overfyldning med varer. Der er påtalt manglende afskærmning af udstillet brød og kager samt beordret tildækning af chokolade- og sukkervarer. I 7 tilfælde er fundet for gammel mælk eller fløde. Dette synes at skyldes ligegyldighed, da mejerierne hver dag tager ikke solgte mælkeprodukter retur.

En kiosk, hvorfra sælges konsumis og pølser er helt ombygget.

Et godkendt tilberedningslokale tilhørende en handelsmand, der handler fra vogn, samt 1 andelsfrysehus er ligeledes underkastet regelmæssigt tilsyn.

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

MÆLKEKONTROLLEN.

Kontrollen med mælk i Frederiksværk, Frederikssund og Kregme-Vinderød kommuner omtales under et. Den foregår i henhold til forskellige tillæg til de 3 byers sundhedsvedtægter, der er bragt i overensstemmelse med hverandre, således at grundlaget for kontrollens udførelse er den samme for alle 3 kommuner.

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

Frederiksværk og Kregme-Vinderød modtager mælk fra 1 andelsmejeri: A/M "Godthåb" samt et privatmejeri: "Centralmejeriet".

Børnemælk leveres ikke.

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

Indbyggerantallet i de tre kommuner, der forsynes med mælk, er 15.484 (Frederikssund 6.327, Frederiksværk 4.461, Kregme-Vinderød 4.696).

Salget af mælk foregår fra 16 udsalg (Fr-sund 5, Fr-værk 5, Kregme-Vinderød 6) og 11 vogne (Fr-værk og Kregme-Vinderød 6, Fr-sund 5).

Salget af de forskellige mælkeprodukter har ifølge mejeriernes opgivende været:

	<u>Frederikssund</u>	<u>Fr-værk og Kregme-Vinderød</u>
Lavpasteuriseret sødmælk	777.358 l	1.016.342 l
Skummet mælk	35.385 l	35.967 l
Kørnemælk	102.772 l	112.587 l
Fløde nr. 1	18.323 l	22.904 l
Piskefløde	32.691 l	36.458 l

Det gennemsnitlige daglige forbrug af sødmælk pr. indbygger i Frederikssund har været 0,34 l. Det samlede mælkeforbrug, når fløden omregnes til sødmælk, 0,51 l.

For Frederiksværk og Kregme-Vinderød er de tilsvarende tal 0,30 og 0,44 l.

Detailpriserne var ved årets udgang:

	<u>Frederikssund.</u>		<u>Fr-værk og Kregme-Vinderød.</u>		
		Udbragt	Afhentet	Udbragt	Afhentet
Sødmælk	1 L.	98 øre	92 øre	97 øre	92 øre
"	$\frac{1}{2}$ l.	55 "	50 "	55 "	51 "
"	$\frac{1}{4}$ l.	33 "	29 "	34 "	29 "
" i løst mål	1 l.		87 "		
Skummetmælk	1 l.	39 "	37 "	47 "	41 "
"	$\frac{1}{2}$ l.	23 "	20 "		
Kærnemælk	1 l.	53 "	47 "	55 "	50 "
"	$\frac{1}{2}$ l.	30 "	26 "	33 "	28 "
"	$\frac{1}{4}$ l.			20 "	15 "
" i løst mål	1 l.		47 "		
Fløde nr.1.	1 l.	355 "	352 "	370 "	357 "
"	$\frac{1}{2}$ l.	186 "	183 "	189 "	181 "
"	$\frac{1}{4}$ l.	100 "	97 "	111 "	106 "
"	1/10 l.	45 "	42 "	49 "	45 "
" i løst mål	1 l.		352 "		
Piskefløde	1 l.	613 "	610 "	622 "	610 "
"	$\frac{1}{2}$ l.	318 "	315 "	315 "	307 "
"	$\frac{1}{4}$ l.	166 "	163 "	165 "	160 "
"	1/10 l.	72 "	69 "	77 "	72 "
" i løst mål	1 l.		610 "		

KONTROLLEN MED MÆLKENS PRODUKTION.

Denne kontrol omfatter:

1. Undersøgelse af leverandørbesætningerne.
2. Laboratorieundersøgelse af mælken fra de enkelte leverandører.
3. Laboratorieundersøgelse af mælk fra enkelte køer.
4. Bakteriologisk driftskontrol.

Samtlige besætninger, hvorfra der leveres mælk til de 3 kommuner undersøges 1 gang hver måned.

Tilsynet med besætningerne består i undersøgelse af de enkelte køers sundhedstilstand med særlig undersøgelse af yveret og udmalkning af mælken fra hver yverkirtel. Samtidig foretages inspektion af staldenes og malkeredskabernes tilstand og renholdelse, endvidere af mælkens behandling og de betingelser, hvorunder mælken afkøles og opbevares samt ethvert forhold, der har betydning for mælkens kvalitet.

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

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

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

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

	Antal besætninger	Antal køer	Yverlidelser	Fejl ved mælken	Patte- lidelser	Andre sygdomme	Udsatte
Januar	62	817	68	0	0	1	69
Februar	61	803	80	0	1	0	81
Marts	60	801	70	0	4	1	75
April	58	763	80	0	3	0	83
Maj	58	741	67	0	4	2	73
Juni	57	709	36	0	0	0	36
Juli	54	684	44	0	2	0	46
August	54	676	46	1	3	0	50
September	54	675	47	0	1	0	48
Oktober	54	694	51	1	1	0	53
November	63	849	84	0	0	0	84
December	63	831	103	0	3	0	106
	698	9043	776	2	22	4	804

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	6
Snavsede eller uklippede køer	30
Snavsede malkemaskiner	8

Snavsede spande, sier o.l.	16
Mangelfuld afkøling	22
Andre forhold	3

1 besætning blev for en tid udsat på grund af udbredt yverbetændelse.

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 1962.

<u>Reduktionsprøver:</u>	698	(715)		
5 timer og derover	}	1. kl.	64,33	(72,59)
4-5 timer			20,77	(14,54)
2-4 timer		2. kl.	12,61	(11,33)
Under 2 timer		3. kl.	2,29	(1,54)
 <u>Kimtælling:</u>				
Under 30.000 kol. pr. ml.	418	(359)	12,44	(16,43)
30.000 - 100.000 " " "			27,99	(27,58)
100.000 - 200.000 " " "			23,92	(21,73)
200.000 - 500.000 " " "			23,21	(22,56)
over 500.000 " " "			12,44	(11,70)
 <u>Katalaseprøve:</u>	698	(715)		
Indtil 7 ml. luftudvikling			75,93	(75,80)
Over 7 " "			24,07	(24,20)
 <u>Hæmolytiske streptococcer:</u>	294	(356)		
0 i 1/100 m			83,68	(80,62)
Indtil 1.000 pr. ml.			7,82	(8,99)
Over 1.000 " "			8,50	(10,39)
 <u>Smudsprøve:</u>	698	(715)		
Smudstal 0 - 1			94,56	(91,89)
" 2 - 3			5,44	(8,11)
4 og derover				

I tilslutning til katalaseprøven bliver der, når det skønnes formålstjenligt, foretaget en centrifugering af mælkeprøver med højt katalasetal med påfølgende mikroskopisk undersøgelse af bundfaldet.

Ved konstatering af udbredt vækst af hæmolytiske streptococcer på skålene med blodagar har man ved omgående besøg i den eller de pågældende besætninger søgt at finde frem til de inficerede køer, der så bliver udsat fra leverancen.

Af og til har det ikke været muligt ved staldkontrollen at påvise nogen forandring i mælken. Det har derfor været nødvendigt at foretage udsad af mælken fra hver enkelt ko.

Alle 3 mejerier, hvorfra mælken kommer, foretager nu systematisk bekæmpelse af den smitsomme yverbetændelse.

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

KONTROLLEN MED MÆLKENS FORHANDLING.

Denne kontrol omfatter:

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

TILSYN MED MEJERIERNE.

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

LABORATORIEUNDERSØGELSE AF MÆLK OG FLØDE.

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

Der er af sundhedspolitiet til undersøgelse på laboratorier indkøbt:

Lavpasteuriseret sødmælk	311	prøver
Skummetmælk	148	"
Kærnemælk	150	"
Fløde nr. 1.	207	"
Piskefløde	254	"

1070 prøver.

De vigtigste undersøgelsesresultater er gengivet i den følgende oversigt.

O V E R S I G T

over

UNDERSØGELSE AF HANDELSMÆLKEN.

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 1962.

Lavpasteuriseret sødmælk

Skummetmælk

<u>Fedtprocent:</u> Under - 0,30 pct. 0,30 - 1,00 " Over - 1,00 " Under forskriftsmæssigt indhold Forskriftsmæssigt indhold Over forskriftsmæssigt indhold	311 (289) 0,00 (3,46) 99,04 (95,85) 0,96 (0,69)		
<u>Vægtfylde:</u> Under - 1,028 1,028 - 1,030 1,031 - 1,035 Over - 1,035	311 (289) 100,00 (100,00)	148 (145) 0,69 7,59 (1,50) 91,72 (2,26) (96,24)	
<u>Holdbarhedsprøver:</u> Over 4 timer 3 - 4 " 2 - 3 " 1 - 2 " Under 1 "	150 (146) 67,33 (79,46) 16,67 (13,70) 4,00 (3,42) 8,67 (3,42) 3,00	148 (145) 45,95 (42,76) 18,24 (22,76) 6,76 (9,66) 7,43 (11,72) 21,62 (13,20)	
<u>Kimtælling:</u> Under 30.000 kol. 30.000 - 50.000 pr. Over - 50.000 ml.	311 (289) 81,67 (77,86) 7,72 (6,57) 10,61 (15,57)	148 (145) 85,14 (78,62) 4,73 (5,52) 10,13 (15,86)	
<u>Coliundersøgelse:</u> --- 1/10 +-- 1/10 ++- 1/10 +++ 1/10	311 (289) 91,96 (86,16) 4,82 (5,54) 1,29 (5,19) 1,93 (3,11)	148 (145) 79,73 (73,79) 9,46 (4,14) 2,70 (6,90) 8,11 (15,17)	
<u>Kontrol med varmebehandling:</u> <u>A. Storchs prøve:</u> Reaktion Ingen reaktion <u>B. Fosfataseprøve:</u> Reaktion Ingen	311 (289) 100,00 (100,00) 311 (289) 100,00 (100,00)	148 (145) 100,00 (100,00)	

Kærnemælk

Fløde nr. 1

Piskefløde

150 (147) 36,67 (38,10) 62,00 (61,90) 1,33	207 (191) 0,00 (0,52) 100,00 (98,43) 0,00 (1,05)	254 (244) 99,61 (98,77) 0,39 (1,23)
150 (147) 6,67 (14,28) 44,00 (48,30) 49,33 (37,41)		
	150 (146) 34,67 (54,80) 16,67 (17,81) 8,66 (13,01) 14,00 (7,53) 26,00 (6,85)	150 (146) 30,00 (60,27) 17,33 (14,38) 10,00 (8,91) 22,00 (10,95) 20,67 (5,48)
150 (147) 82,00 (82,31) 5,33 (3,40) 12,67 (14,29)	207 (191) 88,89 (90,58) 2,42 (3,14) 8,69 (6,28)	254 (244) 74,41 (82,78) 4,33 (5,74) 21,26 (11,47)
150 (147) 47,33 (65,99) 10,00 (10,20) 6,67 (4,08) 36,00 (19,73)	207 (191) 72,46 (83,24) 7,25 (7,33) 5,31 (2,62) 14,98 (6,81)	254 (244) 62,99 (68,03) 6,30 (15,57) 5,12 (7,38) 25,59 (9,02)
150 (147) 100,00 (100,00)	207 (191) 100,00 (100,00)	254 (244) 100,00 (100,00)

222 prøver af handelsmælken er undersøgt for tilstedeværelse af bakterie-hæmmende stoffer (Penicillin), uden at sådanne er påvist.

Laboratorieundersøgelserne viser en fremgang i den hygiejniske kvalitet for sødmælk og skummetmælk, men en tilbagegang for kærnemælk og fløde. Det er efterinfektion, der volder besvær. Det forøgede indhold af kim og colibakterier, især for flødesorternes vedkommende i forbindelse med resultatet af holdbarhedsprøverne viser, at produkterne er blevet inficeret efter Varmebehandlingen. I den anledning har der været udført mange undersøgelser såvel på mejerierne som på laboratoriet for at finde årsagerne til forureningen. Det er lykkedes ved samarbejde med mejeriernes personale og efter fornyelse af noget apparatur, ved udgangen af året at opnå en betydelig forbedring af kvaliteten.

UNDERSØGELSE AF MÆLKEFLASKER.

Der er til konstatering af mælke- og flødeflaskers renlighedstilstand på mejerierne udtaget 112 rensede flasker.

Resultatet var:

77,68 % sterile
11,60 % godt rensed
4,46 % mindre godt rensed
6,25 % dårligt rensed.

Der er fremgang for de velrensede flasker og tilsvarende tilbagegang for de dårligst rensede flasker. Efter at et mejeri i slutningen af året har anskaffet et nyt renseanlæg, er samtlige mejerier i stand til at rense flaskerne på betryggende måde. Når det alligevel sker, at nogle flasker er mindre godt rensed, skyldes det bl. a., at mange tomme mælkeflasker bliver leveret tilbage til mejerierne i en tilstand, der gør det vanskeligt eller aldeles umuligt at rense dem, hvorfor en del af disse bliver destrueret. Der bliver en sjælden gang fundet en flaske med synligt smuds. Dette må naturligvis ikke ske, men i betragtning af, at der på mejerierne bliver vasket ca. 20.000 flasker om dagen, vil dette ikke kunne undgås, så længe forbrugerne undlader at skylle flaskerne, når disse er tømte, eller anvender flaskerne til alt andet end mælk.

Et nyt levnedsmiddellaboratorium, der har været påkrævet i så mange år, er nu under opførelse og var ventet færdigt i 1963. Der er nu udsigt til, at det kan blive taget i brug i indeværende år.

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 undersøgelserne resultat er sendt til politimesteren.

Fra 1. oktober 1951 er laboratoriet i henhold til indenrigs- og boligministeriets bekendtgørelse af 12. marts 1951 om kontrol med stassaniseret, lavpasteuriseret og langtidspasteuriseret mælk autoriseret til at udføre denne kontrol med mælk fra mejerier inden for 8. politikreds. Beretning om resultaterne af de udførte prøver er sendt til vedkommende sundhedskommissioner.

Frederikssund i marts 1964.

A. P. Andersen.