

Å R S B E R E T N I N G

fra

STADSDYRLÆGEN

i

FREDERIKSSUND, FREDEKSVÆRK OG KREGME-VINDERØD KOMMUNER

1962.

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. Thermostat ved 30^o i 48 timer. Tælling ved 2½ g. forstørrelse.
Ved undersøgelse for "fremmede" organismer i kærnemælk er anvendt den i "Veterinær mælkekontrol I" af professor Jepsen beskrevne fremgangsmåde (sukkerfri peptonagar).
- Undersøgelse for thermoresistente bakterier: Opvarmning til 63 gr. i 35 minutter, udsæd af 0,01 ml. mælk i mælkeagar, henstand i 48 timer ved 37 gr.
- 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 event. 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.
- Smudstilblanding: Filtrering med Bernsteins si og Gerbers smudsapparat.
- Undersøgelse for Penicillin: Hulmetoden, som angivet af Veterinærdirektoratet.

I efteråret 1961 blev der mellem Frederikssund, Frederiksværk og Kregme-Vinderød kommuner indgået en overenskomst, der gik ud på, at Kregme-Vinderød kommune i fremtiden medinddrages i den ordning vedrørende levnedsmiddelkontrollen, der hidtil har været gældende for Frederikssund og Frederiksværk kommuner.

Denne ordning trådte i kraft den 1. april 1962.

K Ø D K O N T R O L L E N

(omfatter kun Frederikssund)

Der findes ikke mere autoriserede slagtehus 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 forretninger
Kregme-Vinderød kommune:	3 forretninger

Der er foretaget 103 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 forskellings ting at påtale. Noget småkød, et parti fars og nogle medisterpølser er kasseret. Renholdelsen i butikkerne er i reglen god; men i enkelte tilberedningsrum har der hersket mindre god orden. Der er pålagt fjernelse af uvedkommende ting f.eks. brugt emballage, papsker og tomme flasker, potteplanter og et mindre parti jordforurenede kartofler. Flere steder er der påbudt omgående hvidtning af vægge og loft i baglokaler og saltkælder. Småreparationer er udført, og fliser er opsat, hvor der før var glitpudsede vægge. En forretning er blevet udvidet med en afdeling til fryserum, en anden er blevet helt ombygget med ny butik og tilberedningsrum. Inventaret er flere steder ændret og fornyet. 2 forretninger er krævet ombygget og indrettet i overensstemmelse med sundhedsvedtægternes krav. Dette vil blive foretaget, når forholdene (byggerestriktionerne) tillader det.

Foranlediget ved, at der i en forretnings affaldsspande fandtes fjerkrætarmer, blev overtrædelsen af bestemmelserne i lov om slagting og forhandling af fjerkræ m.v. skarpt påtalt og forbudet mod at åbne fjerkræ i slagter- og viktualieforretninger nøje indskærpet.

Der har ligeledes været grund til at indskærpe, at affaldsspandene bliver rengjorte, hver gang affaldet er blevet afhentet.

Foruden i slagter- og viktualieforretninger er der foretaget 51 eftersyn i kolonialforretninger, der i henhold til landbrugsministeriets bekendtgørelse af 27.6.59 har fået sundhedskommissionernes tilladelse til forhandling af dybfrosne kødretter. Også her har der været grund til påtale, især vedrørende fryseboxen: Manglende termometer, for høj temperatur, opbevaring af uvedkomne ting, manglende skillerum, beskadigede pakninger og pakninger, hvor datoen for holdbarheden er overskredet. Der er dog færre pakninger af disse sidste, da dybfrostfirmaerne er kommet ind på at datere holdbarheden 1 - 1½ år frem i tiden.

I 2 kolonialforretninger fandtes i køledisk leverpostej, pølser, baconstykker og indpakket afskåret pålæg. Ejeren af den ene forretning vedtog en bøde (gentagelse). En forretning forhandlede indpakkede baconskiver. Dette blev omgående bragt til ophør.

2 forretninger blev henvist til at søge den pågældende sundhedskommission om tilladelse til handel med saltede og røgede varer (bek. af 15.10.49 § 22, stk. 3.).

Der er ved 64 besøg foretaget inspektion af andre levnedsmiddelforretninger såsom mælkeudsalg, bagerforretninger, isbarer og -kiosker, fiskeforretninger samt af en pølsebar og 4 pølsevogne.

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

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 15.160 (Frederiksværk 4.414, Frederikssund 6.148, Kregme-Vinderød 4.598).

Salget af mælk foregår fra 16 udsalg (Fr.værk 5, Fr.sund 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>Fr.sund</u>	<u>Fr.værk og Kregme-Vinderød</u>
Lavpasteuriseret sødmælk	752.043 l	988.755 l
Skummet mælk	15.200 l	36.510 l
Kørnemælk	90.078 l	105.602 l
Fløde nr. 1	19.010 l	21.160 l
Piskefløde	31.572 l	36,025 l

Det gennemsnitlige daglige forbrug af sødmælk pr. indbygger i Frederikssund har været 0,32 l. Det samlede mælkeforbrug, når fløden omregnes til sødmælk, 0,46 l.

For Frederiksværk og Kregme-Vinderød er de tilsvarende tal 0,30 og 0,43.

Detailpriserne var ved årets udgang:

		<u>Fr.sund.</u>		<u>Fr.værk og Kregme-Vinderød</u>	
		Udbragt	Afhentet	Udbragt	Afhentet
Sødmælk	1 l.	93 øre	88 øre	91 øre	88 øre
"	$\frac{1}{2}$ l.	52 "	48 "	51 "	49 "
"	$\frac{1}{4}$ l.	30 "	27 "	30 "	27 "
"	i løst mål		83 "		
Skummetmælk	1 l.	34 "	33 "	40 "	37 "
"	$\frac{1}{2}$ l.	20 "	18 "		
Kørnemælk	1 l.	48 "	43 "	48 "	46 "
"	$\frac{1}{2}$ l.	27 "	24 "	28 "	26 "
"	$\frac{1}{4}$ l.			16 "	14 "
"	i løst mål		43 "		
Fløde nr. 1	1 l.	332 "	330 "	345 "	335 "
"	$\frac{1}{2}$ l.	174 "	172 "	175 "	170 "
"	$\frac{1}{4}$ l.	94 "	92 "	102 "	100 "
"	1/10 l.	41 "	39 "	43 "	42 "
"	i løst mål		330 "		
Piskefløde	1 l.	577 "	575 "	585 "	575 "
"	$\frac{1}{2}$ l.	300 "	298 "	295 "	290 "
"	$\frac{1}{4}$ l.	157 "	155 "	153 "	151 "
"	1/10 l.	67 "	65 "	70 "	68 "
"	i løst mål		575 "		

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	61	779	71	0	1	2	74
Februar	61	766	79	0	2	1	82
Marts	61	736	81	0	3	3	87
April	61	724	74	0	1	0	75
Maj	57	686	60	0	0	0	60
Juni	57	666	45	0	0	0	45
Juli	57	649	42	0	0	1	43
August	60	677	35	0	3	0	38
September	59	691	38	1	3	0	42
Oktober	58	694	36	0	1	0	37
November	58	709	54	0	1	0	55
December	62	807	73	0	2	0	75
	712	8584	688	1	17	7	713

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	4
Snavsede eller uklippede køer	33
Snavsede malkemaskiner	12
Snavsede spande, sier o.l.	11
Mangelfuld afkøling	16
Andre forhold	2

2 besætninger 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 1961.

<u>Reduktionsprøver:</u>	715	(762)		
5 timer og derover	}	1. kl.	72,59	(64)
4-5 timer			14,54	(18)
2-4 timer			11,33	(16)
Under 2 timer			1,54	(2)
<u>Kimtælling:</u>				
Under 30.000 kol. pr. ml.	359	(387)	16,43	(17)
30.000 - 100.000 " " "			27,58	(26)
100.000 - 200.000 " " "			21,73	(24)
200.000 - 500.000 " " "			22,56	(23)
Over 500.000 " " "			11,70	(10)
<u>Katalaseprøve:</u>	715	(762)		
Indtil 7 ml. luftudvikling			75,80	(74)
Over 7 " "			24,20	(26)
<u>Hæmolytiske streptococcer:</u>	356	(383)		
o i 1/100 m.			80,62	(81)
Indtil 1.000 pr. ml.			8,99	(10)
Over 1.000 " "			10,39	(9)
<u>Smudsprøve:</u>	715	(762)		
Smudstal 0 - 1			91,89	(89)
" 2 - 3			8,11	(11)
" 4 og derover				(0)

Leverandørmælken ligger på samme stude som foregående år. Der er en lille fremgang for reductaseprøvernes vedkommende:

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

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

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

2 af de mejerier, hvorfra mælken kommer, foretager 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 laboratoriet indkøbt:

Lavpasteuriseret sødmælk	289	prøver
Skummetmælk	145	"
Kørnemælk	147	"
Fløde nr. 1.	191	"
Piskefløde	244	"

1016 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 1961.

	Lavpast. sødmælk		Skummetmælk	
<u>Fedtprocent:</u>	289	(245)		
Under - 0,30 pct.				
0,30 - 1,00 "				
Over - 1,00 "				
Under forskriftsmæssigt indhold		3,46	(0,00)	
Forskriftsmæssigt indhold		95,85	(99,59)	
Over forskriftsmæssigt indhold		0,69	(0,41)	
<u>Vægtfylde:</u>	289	(245)	145	(133)
Under - 1,028				0,69
1,028 - 1,030				
1,030 - 1,031				(1,50)
1,031 - 1,035		100,00	(100,00)	7,59 (2,26)
Over - 1,035				91,72 (96,24)
<u>Holdbarhedsprøver:</u>	146	(138)	145	
Over 4 timer		79,46	(62,32)	42,76
3 - 4 "		13,70	(11,59)	22,76
2 - 3 "		3,42	(13,77)	9,66
1 - 2 "		3,42	(10,15)	11,72
Under 1 "			(2,17)	13,20
<u>Kimtælling:</u>	289	(245)	145	(133)
Under 30.000 kol.		77,86	(83,67)	78,62 (72,68)
30.000 - 50.000 pr.		6,57	(3,27)	5,52 (3,76)
Over - 50.000 ml.		15,57	(13,06)	15,86 (24,06)
<u>Coliundersøgelse:</u>	289	(245)	145	(133)
--- 1/10		86,16	(73,47)	73,79 (51,13)
+-- 1/10		5,54	(13,06)	4,14 (12,03)
+- 1/10		5,19	(8,57)	6,90 (9,02)
+++ 1/10		3,11	(4,90)	15,17 (27,82)
<u>Kontrol med varmebehandling:</u>				
<u>A. Storchs prøve:</u>	289	(245)	145	(133)
Reaktion		100,00	(100,00)	
Ingen reaktion				100,00 (100,00)
<u>B. Fosfataseprøve:</u>	289	(245)		
Reaktion				
Ingen reaktion		100,00	(100,00)	

Kørnemælk		Fløde nr. 1		Piskefløde	
147	(138) 38,10 (26,81) 61,90 (73,19)	191	(175) 0,52 98,43 (100,00) 1,05	244	(208) 98,77 (99,04) 1,23 (0,96)
147	(138) 14,28 (10,14) 48,30 (57,25) 37,41 (32,61)				
		146	(138) 54,80 (21,01) 17,81 (15,22) 13,01 (16,67) 7,53 (24,64) 6,85 (22,46)	146	(138) 60,27 (27,54) 14,38 (13,77) 8,91 (21,01) 10,95 (14,49) 5,48 (23,19)
147	(138) 82,31 (70,29) 3,40 (5,80) 14,29 (23,91)	191	(175) 90,58 (91,43) 3,14 (2,29) 6,28 (6,28)	244	(208) 82,78 (91,37) 5,74 (1,92) 11,47 (6,73)
147	(138) 65,99 (38,41) 10,20 (10,14) 4,08 (13,04) 19,73 (38,41)	191	(175) 83,24 (58,86) 7,33 (16,57) 2,62 (6,29) 6,81 (18,28)	244	(208) 68,03 (57,69) 15,57 (17,79) 7,38 (1,69) 9,02 (16,83)
147	(138) 100,00 (100,00)	191	(175) 100,00 (100,00)	244	(208) 100,00 (100,00)

Undersøgelse for tilstedeværelse af bakteriehæmmende stoffer (Penicillin) i mælken har givet positiv reaktion i ét tilfælde.

Undersøgelserne viser, at der er sket en meget mærkbar fremgang, hvad angår resultaterne af holdbarhedsprøverne. Bedømmelsen af kimindholdet viser en lille tilbagegang for sødmælk og piskefløde, fremgang for skummet- og kærnemælk. Undersøgelsen for tilstedeværelse af colibakterier viser en meget betydelig fremgang for alle mælke- og flødesorter.

UNDERSØGELSE AF MÆLKEFLASKER.

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

Resultatet var:

73,15 % sterile
13,89 % godt rensed
1,85 % mindre godt rensed
11,11 % dårligt rensed.

Der er fremgang for de velrensede flasker. Der er dog stadig for mange dårligt rensede.

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 inden for 8. politikreds. Beretning om resultaterne af de udførte prøver er sendt til vedkommende sundhedskommissioner.

Frederikssund i februar 1963.

A. P. Andersen.