

A A R S B E R E T N I N G
fra
STADSDYRLÆGEN
i
FREDERIKSSUND OG FREDERIKSVÆRK KOMMUNER
1959.

UNDERSØGELSESMETODER OG SUBSTRATER.

<u>Reduktaseprøven:</u>	Wilson's vendemetode.
<u>Holdbarhedsprøve:</u>	Inkubation i 1 døgn ved 17° C hvorefter foretages reduktionsprøve efter vendemetoden.
<u>Katalaseprøven:</u>	Høstgaards metode.
<u>Undersøgelse for abnormt sekret:</u>	Katalaseprøven, centrifugering og mikroskopi efter Giemsa-farvning.
<u>Kimtælling:</u>	Pladespredning i peptonagar med 5 % mælk. Thermostat ved 30° 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)
<u>Undersøgelse for thermoresistente bakterier:</u>	Opvarmning til 6 gr. i 35 minutter, udsæd af 0,01 ml. mælk i mælkeagar, henstand i 48 timer ved 37 gr.
<u>Coliundersøgelse:</u>	Gentianviolet-galde-laktose-peptonopløsning, prøverne aflæst efter 48 timers henstand ved 37°. Varmebehandlet mælk: 3 parallelglas med 0,1 ml.
<u>Undersøgelse for Beta-hæmolytiske streptococcer:</u>	Udsæd af 0,01 ml. på kødvandsagar tilsat 5% defibrineret okseblod. Identificering ved CAMP-reaktion og event. Lancefields præcipitinprøve efter udsæd i Bouillon (trypsinfordøjet oksehjerte).
<u>Smitsom kastning:</u>	Undersøgelse for brucella-antistof er udført ved hjælp af ringprøven.
<u>Prøve for opvarmning:</u>	Storchs prøve, Schares hurtigmetode.
<u>Undersøgelse af rensede mælkeflasker:</u>	Rullemetoden, Substrat: Peptonagar med 5% mælk. Aflæsning efter 4 døgn ved stuetemperatur. Mekanisk rengøring kontrolleres ved Karbolfuksinprøven.
<u>Fedtindhold:</u>	Undersøgelse efter Gerber, - efter analytisk metode ved overtrædelse af de gældende bestemmelser.
<u>Vægtfylde:</u>	Bestemmelse med flydevægt og Westphals vægt.
<u>Smudstilblanding:</u>	Filtrering med Bernsteins si og Gerbers smudsapparat.

K Ø D K O N T R O L L E N

(omfatter kun Frederikssund)

Der findes 1 autoriseret, privat slagtehus. Der er ingen slagtninger foretaget i 1959.

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	"

Der er foretaget 85 tilsyn. Ved disse er opmærksomheden rettet mod, at der ikke findes andre varer i forretningen end tilladt i regulativet for kødkontrol- len, 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.

I Landbrugsministeriets bekendtgørelse af 27. juni 1959 blev der åbnet kommunalbestyrelserne adgang til at give kolonialforretninger og lignende forretninger tilladelse til forhandling af dybfrosne kødretter. Sundhedskommissionerne skal godkende de forretninger, der ønsker en sådan tilladelse. Der skal ved godkendelse tages hensyn til forretningslokalets størrelse, luftfornyelsen, inventar, renholdelse samt i det hele taget til den orden, der hersker i lokalet.

Der er indkommet 7 andragender fra kolonialforretninger i Frederiksværk og 2 i Frederikssund. Disse er alle imødekommet af sundhedskommissionerne.

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, bagerforretninger, isbarer, fiskeforretninger samt af en pølsebar og pølsevogne.

M E L K E K O N T R O L L E N

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 har indtil 1. oktober modtaget suppleringsmælk fra Skærød A/M. Efter at "Centralmejeriet" fra denne dato har fået 29 nye leverandører, modtager dette mejeri nu tilstrækkelig mælk fra egne leverandører.

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 10.020 (Frederiksværk 4.410, Frederikssund 5.610).

Salget af mælk foregår fra 8 udsalg (Fr-værk 3, Fr-sund 5) 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	675.480 l	940.713 l
Skummet-mælk	10.319 l	25.829 l
Kørnemælk	82.861 l	118.328 l
Fløde nr. 1	18.595 l	23.437 l
Piskefløde	24.239 l	27.720 l

Det gennemsnitlige daglige forbrug af sødmælk pr. indbygger i Frederikssund har været 0,33 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 uden for denne.

Detailpriserne var ved årets udgang:

			<u>Fr-sund</u>		<u>Fr-værk</u>	
	Udbragt	Afhentet	Udbragt	Afhentet	Udbragt	Afhentet
Sødmælk	1	1.	88 øre	84 øre	86 øre	84 øre
"	$\frac{1}{2}$	1.	49 "	46 "	48 "	47 "
"	$\frac{1}{4}$	1.	28 "	26 "	27 "	25 "
" i løst mål	1	1.		79 "		80 "
Skummetmælk	1	1.	31 "	30 "	36 "	33 "
"	$\frac{1}{2}$	1.	17 "	16 "		
Kørnemælk	1	1.	38 "	34 "	43 "	41 "
"	$\frac{1}{2}$	1.	21 "	19 "	24 "	22 "
" i løst mål	1	1.		34 "		39 "

			<u>Fr-sund</u>		<u>Fr-værk</u>	
			Udbragt	Afhentet	Udbragt	Afhentet
Fløde nr. 1	1	1.	341 øre	340 øre	345 øre	335 øre
"	$\frac{1}{2}$	1.	176 "	175 "	172 "	167 "
"	$\frac{1}{4}$	1.	94 "	93 "		
"	1/5	1.			79 "	77 "
"	1/10	1.	40 "	39 "	41 "	40 "
" i løst mål	1	1.		340 "		315 "
Piskefløde	1	1.	581 "	580 "	575 "	565 "
"	$\frac{1}{2}$	1.	297 "	296 "	290 "	285 "
"	$\frac{1}{4}$	1.	155 "	154 "	153 "	151 "
"	1/5	1.			130 "	125 "
"	1/10	1.	63 "	62 "	65 "	63 "
" i løst mål	1	1.		580 "		520 "

KONTROLLEN MED MÆLKENS PRODUKTION.

Denne er i 1959 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
Januar	60	631	43	0	2	0	45
Februar	60	631	48	0	1	0	49
Marts	60	632	44	0	0	0	44
April	60	631	46	3	1	2	52
Maj	60	633	59	0	0	0	59
Juni	60	617	42	1	0	0	43
Juli	61	630	32	0	3	0	35
August	61	635	36	0	2	0	38
September	60	635	30	0	1	0	31
Oktober	71	790	29	0	1	0	30
November	72	812	47	0	0	0	47
December	72	824	48	0	0	1	49
	757	8101	504	4	11	3	522

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	3
Snavsede eller uklippede køer	9
Snavsede malkemaskiner	11
Snavsede spande, sier o.l.	8
Mangelfuld afkøling	8
Andre forhold	6

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

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

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 1958.

<u>Reduktionsprøver:</u>	753	(851)		
5 timer og derover	}	1. kl.	75	(63)
4-5 timer			10	(14)
2-4 timer		2. kl.	13	(17)
Under 2 timer		3. kl.	2	(6)
 <u>Kimtælling:</u>	 387	 (438)		
Under 30.000 kol.pr.ml.			11	(4)
30.000 - 100.000 " " "			28	(19)
100.000 - 200.000 " " "			21	(20)
200.000 - 500.000 " " "			25	(29)
Over 500.000 " " "			15	(28)
 <u>Katalaseprøve:</u>	 753	 (851)		
Indtil 7 ml. luftudvikling			84	(73)
Over 7 " " "			16	(27)
 <u>Hæmolytiske streptococcer:</u>	 369	 (431)		
o i 1/100 ml.			81	(79)
Indtil 1.000 pr. ml.			9	(8)
Over 1.000 " "			10	(13)
 <u>Smudsprøve:</u>	 753	 (851)		
Smudstal 0 - 1			91	(82)
" 2 - 3			9	(17)
" 4 og derover			0	(1)

Til trods for den varme sommer i 1959 viser laboratorieprøverne, at der i årets løb er sket ^{en} betydelig fremgang i mælkens kvalitet. Af reduktionsprøverne er 85 % i 1. klasse og 60 % af prøverne har under 200.000 kim mod 43 % året forud.

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.

I denne forbindelse skal meddeles, at 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 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	333	prøver
Skummetmælk	143	"
Kørnemælk	192	"
Fløde nr. 1.	242	"
Piskefløde	283	"

1193 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 1958.

	Lavpast. sødmælk		Skummetmælk	
<u>Fedtprocent:</u>	333	(354)	143	(142)
Under - 0,30 pct.			100,00	(100,00)
0,30 - 1,00 "				
Over - 1,00 "				
Under forskriftsmæssigt indhold		2,10 (5,00)		
Forskriftsmæssigt indhold		97,60 (94,56)		
Over forskriftsmæssigt indhold		0,30 (0,44)		
<u>Vægtfylde:</u>	333	(354)	143	(142)
Under - 1,028				
1,028 - 1,030			0,70	(0,00)
1,030 - 1,031			1,40	(2,11)
1,031 - 1,035		100,00 (100,00)	11,19	(15,49)
Over - 1,035			86,71	(82,40)
<u>Reduktionsprøver:</u>	333	(379)	143	(142)
Over 5 timer		100,00 (100,00)	100,00	(98,59)
4 - 5 "			0,00	(1,41)
2 - 4 "				
Under 2 "				
<u>Holdbarhedsprøver:</u>	192	(192)		
Over 4 timer		55,21 (65,11)		
3 - 4 "		19,27 (9,90)		
2 - 3 "		13,02 (10,93)		
1 - 2 "		8,33 (5,21)		
Under 1 time		4,17 (8,85)		
<u>Kimtælling:</u>	333	(354)	143	(142)
Under 30.000 kol.		60,36 (48,31)	78,72	(80,28)
30.000 - 50.000 pr.		16,22 (27,40)	3,10	(4,93)
Over - 50.000 ml.		23,42 (24,29)	18,18	(14,79)
<u>Coliundersøgelse:</u>	333	(354)	143	(142)
--- 1/10		82,59 (94,63)	54,55	(66,90)
+-+ 1/10		9,61 (3,40)	11,88	(9,86)
++- 1/10		3,90 (1,13)	7,00	(5,63)
+++ 1/10		3,90 (0,84)	26,57	(17,61)
<u>Kontrol med varmebehandlingen:</u>				
<u>A. Storchs prøve:</u>	333	(354)	143	(142)
Reaktion		100,00 (100,00)	0,00	(1,41)
Ingen reaktion			100,00	(98,59)
<u>B. Fosfataseprøve:</u>	333	(354)		
Reaktion		0,60 (0,28)		
Ingen reaktion		99,40 (99,72)		

Kørnemælk		Fløde nr. 1		Piskefløde	
192	(191)	242	(236)	283	(268)
	37,50 (39,79)				
	58,86 (58,64)				
	3,64 (1,57)				
				0,00 (1,64)	
		99,17 (100,00)		95,41 (96,91)	
		0,83		4,59 (1,45)	
192	(191)				
	1,04 (2,09)				
	18,23 (13,09)				
	40,10 (31,94)				
	40,63 (52,88)				
		242	(236)	283	(268)
			100,00 (100,00)		100,00 (100,00)
		192	(192)	192	(192)
			18,23 (15,62)		17,19 (16,15)
			13,02 (13,54)		20,31 (9,37)
			14,58 (9,90)		15,63 (11,46)
			25,52 (26,04)		15,63 (22,40)
			28,65 (34,90)		31,24 (40,62)
192	(191)	242	(236)	283	(268)
	67,19 (65,97)		90,08 (90,68)		86,57 (90,67)
	4,69 (5,76)		2,48 (2,12)		4,24 (5,22)
	28,12 (28,27)		7,44 (7,20)		9,19 (4,11)
192	(191)	242	(236)	283	(268)
	42,19 (54,45)		69,84 (70,76)		62,20 (66,42)
	6,25 (7,33)		9,50 (13,98)		12,01 (10,07)
	10,94 (7,85)		6,20 (3,82)		7,06 (8,58)
	40,62 (30,37)		14,46 (11,44)		18,73 (14,93)
192	(191)	242	(236)	283	(268)
	100,00 (100,00)		100,00 (100,00)		100,00 (100,00)

Kvaliteten af de forskellige mælke- og flødesorter ligger, trods den forbedrede kvalitet af producentmælken, stort set på samme stadi som året forud. Kimindholdet i sødmælken er dog dalet, idet gruppen med under 30.000 km er blevet større. Der er et øget indhold af colibakterier i samtlige produkter. Dette skyldes til en vis grad et enkelt mejeri, hvor forholdene er således, at en virkelig gennemført hygiejne er vanskelig at opnå. I løbet af 1960 vil der blive rådet bod herpå, idet vedkommende mejeri vil blive ombygget og moderniseret, så det vil kunne opfylde de krav, man i vore dage stiller til et konsummejeri.

Med hensyn til laboratoriet er der i årets løb ikke sket forandringer. Mangel på plads og apparatur bevirker stadigvæk, at visse undersøgelser ikke kan foretages. Når arbejdet skal foregå i et rum, hvor den fortættede vanddamp driver ned ad væggene, fordi der smeltes substrater, koges og vaskes op på samme tid, hvor der foruden det almindelige laboratorieudstyr opbevares forsendelseskasser, tom emballage, overtøj o.s.v., er det forståeligt, at der er store muligheder for, at fejl kan opstå. Det er mig derfor magtpåliggende at udtale, at de under sådanne forhold fundne resultater, især hvad de bakteriologiske prøver angår, må tages med al mulig forbehold.

UNDERSØGELSE AF MÆLKEFLASKER.

Der er til konstatering af mælke- og flødeflaskers renlighedstilstand på mejerierne udtaget 111 rensede flasker.

Resultatet var:

54,05 % sterile
15,32 % godt rensed
15,32 % mindre godt rensed
15,31 % dårligt rensed.

For mange flasker er ikke tilfredsstillende rensed. Et mejeri, hvor det i en periode kneb med rengøringen, har indkøbt en ny kombineret vaske- og tappemaskine, der efter opstilling i foråret 1960 forhåbentlig vil bevirke den tilstræbte bedring.

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 marts 1960.

A. P. Andersen.