

UNDERSØGELSESMETODER OG SUBSTRATER.

Reduktaseprøven: Wilsons Vendemetode.

Katalaseprøven: Høstgårds 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 2½ G. Forstørrelse.

Ved Undersøgelse for "fremmede" Organismer i Kærnemælk er anvendt den i "Veterinær Mælkekontrol I" af Professor Jepsen beskrevne Fremgangsmaade (sukkerfri Peptonagar).

Coliundersøgelse: Gentianviolet-Galde-Laktose-Peptonopløsning, Prøverne aflæst efter 48 Timers Henstand ved 37°.

Fortyndinger: Raa Mælk i Glas med 0,01 ml.

Varmebehandlet Mælk 3 Parallelglas med 0,1 ml.

Undersøgelse for Beta-hæmolytiske Streptococcer: Udsæd af 0,01 ml. paa

Kødvandsagar tilsæt 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.

Prøver for Opvarmning: Storchs Prøve, Scharers Hurtigmetode.

Undersøgelse af rensede Mælkeflasker: Rullemetoden, Substrat: Peptonagar med 5 % Mælk.

Smudstilblanding: Filtrering med Bernsteins Si.

K Ø D K O N T R O L L E N .
(omfatter kun Frederikssund)

Kontrollen er foretaget i 2 aut. private Slagtehus. Der er i Aarets Løb slagtet 133 Dyr, hvis Klassifikation vil fremgaa af nedenstaaende Tabel.

	Ialt slagtet	Heraf %			% l. kl.	% kasserede p. Gr. af			Ialt
		Tuberkulose	Tinter	Levende Tinter		Tuberkulose	Tinter	Andre Aarsager	
Heste	3	0	0	0	66,66	0	0	33,33	33,33
Okser	95	0	5,26	0	95,79	0	0	4,21	4,21
Fedekalve	19	0	0	0	94,74	0	0	5,26	5,26
Spædekalve	9	0	0	0	100,00	0	0	0	0
Faar, Lam og Geder	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Svin	7	0	0	0	100,00	0	0	0	0

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

(omfatter begge Kommuner)

Antallet af Slagter- og Viktualiebutikker i de to Kommuner er fordelt saaledes:

Frederiksværk Kommune: 8 Butikker

Frederikssund Kommune: 9 Butikker

Der er foretaget 84 Tilsyn og ved disse givet forskellige Paa-bud og Anvisninger vedrørende Indretning og Renholdelse. Sidste Aar blev der for 5 Forretningers Vedkommende af Sundhedskommissionen efter Indstilling givet en Tidsfrist, indenfor hvilken forskellige Forandring-er saasom Indretning af Baglokaler, Afløb, Vægbeklædning m.m. skulde være bragt i Orden. De 3 Forretninger er nu i Orden, medens Fristen

for de øvrige 2 er blevet forlænget.

I Løbet af 1951 har Sundhedskommissionen efter Indstilling stillet lignende Krav overfor 6 andre Slagter- og Viktualieforretninger, hvor Butik og Baglokaler ikke var i Overensstemmelse med Regulativets Krav. 4 af disse Forretningsindehavere har indrettet helt nyt Baglokale og, hvor det tiltrængtes, bragt Butikken i Overensstemmelse med gældende Forskrifter. Den 5. Forretning med Baglokale er ligeledes bragt i Orden, medens den 6. Forretningsindehaver har faaet Udsættelse med Tidspunktet for Indretningen af Baglokale.

MÆLKEKONTROLLEN.

Kontrollen med Mælk i Frederiksværk og Frederikssund Kommuner vil blive omtalt under et. Den foregaar i Henhold til forskellige Tillæg til de to Byers Sundhedsvedtægter, der er bragt i Overensstemmelse med hinanden, saaledes at Grundlaget for Kontrollens Udførelse er den samme for begge Kommuner.

I Aarets Løb blev Frederikssund forsynet med Mælk fra Andelsmejeriet "Maglehøj", der nu leverer al den Mælk, der bliver solgt her i Byen, efter at "Maglehøj" i Januar Maaned overtog det daværende "Fr-sund Mejeri".

Frederiksværk modtog Mælk fra 2 Andelsmejerier: A/M "Godthaab" og Halsnæs A/M og fra 1 Privatmejeri: "Centralmejeriet". Dette sidste modtog Suppleringsmælk fra A/M "Kildebæk".

Vedrørende disse Mejerier skal kun bemærkes, at den i 1950 paa-begyndte Ombygning af Konsummælksafdelingen paa A/M "Godthaab" blev tilendebragt først paa Sommeren, saaledes at ogsaa dette Mejeri skulde være i Stand til at levere Mælk af den ønskede Kvalitet.

Børnemælk leveres ikke.

Salg af Mælk fra Staldør er i Henhold til Sundhedsvedtægternes Bestemmelser forbudt.

Indbyggerantallet i de 2 Kommuner, der forsynes med Mælk, er 8955 (Frederiksværk: 4049, Frederikssund: 4906).

Salget af Mælk foregaar fra 7 Udsalg (Fr.værk 2, Fr.sund 5) og 12 Vogne (Fr.værk 8, Fr.sund 4).

Salget af Mælk har efter Meddelelse fra Mejerierne været:

	<u>Fr.sund.</u>	<u>Fr.værk.</u>
Lavpasteuriseret Sødsmælk...	776175 kg.	855880 kg.
Skummetmælk	23532 "	27782 "
Kærnemælk.....	77105 "	111682 "
Fløde Nr. 1.....	22447 "	25777 "
Piskefløde	16275 "	15408 "

Detailpriserne har været fastsat saaledes:

		<u>Fr.sund.</u>			<u>Fr.værk.</u>
		8/1	23/3	13/11	
Sødsmælk	1 l.	52 Øre	53 Øre	54 Øre	53 Øre
"	$\frac{1}{2}$ l.	27 "	28 "	29 "	28 "
"	$\frac{1}{4}$ l.	15 "	15 "	16 "	16 "
Skummetmælk	1 l.	20 "	20 "	21 "	20 "
Kærnemælk	1 l.	28 "	28 "	29 "	28 "
"	$\frac{1}{2}$ l.	17 "	17 "	18 "	15 "
Fløde Nr. 1	1 l.	280 "	280 "	281 "	280 "
"	$\frac{1}{2}$ l.	145 "	145 "	146 "	140 "
"	$\frac{1}{4}$ l.	75 "	75 "	76 "	75 "
"	1/10 l.	34 "	34 "	35 "	34 "
Piskefløde	1 l.	440 "	440 "	441 "	440 "
"	$\frac{1}{2}$ l.	225 "	225 "	226 "	220 "
"	$\frac{1}{4}$ l.	115 "	115 "	116 "	115 "
"	1/10 l.	50 "	50 "	51 "	50 "

Forbruget af Sødsmælk pr. Dag har i Fr.sund været 0,43 l. og i Fr.værk 0,57 l. pr. Indbygger.

Naar Flødeforbruget tages med og omregnes til Sødsmælk, bliver Forbruget pr. Dag i Fr.sund 0,58 og i Fr.værk 0,76 pr. Indbygger.

Det har for Frederiksværks Vedkommende ikke været muligt nøjagtigt at opgive, hvor meget Mælk der er solgt i selve Byen og hvor meget i den tilgrænsende Kommune. Dette i Forbindelse med tilflyttede Sommergæster gør, at det beregnede Forbrug af Mælk ligger betydeligt over Forbruget i Fr.sund.

KONTROLLEN MED MÆLKENS PRODUKTION.

Samtlige Besætninger, hvorfra der leveres Mælk til de 2 Kommuner, undersøges 1 Gang hver Måned. Betalingen herfor udredes af Mejerierne og gaar i Kommunernes Kasse.

Tilsynet med Besætningerne bestaar i Undersøgelse af de enkelte Køers Sundhedstilstand med særlig Undersøgelse af Yveret og Udmalkning af Mælken fra hver Yderkirtel. Samtidig foretages Inspektion af Køernes, Staldenes og Malkeredskabernes Tilstand og Renholdelse, endvidere af de Betingelser, hvorunder Mælken afkøles og opbevares samt ethvert Forhold, der har Betydning for Mælkens Kvalitet.

Der udstedes ved hvert Besøg et Attest, hvorpaa anføres eventuelle Fejl og Mangler. Denne udleveres til Ejeren. Paa Attesten anføres endvidere Resultaterne af den nærmest foregaaende Laboratorieundersøgelse, saaledes at den interesserede Ejer og Fodermester er i Stand til at holde sig underrettet om Mælkens Kvalitet.

Ved at lægge Staldkontrolbesøgene saa vidt muligt lige efter Laboratorieundersøgelsen kan man ofte finde Aarsagen til de ved Laboratorieprøven evt. paaviste Fejl ved Mælken.

Af omstaaende Skema vil det fremgaa, hvormange Køer, der er undersøgt og hvilke Sygdomme, der er paavist.

	Antal Besætninger	Antal Køer	Yverlidelser	Fejl ved Mælken	Patte- lidel- ser	Udsatte ialt
Januar	85	839	33	1	0	39
Februar	86	833	44	2	0	46
Marts	85	818	41	1	1	43
April	85	819	40	1	0	41
Maj	83	797	44	2	2	48
Juni	82	779	32	0	0	32
Juli	82	757	28	2	3	33
August	81	737	27	2	4	33
September	81	741	33	1	2	36
Oktober	78	718	35	1	0	36
November	78	706	30	2	2	34
December	78	711	35	0	2	37
	982	9255	427	15	16	458

Gennem Mejerierne bliver der udleveret Flasker med conc. Kloropløsning til hver Leverandør, saaledes at Mælkepersonalet let kan fremstille den Opløsning, der i H.t. Regulativet skal anvendes ved Malkningen.

Ved Staldkontrollen er der ved forefundne Mangler i de fleste Tilfælde givet mundtlige Anvisninger. Skriftligt Paalæg til Leverandørerne er i Aarets Løb givet i følgende Tilfælde:

Snavset eller uordentlig Stald	3
Snavsede eller uklippede Køer	22
Snavsede Malkemaskiner	13
Snavsede Spande, Sier o.l.	36
Mangelfuld Afkøling	1
Andre Forhold	10

Den almindelige Tilbøjelighed til at reducere Kvægbesætningerne har ogsaa kunnet mærkes indenfor Mejeriernes Leverandørkreds, idet Nedgangen i Besætninger, der leverer Konsummælk, i væsentlig Grad skyldes,

at flere Kvægbesætninger er blevet solgte. 2 Besætninger er dog blevet udskudt som Leverandør af Konsummælk, da Forholdene de paagældende Steder i Forbindelse med meget daarlig Kvalitet af Mælken ikke kunde tolereres i Henhold til Regulativets Bestemmelser. I den ene Besætning var der en meget stærk Infektion af hæmolytiske Streptococcer.

Samtlige Besætninger, hvorfra Mælken leveres, er fri for Tuberkulose, hvilket skal sikres ved en aarlig Tuberkulinprøve.

LABORATORIEUNDERSØGELSE AF LEVERANDØRMÆLKEN.

Prøver af Leverandørmælken er af Stadsdyrlægen udtaget fra Indvejningskarret under Indvejningen af Mælken om Morgenen paa Mejerierne.

Resultatet af Undersøgelserne vil fremgaa af efterfølgende Skema.

UNDERSØGELSE AF LEVERANDØRMÆLKEN.

Tallene øverst til venstre i hver Rubrik angiver det samlede Antal undersøgte Prøver. Undersøgelsesresultaterne er angivet i Procent. Tallene i Parantes er de tilsvarende Tal for 1950.

<u>Reduktionsprøver:</u>	1016 (1048)	%
5 Timer og derover	1. Kl.	59,94 (48,85)
4 - 5 Timer	2. Kl.	17,52 (20,80)
2 - 4 "	3. Kl.	17,82 (21,85)
Under 2 Timer		4,72 (8,49)
<u>Kimtælling:</u>	689 (655)	
Under 30,000 Kol.pr.ml.		5,08 (5,34)
30,000 - 100,000 " " "		28,88 (30,53)
100,000 - 200,000 " " "		23,80 (22,29)
200,000 - 500,000 " " "		25,84 (23,06)
Over 500,000 " " "		16,40 (18,78)
<u>Colititrering:</u>	1016 (1048)	
Colibakterier ikke paavist i 1/100 ml. Mælk		51,08 (52,58)
Colibakterier paavist i 1/100 ml. Mælk		48,92 (47,42)
<u>Katalaseprøve:</u>	1016 (1044)	
Indtil 7 ml. Luftudvikling		80,81 (84,67)
Over 7 " "		19,19 (15,33)
<u>Hæmolytiske Streptococcer:</u>	331 (327)	
0 i 1/100 ml.		70,09 (61,78)
Indtil 1000 pr. ml.		16,01 (32,72)
Over 1000 " "		13,90 (5,50)
<u>Smudsprøve:</u>	1016 (1044)	
Smudstal 0		56,30 (48,66)
" 1 - 2		37,01 (43,10)
" 3 og derover		6,69 (8,24)
<u>Undersøgelse af smitsom Kastning:</u>	279 (219)	
Negativ		85,66 (81,74)
Positiv		14,34 (18,26)

Til Omstaaende Skema skal knyttes følgende Bemærkninger:

Reduktionsprøven: Der er en mærkbar Fremgang i Mælkens Kvalitet, idet 77,46 % af den undersøgte Mælk er i 1. Klasse (1950: 69,66 %). Besværligheder ved at faa Mælken afhentet i rette Tid hos Leverandørerne i Forbindelse med Vanskelighed ved en effektiv Afkøling om Sommeren bevirker, at Mængden af 2. og 3. Kl. Mælk stiger paa denne Aarstid. I den kolde Aarstid har Antallet af Leverandører, der har Mælken i 1. Kl. ofte været 98 %.

Katalaseprøven: I Tilslutning til denne Prøve bliver der foretaget en Centrifugering med mikroskopisk Undersøgelse af Bundfaldet af de Mælkeprøver, der viser over 7 ml. Luftudvikling.

Hæmolytiske Streptococcer: Antallet af Mælkeprøver, der viste sig at være fri for hæm. Streptococcer, er steget fra 61,78 % til 70,09 %. Selvom dette er glædeligt, maa det dog siges, at der fra Kreaturejernes Side ikke vises den Interesse, man kunde vente, for at faa bekæmpet den meget tabgivende Streptococinfektion.

Smudsprøven: Der er i Aarets Løb sket nogen Bedring i Mælkens Renhedsgrad hvad angaar synligt Smuds. Tilblandingen er dog stadigvæk for stor. Naar der bemærkes Smuds paa Vatskiverne, udleveres disse til Kreaturejerne.

Smitsom Kastning: Ved Aarets Udgang fandtes Reaktion for smitsom Kastning i 8 af de Besætninger, der leverer Konsummælk. (1950: 13 Besætninger).

KONTROLLEN MED MÆLKENS FORHANDLING.

Denne Kontrol omfatter:

1. Tilsyn med Mejerierne, Udsalg og Vogne,
2. Bakteriologisk Driftskontrol med Mejerierne,
3. Laboratorieundersøgelse af Mælk, Fløde m.v.
4. Laboratorieundersøgelse af Flasker o. l.

Kontrollen med Mælkens Forhandling udføres i Henhold til Kommunernes Sundhedsvedtægter og ministerielle Bekendtgørelser.

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 paa denne Maade hver Gang lykkedes at forbedre Kvaliteten af Mælk og Fløde.

LABORATORIEUNDERSØGELSE AF MÆLK OG FLØDE.

Al Mælk og Fløde, der forhandles i Kommunerne, skal være varmebehandlet.

Der er af Sundhedspolitiet til Undersøgelse paa Laboratoriet indkøbt:

Lavpasteuriseret Sødmælk	314	Prøver
Skummetmælk	67	"
Kærnemælk	132	"
Fløde Nr. 1	259	"
Piskefløde	<u>105</u>	"
	ialt	877 Prøver

De vigtigste Undersøgelsesresultater er gengivet i den følgende Oversigt.

Piskefløde	Kærnemælk	Skummetmælk
105	132 (41) 5,30 (9,75) 83,33 (80,49) 11,37 (9,76)	67 88,06 5,97 5,97
5,71 70,48 23,81		
	132 (41) 18,18 (14,63) 43,94 (46,35) 33,33 (39,02) 4,54	67 4,48 22,39 73,13
105		67
54,29 12,38 24,76 8,57		80,60 10,45 7,46 1,49
103	111 (41) 31,53 (36,59) 14,42 (14,63) 54,05 (48,78)	67 38,81 11,94 49,25
27,19 12,62 60,19		
105	132 (41) 25,76 (41,46) 18,18 (14,63) 4,55 (7,32) 51,51 (36,59)	67 23,88 16,42 8,95 50,75
13,33 9,52 14,29 62,86		
105	140 (41) 100,00 (100,-)	67 8,95 91,05
100,00		

UNDERSØGELSE AF HANDELSMÆLKEN.

Tallene øverst til venstre i hver Rubrik angiver det samlede Antal undersøgte Prøver. Undersøgelsesresultaterne er angivet i Procent. Tallene i Parantes er de tilsvarende Tal for 1950.

	Lavpast, Sødsmilk	Fløde Nr. 1
<u>Fedtprocent:</u>	314 (396)	259 (360)
Under 0,30 pCt		
0,30 - 1,00 "		
Over 1,00 "		
Under 3,30 "	6,69 (3,71)	
3,30 - 3,60 "	77,71 (84,34)	
Over 3,60 "	15,60 (11,87)	
Under 18,00 "	10,03	10,03
18,00 - 20,00 "	81,48	81,48
Over 20,00 "	8,49	8,49
Under 30,00 "		
30,00 - 32,00 "		
Over 32,00 "		
<u>Vægtfylde:</u>	314 (413)	
Under 1,028	0,32	
1,028 - 1,030	0,32	
1,030 - 1,031	3,18 (3,87)	
1,031 - 1,035	96,18 (96,13)	
Over 1,035		
<u>Reduktionsprøver:</u>	314 (399)	259 (353)
Over 5 Timer	98,41 (94,23)	75,68 (70,26)
4 - 5 "	1,59 (3,76)	20,46 (9,92)
2 - 4 "	(2,01)	2,70 (15,01)
0 - 2 "		1,16 (4,82)
<u>Kimtælling:</u>	312 (372)	257 (81)
Under 30.000 Kol.	69,55 (63,98)	38,52 (35,82)
30.000 - 50.000 pr.	11,86 (11,02)	17,51 (12,35)
50.000 - 100.000 ml.	18,59 (25,00)	43,97 (51,83)
<u>Coliundersøgelse:</u>	314 (363)	259 (77)
--- 1/10	64,97 (74,11)	23,17 (27,27)
+- 1/10	13,37 (8,27)	10,03 (9,09)
++ 1/10	10,19 (2,47)	13,13 (6,50)
+++ 1/10	11,47 (15,15)	53,67 (57,14)
<u>Kontrol med Varmebe-</u> <u>handlingen:</u>		
<u>A. Storchs Prøve:</u>	314 (397)	259 (355)
Reaktion:	100,00 (99,75)	0,39 (0,31)
Ingen Reaktion:	(0,25)	99,61 (99,69)
<u>B. Fosfataseprøve:</u>	314 (397)	
Reaktion:	2,55 (10,58)	
Ingen Reaktion:	97,45 (89,42)	

Handelsmælkens Kvalitet er forbedret, idet samtlige Prøver nu viser sig at være i 1. Kl. ved Reduktionsprøven.

Kvaliteten af Flødesorterne er for ringe og kan forbedres betydeligt med Hensyn til saavel Kim- som Colibakterieindhold.

Hvad angaar Fedtindholdet i Mælk og Fløde kniber det i for høj Grad med at holde dette indenfor de i Loven fastsatte Grænser.

Vægtfylden af Kærnemælken er for lav svarende til for ringe Tørstofindhold. Direkte Tørstofbestemmelse er ikke foretaget, da Laboratoriet ikke raader over det fornødne Apparatur.

Varmebehandlingen har kun svigtet enkelte Gange. Ved Fremstillingen af halvskummet Mælk blandede et Par Mejerier lavpasteuriseret Sødme i Centrifugemælk med det Resultat, at Skummetælken ikke klarede Storchs Prøve. Denne Fremgangsmåde blev i Henhold til gældende Bestemmelser forbudt.

Fosfataseprøven viste nogle Gange mangelfuld Opvarmning. Ved Undersøgelse af Pasteuren fandtes en Fejl ved Thermometret. Siden har der intet været at udsætte.

Man har fra Kontrollens Side haabet paa, at de - trods bedret Kvalitet - endnu forefundne Mangler ved Mælk og Fløde skulde kunne bringes i Orden ved Paatale, uden at det skulde være nødvendigt med Bødeforlæg. Mejerierne bliver ved Tilsendelse af samtlige Laboratorieresultater holdt underrettet om Produkternes Tilstand og har som Følge heraf Lejlighed til at sætte ind paa de Steder, hvor event. Fejl paavises. Enkelte Mejerier bestræber sig ogsaa for at faa Mangler rettet, i Reglen med udmærket Resultat.

UNDERSØGELSE AF MÆLKEFLASKER.

Der er til Konstatering af Mælke- og Flødeflaskers Renlighedstilstand paa Mejerierne udtaget 86 rensede Flasker.

Resultatet var:

53,49 %	af	Flaskerne	var	sterile,
19,77 %	"	"	"	godt rensed,
11,62 %	"	"	"	mindre godt rensed,
15,12 %	"	"	"	daarligt rensed,

Der er m. H. t. Flaskernes Renlighedsgrad sket en meget betydelig Fremgang, idet 53,49 % af de undersøgte Flasker var sterile mod kun 10,67 i 1950. Gruppen "daarligt rensede" Flasker er faldet fra 36,00 % til 15,12 % og vil forhaabentlig forsvinde fuldstændigt i det kommende Aar. Dette forudsætter dog, at de Flasker, der leveres tilbage til Mejerierne, er i en saadan Tilstand, at de i det Hele taget lader sig renses. Alt for mange Flasker bliver afleveret ude at være skyllet, med indtørrede Mælke- og Fløderester, ofte helt sorte af Sod og Fabriksstøv og af og til med Rester af Fernis, Petroleum o.l. Mange af disse Flasker er det umuligt for Mejerierne at renses, og de bliver kasseret.

Alle Mejerierne har anerkendte Vaskemaskiner, der, som Undersøgelsesresultaterne viser, er i Stand til paa betryggende Maade at rengøre Flaskerne. Naar dog en sjælden Gang smutter en Flaske, der ikke er helt ren, ud i Handelen, er det naturligvis forkasteligt og medfører Bødestraffe for de paagældende Mejerier, men med den Tilstand, Returflaskerne ofte er i, er det forstaaeligt, at det kan ske.

Foruden den her omtalte Virksomhed har Stadsdyrlægen virket som Konsulent for Sundhedskommissionerne, og Politiet.

For Politimesteren er undersøgt Prøver af Standardmælk og -fløde, udtaget paa samtlige Mejerier i 8. Politikreds. Beretning om Undersøgelsernes Resultat er tilsendt 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.

Resultaterne af de den 1/10 1951 paabegyndte Prøver er sendt til vedkommende Sundhedskommissioner.

Frederikssund i April 1952.

A. P. Andersen