

A A R S B E R E T N I N G .

fra

STADSDYRLÆGEN

i

FREDERIKSSUND OG FREDEKSVÆRK KOMMUNER

1961.

---

UNDERSØGELSESMETODER OG SUBSTRATER.

- Reduktaseprøven: Wilsons vendemetode
- Holdbarhedsprøve: Inkubation i 1 døgn ved 17<sup>o</sup>, 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup>.  
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.
- Smitson 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: Sestemmelse med flydevægt og Westphals vægt.
- Smudstilblanding: 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 ikke mere autoriserede slagtehus i Frederikssund.

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:	10	forretninger
Frederikssund "	11	"

Der er foretaget 86 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 at påtale. Bedre renholdelse er flere steder påbudt. Fornødne småreparationer er foranlediget udført. Enkelte viktualieforretninger skal stadigvæk have forbudet mod handel af uemballerede tomater, agurker, bananer o.l. indskærpet. Noget småkød samt et mindre parti mugne og skimlede pølser blev kasseret. Anvendelsen af frostboksen til "Dybfrysning" af indpakkede wienerpølser for 2 forretningers vedkommende blev påtalt.

Et tilberedningsrum er i årets løb blevet ombygget og forskriftsmæssigt indrettet.

Foruden i slagter- og viktualieforretninger er foretaget 46 besøg i kolonialforretninger, der i h.t. landbrugsministeriets bekendtgørelse af 27.6.59 har fået sundhedskommissionens tilladelse til forhandling af dybfrosne kødretter. Også her har været en del at påtale, især vedrørende frostboksen: Manglende termometer, for høj temperatur, beskadigede pakninger og pakninger, hvor holdbarhedsfristen er overskredet (14 pakninger blev kasseret), opbevaring af uvedkommende ting i frostboksen.

Der er, som før bemærket, ingen særlig begejstring hos de handlende for disse varer, da salget er for lille, og det således varer for længe, før beholdningen bliver fornyet.

Ved eftersyn i en kolonialforretning fandtes i den tilstedeværende frysebox færdige dybfrosne kødretter, uden at indehaveren havde tilladelse til forhand-

ling af disse. Endvidere lå i en køledisk indpakke de bajerske pølser, spegepølser, baconstykker og leverpostej. Sagen blev indberettet til sundhedskommissionen.

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.

I denne forbindelse skal det nævnes, at der savnes meget et regulativ gældende for pølsevogne og handel fra disse.

#### MÆLKEKONTROLLEN.

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 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 to kommuner, der forsynes med mælk, er 10.244 (Frederiksværk 4.370, Frederikssund 5.974).

Salget af mælk foregår fra 10 udsalg (Fr.værk 5, Fr.sund 5) og 11 vogne (Fr.værk 6, Fr.sund 5).

Salget af de forskellige mælkeprodukter har ifølge mejeriernes opgivende været:

	<u>Fr.sund</u>	<u>Fr.værk</u>
Lavpasteuriseret sødmælk	703.994 l	968.945 l
Skummet mælk	15.288 l	28.761 l
Kørnemælk	80.601 l	107.968 l
Fløde nr. 1	18.202 l	25.558 l
Piskefløde	27.938 l	33.483 l

Det gennemsnitlige daglige forbrug af sødmælk pr. indbygger i Frederikssund har været 0,32 l. Det samlede mælkeforbrug, når fløden omregnes til sødmælk, 0,49 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 salgetuden for denne.

Detailpriserne var ved årets udgang:

		<u>Fr.sund.</u>		<u>Fr.værk.</u>	
		Udbragt	Afhentet	Udbragt	Afhentet
Sødmælk	1 l.	91 øre	86 øre	88 øre	86 øre
"	$\frac{1}{2}$ l.	51 "	47 "	49 "	48 "
"	$\frac{1}{4}$ l.	30 "	27 "	29 "	27 "
"	i løst mål		81 "		
Skummetmælk	1 l.	34 "	33 "	40 "	37 "
"	$\frac{1}{2}$ l.	20 "	18 "		
Kærnemælk	1 l.	42 "	37 "	48 "	46 "
"	$\frac{1}{2}$ l.	24 "	21 "	28 "	26 "
"	$\frac{1}{4}$ l.			16 "	14 "
"	i løst mål		37 "		
Fløde nr. 1	1 l.	322 "	320 "	335 "	325 "
"	$\frac{1}{2}$ l.	169 "	167 "	170 "	165 "
"	$\frac{1}{4}$ l.	92 "	90 "		
"	$\frac{1}{5}$ l.			80 "	78 "
"	$\frac{1}{10}$ l.	40 "	38 "	42 "	41 "
"	i løst mål		320 "		
Piskefløde	1 l.	557 "	555 "	565 "	555 "
"	$\frac{1}{2}$ l.	290 "	288 "	285 "	280 "
"	$\frac{1}{4}$ l.	152 "	150 "	148 "	146 "
"	$\frac{1}{5}$ l.				
"	$\frac{1}{10}$ l.	65 "	63 "	68 "	66 "
"	i løst mål		555 "		

KONTROLLEN MED MÆLKENS PRODUKTION.

Denne er i 1961 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 særlig 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	Patte- lidelser	Andre sygdomme	Udsatte
Januar	66	778	59	0	0	0	59
Februar	66	789	51	0	4	0	55
Marts	66	765	51	1	3	1	56
April	65	758	72	0	1	0	73
Maj	63	782	72	0	0	0	72
Juni	63	761	69	3	0	0	72
Juli	63	771	72	0	4	1	77
August	63	748	62	0	1	0	63
September	63	749	58	0	2	0	60
Oktober	62	765	53	0	3	0	56
November	63	746	51	0	1	0	52
December	62	741	48	0	0	1	49
	765	9153	718	4	19	3	744

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:

Snavsset eller uordentlig stald	5
Snavsede eller uklippede køer	39
Snavsede malkemaskiner	19
Snavsede spande, sier o.l.	8
Mangelfuld afkøling	9
Andre forhold	3

1 besætning blev udsat på grund af dårlige hygiejniske forhold. 2 besætninger 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 1960.

<u>Reduktionsprøver:</u>	762	(836)		
5 timer og derover	}	1.kl.	64	(72)
4-5- timer			18	(12)
2-4 timer		2.kl.	16	(14)
Under 2 timer		3.kl.	2	( 2)
<u>Kimtælling:</u>				
Under 30.000 kol.pr.ml.	387	(427)	17	(18)
30.000 - 100.000 " " "			26	(29)
100.000 - 200.000 " " "			24	(15)
200.000 - 500.000 " " "			23	(24)
Over 500.000 " " "			10	(14)
<u>Katalaseprøve:</u>	762	(836)		
Indtil 7 ml. luftudvikling			74	(80)
Over 7 " "			26	(20)
<u>Hæmolytiske streptococcer:</u>	383	(418)		
o i 1/100 ml.			81	(85)
Indtil 1.000 pr. ml.			10	( 9)
Over 1.000 " "			9	( 6)
<u>Smudsprøve:</u>	762	(836)		
Smudstal 0 - 1			89	(91)
" 2 - 3			11	( 9)
" 4 og derover			0	( 0)

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 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 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	245	prøver
Skummetmælk	133	"
Kørnemælk	138	"
Fløde nr. 1	175	"
Piskefløde	<u>208</u>	"
	899	prøver.

De vigtigste undersøgelsesresultater er gengivet i den følgende oversigt.

O V E R S I G T

over

UNDERSØGELSE AF HANDELSMELKEN.

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 1960.

	Lavpast. sødmælk		Skummetmælk	
<u>Fedtprocent:</u>	245	(315)		
Under - 0,30 pct.				
0,30 - 1,00 "				
Over - 1,00 "				
Under forskriftsmæssigt indhold		0,00 (3,80)		
Forskriftsmæssigt indhold		99,59 (96,20)		
Over forskriftsmæssigt indhold		0,41 (-0,00)		
<u>Vægtfylde:</u>	245	(315)	133	(168)
Under - 1,028				
1,028 - 1,030				
1,030 - 1,031				1,50
1,031 - 1,035		100,00 (100,00)		2,26 (1,79)
Over - 1,035				96,24 (98,21)
<u>Reduktionsprøver:</u>	245	(315)	133	(168)
Over 5 timer		100,00 (100,00)		98,50 (100,00)
4 - 5 "				1,50
2 - 4 "				
Under 2 "				
<u>Holdbarhedsprøver:</u>	138	(180)		
Over 4 timer		62,32 (66,11)		
3 - 4 "		11,59 (13,89)		
2 - 3 "		13,77 (7,78)		
1 - 2 "		10,15 (5,55)		
Under 1 "		2,17 (6,67)		
<u>Kimtælling:</u>	245	(315)	133	(168)
Under 30.000 kol.		83,67 (58,10)		72,68 (69,64)
30.000 - 50.000 pr.		3,27 (17,14)		3,76 (5,95)
Over - 50.000 ml.		13,06 (24,76)		24,06 (24,41)
<u>Coliundersøgelse:</u>	245	(315)	133	(168)
--- 1/10		73,47 (76,19)		51,13 (50,60)
+-- 1/10		13,06 (9,21)		12,03 (8,93)
+- 1/10		8,57 (7,30)		9,02 (11,90)
+++ 1/10		4,90 (7,30)		27,82 (28,57)
<u>Kontrol med varmebehandlingen:</u>				
<u>A. Storchs prøve:</u>	245	(315)	133	(168)
Reaktion		100,00 (100,00)		
Ingen reaktion				100,00 (100,00)
<u>B. Fosfataseprøve:</u>	245	(315)		
Reaktion				
Ingen reaktion		100,00 (100,00)		

Kærnemælk			Fløde nr. 1		Piskefløde		
138	(177)		175	(227)	208	(268)	
	26,81	(36,72)					
	73,19	(62,15)					
	0,00	( 1,13)					
			100,00	(100,00)	99,04	(99,25)	
					0,96	( 0,75)	
138	(177)						
	10,14	(15,82)					
	57,25	(49,15)					
	32,61	(35,03)					
			175	(227)	208	(268)	
			100,00	(100,00)	100,00	(99,25)	
					0,00	( 0,75)	
			138	(180)	138	(180)	
			21,01	( 20,56)	27,54	(23,89)	
			15,22	( 10,56)	13,77	(14,44)	
			16,67	( 15,55)	21,01	(15,00)	
			24,64	( 19,44)	14,49	(16,11)	
			22,46	( 33,89)	23,19	(30,56)	
138	(177)		175	(227)	208	(268)	
	70,29	(71,19)		91,43	( 89,43)	91,37	(88,43)
	5,80	( 7,91)		2,29	( 3,88)	1,92	( 2,61)
	23,91	(20,90)		6,28	( 7,49)	6,73	( 8,96)
138	(177)		175	(227)	208	(268)	
	38,41	(48,02)		58,86	( 67,84)	57,69	(62,69)
	10,14	(13,00)		16,57	(13,66)	17,79	(10,07)
	13,04	( 9,04)		6,29	( 5,73)	1,69	( 4,48)
	38,41	(29,94)		18,28	(12,77)	16,83	(22,76)
138	(177)		175	(227)	208	(268)	
	100,00	(100,00)		100,00	(100,00)	100,00	(100,00)

Den sidste år påbegyndte ombygning af A/S "Godthåb", Frederiksværk er nu tilendebragt, således at mejeriet fremtræder i fuldt moderne skikkelse, der på tilfredsstillende måde kan opfylde de hygiejniske krav.

UNDERSØGELSE AF MÆLKEFLASKER.

Der er til konstatering af mælke- og flødeflaskers renlighedstilstand på mejerierne udtaget 115 rensede flasker.

Resultatet var:

65,88 % sterile  
16,07 % godt rensat  
8,04 % mindre godt rensat  
10,71 % dårligt rensat.

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 1962.

A. P. Andersen.