

Levnedsmiddelkontrollen for  
Frederikssund, Frederiksværk og Kregme-Vinderød kommuner

Stadsdyrlægens  
beretning  
for året 1968

Oversigt over Levnedsmiddelkontrollens opgaver.

A. Mælkekontrol

1. Kontrol på produktionsstedet med de besætninger, som leverer mælk til A/M Maglehøj, Frederikssund, A/M Godthåb og Centralmejeriet, Frederiksværk.
2. Laboratorieundersøgelser af den til mejerierne leverede mælk.
3. Laboratorieundersøgelser af vand til rengøring af malkerekvisitter.
4. Tilsyn med mejerier, faste og kørende mælkeforhandlere.
5. Laboratorieundersøgelser af konsummælk-produkter.

B. Kontrol med øvrige levnedsmidler.

1. Tilsyn med levnedsmidlernes tilberedning, opbevaring og forhandling.
2. Laboratorieundersøgelser af levnedsmiddelprøver.

C. Undersøgelse af badevand.

D. Konsultativ virksomhed for sundhedskommissionerne ved behandling af sager, der kræver veterinær-hygienisk bistand.

Personale:

Stadsdyrlægen (indtil 1/9-1968: A.P. Andersen, derefter Povl Bang.)

1 laborant

1 timelønnet laboratoriemedhjælp

1 " " rengøringsassistent

Undersøgelses-metoder og substrater.

Undersøgelse af leverandørmælk er foretaget i henhold til landbrugsministeriets instruks af 27. september 1966 for udtagning og laboratoriemæssige undersøgelser af mælkeprøver.

Undersøgelse af mælkeleverandørernes brøndvand er foretaget i henhold til landbrugsministeriets cirkulære af 22. december 1967 om undersøgelse af vand til rengøring af malkerekvisitter.

Undersøgelse af konsummælk og mælkeemballage er foretaget i henhold til landbrugsministeriets cirkulære af 22. september 1967 om tilsyn med tilvirkning, forhandling m.m. af mælk og fløde samt mælkevarer (konsummælk-produkter), samt om prøveudtagning og laboratoriemæssige undersøgelser.

Undersøgelse af levnedsmiddelprøver er, for så vidt der foreligger forskrifter fra Nordisk Metodik Komite, foretaget efter disse.

### A. Mælkekontrollen

#### 1. Kontrol på produktionsstedet.

Kontrollen med de mælkeleverende besætninger er udført i overensstemmelse med landbrugsministeriets instruks af 9. september 1966 for dyrlæger, der er godkendt til at udøve mælkekontrol på produktionsstedet, d.v.s. de enkelte køers sundhedstilstand er undersøgt, bl. a. ved inspektion af mælken fra de enkelte mælkekirtler. Der er foretaget inspektion af produktionsforhold og- hygiejne, renholdelse af kør og stald m.m. Ved hvert inspektionsbesøg er der til ejeren udleveret én tilsynsattest, hvorpå er anført de kør, hos hvilke der er konstanteret lidelser, som betinger at mælken skal tilbageholdes på ejendommen, ligesom attesten indeholder bemærkninger vedrørende evt. mangler ved produktionsforhold og- hygiejne m.v.

Oversigt over denne del af mælkekontrollen fremgår af tabel 1,

#### 2. Laboratorie-undersøgelser af den til mejerierne leverede mælk.

Fra hver enkelt leverandørs mælk er der 1 gang månedlig på mejerierne udtaget prøve fra indvejningskarret til undersøgelse for indhold af:

1. Total kimtal
2. Termoresistente bakterier
3. Celler
4. Smuds
5. Antibiotica (penicillin)

Tabel 2 viser resultatet af disse undersøgelser.



Tabel 2.

Resultater af laboratoriemæssige undersøgelser af mælk fra besætninger

Mælert	A/M Mæglehøj		A/M Godthåb		Centralmælert	
	Antal pr.	%	Antal pr.	%	Antal pr.	%
Kintal pr. ml. 0. 500000	270	40,8	109	32,3	23	11,0
	235	35,5	129	38,2	94	44,8
	95	14,4	62	18,4	48	22,3
Thermores Kintal pr. ml. 0. 50000	62	9,4	38	11,3	48	21,4
	415	62,7	210	62,1	69	32,9
	57	8,6	50	14,8	41	19,3
Cellulætal pr. ml. 0. 500000	135	20,4	61	18,1	69	32,9
	135	8,3	17	5,0	31	14,8
	491	74,1	252	74,6	132	62,9
Smudstal 3 - 4 5 - 6	135	20,4	66	19,1	68	32,4
	36	5,4	20	7,7	10	4,8
	383	87,5	193	90,4	86	94,5
	48	11,0	18	8,2	4	3,8
	7	1,5	7	1,4	1	1,1

Resultaterne af disse undersøgelser udnyttes af 2 af mejerierne i afregnings øjemed, idet leverandører, som leverer mælk med lavt indhold af bakterier og celler præmieres gennem et tillæg til mælkeprisen. Dette stimulerer i høj grad mange til at interessere sig mere for at producere mælk af en god hygiejnisk kvalitet, men beklageligvis er der for mange mælkeproducenter, som endnu ikke har indset, at en ekstra indsats på dette område i høj grad kan være med til at råde bod på den svage økonomi i kvægholdet; ved en fornuftigt indarbejdet rengørings rutine kan der opnås en ganske pæn betaling for de få minutters ekstra indsats, der kræves efter hver malketid. Eksempelvis skal nævnes, at blot en så simpel foranstaltning som at skylle malkerekvisitterne i koldt eller lunkent vand umiddelbart efter brugen sparer den megen brug af børster, som er nødvendig, når mælkehinden har fået lov at tørre ind. Dertil kommer at et højt begyndelseskimtal i mælken i høj grad vanskeliggør mejeriets bestræbelser for gennem varmebehandling m.v. at levere kimfattig og holdbar mælk til forbrugerne, idet adskillige af "staldmilieubakterierne" ikke bliver dræbt ved pasteuriseringen.

### 3. Laboratorie-undersøgelser af vand til rengøring af malkerekvisitter.

I henhold til landbrugsministeriets bekendtgørelse af 9. september 1966 om produktion af mælk til konsummælkprodukter skal vandet hidrørende fra egen brønd eller boring, der bruges til rengøring af malkerekvisitter, undersøges bakteriologisk en gang om året. Disse undersøgelser, som er påbegyndt i beretningsåret, har omfattet 51 prøver, af disse har 12 prøver (23,5%) ikke kunnet opfylde de gældende krav, og det er blevet leverandørerne påbudt indtil vandforsyningsforholdene er bragt i orden - kun at bruge vandet til rengøring af malkerekvisitter efter forudgående kloring eller kogning. I nogle tilfælde har manglerne været af en sådan karakter, at de forholdsvis let har kunnet udbedres gennem udskiftning af et defekt brønddæksel, hævning af brøndkarm o.s.v., mens det i andre tilfælde er tvivlsomt om selv omfattende foranstaltninger til forbedring af de bestående forhold bevirker andet end en midlertidig forbedring, f. eks. ser man af og til en meget uheldig placering af brønde i forhold til møddinger, ajlebeholdere og spildevandsledninger.

4. Tilsyn med mejerier, faste og kørende mælkeforhandlere.

Mælkeleverancen i de 3 kommuner : Frederikssund, Frederiksværk og Kregme - Vinderød sker fra 3 mejerier nemlig : A/M "Maglehøj", Frederikssund, A/M "Godthåb" og det private "Centralmejeriet", Frederiksværk, og mælken forhandles fra ialt 24 udsalg og 10 vogne idet

A/M "Maglehøj" har 3 udsalg og 4 vogne

A/M "Godthåb" " 9 " " 4 "

"Centralmejeriet" 7 " " 2 "

Mejerier, udsalg og vogne har været tilset som foreskrevet i indenrigsministeriets cirkulære af 22. september 1967 om tilsyn med tilvirkning, forhandling m.m. af mælk og fløde samt mælkevarer (konsummælkprodukter) samt om prøveudtagning og laboratoriemæssige undersøgelser.

Der er ved disse tilsyn påtalt forskellige forhold og overtrædelser af de gældende bestemmelser, såsom for høj temperatur i køleskab, opbevaring af mælk uden for køleskab og diverse mangler ved lokaler m.v.

5. Laboratorieundersøgelser af konsummælkprodukter.

Prøver af den i tilsynsområdet forhandlede mælk er undersøgt 1 gang ugentlig i overensstemmelse med indenrigsministeriets cirkulære af 22. september 1967.

Resultaterne af disse undersøgelser fremgår af tabellerne 3 - 12, og kan for de flestes vedkommende karakteriseres som ikke særlig tilfredsstillende, idet de hygiejnisk - bakteriologiske undersøgelser gennemgående viser for store total kimal, ligesom alt for mange prøver viser sig at indeholde colibakterier, hvilket indicerer en forurening af varerne efter pasteuriseringen på mejeriet, almindeligvis p.g.a. en brist i det daglige arbejde med renholdelse, desinfektion og vedligeholdelse af apparaturet.

Også den fysisk - kemiske kvalitet af produkterne lader en del tilbage at ønske. Indholdet af fedt og tørstof udviser for hyppigt afvigelser ud over det tilladelige, og som en følge heraf er et af mejerierne blevet idømt en bøde på 100 kr.

Udover de rutine-mæssige undersøgelser er der i tilfælde af mindre tilfredsstillende resultater foretaget bakteriologisk driftskontrol på mejerierne med det formål at opspore og eliminere infektionskilden.

Der er udtaget prøver af mælkeemballage til bakteriologisk undersøgelse, som i de fleste tilfælde har vist tilfredsstillende resultater.

Tabel 3

Resultater af hygiejnisk-bakteriologiske undersøgelser af Sødmealk  
i h. t. cirkulære af 22/9 1967

Mejeri		A/M Maglehøj		A/M Godthåb		Centralmejeriet	
Antal prøver i alt		63		48		54	
		Antal	%	Antal	%	Antal	%
Kimal pr. ml	u. 1000	2	3,2	16	33,3	0	0
	1000 - 5000	18	28,6	6	12,5	12	22,2
	5000 - 25000	5	8,0	18	37,5	34	63,0
	25000 - 50000	5	8,0	6	12,5	7	13,0
	o. 50000	33	52,4	2	4,2	1	1,9
Colital pr. ml	o	49	77,8	37	77,1	50	92,6
	u. 10	8	12,7	6	12,5	3	5,6
	10 - 100	5	8,0	3	6,3	1	1,9
	o. 100	1	1,6	2	4,2	0	0
Holdbar- hedspr. Redukt.- tid	o. 4½ time	34	54,0	27	56,3	40	74,1
	3½ - 4 timer	7	11,1	12	25,0	12	22,3
	2½ - 3 "	11	17,5	4	8,3	1	1,9
	u. 2 "	11	17,5	5	10,4	1	1,9
Holdbar- hedspr. Kimal pr. ml	u. 50000	1	1,6	8	17,0	33	61,1
	50000 - 100000	3	4,8	10	21,3	6	11,1
	100000 - 500000	18	28,6	15	32,0	9	16,7
	500000	41	65,1	14	29,8	6	11,1
Holdbar- hedspr. Colital pr. ml	u. 100	25	39,7	17	35,4	44	85,2
	100 - 5000	12	19,1	14	29,2	6	11,1
	5000 - 50000	11	17,5	13	27,1	1	1,9
	50000	15	23,8	4	8,3	3	5,6



Tabel 4

Resultater af hygiejnisk-bakteriologiske undersøgelser af Piskefløde  
i h. t. cirkulære af 22/9 1967

Mejeri		A/M Maglehøj		A/M Godthåb		Centralmejeriet	
Antal prøver i alt		61		48		54	
		Antal	%	Antal	%	Antal	%
Kimmtal pr. ml	u. 1000	28	46,0	15	31,3	25	46,3
	1000 - 5000	18	29,5	10	20,8	19	35,2
	5000 - 25000	10	16,4	14	29,2	6	11,1
	25000 - 50000	1	1,6	3	6,3	2	3,7
	o. 50000	4	6,6	6	12,5	2	3,7
	o	45	73,8	26	54,2	27	50,0
Colital pr. ml	u. 10	6	9,9	8	16,7	25	46,3
	10 - 100	10	16,4	10	20,8	1	1,9
	o. 100	0	0	4	8,3	1	1,9
Holdbar- hedspr. Redukt. tid	o. 4½ time	29	47,5	15	31,3	38	73,9
	3½ - 4 timer	10	16,4	15	31,3	10	18,5
	2½ - 3 "	5	8,2	8	16,7	2	3,7
	u. 2 "	17	27,9	10	20,8	4	7,4
Holdbar- hedspr. Kimmtal pr. ml.	u. 50000	12	19,7	16	34,0	20	40,0
	50000 - 100000	5	8,2	5	10,6	8	16,0
	100000 - 500000	14	23,0	8	17,0	18	36,0
	o. 500000	30	49,2	18	38,3	4	8,0
Holdbar- hedspr. Colital pr. ml	u. 100	21	34,4	10	20,8	28	51,9
	100 - 5000	13	21,3	16	33,3	11	20,4
	5000 - 50000	6	9,8	9	18,8	8	14,8
	o. 50000	21	34,4	13	27,1	7	13,0

Tabel 5

Resultater af hygiejnisk-bakteriologiske undersøgelser af Fløde I  
i h. t. cirkulære af 22/9 1967

Mejeri		A/M Maglehøj		A/M Godthåb		Centralmejeriet	
Antal prøver i alt		57		48		54	
		Antal	%	Antal	%	Antal	%
Kimal pr. ml	u. 1000	24	42,1	13	27,1	19	35,2
	1000 - 5000	14	24,6	15	31,3	24	44,5
	5000 - 25000	10	17,6	8	16,7	7	13,0
	25000 - 50000	2	3,5	8	16,7	0	0
	o. 50000	7	12,3	4	8,3	4	7,4
Colital pr. ml	u. 10	12	21,1	7	14,6	9	16,7
	10 - 100	9	15,8	16	33,3	2	3,7
	o. 100	2	3,5	5	10,4	2	3,7
Holdbar- hedspr. Redukt.- tid	u. 4½ time	28	49,1	16	33,3	40	74,1
	3½ - 4 timer	7	12,3	8	16,7	7	13,0
	2½ - 3 "	7	12,3	8	16,7	1	1,9
	u. 2 "	15	26,3	16	33,3	6	11,1
Holdbar- hedspr. Kimal pr. ml	u. 50000	14	24,6	3	6,4	20	37,0
	50000 - 100000	2	3,5	2	4,3	7	13,0
	100000 - 500000	11	19,3	8	17,0	13	24,1
	o. 500000	30	52,6	34	72,3	14	26,0
Holdbar- hedspr. Colital pr. ml	u. 100	24	42,1	4	8,3	21	38,9
	100 - 5000	11	19,3	5	10,4	16	29,6
	5000 - 50000	3	5,3	10	20,8	10	18,5
	o. 50000	11	19,3	29	60,5	7	13,0

Tabel 6

Resultater af hygiejnisk-bakteriologiske undersøgelser af  
Skummetmælk i h. t. cirkulære af 22/9 1967

Mejeri		A/M Maglehøj		A/M Godthåb		Centralmejeriet	
Antal prøver i alt		56		28		54	
		Antal	%	Antal	%	Antal	%
Kimal pr. ml	u. 1000	29	51,8	28	58,4	26	46,1
	1000 - 5000	8	14,3	16	33,3	20	37,0
	5000 - 25000	11	19,6	16	33,3	8	14,8
	25000 - 50000	5	9,0	0	0	0	0
	o. 50000	3	5,4	1	2,1	0	0
Colital pr. ml	o	52	92,9	36	75,0	28	51,9
	u. 10	1	1,8	11	23,0	24	44,5
	10 - 100	2	3,6	5	10,4	2	3,7
	o. 100	1	1,8	1	2,1	0	0
Holdbar- hedspr. Redukt. tid	o. 4½ time	44	78,6	36	75,0	38	73,9
	3½ - 4 timer	3	5,4	4	8,3	12	22,2
	2½ - 3 "	6	10,7	6	12,5	3	5,6
	u. 2 "	3	5,4	2	4,2	1	1,9
Holdbar- hedspr. Kimal pr. ml	u. 50000	15	26,8	9	21,4	24	48,0
	50000 - 100000	7	12,5	2	4,8	6	12,0
	100000 - 500000	11	19,6	10	23,8	11	22,0
	o. 500000	23	41,1	21	50,0	9	18,0
Holdbar- hedspr. Colital pr. ml	u. 100	38	67,9	7	14,6	34	63,0
	100 - 5000	3	5,4	13	27,1	8	14,8
	5000 - 50000	3	5,4	8	16,7	8	14,8
	o. 50000	12	21,4	17	35,4	4	7,4

Tabel 7

Resultater af hygiejnisk-bakteriologiske undersøgelser af Kærnemælk i h. t. cirkulære af 22/9 1967

Mejeri	A/M Maglethøj		A/M Godthåb		Centralmejeriet	
	Antal	%	Antal	%	Antal	%
Antal prøver i alt	56		44		54	
u. 1000	14	25,0	4	9,1	15	27,8
1000 - 5000	11	19,6	13	29,6	16	29,6
5000 - 10000	11	19,6	3	6,8	5	9,3
o. 10000	20	35,7	24	54,6	18	33,3
0	12	21,4	8	18,2	0	0
u. 10	19	33,9	13	29,6	40	77,8
10 - 100	18	32,1	14	31,8	10	18,5
o. 100	7	12,5	9	20,5	4	7,4
0	20	35,7	6	13,6	0	0
u. 10	25	44,6	12	27,3	32	59,3
10 - 100	7	12,5	18	40,9	8	14,8
o. 100	4	7,1	8	18,2	8	14,8

Tabel 8

Resultater af fysisk - kemiske undersøgelser af Sødsmilk i h.t. cirkulære af 22/9 1967.

Mejeri		A/M Mægløhøj	A/M Godthåb	Centralmejeriet			
Antal prøver i alt		(homogeniseret) 63	(homogeniseret) 48	(uhomogeniseret) 54			
homog. sødmælk	uhomog. sødmælk	Antal	%	Antal	%	Antal	%
u. 3,4	u. 3,7	10	15,9	1	2,1	11	20,4
3,4 - 3,6	3,7 - 3,9	37	58,7	23	48,0	39	72,2
0. 3,6	0. 3,9	16	25,4	24	50,0	4	7,4
Storchs prøve	+	63	100,0	48	100	54	100
Varmebehandling	%	0	0	0	0	0	0
Fosfataseprøve	+	2	3,2	0	0	0	0
Sødmælk	%	61	96,7	48	100	54	100
u. 1,030		28	45,2	0	0	0	0
Vægtfylde		20	32,3	40	83,4	46	88,9
1,030 - 1,033		14	22,6	8	16,7	8	14,8
0. 1,033							

Tabell 10

Resultater af fysisk - kemiske undersøgelser af Fløde I i h.t. cirkulære af 22/9 1967.

Mejeri	A/M Mæglenhøj		A/M Godthåb		Centralmejeriet	
	Antal	%	Antal	%	Antal	%
Antal prøver i alt	57		48		54	
	1	1,8	0	0	5	9,3
u.18,0						
Fedtprocent	52	91,2	28	58,3	47	87,4
18,0 - 20,0						
	4	7,0	20	41,7	2	3,7
0.20,0						
	0	0	0	0	0	0
+						
Storchns prøve	57	100	47	100	54	100
%						

Tabel 9.

Resultater af fysisk - kemiske undersøgelser af Piskefløde i h. t. cirkulære af 22/9 1967.

Mejeri	A/M Mæglehøj		A/N Godthåb		Centralmejeriet	
	Antal	%	Antal	%	Antal	%
Antal prøver i alt	61		48		74	
ü. 36,0	1	1,6	6	12,5	0	0
Fedtprocent 36,0 - 38,0	45	73,8	32	75,0	44	85,2
o. 38,0	15	24,6	10	20,8	10	18,5
Storheds prøve +	0	0	0	0	0	0
%	61	100,0	48	100,0	54	100,0

Tabel II

Resultater af fysisk - kemiske undersøgelser af Skummetmælk i h.t. cirkulære af 22/9 1967.

Mejeri	A/M Maglehøj		A/M Godthåb		Centralmejeriet	
	Antal	%	Antal	%	Antal	%
Antal prøver i alt	56		48		54	
Storchs prøve	0	0	0	0	0	0
+						
%	56	100	48	100	52	96,3
u.l,034	0	0	4	8,3	11	20,4
1,034 - 1,037	24	42,9	30	62,5	39	72,2
0,1,037	32	57,1	14	29,2	4	7,4



B. Kontrol med øvrige levnedsmidler.Tilsyn med levnedmidlernes tilberedning, opbevaring og forhandling.

Ved årets udgang fandtes der under tilsyn:

	Frederiks- sund	Frederiks- værk	Kregme- Vinderød
Slagter- og viktualieforretninger:	10	9	2
Supermarkeder med viktualieafdeling:	2	2	1
Pølsevogne og -boder:	2	1	
Kolonialforretninger:	7	10	12
Frugt- og grøntforretninger:		2	
Fiskeforretninger:	2	1	
Kiosker med issalg:	4	5	3
Konfekturfretninger:	3	1	
Osteforretninger:	1		

Disse virksomheder er i årets løb inspiceret flere gange, ved hvilke lejligheder forskellige mangler og forhold er påtalt.

Laboratorieundersøgelser af levnedsmidler.

Der er i årets løb indkøbt prøver af forskellige arter levnedsmidler til undersøgelse på laboratoriet. Resultaterne fremgår af efterfølgende tabeller: 13 - 15

Tabel 12

Resultater af fysisk - kemiske undersøgelse af Kærnemælk i h.t. cirkulære af 22/9 1967.

Mejeri	A/M Maglehøj		A/M Godthåb		Centralmejeriet	
	Antal	%	Antal	%	Antal	%
Antal prøver i alt	56		44		54	
Fedtprocent	56	100	38	86,4	54	100
	0	0	6	13,6	0	0
Procent fedtfrit tørstof	28	50,0	4	9,1	13	24,5
	28	50,0	40	91,0	40	75,5
Storchs prøve	0	0			0	0
	56	100			54	100

Table 13

Rå kødvarer (12 prøver)

	Kimtal pr. gram			Coliforme bakterier pr. gram				Ægale colibakterier påvist	
	Antal	under 10 mill	10 - 50 mill.	over 50 mill.	under 100	100 - 1000	1000 - 10 000		over 10 000
Medisterpølse	3		100 %		33 %		67 %		0
Hakket oksekød	4	25 %	75 %		50 %		25 %	25 %	0
Hakket flæskeskød	4	25 %	50 %	25 %	25 %		25 %	25 %	25 %
Rørt fars	1		100 %			100 %			0

Tablet 14

Varmebehandlede kødvarer ( 84 prøver )

	Kintal pr. gram				Coliforme bakterier pr. gram				Fecale colibakterier påvist
	Antal	under 10 000	10 000-100 000	100 000-500 000	over 500 000	under 100	100-1000	over 1000	
Blodpølse	10	60,0%	30,0%		10,0%	90,0%		10,0%	
Pinke	13	23,5%	61,0%		15,4%	82,6%		15,4%	23,1%
Frikadeller	5	0	60,0%	40,0%		100,0%			
Leverpostej	31	32,3%	54,6%	13,1%		96,6%		3,2%	
Pålæg	5	0	60,0%	20,0%	20,0%	60,0%	20,0%	20,0%	
Sylte	20	5,0%	35,0%	40,0%	20,0%	70,0%	10,0%	20,0%	30,0%

Tabel 15

Mayonnise - salater (29 prøver)

Kilmal pr gram				Coliforme bakterier pr gram				Fecale colibakterier påvist
under 10 000	10 000 - 100 000	100 000 - 500 000	over 500 000	under 100	100 - 1000	over 1000		
17,3 %	17,3 %	24,1 %	41,4 %	72,5 %	6,9 %	20,7 %	6,9 %	

C. Undersøgelse af badevand.

Der er i årets løb, både ved Frederikssund og Frederiksværk, til bakteriologisk undersøgelse udtaget prøver af vandet fra Roskilde Fjord - i alt 52 prøver.

Flertallet af disse undersøgelser viste et så højt indhold af fecale colibakterier, at sundhedskommissionen i Frederikssund besluttede at forbyde skolebadning i fjorden samt lod opsætte skilte, der frarådede badning.

Frederikssund, september 1969.

Povl Bang  
Stadsdyrlæge