

Stadsdyrlægens  
beretning  
for året 1972.

Øversigt over levnedsmiddelkontrollens opgaver.

A. Mælkekontrol.

1. Kontrol på produktionsstedet med de besætninger, som leverer mælk til A/S Maglehøj, Frederikssund.
2. Laboratorieundersøgelser af den til mejeriet leverede mælk.
3. Laboratorieundersøgelser af mejeriets vandforsyning og af vand til rengøring af malkerekvisitter.
4. Tilsyn med mejeri, 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 vand.

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

Personale:

Stadsdyrlægen

2 reservedyrlæger

2 laboranter

1 timelønnet prøveindkøber

1 " kontorassistent

1 " rengøringsassistent

Desuden har politibetjente på timelønsbasis medvirket ved indkøb og udtagning af mælkeprøver.

Levnedsmiddelkontrollens laboratorium og kontor:

A.C.Hansensvej 7

3600 Frederikssund

Telefon: (03) 31 03 22

Undersøgelsesmetoder og substrater:

(De i tabellerne i parentes anførte resultater refererer til 1971).

Undersøgelse af leverandørmælk er foretaget i henhold til landbrugsministeriets instruks af 27. september 1966 for udtagning og laboratoriemæssig undersøgelse 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 (ændret ved cirkulære af 8. maj 1969).

Undersøgelse af mejeriernes vandforsyning er foretaget i henhold til landbrugsministeriets cirkulære af 22. december 1967 om undersøgelse af vand, der anvendes i mejerivirksomheder.

Undersøgelse af konsummælk og mælkeemballage er foretaget i henhold til indenrigsministeriets cirkulære af 30. april 1970 om tilsyn med tilvirkning, forhandling m.m. af mælk og fløde samt mælkevarer (konsummælkprodukter), samt om prøveudtagning og laboratoriemæssige undersøgelser.

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

Undersøgelse af badevand er udført efter den af sundhedsstyrelsen anviste metode.

Undersøgelse af drikkevand er overvejende udført efter Dansk Standard - forskrifterne, Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater samt efter Dansk Ingeniørforenings metodeforslag.

## 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 køer og stald m.m.. Ved hvert inspektionsbesøg er der til ejeren udleveret en tilsynsattest, hvorpå er anført de køer, hos hvilke der er konstateret lidelser, som betinger, at mælken skal tilbageholdes på ejendommen, ligesom attesten indeholder bemærkninger vedrørende evt. mangler ved produktionsforhold og hygiejne m.v..

Ved årets begyndelse blev mejeriets tankvognskapacitet udvidet således, at al mælken herefter blev afhentet af tankvogn hos de enkelte leverandører. Dette har været en medvirkende årsag til, at stadig flere leverandører har anskaffet gårdkøletank; ved årets udgang havde således 35 af de 60 leverandører fået tank, mens yderligere 11 havde bestilt. De resterende 14 må inden længe træffe en beslutning, idet gårdkøletanke hos alle direkte leverandører er en betingelse for, at mejeriet kan opbevare den leverede mælk uden varmebehandling i indtil 48 timer efter udmalkningen.

Ligesom foregående år er 2 leverandører udsat fra leverance på grund af væsentlige hygiejniske mangler. Ingen af disse har senere søgt om fornyet godkendelse. Ved årets slutning var der til

A/S Maglehøj: 60 (67) leverandører med ialt 968 (933) køer, altså en fortsat tilbagegang i antal leverandører, men med et stigende koantal pr. besætning (16,1 mod 13,9 i 1971).

Oversigt over denne del af mælkekontrollen fremgår af tabel 1.

## 2. Laboratorieundersøgelser af den til mejerierne leverede mælk.

Fra hver enkelt leverandørs mælk er der 1 gang månedlig udtaget prøver til undersøgelse for indhold af:

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

I tabel 2, der viser resultatet af undersøgelserne, er med stiptet linie markeret grænsen mellem tilfredsstillende og utilfredsstillende prøver.

Resultaterne af disse undersøgelser er af mejerierne udnyttet i afregningsøjemed, idet leverandører, som leverer mælk med lavt indhold af bakterier og celler, præmieres gennem et tillæg til mælkeprisen, idet der beregnes points efter flg. skala:

Total kimtal:	under 50.000 pr. ml.:	5	points
	51.000 - 100.000 " :	4	"
	101.000 - 200.000 " :	3	"
	over 200.000 " :	0	"

### Termoresistente

bakterier	:	under 2.000 pr. ml. :	5	points
		2.100 - 5.000 " :	4	"
		5.100 - 10.000 " :	3	"
		over 10.000 " :	0	"

Celletal	:	under 500.000 pr. ml.:	5	points
		510.000 - 1 mill. " :	4	"
		1 mill. - 2 mill. " :	3	"
		over 2 mill. " :	0	"

A/S Maglehøjs tillæg udgør for

15 points:	4	øre	pr.	kg	mælk
14 " :	3	"	"	"	"
13 " :	2	"	"	"	"
12 " :	1	"	"	"	"

11 points og derunder : 0 " " " "

Ved beregning af leverandørernes årsgennemsnit for de undersøgte prøver:

	%
13,5 - 15 points:	60,0 (32,2)
12,5 - 13,4 " :	21,6 (20,9)
11,5 - 12,4 " :	6,2 (17,9)
11,4 points og derunder:	12,3 (28,4)

ses det, at der er sket en ganske væsentlig forskydning af resultaterne i retning af det bedre.

Kvaliteten (tabel 2) ligger nu på linie med det gennemsnit, som er udregnet for alle konsummælkesætninger i hele landet, og må stort set betegnes som tilfredsstillende. Som en medvirkende årsag hertil må nævnes de tidligere omtalte gårdkøletanke, idet en virkelig effektiv og hurtig nedkøling af mælken er en afgørende faktor for opnåelse af en god bakteriologisk kvalitet.

Tilsvarende har mere end dobbelt så mange leverandører (29 mod 12 i 1971) kunnet holde et gennemsnit på over 14,0 points for hele årets mælkeleverance:

Points	Lev.nr.	
14,9	157	gdr. Knud Nielsen, Sigerslevvester
14,9	39	best. Rosendahl Frede, "Espeagergård", Sigerslevvester.
14,8	45	gdr. Sylvest Olsen, "Traneholmgård", Sigerslevvester.
14,8	5	propr. J. Due, "Enhøjgård", Skibby
14,8	58	gdr. Viggo Jensen, Marbæk
14,8	13	gdr. Gunnar Jakobsen, "Ryegård", Græse
14,8	29	gdr. Hans Pedersen, "Lundekær", Bonderup
14,8	168	gdr. Holger Andersen, "Birkemosegård", Skibby
14,8	172	pcl. Ludvig Jensen, Egholm Mark
14,7	75	gdr. Karen Mortensen, "Lokkegård", Strøllille
14,7	177	gdr. Poul Mortensen, "Gyldenstrand", Ll.Rørbæk
14,7	147	gdr. Sylvest Jørgensen, "Værebrogård", Ølstykke
14,6	4	gdr. K.J.Andersen, "Ll.Sigerdal", Veksø
14,6	23	gdr. Henning Jensen, Bonderup
14,6	190	gdr. Sv.Å. Albrechtsen, Græse
14,5	156	gdr. Frede Jensen, "Højvang", St. Rørbæk
14,5	93	forp. John F. Mortensen, "Luegård", Græse

## Points Lev.nr.

14,5 183 forp. O.A. Nielsen, "Kirkevangsgård", Stenløse  
 14,5 118 gdr. Karlo Larsen, "Skovvang", Søsum  
 14,3 81 gdr. Erik Andersen, "Strøhøjgård", Skibby  
 14,3 162 pcl. Eigil Petersen, Bonderup Old  
 14,2 110 pcl. Harald Pedersen, Egholm Mark  
 14,2 176 pcl. Niels Kr. Jespersen, Egholm Mark  
 14,2 6 gdr. N.J. Kristensen, "Søholm", Græse  
 14,2 79 gdr. Harry Lorentzen, Sigerslevvester  
 14,2 43 gdr. Henry Hansen, "Ballegård", Skibby  
 14,1 170 gdr. Erik Olsen, St. Rørbæk  
 14,1 203 gdr. Denis Olsen, Sigerslevvester  
 14,1 92 pcl. Harry Nielsen, Egholm Mark

Alle - på nær een, som "kun" opnåede 13,8 points -  
 som forrige år opnåede over 14,0 points, er med blandt  
 dette års topscorere.

Ved indvejning på mejeriet og hos leverandører er der til  
 laboratoriemæssig driftskontrol udtaget 3 (58) spande- og  
 tankprøver, 60 (55) kopprøver og 65 (93) enkeltkirtelprø-  
 ver for at søge klarlagt årsagerne til utilfredsstillende  
 resultater. Der er ikke i beretningsåret fundet mælke-  
 prøver med indhold af antibiotica (penicillin).

Tabel 1.

Besætningskontrol.

	Ordinære eftersyn				Ekstra eftersyn				Antal udsatte køer på grund af:	Antal udsatte køer	Antal underskøer	Antal udsatte køer på grund af:	Antal udsatte køer		
	Antal besætninger	Antal underskøer	Antal udsatte køer på grund af:			Antal besætninger	Årsag til ekstra eftersyn								
			Yverlidelser	Patte- lidelser	Bør- lidelser		Andre lidelser	Udsættelse af køer						Væsentlige fejl ved malke- rekvisitter	Utiltreds- stillende laboratorie- resultater
Jan.	52	740	38			2									
Febr.	2	28	1		24	21	10			122	18			1	
Marts	13	198	12		26	9	17			191	24				
April	63	945	52		40	22	26			312	28			2	
Maj	1	3			34	15	26			304	12				
Juni	1	35													
Juli	30	467	27												
Aug.	31	403	13		24	16	20			296	23				
Sept.	3	99	2		42	23	30			361	34	1			
Okt.	64	1021	52												
Nov.					46	33	23			691	34				
Dec.					32	21	20			404	19				
Ialt	260	3939	197		270	160	172			2681	192	1		3	



Tabel 2.

Resultater af laboratoriemæssige undersøgelser af mælk fra besætninger til A/S Maglehøj mejeri.

		antal pr. 836 (973)	%
Kimmtal pr. ml.	u. 50000	580	69,4 (47,0)
	<u>50000 - 200000</u>	169	20,2 (29,4)
	200000 - 500000	41	4,9 (12,5)
	o. 500000	46	5,5 (11,7)
Termores. kimmtal pr. ml.	u. 5000	765	91,5 (83,9)
	<u>5000 - 10000</u>	26	3,1 ( 5,9)
	10000 - 50000	32	3,8 ( 7,7)
	o. 50000	13	1,6 ( 2,6)
Celleletal pr. ml.	u. 300000	282	33,7 (26,1)
	<u>300000 - 500000</u>	246	29,4 (35,1)
	500000 - 1000000	224	26,8 (27,9)
	o. 1000000	84	10,1 (11,0)
Smudstal	<u>0 - 2</u>	807	96,7 (91,1)
	3 - 4	25	3,0 ( 8,2)
	5 - 6	3	0,3 ( 0,7)

3. Laboratorieundersøgelse af mejeriets vandforsyning og af vand til rengøring af malkerekvisitter.

Vandprøver fra mejeriet er undersøgt som anført i landbrugsministeriets cirkulære af 22. december 1967 og er alle fundet at opfylde de gældende krav.

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 har omfattet 47 (84) prøver, af disse har 16 prøver 34,0% mod 21,4% i 1971 ikke kunnet opfylde de gældende krav (alle som følge af coliindhold), og det er blevet disse leverandører påbudt - indtil vandforsyningsforholdene blev bragt i orden - kun at bruge vandet til rengøring af malkerekvisitter efter forudgående klorning eller kogning.

4. Tilsyn med mejerier, faste og kørende mælkeforhandlere.

Mælkeforsyningen i tilsynsområdets 4 kommuner er sket gennem ialt 5 mejerier, hvis udsalg ved årets udgang var fordelt således:

	Frederiks- sund	Frederiks- værk	Jægerspris	Ølstykke
1. A/S Maglehøj, Frederikssund	22			4
2. ØKS, Roskilde		38		
3. Borup A/M, Gørlose	2	5		4
4. Helsingør Mejeri Helsingør		6		
5. A/M Hedelykke, Hedehusene			24	
	24	49	24	8

d.v.s. ialt 105 faste udsalgssteder (ismejerier, bagere og brødudsalg, købmænd og supermarkeder) hvortil kommer ialt 5 kørende forhandlere og 4 mælkepoter.

A/S Maglehøj mejeri, udsalg og vogne har været tilset herfra som foreskrevet i indenrigsministeriets cirkulære af 30. april 1970 om tilsyn med tilvirkning, forhandling m.m. af mælk og fløde samt mælkevarer (konsummælkprodukter) samt om prøveudtagning og laboratoriemæssige undersøgelser. Tilsynet med de øvrige mejerier påhviler de levnedsmiddellaboratorier, i hvis tilsynsområde disse mejerier er beliggende. Redegørelsen for antal tilsyn m.v. er givet sammen med opgørelsen over tilsyn med andre levnedsmiddelforretninger på side 20.

##### 5. Laboratorieundersøgelser af konsummælkprodukter.

Prøver af den fra det lokale mejeri forhandlede mælk er undersøgt 1 gang ugentlig i overensstemmelse med indenrigsministeriets cirkulære af 30. april 1970.

Resultaterne af disse undersøgelser fremgår af tabellerne 3 - 10, hvor stiplede linier angiver grænsen mellem tilfredsstillende og utilfredsstillende resultater. Som helhed har der kunnet konstateres en væsentlig bedre hygiejnisk kvalitet af de prøver, som er udtaget direkte på mejeriet, d.v.s. frisk aftappede prøver, mens de prøver, der er indkøbt i udsalgene - og som svarer til de varer forbrugerne køber - har været af mere svingende kvalitet; især gælder dette resultaterne af holdbarhedsprøven (= undersøgelse efter opbevaring i 1 døgn ved 17° C). Ved korrekt opbevaring i køleskab har det dog næppe kunnet medføre mærkbar ringere holdbarhed hos forbrugerne i forhold til året før, men det må dog konstateres, at fordelingen til og opbevaringen i udsalgene er ensbetydende med en belastning af mælkens hygiejniske kvalitet, og resultaterne kan kun understrege betydningen af, at de gældende temperaturkrav overholdes. Ved eftersyn i udsalgene er der flere gange afsløret manglende forståelse for nedkølingens betydning, idet der er fundet kasser med mælk placeret på gulvet ved siden af køledisken eller i baglokalet. I 3 gentagelsestilfælde er der sket indberetning til sundhedskommissionen, som anmodede politiet om at rejse tiltale mod de pågældende forretningsindehavere.

Ved fysisk-kemiske undersøgelser har der vist sig færre afvigelser fra de gældende krav om fedt- og tørstofindhold end i det foregående år.

Med henblik på opsporing af forureningskilder er der på Maglehøj mejeri udtaget 49 (125) driftskontrolprøver. Til mejeriet er der som hidtil indkøbt suppleringsmælk fra andre mejerier for at kunne dække forbruget. Andre mejeriers mælk, som forhandles i tilsynsområdet, er undersøgt lejlighedsvis med flg. antal prøver:

A/M Hedelykke: 40

A/M Borup : 18

A/M Roskilde : 54

(ØKS)

Helsingør mej.: 5

Ved mindre tilfredsstillende resultater er de pågældende mejerier og tilsynsførende dyrlæger blevet underrettet.

Tabel 3.

Resultater af hygiejnisk-bakteriologiske undersøgelser af sødmælk i h.t. cirkulære af 30/4-1970 for A/S Maglehøj mejeri.

Prøver udtaget: Antal prøver:	mejeriet 12	udsalgene 39
Kimtal pr.ml.	%	
u. 1000	8,3( 8,3)	5,1( 2,8)
1000 - 5000	16,7( 8,3)	23,1(19,4)
<u>5000 - 25000</u>	58,3(25,0)	53,8(44,5)
25000 - 50000	16,7(25,0)	7,7(22,2)
o. 50000	0,0(33,3)	10,3(11,1)
Colital pr.ml.		
o	100,0(84,6)	84,6(94,6)
<u>0 - 10</u>	0,0( 0,0)	12,8( 2,7)
10 - 100	0,0(15,4)	0,0( 0,0)
o. 100	0,0( 0,0)	2,6( 2,7)
Holdbarhedspr. Redukt.tid		
o. <u>4½ time</u>	83,3(83,4)	71,8(89,5)
3½ - 4 timer	0,0( 8,3)	10,3( 2,6)
2½ - 3 timer	8,3( 8,3)	5,1( 0,0)
u. 2 timer	8,3( 0,0)	12,8( 7,9)
Holdbarhedspr. Kimtal pr.ml.		
u. 50000	41,7(36,4)	39,5(46,0)
<u>50000 - 100000</u>	8,3(27,3)	7,9(13,5)
100000 - 500000	25,0( 9,1)	10,5(16,2)
o. 500000	25,0(27,3)	42,1(24,3)
Holdbarhedspr. Colital pr.ml.		
u. 100	100,0(83,4)	78,9(86,5)
<u>100 - 5000</u>	0,0( 0,0)	5,3( 2,7)
5000 - 50000	0,0( 0,0)	7,9( 5,4)
o. 50000	0,0(16,7)	7,9( 5,4)

Tabel 4.

Resultater af hygiejnisk-bakteriologiske undersøgelser af kaffebløde og piskebløde i h.t. cirkulære af 30/4-1970 for A/S Maglehøj mejeri.

Prøver udtaget:	mejeriet	udsalgene
Antal prøver:	24	77
	%	
Kimtal pr.ml.		
u. 1000	79,2(42,3)	54,5(55,4)
<u>1000 - 5000</u>	20,8(26,9)	33,8(25,7)
5000 - 25000	0,0(19,2)	7,8( 9,5)
25000 - 50000	0,0( 3,8)	2,6( 0,0)
o. 50000	0,0( 7,7)	1,3( 9,5)
Colital pr.ml.		
o	91,7(84,6)	84,4(83,8)
<u>0 - 10</u>	8,3( 3,8)	3,9( 5,4)
10 - 100	0,0( 3,8)	3,9( 5,4)
o. 100	0,0( 7,7)	7,8( 5,4)
Holdbarhedspr. Redukt.tid		
o. <u>4½ time</u>	87,5(79,2)	60,2(78,9)
3½ - 4 timer	8,4( 4,2)	9,2( 3,9)
2½ - 3 timer	0,0( 8,3)	6,6( 1,3)
u. 2 timer	4,1( 8,3)	23,9(15,8)
Holdbarhedspr. Kimtal pr.ml.		
u. 50000	54,2(37,5)	36,0(47,3)
<u>50000 - 100000</u>	4,1( 0,0)	4,0( 5,4)
100000 - 500000	12,5(12,5)	25,3( 4,1)
o. 500000	29,2(50,0)	34,7(43,2)
Holdbarhedspr. Colital pr.ml.		
u. 100	91,7(75,0)	72,7(67,1)
<u>100 - 5000</u>	4,1( 0,0)	5,2( 4,1)
5000 - 50000	4,1( 0,0)	6,5( 2,7)
o. 50000	0,0(25,0)	15,6(26,0)

Tabel 5.

Resultater af hygiejnisk-bakteriologiske undersøgelser af skummetmælk i h.t. cirkulære af 30/4-1970 for A/S Maglehøj mejeri.

Prøver udtaget:	mejeriet	udsalgene
Antal prøver:	12	39
Kimtal pr.ml.	%	
u. 1000	58,3(46,2)	61,5(58,4)
<u>1000 - 5000</u> -----	41,7(38,4)	38,5(19,4)
5000 - 25000	0,0( 7,7)	0,0( 8,3)
25000 - 50000	0,0( 0,0)	0,0( 0,0)
o. 50000	0,0( 7,7)	0,0(13,9)
Colital pr.ml.		
o	91,7(69,2)	89,7(88,9)
<u>o - 10</u> -----	0,0( 0,0)	5,1( 0,0)
10 - 100	8,3( 7,7)	2,6( 2,8)
o. 100	0,0(23,1)	2,6( 8,3)
Holdbarhedspr. Redukt.tid		
o. <u>4½ time</u> -----	100,0(100 )	94,9(94,4)
3½ - 4 timer	0,0( 0,0)	0,0( 0,0)
2½ - 3 timer	0,0( 0,0)	2,6( 2,8)
u. 2 timer	0,0( 0,0)	2,6( 2,8)
Holdbarhedspr. Kimtal pr.ml.		
u. 50000	50,0(58,4)	57,9(63,9)
<u>50000 - 100000</u> -----	0,0( 0,0)	7,9( 2,8)
100000 - 500000	25,0( 8,3)	7,9( 2,8)
o. 500000	25,0(33,3)	26,3(30,5)
Holdbarhedspr. Colital pr.ml.		
u. 100	83,3(58,4)	84,6(80,5)
<u>100 - 5000</u> -----	0,0( 0,0)	2,6(11,1)
5000 - 50000	0,0( 0,0)	2,6( 5,6)
o. 50000	16,7(41,7)	10,3( 2,8)

Tabel 6.

Resultater af hygiejnisk-bakteriologiske undersøgelser af kørnemælk i h.t. cirkulære af 30/4-1970 for A/S Maglehøj mejeri.

Prøver udtaget: Antal prøver:	mejeriet 12	udsalgene 39
Fremmede kim pr.ml.	%	
u. 1000	50,0(61,5)	51,3(51,4)
<u>1000 - 5000</u> -----	8,3(15,4)	7,7(27,0)
5000 - 10000	8,3( 0,0)	5,1( 5,4)
o. 10000	33,3(23,1)	35,9(16,2)
Colital pr. ml.		
o	50,0(53,8)	76,9(78,4)
<u>o - 10</u> -----	16,7(15,4)	10,3(13,5)
11 - 100	25,0(15,4)	2,6( 2,7)
o. 100	8,3(15,4)	10,3( 5,4)
Gær- og skimmelsvampe pr.ml.		
o	66,7(69,2)	64,1(59,5)
<u>1 - 10</u> -----	16,7(15,4)	23,1(10,8)
11 - 100	16,7( 0,0)	5,1(13,5)
o. 100	0,0(15,4)	7,7(16,2)



Tabel 7.

Resultater af fysisk-kemiske undersøgelser af homogeniseret sødmælk i h.t. cirkulære af 30/4-1970 for A/S Maglehøj mejeri.

Antal prøver		51
<u>Fedt%</u>		
u. 3,4		5,9 ( 4,0)
3,4 - 3,6		84,3 (74,0)
o. 3,6		9,8 (22,0)
<u>Varmebehandling</u>		
Storch's prøve	+	100,0 (100 )
	%	0,0 ( 0,0)
Fosfataseprøve	+	0,0 ( 0,0)
	%	100,0 (100 )
<u>Vægtfylde</u>		
u. 1,030		0,0 ( 0,0)
1,030 - 1,033		15,7 (64,0)
o. 1,033		84,3 (36,0)

Tabel 8.

Resultater af fysisk-kemiske undersøgelser af piskefløde og fløde II i h.t. cirkulære af 30/4-1970 for A/S Maglehøj mejeri.

Prøvernes art		<u>Piskefløde</u>	<u>Fl. II</u>
Antal prøver		51	51
<u>Fedt%</u>			
<u>Piskefløde</u>	<u>Fl. II</u>		
under 38,0	under 13,0	5,8(10,0)	0,0( 2,0)
38,0 - 40,0	13,0 - 15,0	88,3(82,0)	100,0(80,0)
over 40,0	over 15,0	5,8( 8,0)	0,0(18,0)
<u>Varmebehandling</u>			
	+	0,0( 0,0)	17,6( 0,0)
Storch's prøve	%	100,0(100 )	82,4(100 )

Tabel 9.

Resultater af fysisk-kemiske undersøgelser af skummetmælk i h.t. cirkulære af 30/4-1970 for A/S Maglehøj mejeri.

Antal prøver		51	
<u>Varmebehandling</u>			%
Storch's prøve	+	0,0	( 0,0)
	%	100,0	(100 )
<u>Vægtfylde</u>			
	under 1,034	0,0	( 0,0)
	1,034 - 1,037	54,9	(98,0)
	over 1,037	45,1	( 2,0)

Tabel 10.

Resultater af fysisk-kemiske undersøgelser af kærnemælk i h.t. cirkulære af 30/4-1970 for A/S Maglehøj mejeri.

Antal prøver		51	
<u>Fedt%</u>			
under 1,0		100,0	(100 )
over 1,0		0,0	( 0,0)
<u>%fedtfrit tørstof</u>			
under 8		19,6	(34,7)
over 8		80,4	(65,3)
<u>Varmebehandling</u>			
Storch's prøve	+	0,0	( 0,0)
	%	100,0	(100 )

B. Kontrol med øvrige levnedsmidler.1. Tilsyn med levnedsmidlernes tilberedning, opbevaring og forhandling.

Ved årets udgang fandtes der under tilsyn:

	Frederiks- sund	Frederiks- værk	Jægerspris-	Ølstykke
Slagter- og viktualie- forretninger:	8 (10)	12 (14)	4 (4)	2 (4)
Supermarkeder:	3 (3)	2 (2)	1 (1)	2 (1)
Pølsevogne og -boder:	5 (5)	8 (6)	4 (5)	2 (2)
Kolonialforretninger:	16 (16)	37 (38)	21 (23)	4 (5)
Frugt- og grøntforret- ninger m. dybfrost:		4 (5)		
do - uden dybfrost:	4 (4)	2 (1)	2 (2)	1 (3)
Fiskeforretninger:	1 (1)	3 (3)		
Ambulante fiskeforret- ninger:	4 (4)	3 (3)		1 (1)
Kiosker og konfektur- forretn. m. issalg:	6 (7)	11 (11)	7 (5)	5 (4)
Osteforretninger:	2 (2)	1 (1)		
Restaurationskøkkener:	18 (6)	23 (25)	6 (7)	6 (4)
	67 (58)	106 (109)	45 (47)	23 (24)

Disse er tilligemed mælkeudsalgene - ialt 281 virksomheder - i årets løb inspiceret 813 gange, og der er herunder sket påtale af forskellige forhold, som i større eller mindre grad stred mod gældende bestemmelser og renlighedsprincipper, såsom mangelfuld rengøring og vedligeholdelse af lokaler og inventar, for høj temperatur i salgskonservatorer, ulovligt varesortiment, nedfrysning af varer i frostkonservator, varer med overskredet salgsfrist, manglende eller defekte termometre, udstilling af uemballerede levnedsmidler uden beskyttelse mod hosten, nysen og berøring fra publikum, snavsede kitler m.v.

I flere tilfælde er der sket indberetning til de respektive sundhedskommissioner, som i 7 tilfælde anmodede politiet om tiltalerejsning. 3 gange drejede det sig om detailudsalgs opbevaring af mælk og fløde m.v. uden køling; hos 1 handlende var temperaturen i køle- og frostdisk for høj; 1 en-gros vogn transporterede mælk og fløde m.v. uden tilstrækkelig beskyttelse mod forurening af varerne; mod

en restauratør blev der rejst tiltale p.g.a. manglende ren- og vedligeholdelse og mod en slagtermester for ikke at have efterkommet sundhedskommissionen's krav i forbindelse med overtagelse af forretningen. Langt de fleste forhold var gentagne gange inden indberetningen påtalt og henstillet bragt i orden.

I Frederikssund kommune påbegyndtes i beretningsåret efter samråd med sundhedskommissionen rutinemæssige eftersyn af alle hotel-, restaurations- og cafeteria-køkkener m.v., således som det allerede i forvejen fandt sted i de øvrige 3 kommuner.

I årets løb er i Frederikssund ophørt 2 slagterforretninger; i Frederiksværk ligeledes 2 slagterforretninger og desuden 2 kolonialforretninger og 2 restaurationer, mens 1 kolonialforretning er nyregistreret; i Jægerspris lukkede 2 kolonialforretninger, 2 restaurationer og 2 pølseboder, mens der er nyregistreret 1 restauration og 1 pølsebod; i Ølstykke er 1 slagterforretning og 1 ambulans kødhandel ophørt, mens 1 kolonialforretning i en nybygget ejendom genåbnede som supermarked.

## 2. Laboratorieundersøgelser af levnedsmidler.

Der er som tidligere indkøbt prøver af forskellige arter levnedsmidler til undersøgelse på laboratoriet. Resultaterne fremgår af tabellerne 11 - 15.

### Rå kødvarer (tabel 11).

Der er undersøgt ialt 353 prøver (322 i 1971). Også dette år har der kunnet konstateres en ~~pæn~~ fremgang, for den hygiejniske kvalitet, idet der er sket et fald i antallet prøver med det meget høje bakterieindhold (over 50 mill./gram), ligesom også færre prøver har indeholdt varmbloodscoli.

### Varmebehandlede kødvarer (tabel 12a og 12b).

Her har den samme fremgang som for de rå kødvarers vedkommende ikke været tilfældet. Kun for frikadeller og leverpostej har der kunnet konstateres en fremgang; det kan noteres, at den hjemmelavet leverpostej's kimindhold er lavere end den fabriksfremstillede, hvilket ikke plejer at være tilfældet.

Desværre står det ikke så godt til med det skiveskårede pålæg. Dette smertensbarn er gennemgående blevet ringere, og der er sket en væsentlig stigning i indholdet af fækale colibakterier, hvilket må konstateres med beklagelse.

Fækale colibakterier stammer fra dyrs og menneskers afføring og bør ikke forekomme. Mangelfuld håndvask efter toiletbesøg kan være årsag til denne misere.

Alt i alt en tilbagegang i hygiejniske henseende for de varmebehandlede kødvarers vedkommende.

### Fedt:

Der er undersøgt 16 (93) prøver, hvoraf ingen (0,0%) fandtes harske, dog viste 3 (11) - 1,9% (11,8%) - prøver sig ved den kemiske undersøgelse at ligge nær harskhedsgrænsen.

### Fisk:

Der er ialt indkøbt 16 (6) prøver fiskefars; halvdelen fabriksfremstillede og halvdelen hjemmelavede.

De fabriksfremstillede var alle af god kvalitet på indkøbstidspunktet, men to havde en dårlig holdbarhed. Af de 8 hjemmelavede fiskefarser, viste de 2 sig at være

af ringe bakteriologisk kvalitet.

Mayonnaise og salater (tabel 13).

Der er igen sket en lille forringelse af den hygiejniske kvalitet. De hjemmelavede salater har størstedelen af "æren" herfor.

Smørrebrød (tabel 14).

Der er undersøgt noget mere smørrebrød end de foregående år, 67 (12). Der kan konstateres en pæn fremgang, men smørrebrødet bærer dog stadig præg af den manuelle behandling i form af et højt kimaltal.

Konditorkager (tabel 15).

Kimtalsmæssigt er kagerne blevet bedre, men der er for mange coliforme bakterier og indholdet af *Bacillus cereus* er steget.

*Bacillus cereus* er en bakterie som, hvis den får lejlighed til at formere sig kraftigt, kan fremkalde levnedsmiddelforgiftning.

Så godt som alle levnedsmiddelprøver har været undersøgt for de mest sandsynligt forekommende kim med levnedsmiddelforgiftende virkning uden, at det i noget tilfælde har været muligt at påvise forekomst i mængder, som kunne give anledning til frygt for risiko ved fortæringen. Med gæringsprøven som screeningstest er undersøgt for indhold af konserveringsstoffer; videre identification er sket ved tyndtlagskromatografi. I forskellige levnedsmidler er indholdet af farvestoffer undersøgt; alle har kunnet identificeres som lovlige.

I flere forretninger er der foretaget driftskontrol som følge af for høje kimaltal i de indkøbte levnedsmidler. Det har i flere tilfælde vist sig at være galt med pålægsmaskinen, idet varens kimaltal er steget voldsomt efter en tur gennem denne. Pålægsvarer, som har gennemgået en varmebehandling før udskrivningen, har i mange tilfælde haft et højt kimaltal før udskrivningen, hvilket kunne tyde på en ineffektiv varmebehandling.

Når det har drejet sig om hakket kød, har det ofte været i kødhakkeren, det høje kimaltal er erhvervet.



Alt i alt må en større omhu ved rengøring og desinfektion af maskiner og redskaber tilrådes.

Ved driftskontrol hos bagere har det ligeledes vist sig at være redskabernes rengøring, det har knebet med. Især må opmærksomheden henledes på rørere, piskeris og deslige.

Prøver indleveret af forbrugere:

- |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 poser sødmælk        | : indleveret med klage over, at mælken fra den ene pose smagte "tynd". Klagen berettiget, da fedt% i denne pose kun var 0,6. I den anden 3,35%.                                                                                                                                             |
| 2 kartoner sødmælk     | : flere klager over afsmag. Klagerne berettigede. Årsag ikke klarlagt.                                                                                                                                                                                                                      |
| 3 dåser makrel i tomat | : klage over dårligt og skimlet indhold. Dåsernes indhold fandtes af normalt udseende, lugt og smag. Ved bakteriologisk undersøgelse fandtes varen at være steril. Klagen uberettiget.                                                                                                      |
| 2 kartoner sødmælk     | : klage over afsmag. Abnorm smag og lugt ved begge prøver. Klagen berettiget. Mejeriet oplyste, at fejlen var opdaget og resten af produktionen tilbageholdt. Fejlen skyldtes sandsynligvis anvendelse af dårligt foder i en besætning.                                                     |
| 1 karton sødmælk       | : klage over afsmag. "Mælken smagte af ajle og var sur efter 1 døgn". Klagen berettiget. Der blev foretaget smagsprøver af mælk fra de enkelte leverandører til mejeriet, hvorefter en leverandør blev udelukket fra, at levere mælk til mejeriet, indtil kvaliteten var tilfredsstillende. |

1/2 liter ymer

: klage over afsmag og grynet konsistens. Konsistensen grynet, lugten uden den normale aroma men ingen afsmag. Ymeren karakteriseredes som egnet til menneskeføde. Klagen delvis berettiget.

100 g ukogte rejer

: klage over unormal farve; mistanke om, at rejerne ikke skulle være helt friske. Ved undersøgelse af rejerne fandtes intet unormalt. Klagen uberettiget. Sælgeren fik dog påbud om ikke at opbevare rejerne for længe.

4 flåede skrubber

: indleveret med klage over, at de var rådne. Skrubberne blev indleveret så sent, at de først kunne undersøges 2 dage efter salget, hvorfor der intet kunne siges om kvaliteten på salgstidspunktet. På undersøgelsesdagen fandtes fiskene af en ikke tilfredsstillende friskhed, og med en ubehagelig stikkende lugt. Det henstilledes til forretningen at indlevere fisk til laboratoriet, der bliver klaget over, så hurtigt som muligt.

1 portion udskivet kvielever

: klage over abnormt udseende. Ved undersøgelsen fandtes leverstykkerne at være sæde for en frisk parasitinvation. Klagen berettiget, leveren kasseret.

1 and

: klage over abnorme indvolde. Anden købt ved stalddør. Kønskirtlerne sæde for svulster og abscesser. Klagen berettiget, anden kasseret. Klageren fik en ny and i stedet.

- Rester af en stegt and : klage over afsmag. Anden købt ved stalddør. Fandtes behæftet med smagsfejl, som ikke kunne karakteriseres eksakt. Klagen berettiget.
- Plastspand m.marinerede sild : klage over harskhed. En noget trannet lugt, men intet unormalt påvist. Klagen delvis berettiget.

Tabel 11.

Rå kødvarer.

<u>Kølede</u>	Antal	Kimtal pr. gram (%)			Fækale colibakterier påvist (%)
		under 10 mill.	10 - 50 mill.	over 50 mill.	
Medisterpølse	95 (78)	27,4(26,9)	54,7(39,8)	17,9(33,4)	8,4 (9,0)
Hakket oksekød	118(112)	49,6(53,6)	31,9(23,2)	18,6(23,2)	2,5 (6,3)
Hakket flæskekød	111(106)	57,5(58,5)	28,3(22,6)	14,2(18,9)	2,7 (4,7)
Hakket kalv- og flæskekød	6 (9)	50,0(55,6)	50,0 (0,0)	0,0(44,4)	0,0 (0,0)
Rørt fars	23 (17)	21,7(11,8)	52,2(53,0)	26,1(35,3)	4,3 (5,9)

Tabel 12 a  
 Varmebehandlede kødvarer I

Kølede	An- tal	Kimtal pr. gram (%)				Coliforme bakterier pr. gram (%)			Fækale co. bakterier påvist (%)
		under 10 000	10 000 - 100 000	100 000 - 500 000	over 500 000	under 100	100 - 1000	over 1000	
Hjemmelavet leverpostej	77 (65)	74,0 (44,6)	22,1 (36,9)	2,6 (7,7)	1,3 (10,8)	100,0 (98,5)	0,0 (0,0)	0,0 (1,5)	0,0 (0,0)
Fabriksfremstillet leverpostej	19 (21)	84,2 (42,9)	5,3 (52,4)	0,0 (0,0)	10,5 (4,8)	93,8 (100,0)	0,0 (0,0)	6,3 (0,0)	0,0 (0,0)
Leverpostej ialt	96 (86)	76,0 (42,2)	18,8 (40,7)	2,1 (5,8)	3,1 (9,3)	98,9 (98,9)	0,0 (0,0)	1,1 (1,1)	0,0 (0,0)
Ikke skivet pålæg	20 (54)	5,0 (18,5)	40,0 (38,9)	30,0 (18,5)	25,0 (24,1)	90,0 (85,2)	10,0 (5,6)	0,0 (9,3)	0,0 (0,0)
Hjemmelavet skivet pålæg (løsvægt)	149 (111)	2,2 (0,0)	13,0 (18,9)	30,9 (21,6)	54,0 (59,5)	67,4 (84,6)	18,6 (9,0)	14,0 (6,3)	13,4 (0,9)
Fabriksfremstillet skivet pålæg (pakket)	26 (17)	19,2 (23,5)	11,5 (17,7)	15,4 (17,7)	53,8 (41,1)	82,6 (88,2)	4,3 (11,8)	13,0 (0,0)	0,0 (0,0)
Skivet pålæg ialt	175 (128)	4,8 (3,1)	12,7 (18,8)	28,5 (21,1)	53,9 (57,0)	69,7 (85,1)	16,4 (9,4)	13,8 (5,5)	11,4 (0,8)
Hjemmelavet sylte	37 (33)	18,9 (18,2)	21,6 (21,2)	13,5 (36,4)	45,9 (24,2)	72,2 (72,7)	2,8 (12,1)	25,0 (15,2)	0,0 (0,0)
Fabriksfremstillet sylte	13 (7)	69,2 (57,1)	0,0 (28,6)	7,7 (0,0)	23,1 (14,3)	83,3 (85,7)	0,0 (14,3)	16,7 (0,0)	0,0 (0,0)
Sylte ialt	50 (40)	32,0 (25,0)	16,0 (22,5)	12,0 (30,0)	40,0 (22,5)	75,0 (75,0)	2,1 (12,5)	22,9 (12,5)	0,0 (0,0)

Tabel 12 b.  
Varmebehandlede kødvarer II

	An- tal	Kimtal pr. gram (%)				Coliforme bakt. pr.gram(%)			Fækale colibakt. påvist
		under 10 000	10 000 - 100 000	100 000 - 500 000	over 500 000	under 100	100 - 1000	over 1000	
Kølede									
Blodpølse	3 (15)	100,0 (66,7)	0,0 (26,6)	0,0 (0,0)	0,0 (6,7)	100,0 (100,0)	0,0 (0,0)	0,0 (0,0)	0,0 (0,0)
Frikadeller	41 (27)	41,5 (14,8)	48,8 (63,0)	9,8 (7,4)	0,0 (14,8)	100,0 (92,5)	0,0 (3,7)	0,0 (3,7)	0,0 (0,0)
Medisterpølse	1 (4)	100,0 (25,0)	0,0 (0,0)	0,0 (25,0)	0,0 (50,0)	100,0 (75,0)	0,0 (0,0)	0,0 (25,0)	0,0 (0,0)
"Varme pølser"	4 (25)	75,0 (16,0)	25,0 (36,0)	0,0 (24,0)	0,0 (24,0)	100,0 (100,0)	0,0 (0,0)	0,0 (0,0)	0,0 (0,0)
Flæskesteg	25	36,0	32,0	12,0	20,0	88,0	4,0	8,0	0,0
Hjemmelavede middagsretter	11 (69)	9,1 (29,0)	27,3 (20,2)	45,5 (21,8)	18,2 (29,0)	70,0 (75,4)	20,0 (11,6)	10,0 (13,0)	0,0 (0,0)
Fabriksfremstillede middagsretter	5 (13)	40,0 (38,5)	40,0 (38,5)	0,0 (23,0)	20,0 (0,0)	75,0 (100,0)	0,0 (0,0)	25,0 (0,0)	0,0 (0,0)
Middagsretter ialt	16 (82)	18,7 (30,5)	31,3 (23,2)	31,3 (22,0)	18,7 (24,4)	71,4 (79,3)	14,3 (9,8)	14,3 (11,0)	0,0 (0,0)
<u>Dybfrosne</u>									
Middagsretter	3 (16)	0,0 (81,3)	66,7 (18,7)	33,3 (0,0)	0,0 (0,0)	100,0 (100,0)	0,0 (0,0)	0,0 (0,0)	0,0 (0,0)

Tabel 13.

## Mayonnaise - salater 145 (164)

	Kimtal pr. gram (%)				Coliforme bakterier pr. gram (%)			Fækale coli-bakterier påvist (%)
	under 10 000	10 000 - 100 000	100 000 - 500 000	over 500 000	under 100	100 - 1000	over 1000	
Hjemmelavede og "løs vægt"	22,0 (25,8)	12,2 (21,2)	9,8 (9,1)	56,1 (44,0)	74,0 (78,8)	11,7 (10,6)	14,3 (10,6)	0,0 (1,5)
Fabriksfremst. i original emb.	50,0 (34,8)	21,0 (23,2)	9,7 (7,2)	19,3 (34,8)	98,3 (95,9)	0,0 (1,0)	1,7 (3,1)	0,0 (0,0)
Ialt	34,0 (30,3)	16,0 (22,2)	9,7 (8,1)	40,3 (39,4)	84,6 (87,4)	6,6 (5,8)	8,8 (6,8)	0,0 (1,5)

Tabel 14.

Smørrebrød.

An- tal	Kimtal pr. gram (%)				Coliforme bakterier pr.gram (%)			Fækale coli- bakterier påvist
	under 10 000	10 000 - 100 000	100 000 - 500 000	over 500 000	under 100	100 - 1000	over 1000	
67 (12)	10,4 (0,0)	17,2 (16,7)	18,4 (25,0)	54,0 (58,3)	52,9 (16,7)	17,2 (58,3)	29,9 (25,0)	3,0 (0,0)



Tabel 15.

Konditorkager.

	Antal prøver	Kimal pr. gram (%)				Coliforme bakterier pr. gram (%)				Fækal coli påvist (%)	B.cereus pr. gram (%)		
		under 10000	10000 - 100000	100000 - 500000	over 500000	under 100	100 - 1000	over 1000	under 100		100 - 1000	over 1000	
Flødeskum	74 (84)	36,5 (29,8)	23,0 (19,3)	13,5 (28,3)	27,0 (22,6)	51,4 (54,7)	17,6 (25,0)	31,1 (20,3)	0,0 (2,4)	94,6 (96,4)	4,1 (1,2)	1,4 (2,4)	
Creme	70 (71)	15,7 (21,2)	30,0 (14,0)	15,7 (21,2)	38,6 (43,6)	28,6 (39,4)	12,9 (21,2)	58,6 (39,4)	2,9 (0,0)	74,3 (84,5)	14,3 (7,0)	11,4 (8,5)	

C. Undersøgelse af vand.

I sommerhalvåret blev ialt 165 (407) prøver badevand fra Roskildefjord og Isefjord undersøgt for indhold af coli-bakterier.

Resultaterne fremgår af nedenstående opstillinger:

RoskildefjordFrederiksværk kommune

	Antal pr.	Klassificering		
		A	B	C
Hvide Klint	11(14)	45,5%(92,9)	54,6%( 7,1)	0,0%( 0,0)
Anekærgård	11( 9)	100,0%( 0,0)	0,0%( 0,0)	0,0%( 0,0)

Frederikssund kommune

Havelse å	14(23)	92,9%(100 )	7,1%( 0,0)	0,0%( 0,0)
Engbækkrogen	15(24)	80,0%(87,5)	20,0%(12,5)	0,0%( 0,0)
Klinten	15(25)	80,0%(84,0)	20,0%(16,0)	0,0%( 0,0)
Krp.Fr's bro	14( 0)	35,7%	64,3%	0,0%
Kalvøen	15(26)	20,0%(23,1)	53,3%(42,4)	26,7%(34,6)
Strandvangen	15( 0)	60,0%	26,7%	13,3%
Kølholm	15(26)	73,3%(76,9)	26,7%(23,7)	0,0%( 0,0)

Skibby kommune

Flasken v.Svi- neholm	4( 0)	50,0%	25,0%	25,0%
Skuldelev havn	4( 6)	100,0%(66,7)	0,0%(33,3)	0,0%( 0,0)
Bredvig	4( 0)	100,0%	0,0%	0,0%
Møllekrog v.bro	4( 6)	50,0%(50,0)	0,0%(50,0)	50,0%( 0,0)
" ,klinten	3( 6)	33,3%(33,3)	66,7%(50,0)	0,0%(16,7)

IsefjordJægerspris kommune

Dalby Strand	11(15)	81,8%(93,4)	18,2%( 0,0)	0,0%( 6,7)
Vester Strand	10(15)	90,0%(73,4)	10,0%(20,0)	0,0%( 6,7)

## Retningsgivende vurdering:

- A: "Godkendt" (under 100 fækale colibakterier pr. 100 ml vand)
- B: "Godkendt med anmærkning" (100 - 1000 fækale colibakterier pr. 100 ml vand)
- C: "Risiko for sundhedsfare" (over 1000 fækale colibakterier pr. 100 ml vand)

Betragter man prøverne placeret i klasse A og B som tilfredsstillende, viste kun et fåtal prøver et coliindhold, som betinger, at der må advares mod sundhedsrisiko de pågældende steder, nemlig ud for Kalvøen og Strandvangen ved Frederikssund og Flasken ved Svineholm samt broen ved Møllekrogen ved Skibby.

Tabel 16 viser resultaterne af de ugentlige undersøgelser af svømmebade. Vandets hygiejniske kvalitet må betegnes som absolut tilfredsstillende. Der er tillige undersøgt prøver fra en kostskoles svømmebassin, også her var resultaterne tilfredsstillende.

I tabel 17 er anført omfanget af de på laboratoriet foretagne analyser af drikkevand.

Udover de i beretningen nærmere omtalte analyser er der i et vist omfang ydet bistand til sundhedskommissionerne ved mere specielle undersøgelser, hvoraf kan nævnes støvnedfaldsmålinger, ligesom der i et stort antal tilfælde er foretaget bedømmelse af og indstilling om indkomne ansøgninger og projekter vedr. virksomheder med fremstilling, opbevaring og forhandling af levnedsmidler. I beretningsåret er en betænkning om indretning og drift af hotel- og restaurationsvirksomheder m.v. (udarbejdet af et udvalg nedsat af Kød og mælkehygiejnisk Forening for danske Dyrlæger) i modificeret form vedtaget som vejledning i de 4 kommuner.

Frederikssund, april 1973

Povl Bang

Tabel 16

Bassinvandsprøver.

An- tal pr.	Coliforme bakt. pr. 500 ml vand (%)		Kimtal pr. 100 ml vand (%)		Totalt klorindhold mg pr. liter (%)		Frit klor mg pr. liter (%)		pH (%)		
	ikke påvist	påvist	under 100	over 100	under 1	over 5	u. 1	o. 1	u. 7,2	o. 8,0	
<u>Frederikssund</u>											
40 (38)	97,5 (90,5)	2,5 (9,5)	100,0 (86,8)	0,0 (13,2)	0,0 (0,0)	47,5 (55,3)	2,5 (0,0)	97,5 (100)	5,0 (0,0)	92,5 (36,9)	2,5 (63,1)
7 (10)	100,0 (100)	0,0 (0,0)	100,0 (100,0)	0,0 (0,0)	0,0 (10,0)	28,5 (30,0)	0,0 (10,0)	100 (90,0)	14,3 (10,0)	57,2 (40,0)	28,5 (50,0)
<u>Frederiksværk</u>											
36 (56)	100,0 (91,1)	0,0 (8,9)	89,0 (84,0)	11,1 (16,1)	11,1 (37,5)	16,7 (32,1)	16,7 (33,9)	83,3 (66,1)	2,8 (1,8)	80,5 (38,2)	16,7 (60,0)

Drikkevandsprøver

Kommune		Bakteriologisk unders.			Stor kemisk unders.			Lille kemisk unders.			Ande
		Godkendt (%)	Ikke godk. (%)	Antal	Godkendt (%)	Ikke godk. (%)	Antal	Godkendt (%)	Ikke godk. (%)	Antal	Antal
Frederikssund	Fællesvandværker	100,0	0,0	14 (8)	100,0	0,0	1 (4)	100,0	0,0	13 (0)	12(3)
	Privat vandfors.	25,0	75,0	4 (1)	-	-	0 (0)	-	-	0 (1)	1(0)
Frederiksværk	Fællesvandværker	79,1	19,9	91 (40)	69,6	30,4	23 (16)	77,8	22,2	27 (14)	12(2)
	Privat vandfors.	100,0	0,0	2 (2)	-	-	0 (0)	100,0	0,0	1 (2)	0(0)
Jegerspris	Fællesvandværker	87,5	12,5	32 (23)	56,3	43,7	16 (10)	75,0	25,0	16 (12)	6(0)
	Privat vandfors.	60,0	40,0	5 (4)	-	-	0 (0)	0,0	100,0	1 (3)	1(0)
Skibby	Fællesvandværker	82,9	17,1	35 (15)	100,0	0,0	10 (9)	72,9	27,1	22 (2)	0(0)
	Privat vandfors.	-	-	0 (24)	-	-	0 (0)	-	-	0 (0)	0(0)
Andre		100,0	0,0	2 (1)	-	-	0 (0)	100,0	0,0	1 (1)	0(1)

Drikkevandsprøver

Kommune		Bakteriologisk unders.			Stor kemisk unders.			Lille kemisk unders.			Andre
		Godkendt (%)	Ikke godk. (%)	Antal	Godkendt (%)	Ikke godk. (%)	Antal	Godkendt (%)	Ikke godk. (%)	Antal	Antal
Frederikssund	Fællesvandværker	100,0	0,0	14 (8)	100,0	0,0	1 (4)	100,0	0,0	13 (0)	12(3)
	Privat vandfors.	25,0	75,0	4 (1)	-	-	0 (0)	-	-	0 (1)	1(0)
Frederiksværk	Fællesvandværker	79,1	19,9	91 (40)	69,6	30,4	23 (16)	77,8	22,2	27 (14)	12(2)
	Privat vandfors.	100,0	0,0	2 (2)	-	-	0 (0)	100,0	0,0	1 (2)	0(0)
Jægerspris	Fællesvandværker	87,5	12,5	32 (23)	56,3	43,7	16 (10)	75,0	25,0	16 (12)	6(0)
	Privat vandfors.	60,0	40,0	5 (4)	-	-	0 (0)	0,0	100,0	1 (3)	1(0)
Skibby	Fællesvandværker	82,9	17,1	35 (15)	100,0	0,0	10 (9)	72,9	27,1	22 (2)	0(0)
	Privat vandfors.	-	-	0 (24)	-	-	0 (0)	-	-	0 (0)	0(0)
Andre		100,0	0,0	2 (1)	-	-	0 (0)	100,0	0,0	1 (1)	0(1)