

A A R S B E R E T N I N G
fra
STADSDYRLÆGEN
i
FREDERIKSSUND OG FREDERIKSVÆRK KOMMUNER
1957.

UNDERSØGELSESMETODER OG SUBSTRATER.

- Reduktaseprøven: Wilsons vendemetode.
- Holdbarhedsprøve: Inkubation i 1 døgn ved 17° C hvorefter foretages reduktionsprøve efter vendemetoden.
- Katalaseprøven: Høstgaards metode.
- Undersøgelse for abnormt sekret: Katalaseprøven, Centrifugering og mikroskopi efter Giemsaifarvning.
- Kimtælling: Pladespredning i peptonagar med 5 % mælk. Thermostat ved 30° i 48 timer. Tælling ved 2 1/2 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°.
Fortyndinger: Rå mælk: 1 glas med 0,01 ml.
Varmebehandlet mælk: 3 parallelglas med 0,1 ml.
- Undersøgelse for Beta-hæmolytiske streptococcer: 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).
- Smitsom kastning: Undersøgelse for brucella-antistof er udført ved hjælp af ringprøven.
- Prøve for opvarmning: Storchs prøve, Scharers hurtigmetode.
- Undersøgelse af rensede mælkeflasker: Rullemetoden, Substrat: Peptonagar med 5 % mælk. 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: Bestemmelse 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)

Kontrollen er udført i 1 autoriseret, privat slagtehus. Der er i årets løb kun slagtet 3 okser, der godkendtes ubetinget. Tuberkulose påvistes ikke.

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 forretning

Frederikssund " 11 "

Et nyindrettet tilberedningsrum er godkendt.

Der er foretaget 84 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.

Det har kun været mindre ting, der har givet anledning til påtale.

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 Æ 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 malkesalget.

Frederiksværk modtager mælk fra 2 andelsmejeri: A/M "Godthåb" og Halsnæs andelsmejeri samt et privatmejeri "Centralmejeriet". Dette sidste modtager suppleringsmælk fra A/M "Kildebæk".

Børnemælk leveres ikke.

Salg af mælk fra stalddør er i henhold til sundhedsvedtægternes bestemmelser forbudt.

Indbyggeranstallet i de to kommuner, der forsynes med mælk, er 9781 (Frederiksværk 4356 Frederikssund 5425).

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	646.930 l	899.179 l
Skummet-mælk	11.698 l	26.340 l
Kærnemælk	83.163 l	136.356 l
Fløde nr. 1	19.494 l	22.476 l
Piskefløde	22.583 l	22.693 l

Det gennemsnitlige daglige forbrug af sødmælk pr. indbygger i Frederikssund har været 0,33 l. Det samlede mælkeforbrug, når fløden omregnes til sødmælk, 0,49 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 opgave størrelsen af salget i selve byen og salget udenfor denne.

Detailpriserne var ved årets udgang:

		<u>Fr-sund</u>		<u>Fr-værk</u>	
		Udbragt	Afhentet	Udbragt	Afhentet
Sødmælk	1 l.	70 øre	67 øre	69 øre	67 øre
"	1/2 l.	38 "	36 "	38 "	37 "
"	1/4 l.	22 "	21 "	21 "	19 "
" i løst mål	1 l.		62 "		63 "
" " " "	1/2 l.				32 "
Skummetmælk	1 l.	23 "	23 "	24 "	21 "
Kærnemælk	1 l.	30 "	27 "	31 "	29 "
"	1/2 l.	17 "	16 "	18 "	16 "
" i løst mål	1 l.		27 "		27 "
Fløde nr. 1.	1 l.	270 "	270 "	275 "	265 "
"	1/2 l.	140 "	140 "	137 "	132 "
"	1/4 l.	74 "	74 "		
"	1/5 l.			67 "	65 "
"	1/10 l.	32 "	32 "	35 "	34 "
Fløde i løst mål	1 l.		270 "		245 "
Piskefløde	1 l.	430 "	430 "	425 "	415 "
"	1/2 l.	221 "	221 "	213 "	208 "
"	1/4 l.	115 "	115 "	113 "	111 "
"	1/5 l.			98 "	93 "
"	1/10 l.	47 "	47 "	49 "	47 "
" i løst mål	1 l.		430 "		370 "

KONTROLLEN MED MÆLKENS PRODUKTION.

Denne er i 1957 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 tidlige	nye	Ialt
Januar	77	701	67	0	1	0	40	28	68
Februar	77	709	63	0	2	0	44	21	65
Marts	77	713	90	0	0	0	53	37	90
April	75	693	89	0	1	0	60	30	90
Maj	76	694	74	0	1	0	48	27	75
Juni	76	682	67	0	1	0	52	16	68
Juli	77	682	64	0	1	0	42	23	65
August	77	675	55	0	0	0	41	14	55
September	78	689	53	1	1	1	37	19	56
Oktober	75	709	65	1	0	0	45	21	66
November	76	747	57	1	0	0	46	12	58
December	76	752	64	0	1	0	48	17	65
	917	8446	808	3	9	1	556	265	821

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	8
Snavsede malkemaskiner	17
Snavsede spande, sier o. l.	18
Mangelfuld afkøling	8
Andre forhold	9

3 besætninger blev udsat på grund af dårlige hygiejniske forhold. 2 besætninger blev udsat på grund af udbredt yverbetændelse.

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

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 1956.

<u>Reduktionsprøver:</u>	920 (930)	
5 timer og derover	}	65 (66)
4-5 timer		15 (12)
2-4 timer		16 (18)
Under 2 timer		4 (4)
<u>Kimtælling:</u>	463 (468)	
Under 30.000 kol. pr. ml.		3 (6)
30.000-100.000 " " "		22 (20)
100.000-200.000 " " "		19 (25)
200.000-500.000 " " "		30 (26)
Over 500.000 " " "		26 (23)
<u>Colititrering:</u>	920 (930)	
Colibakterier ikke påvist i 1/100 ml. mælk		48 (56)
Colibakterier påvist i 1/100 ml. mælk		52 (44)
<u>Katalaseprøve:</u>	920 (930)	
Indtil 7 ml. luftudvikling		74 (74)
Over 7 " "		26 (26)
<u>Hæmolytiske streptococcer:</u>	470 (462)	
0 i 1/100 ml.		80 (73)
Indtil 1.000 pr. ml.		6 (15)
Over 1.000 pr. ml.		14 (12)
<u>Smudsprøve:</u>	920 (930)	
Smudstal 0 - 1		81
" 2 - 3		18
" 4 og derover		1

I tilslutning til katalaseprøven bliver der, når det skønnes formålstjæntligt, 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, har vedtaget systematisk bekæmpelse af den smitsomme yverbetændelse.

Leverandørmælken er gået noget tilbage i hygiejnisk henseende. Således har 56 % af prøverne over 200.000 kim pr. ml. Dette skyldes for en del manglende omhu ved rengøring af malkemaskiner og spande, hvilket bl. a. har foranlediget rigelig tilstedeværelse af thermoresistente bakterier i mælken. Det kniber også med afkølingen i den kolde årstid. De lave priser, som producenterne får for mælken, er heller ikke medvirkende til at lette opfyldelsen af kontrollens berettigede krav.

Samtlige besætninger, hvorfra der er leveret mælk, har i årets løb været fri for "smitsom kastning". En besætning, hvor sygdommen konstateredes, blev omgående udsat.

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	379 prøver
Skummetmælk	144 "
Kørnemælk	197 "
Fløde nr. 1.	238 "
Piskefløde	292 "
	<hr/>
	1250 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 1956.

	Lavpast. sødmælk	Skummetmælk
<u>Fedtprocent:</u>	(383)	144 (140)
Under - 0,30 pct.		100,00 (100,00)
0,30 - 1,00 "		
Over 1,00 "		
Under 3,30 "	101	(1,83)
3,30 - 3,60 "	100,00	(97,39)
Over 3,60 "		(0,78)
Under 3,70 "	278	22,66
3,70 - 3,90 "		77,34
Over 3,90 "		0
Under 18,00 "		
18,00 - 20,00 "		
Over 20,00 "		
Under 33,00 "		
33,00 - 35,00 "		
Over 35,00 "		
<u>Vægtfylde:</u>	379 (383)	144 (140)
Under 1,028		
1,028 - 1,030		1,39 (0,71)
1,030 - 1,031	0	2,08 (1,43)
1,031 - 1,035	100,00	11,11 (14,29)
Over 1,035		85,42 (83,57)
<u>Reduktionsprøver:</u>	379 (383)	144 (140)
Over 5 timer	99,73	95,83 (97,86)
4 - 5 "	0,27	4,17 (0,71)
2 - 4 "		0 (1,43)
Under 2 "		
<u>Holdbarhedsprøver:</u>	197	
Over 4 timer	67,51	
3 - 4 "	10,15	
2 - 3 "	7,11	
1 - 2 "	6,60	
Under 1 time	8,63	
<u>Kimtælling:</u>	379 (383)	144 (140)
Under 30,000 kol.	62,80	86,81 (73,57)
30,000 - 50,000 pr.	12,93	2,02 (7,14)
Over 50,000 ml.	24,27	11,11 (19,29)
<u>Coliundersøgelse:</u>	379 (383)	144 (140)
--- 1/10	93,41	65,28 (65,72)
+--- 1/10	4,22	9,72 (5,71)
++ 1/10	1,58	4,17 (3,57)
+++ 1/10	0,79	20,83 (25,00)
<u>Kontrol med varme-</u> <u>behandlingen:</u>		
<u>A. Storchs prøve:</u>	379 (383)	144 (140)
Reaktion	100,00	
Ingen reaktion		100,00 (100,00)
<u>B. Fosfataseprøve:</u>	379 (383)	
Reaktion	0,27	(0,52)
Ingen reaktion	99,73	(99,48)

Trods ringere kvalitet af leverandørmælken er der fremgang for de forskellige mælkeflødesorter. Det store kintal i sødmælken skyldes fortrinsvis thermoresistente bakterier, jfr. hvad der er bemærket om leverandørprøverne. Det for høje kintal i kærnen skyldes formentlig mangelfuld eller forkert behandling af denne.

I årets løb er der foretaget holdbarhedsprøve på sødmælken samt på de 2 flødesorter. resultatet for flødens vedkommende er blevet så dårligt, er en af årsagerne, at den ofte er et døgn ældre end mælken, når den bliver undersøgt.

I de godt 20 år, mælkelaboratoriet har eksisteret, er der sket en meget stor udbygning i det laboratoriemæssige undersøgelsesarbejde, hvilket har medført så store udgifter, at det herværende laboratorium ikke nær er i stand til at opfylde disse. Dette gælder både for apparaturets og arbejdspladsens vedkommende. Således foregår hele arbejdet i et rum, hvor der kun er ca. 3 kvadratmeter bordplads til rådighed.

Det er således forståeligt, at det er begrænset, hvormange prøver, der kan udføres. Mangelen på apparatur er årsagen til, at der f. eks. ikke kan foretages tørstofbestemmelse, og at undersøgelse for hæmolytiske streptococcer og for tilstedeværelser af thermoresistente bakterier ikke kan foretages i den udstrækning, det er ønskeligt. Det kan også bemærkes, at stadsdyrlægen selv må sørge for og afholde udgifterne til den nødvendige assistance ved arbejdets udførelse.

Der bliver stadigvæk fra Veterinærinspektoratet anket over dette, og der er også antagne gange derfra overfor Kommunen gjort forestillinger for at få indrettet et laboratorium, der svarer til tidens krav. Det er derfor fra kontrollens side at håbe, at kommunen indenfor overskuelig fremtid vil finde udvej til at få dette bragt i orden.

UNDERSØGELSE AF MÆLKEFLASKER.

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

Resultatet var:

75,68 % sterile,
13,51 % godt rensed,
1,80 % mindre godt rensed,
9,01 % dårligt rensed.

88 % af flaskerne er tilfredsstillende rensed.

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 undersøgelsernes resultat 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 indenfor 8. politikreds. Beretning om resultaterne af de udførte prøver er sendt til vedkommende sundhedskommissioner.

Frederikssund i april 1958.

A. P. Andersen.

Kernomalik	Fløde nr. 1.	Piskefløde
197 (197) 43,15 (46,70) 55,33 (52,28) 1,52 (1,02)	238 (246) 0,42 (0,81) 99,58 (96,75) 0 (2,44)	292 (291) 0,68 (0,00) 98,64 (95,92) 0,68 (4,08)
197 (197) 5,08 (10,15) 22,84 (28,94) 42,64 (38,07) 29,44 (22,84)	238 (246) 97,90 (97,56) 1,68 (1,22) 0,42 (1,22)	292 (291) 97,60 (96,91) 2,05 (1,38) 0,34 (0,34) 0 (1,37)
197 15,23 15,74 12,18 18,27 38,58	197 15,23 15,74 12,18 18,27 38,58	197 14,21 14,21 10,65 17,26 43,66
197 (197) 69,54 (69,54) 6,60 (9,14) 23,86 (21,32)	238 (246) 94,96 (91,06) 2,10 (3,25) 2,94 (5,69)	292 (291) 93,15 (80,76) 2,05 (6,87) 4,79 (12,37)
197 (197) 52,79 (51,27) 13,20 (10,66) 6,09 (11,67) 27,92 (26,40)	238 (246) 73,95 (69,11) 11,35 (8,54) 5,46 (10,16) 9,24 (12,19)	292 (291) 62,67 (59,11) 10,27 (14,78) 5,14 (9,62) 21,92 (16,49)
197 (197) 100 (100)	238 (246) 0 (0,41) 100,00 (99,59)	292 (291) 100 (100)