

A A R S B E R E T N I N G ,  
fra  
STADSDYRLÆGEN  
i  
FREDERIKSSUND OG FREDERIKSVÆRK KOMMUNER  
1960.

---

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 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 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°.  
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. Lancefiølds præcipitinprøve.
- Smitsom 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 gældebde 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)

Der findes 1 autoriseret, privat slagtehus. Der er ingen slagtninger foretaget i 1960.

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:

Frøderiksværk kommune: 10 forretninger

Frederikssund " 11 "

Der er foretaget 82 tilsyn. Ved disse er opmærksomheden rettet mod, at der ikke findes andre varer i forretningen end tilladt i regulativet for kødkontrol- len, at varebeholdningen er frisk og sund, og at lokaler, maskiner og redskaber er i den tilbørlige renlighedstilstand samt mod ethvert forhold, der kan have in- teresse i denne forbindelse.

En forretning blev overtaget af en ny ejer uden anmeldelse. Forretningen blev forlangt underkastet en gennemgribende reparation, hvilket skete. En slag- terforretning blev udvidet og helt ombygget. Ombygning og Udvidelse af et tilbe- redningsrum er krævet, men endnu ikke foretaget, da det ikke har været muligt at skaffe håndværkere til dette arbejde.

Der har desuden været forskellige ting at påtale. En høne og forskelligt små- kød er kasseret. Bedre renholdelse er flere steder påbudt. Der er stadigvæk enkel- te viktualieforretninger, hvor forbudet mod handel med tomater, agurker og bananer, uden at disse er indpakket i tilsmeltede plastikposer, bliver overtrådt.

Sundhedskommissionerne har i henhold til landbrugsministeriets bekendtgørel- se af 27. juni 1959 givet tilladelse til forhandling af dybfrosne kødretter fra 9 kolonialforretninger. Der er i disse aflagt 29 besøg. Det viser sig ved disse besøg, at der er en del at påtale: For høj temperatur i frostboxen, manglende termometer, beskadigede pakninger og pakninger, hvor fristen for holdbarheden er overskredet (12 pakninger blev kasseret). Opbevaring af uvedkommende ting i frost- boxen. Man får det indtryk, at det for flere af disse forretninger kun er et spørgsmål om konkurrencedygtighed, at disse varer bliver ført, idet der ikke, som det hele tiden er hævdet fra kontrollens side, var noget behov for, at salget af disse varer blev spredt over så mange forretninger. Det viser sig også, at den enkelte forretnings salg kun er lille, og et par af disse forretninger har meddelt, at de er ophørt med handel med dybfrosne kødretter.

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 levnedsmiddelfor-

retninger såsom mælkeudsalg, bagerforretninger, isbarer, fiskeforretninger samt af en pølsebar og pølsevogne.

### 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 har hidtil modtaget mælk fra 2 andelsmejerier: A/M "Godthåb" og Halsnæs andelsmejeri samt et privatmejeri "Centralmejeriet". Fra august måned er Halsnæs A/M imidlertid ophørt med salg af mælk i Frederiksværk, så de to øvrige mejerier nu er alene om mælkeforsyningen.

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 10.125 (Frederiksværk 4.395, Frederikssund 5.730).

Salget af mælk foregår fra 8 udsalg (Fr.værk 3, 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	696.616 l	1.030.208 l
Skummet mælk	10.455 l	24.608 l
Kørnemælk	81.210 l	120.193 l
Fløde nr. 1	17.609 l	24.787 l
Piskefløde	26.142 l	29.480 l

Det gennemsnitlige daglige forbrug af sødmælk pr. indbygger i Frederikssund har været 0,33 l. Det samlede mælkeforbrug, når fløden omregnes til sødmælk, 0,50 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 salget uden for denne.

Detailpriserne var ved årets udgang:

		<u>Fr.sund</u>		<u>Fr.værk</u>	
		Udbragt	Afhentet	Udbragt	Afhentet
Sødmælk	1 l.	81 øre	77 øre	79 øre	77 øre
"	$\frac{1}{2}$ l.	45 "	42 "	44 "	43 "
"	$\frac{1}{4}$ l.	26 "	24 "	25 "	23 "
"	i løst mål 1 l.		72 "		73 "
Skummetmælk	1 l.	31 "	31 "	36 "	33 "
"	$\frac{1}{2}$ l.	17 "	16 "		
Kørnemælk	1 l.	38 "	34 "	43 "	41 "
"	$\frac{1}{2}$ l.	21 "	19 "	24 "	22 "
"	i løst mål 1 l.		34 "		39 "
Fløde nr. 1	1 l.	296 "	295 "	300 "	290 "
"	$\frac{1}{2}$ l.	153 "	152 "	149 "	144 "
"	$\frac{1}{4}$ l.	82 "	81 "		
"	1/5 l.			72 "	70 "
"	1/10 l.	36 "	35 "	38 "	37 "
"	i løst mål 1 l.		295 "		270 "
Piskefløde	1 l.	496 "	495 "	490 "	480 "
"	$\frac{1}{2}$ l.	255 "	254 "	248 "	243 "
"	$\frac{1}{4}$ l.	133 "	132 "	131 "	129 "
"	1/5 l.			113 "	108 "
"	1/10 l.	56 "	55 "	58 "	56 "
"	i løst mål 1 l.		495 "		435 "

KONTROLLEN MED MÆLKENS PRODUKTION.

Denne er i 1960 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	Patte- lidelser	Andre sygdomme	Udsatte
Januar	71	835	67	o	o	o	67
Februar	71	852	56	2	2	o	6o
Marts	72	841	68	o	2	3	73
April	72	826	59	1	o	o	6o
Maj	72	818	54	o	o	o	54
Juni	71	816	43	o	3	o	46
Juli	7o	784	35	o	1	o	36
August	7o	771	34	1	3	o	38
September	69	785	38	•	1	1	4o
Oktober	68	795	39	o	1	•	4o
November	66	8o8	48	o	3	o	51
Deember	66	416	62	o	o	•	62
	838	8347	6o3	4	16	4	627

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	3
Snavsede eller uklippede køer	12
Snavsede malkemaskiner	22
Snavsede spande, sier o.l.	2
Mangelfuld afkøling	12
Andre forhold	2

2 besætninger blev udsat på grund af dårlige hygiejniske forhold. 1 besætning 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 leverandørs pandene 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 1959.

<u>Reduktionsprøver:</u>	836	(753)	
5 timer og derover	}	1. kl.	72 (75)
4-5- timer			12 (10)
2-4 timer		2. kl.	14 (13)
Under 2 timer		3. kl.	2 (2)
<u>Kimtælling:</u>			
Under 30.000 kol.pr.ml.	427	(387)	18 (11)
30.000 - 100.000 " " "			29 (28)
100.000 - 200.000 " " "			15 (21)
200.000 - 500.000 " " "			24 (25)
Over 500.000 " " "			14 (15)
<u>Katalaseprøve:</u>	836	(753)	
Indtil 7 ml.luftudvikling			80 (84)
Over 7 " "			20 (16)
<u>Hæmolytiske streptococcer:</u>	418	(369)	
o i 1/100 ml.			85 (81)
Indtil 1.000 pr. ml.			9 (9)
Over 1.000 " "			6 (10)
<u>Smudsprøve:</u>	836	(753)	
Smudstal 0 - 1			91 (91)
" 2 - 3			9 (9)
" 4 og derover			0 (0)

Leverandørprøverne ligger stort set på samme stade som i 1959.

I tilslutning til katalaseprøven bliver der, når det skønnes formålstjenligt, foretaget en cetrifugering 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, 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	315	prøver
Skummetmælk	168	"
Kærnemælk	177	"
Fløde nr. 1.	227	"
Piskefløde	268	"

1155 prøver.

De vigtigste undersøgelsesresultater er gengivet i den følgende oversigt.

O V E R S I G T

over

UNDERSØGELSE AF HANDELSMÆLKEN.

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 1959.

	Lavpast. sødmælk		Skummetmælk	
<u>Fedtprocent:</u>	315	(333)	168	(143)
Under - 0,30 pct.			100	(100,00)
0,30 - 1,00 "				
Over - 1,00 "				
Under forskriftsmæssigt indhold		3,80 ( 2,10)		
Forskriftsmæssigt indhold		96,20 ( 97,60)		
Over forskriftsmæssigt indhold		0,00 ( 0,30)		
<u>Vægtfylde:</u>	315	(333)	168	(143)
Under - 1,028				
1,028 - 1,030				
1,030 - 1,031				
1,031 - 1,035		100,00 ( 100,00)	1,79	(11,19)
Over - 1,035			98,21	(86,71)
<u>Reduktionsprøver:</u>	315	(333)	168	(143)
Over 5 timer		100,00 ( 100,00)	100,00	(100,00)
4 - 5 "				
2 - 4 "				
Under 2 "				
<u>Holdbarhedsprøver:</u>	180	(192)		
Over 4 timer		66,11 ( 55,21)		
3 - 4 "		13,89 ( 19,27)		
2 - 3 "		7,78 ( 13,02)		
1 - 2 "		5,55 ( 8,33)		
Under 1 time		6,67 ( 4,17)		
<u>Kimtælling:</u>	315	(333)	168	(143)
Under 30.000 kdl.		58,10 ( 60,36)	69,64	(78,72)
30.000 - 50.000 pr.		17,14 ( 16,22)	5,95	( 3,10)
Over - 50.000 ml.		24,76 ( 23,42)	24,41	(18,18)
<u>Coliundersøgelse:</u>	315	(333)	168	(143)
--- 1/10		76,19 ( 82,59)	50,60	(54,55)
+-+ 1/10		9,21 ( 9,61)	8,93	(11,88)
++- 1/10		7,30 ( 3,90)	11,90	( 7,00)
+++ 1/10		7,30 ( 3,90)	28,57	(26,57)
<u>Kontrol med varmebehandlingen:</u>				
<u>A. Storchs prøve:</u>	315	(333)	168	(143)
Reaktion		100,00 ( 100,00)	0,00	( 1,41)
Ingen reaktion			100,00	(98,59)
<u>B. Fosfataseprøve:</u>	315	(333)		
Reaktion		0,00 ( 0,60)		
Ingen reaktion		100,00 ( 99,40)		

Kærnemælk		Fløde nr. 1		Piskefløde	
177	(192) 36,72 (37,50) 62,15 (58,86) 1,13 (3,64)	227	(242)	268	(283)
			100,00 (99,17)		99,25 (95,41)
			0,00 (0,83)		0,75 (4,59)
177	(192) 15,82 (18,23) 49,15 (40,10) 35,03 (40,63)				
		227	(242) 100,00 (100,00)	268	(283) 99,25 (100,00) 0,75
		180	(192) 20,56 (18,23) 10,56 (13,02) 15,55 (14,58) 19,44 (25,52) 33,89 (28,65)	180	(192) 23,89 (17,19) 14,44 (20,31) 15,00 (15,63) 16,11 (15,63) 30,56 (31,24)
177	(192) 71,19 (67,19) 7,91 (4,69) 20,90 (28,12)	227	(242) 89,43 (90,08) 3,08 (2,48) 7,49 (7,44)	268	(283) 88,43 (86,57) 2,61 (4,24) 8,96 (9,19)
177	(192) 48,02 (42,19) 13,00 (6,25) 9,04 (10,94) 29,94 (40,62)	227	(242) 67,84 (69,84) 13,66 (9,50) 5,73 (6,20) 12,77 (14,46)	268	(283) 62,69 (62,20) 10,07 (12,01) 4,48 (7,06) 22,76 (18,73)
177	(192) 100,00 (100,00)	227	(242) 100,00 (100,00)	268	(283) 100,00 (100,00)

Kvaliteten af mælke- og flødesorter er ikke tilfredsstillende. Der kan være flere forklaringer herpå. En ny vaske- og tappemaskine, som et mejeri anskaffede, viste sig ikke at svare til forventningerne. Talrige driftkontrolundersøgelser viste, at mælken blev forurennet her. Maskinen bruges nu ikke mere. Et andet mejeri er i løbet af 1960 blevet fuldstændig ombygget med anskaffelse af nyt apparatur. Under ombygningen, som ikke er tilendebragt endnu, har der været meget vanskelige arbejdsforhold, hvorfor man må undres over, at mejeriets produkter ikke har været ringere. Disse bemærkninger kan forklare tilbagegangen i kvaliteten af mejeriernes produkter, men naturligvis ikke undskyldte den.

Med hensyn til laboratoriet er der i årets løb ikke sket forandringer.

#### UNDERSØGELSE AF MÆLKEFLASKER.

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

Resultatet var:

74,78 % sterile  
6,96 % godt rensed  
5,22 % mindre godt rensed  
13,04 % dårligt rensed.

Ca. 75 % af flaskerne er sterile, en fremgang fra sidste år på 20 %.

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 inden for 8. politikreds. Beretning om resultaterne af de udførte prøver er sendt til vedkommende sundhedskommissioner.

Frederikssund i marts 1961.

A. P. Andersen.