

Ordenanzas fiscales

Modificación de 21 de diciembre de 2018 de la Ordenanza Fiscal Reguladora de la Tasa por Prestación de Servicios de Higiene y Salud Pública, de 30 de noviembre de 1998

Versión: Texto inicial publicado el 28/12/2018

Identificador: ANM 2018\106

Tipo de Disposición: Ordenanzas fiscales

Fecha de Disposición: 21/12/2018

Permalinks:

- [https://sede.madrid.es/eli/es-md-01860896/odnz/2018/12/28/\(8\)/dof/spa/html](https://sede.madrid.es/eli/es-md-01860896/odnz/2018/12/28/(8)/dof/spa/html)
- [https://sede.madrid.es/eli/es-md-01860896/odnz/2018/12/28/\(8\)/dof/spa/pdf](https://sede.madrid.es/eli/es-md-01860896/odnz/2018/12/28/(8)/dof/spa/pdf)

Publicaciones:

- BO. Comunidad de Madrid 28/12/2018 num. 309 pag. 1027-1028.
- BO. Ayuntamiento de Madrid 28/12/2018 num. 8306 pag. 34-36.

Afecta a:

- Modifica artículo 6 (epígrafe A), apartados 4 y 5); y añade artículo 6 (epígrafe A), apartado 6) a la Ordenanza Fiscal Reguladora de la Tasa por Prestación de Servicios de Higiene y Salud Pública, de 30 de noviembre de 1998. ANM 2021\397

Modificación de 21 de diciembre de 2018 de la Ordenanza Fiscal Reguladora de la Tasa por Prestación de Servicios de Higiene y Salud Pública, de 30 de noviembre de 1998

Artículo único. *Modificación de la Ordenanza Fiscal Reguladora de la Tasa por Prestación de Servicios de Higiene y Salud Pública.*

La Ordenanza Fiscal Reguladora de la Tasa por Prestación de Servicios de Higiene y Salud Pública, queda modificada como sigue:

Se modifican los apartados 4 y 5, y se crea un nuevo apartado 6, en el Epígrafe A) Análisis de alimentos, bebidas y productos que interesan a la higiene y sanidad, del artículo 6, que quedan redactados del siguiente modo:

	Euros
"4. Análisis biológicos y parasitológicos en alimentos y aguas:	
a) Análisis de un solo parámetro microbiológico (salmonella spp, enterobacterias, aerobios)	20,13
Como excepción, en los casos siguientes se aplicarán las tarifas que se especifican:	
- Determinación de Legionella spp y Legionella pneumophila por cultivo	68,00
- Determinación de microorganismos patógenos por inmunofluorescencia	34,00
b) Análisis de un parámetro microbiológico con prueba de confirmación	39,16
Como excepción, en los casos siguientes se aplicarán las tarifas que se especifican:	
- Determinación de Legionella spp y Legionella pneumophila por cultivo de confirmación	118,90
- Determinación de microorganismos patógenos por inmunofluorescencia con confirmación y toxinas estafilocócicas	65,00
c) Detección de larvas de nematodos (familia anisakidae, trichinella spp)	27,85
d) Detección de aglutininas de Brucella spp	15,94
e) Detección de inhibidores del crecimiento bacteriano	43,31
f) Detección de toxinas botulínicas	44,82
g) Determinación de biotoxinas paralizantes	74,25
h) Investigación de formas parasitarias	20,13
i) Detección de cuerpos extraños	13,49

	Euros
5. Análisis físico-químico de aguas, alimentos y bebidas:	
a) Análisis de elementos metálicos en alimentos, bebidas y envases:	
1.º Metales por F-AAS (Sodio, Potasio, Calcio, Magnesio, Cinc, Hierro, Cobre, Aluminio, Plomo, Cadmio, Estaño), cada uno	30,67
2.º Ensayos de cesión en objetos de uso alimentario (Plomo y Cadmio), cada uno	30,67
3.º Metales con sistema generador de hidruros/vapor frío (Mercurio, Arsénico, Antimonio y Selenio), cada uno	79,31
4.º Metales con EEA-Atomización electrotérmica ET-ASS (Aluminio, Cadmio, Cromo, Manganeso, Níquel, Plata, Plomo), cada uno	79,31
5.º Metales por ICP-MASAS (Listado de ensayos bajo acreditación-LEBA):	
• Análisis de uno a cuatro elementos, por cada elemento	44,94
• Análisis de cinco o más elementos, tarifa única	209,00
b) Análisis de residuos con detección MS-MS en alimentos y bebidas:	
1.º Acrilamida y Cloranfenicol, cada uno	69,06
2.º Residuos de plaguicidas (Lista Pública de Ensayos), por CGases/MS o por CLíquidos/MS	209,26
3.º Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP's) en alimentos	69,06
c) Análisis por cromatografía líquida HPLC:	
1.º Análisis por cromatografía líquida HPLC en alimentos y bebidas (ácido domóico, azúcares, colorantes artificiales hidrosolubles, colorantes artificiales liposolubles, conservadores, edulcorantes artificiales, nitratos y nitritos, cafeína, ácido cítrico, ácido ascórbico y eritórbito)	69,06
2.º Análisis por cromatografía líquida HPLC, con columnas de inmunoafinidad y/o derivatización post-columna de alimentos y bebidas (Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2 y totales), Aflatoxina (M1), Fumonisin (B1 y B2), Histamina, Ocratoxina A, Patulina	99,06
d) Análisis por cromatografía de gases en alimentos y bebidas (Alcoholes alifáticos (aceites de oliva), Análisis de Triglicéridos (detección de grasas extrañas en grasas lácteas), Ceras, Colesterol (grasas y alimentos multicomponente), Composición en ácidos grasos (aceites y grasas), Composición en ácidos grasos (alimentos y lácteos), Composición esteróica y/	57,01

	Euros
o esteroides totales, Determinación de isómeros trans, Eritrodiol + uvaol, Estigmastadienos / Esteroides, Estudio de la fracción grasa en alimentos: grasa saturada, mono-insaturada, poli-insaturada e isómeros trans totales, Etanol residual, Metanol y congéneres volátiles (aldehídos, ésteres y alcoholes superiores)), cada uno	
e) Análisis por otras técnicas cromatográficas:	
Determinaciones de compuestos polares en aceites calentados:	
1.º Método simplificado (Sep-pak)	26,36
2.º Método oficial (Cromatografía en columna de sílice)	69,06
f) Análisis por enzimoimmunoensayo de Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2 y totales)	60,88
g) Análisis físico-químico por técnicas gravimétricas (Cenizas, Extracto seco total, Humedad, Peso neto y escurrido, glaseado), cada uno	15,81
h) Análisis físico-químico por técnicas volumétricas, espectrofotométricas, refractométricas y otras:	
1.º Acidez de la grasa (acidez libre), Acidez total, Acidez volátil, pH, Prueba espectrofotométrica en el ultravioleta para aceites, Índice de peróxidos, cloruros, lactosa, color en bebidas espirituosas, cada uno	15,81
2.º Ácido bórico, fosfatos, grados brix, grasa, hidroxiprolina, proteínas, nitrógeno básico volátil, almidón, monóxido de carbono, dióxido de azufre (sulfitos), cada uno	26,68
3.º Análisis Nutricional (valor energético, proteína, grasa, humedad, cenizas, hidratos de carbono)	99,06
4.º Contenido en materia insaponificable, colorantes por cromatografía en capa fina, cada uno	33,74
5.º Fibra	89,87
6.º Grado alcohólico volumétrico (areometría o densimetría electrónica) y masa volúmica por densimetría	26,68
6. Análisis de biotecnología en los alimentos y aguas:	
a) Análisis mediante la técnica de reacción en cadena de la polimerasa (PCR):	

	Euros
1.º PCR a tiempo final (identificación especies animales, cribado de organismos modificados genéticamente)	68,27
2.º PCR a tiempo real, por gen analizado:	
- Alérgenos (nuez, soja, mostaza, cacahuete), identificación de especies animales, cuantificación de organismos modificados genéticamente, patógenos (excepto virus entéricos):	104,00
- Virus entéricos	247,00
b) Análisis mediante técnicas de enzimoimmunoensayo:	
1.º Determinación de gluten	80,00
2.º Cribado de alérgenos (huevo)	100,00
3.º Determinación de alérgenos (leche, huevo, almendra, avellana)	160,00
c) Análisis mediante técnicas de electroforesis:	
1.º Identificación de especie en leche/quesos	60,88".

Documento de carácter informativo. La versión oficial puede consultarse en el Boletín del Ayuntamiento de Madrid o en el Boletín de la Comunidad de Madrid.