

AYUNTAMIENTO DE MADRID

40111

FM/1565

LABORATORIO MUNICIPAL

TARIFA

DE

DERECHOS PARA EL SERVICIO PÚBLICO

Reconocimientos. — Análisis. — Desinfección.



MADRID

—
IMPRENTA MUNICIPAL

1899

AYUNTAMIENTO DE MADRID

LABORATORIO MUNICIPAL

TARIFA

DE

DERECHOS PARA EL SERVICIO PÚBLICO

Reconocimientos. — Análisis. — Desinfección.



MADRID

IMPRENTA MUNICIPAL

1899

INSTRUCCIONES

Los servicios que presta el Laboratorio son de carácter oficial ó particular.

Son considerados como oficiales los ordenados por la Alcaldía Presidencia, Tenientes de Alcalde, Concejales, Autoridades y Centros oficiales consultivos y administrativos; los pedidos por los establecimientos sanitarios y de caridad, más los que se practiquen en muestras ú objetos procedentes del Servicio de Inspección de Subsistencias, siendo en todo caso *gratuitos, preferentes y ejecutivos*.

Los servicios solicitados por particulares son gratuitos y de pago.

Son *gratuitos* los análisis cualitativos y reconocimientos solicitados por los vecinos de Madrid, *sin opción más que á la calificación de la substancia presentada*.

Son *de pago* los análisis cualitativos cuando se reclame certificación y los cuantitativos; los cualitativos y cuantitativos que pida el comercio con fines de propaganda y los reconocimientos y análisis de toda clase pedidos por personas, Centros ó Corporaciones residentes fuera de la corte. Además serán siempre de pago los informes acerca de aparatos aplicados á la higiene.

Es conveniente advertir que los análisis cualitativos *se practican cuantitativamente*, único modo de poder establecer la calificación sobre base firme. La única diferencia estriba en que mientras en las certificaciones de análisis cualitativos sólo se consigna la calificación, reservándose el Laboratorio los datos obtenidos, en las de cuantitativos se entregan éstos, más la calificación deducida de los mismos.

Los certificados que expide el Laboratorio *no dan fe más que de la muestra presentada para su reconocimiento ó análisis*.

En el Laboratorio se practican análisis:

- A. De toda clase de alimentos, bebidas y condimentos.
- B. De aquellos objetos que, como los papeles, juguetes, aleaciones, etc., puedan tener por su coloración, presencia de metales tóxicos, ú otra causa, acción sobre la salud pública.
- C. De aquellas otras materias que no perteneciendo á ninguno de estos grupos puedan, por carecer de convenientes condi-

ciones, ser peligrosas para la seguridad personal, como los petróleos.

D. De productos desinfectantes.

E. Además se practican reconocimientos en toda clase de alimentos de procedencia animal ó vegetal (carnes, aves, pescado, setas, etc.)

F. También se analizan, con carácter oficial, productos patológicos de enfermos de la Beneficencia, siempre que se presenten á petición de Facultativo.

G. Y, últimamente, se practican cuantos análisis y reconocimientos disponga la Alcaldía Presidencia para la resolución de problemas de orden administrativo (consumos) y otros, relacionados con la higiene y seguridad personal.

El Jefe del Laboratorio,

Dr. César Chicote.

LABORATORIO MUNICIPAL DE MADRID

TARIFA DE DERECHOS PARA EL SERVICIO PUBLICO

ANÁLISIS CUALITATIVOS

Se practican en toda clase de substancias alimenticias, bebidas, condimentos, etc., que se especifican en la siguiente tarifa de análisis cuantitativos, mediante abono de **una peseta**, en concepto de derechos. En el certificado se consigna si la muestra analizada es *buen*a ó *mala*, y, en este último caso, si está *alterada* ó *adulterada* y si es *nociva* ó *no* á la salud.

ANÁLISIS CUANTITATIVOS

Aguas.

Pesetas.

<i>Análisis de un agua, bajo el punto de vista de sus condiciones de potabilidad y pureza.</i>	15
Grados hidrotimétricos, total y persistente.....	2
Residuo fijo: seco, á 180° C.....	2
Oxígeno disuelto.....	2
Acido carbónico combinado.....	3
— sulfúrico.....	2
Cal.....	3
Magnesia.....	4
Cloro.....	2
Materia orgánica total.....	2
Nitrógeno amoniacal.....	5
— albuminóideo.....	5
Acido nitroso.....	2
— nítrico.....	2
Hidrógeno sulfurado.....	2



	Pesetas.
Metales tóxicos: cada uno.....	2
Análisis ponderal completo del agua potable.....	50
Numeración de colonias.....	10
Investigación del bacilo de la fiebre tifoidea.....	10
Fotomicrografía de las algas diatomeas, infusorios, etc.	15

Aguas y bebidas gaseosas.

<i>Análisis, bajo el punto de vista de sus condiciones para el consumo.....</i>	10
Acidos minerales libres: cada uno.....	2
Metales tóxicos: cada uno.....	3
Agentes de conservación.....	2
Materia colorante.....	2

Hielo.

<i>Análisis, bajo el punto de vista de sus condiciones para el consumo.....</i>	10
---------------------------------------------------------------------------------	----

Vinos, cervezas y sidras.

<i>Análisis, bajo el punto de vista de su pureza, y condiciones generales para el consumo.....</i>	20
Análisis comercial (para el vino): alcohol, extracto sulfatos, azúcar reductor y acidez.....	10
Densidad.....	2
Alcohol.....	2
Alcohol y extracto seco.....	4
Cenizas.....	2
Acido fosfórico.....	4
Glicerina.....	3
Acidez total.....	2
Acidez de los ácidos volátiles.....	3
Crémor.....	3
Materia reductora.....	3
Tanino.....	3
Sulfato potásico (enyesado).....	2
Cloruro sódico.....	2
Ensayo polarimétrico.....	3
Acido tártrico libre.....	2
Sales de barita.....	2
Acido sulfúrico libre.....	3
— sulfuroso.....	4
Goma y dextrina.....	4
Agentes de conservación, cada uno.....	2

	Pesetas.
Sacarina.....	3
Alumbre.....	2
Metales tóxicos: cada uno.....	3
Colorantes extraños: cada uno.....	2
Materia amarga: (cervezas).....	5
Alteraciones: su naturaleza.....	4
Enfermedades: examen microscópico del depósito y fermentos.....	10
Fotomicrografía de los fermentos, depósitos, etc.	15

Alcoholes.

<i>Determinación de su pureza y grado alcohólico.....</i>	10
-----------------------------------------------------------	----

Aguardientes y licores.

<i>Análisis, bajo el punto de vista de su pureza y condiciones generales para el consumo.....</i>	15
Alcohol: cantidad.....	2
Pureza del alcohol.....	8
Azúcar: su naturaleza y proporción.....	4
Agentes de conservación: cada uno.....	2
Aromas artificiales.....	5
Colorantes: cada uno.....	2
Metales tóxicos: cada uno.....	3

Harinas, pan, pastas para sopa y pastelería.

<i>Análisis, bajo el punto de vista de su pureza y condiciones generales para el consumo.....</i>	15
Gluten y ensayo del mismo (harinas).....	3
Agua.....	2
Almidón.....	3
Celulosa.....	3
Materia grasa.....	2
Acidez.....	5
Investigación del cornezuelo.....	2
Metales tóxicos: cada uno.....	3
Azúcares.....	3
Materias minerales extrañas.....	3
— colorantes: cada una.....	2
Agentes de conservación: cada uno.....	2
Examen microscópico y fotomicrografía.....	15

Leches.

<i>Análisis, bajo el punto de vista de su pureza y condiciones generales para el consumo.....</i>	15
---------------------------------------------------------------------------------------------------	----

	Pesetas.
Densidad.....	1
Materia extractiva.....	2
— grasa.....	3
Lactosa.....	3
Cenizas y ácido fosfórico.....	4
Acidez.....	2
Agentes de conservación: cada uno.....	2
Investigación del bacilo de la tuberculosis.....	10
Examen microscópico y fotomicrografía.....	15

Leche de nodriza.

<i>Análisis, bajo el punto de vista de sus condiciones nutritivas.....</i>	5
----------------------------------------------------------------------------	---

Quesos y requesón.

<i>Análisis, bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.....</i>	15
Agua.....	2
Cenizas.....	2
Sal.....	2
Materia grasa.....	3
— azoada.....	5
— amilácea.....	2
— colorante.....	2
Agentes de conservación: cada uno.....	2
Metales tóxicos: cada uno.....	3
Examen microscópico y fotomicrografía.....	15

Manteca de vacas y grasa de cerdo.

<i>Análisis, bajo el punto de vista de su pureza y condiciones generales para el consumo.....</i>	15
Agua.....	2
Materia insoluble en éter.....	3
Grasas extrañas.....	5
Sal.....	2
Materia amilácea.....	2
Acidez.....	2
Materia colorante.....	2
Agentes de conservación: cada uno.....	2
Metales tóxicos: cada uno.....	3
Examen microscópico y fotomicrografía.....	15

Aceite de oliva.

<i>Análisis, bajo el punto de vista de su pureza y condiciones generales para el consumo.....</i>	10
---------------------------------------------------------------------------------------------------	----

Azúcares y miel.

<i>Análisis, bajo el punto de vista de su pureza.....</i>	5
<i>Fotomicrografía de materias insolubles.....</i>	10

Jarabes y productos de confitería.

<i>Análisis, bajo el punto de vista de su pureza, y condiciones generales para el consumo.....</i>	15
<i>Alcohol (en los jarabes).....</i>	2
<i>Azúcar: su proporción y naturaleza.....</i>	3
<i>Sacarina.....</i>	3
<i>Ácidos: proporción y naturaleza.....</i>	3
<i>Materias colorantes: cada una.....</i>	2
<i>Agentes de conservación: cada uno.....</i>	2
<i>Metales tóxicos: cada uno.....</i>	3

Café verde y tostado.

<i>Investigación de su pureza y condiciones generales para el consumo.....</i>	5
--------------------------------------------------------------------------------	---

Te.

<i>Investigación de su pureza y condiciones generales para el consumo.....</i>	5
--------------------------------------------------------------------------------	---

Sucedáneos del café y del te.

<i>Análisis, bajo el punto de vista de sus condiciones para el consumo.....</i>	10
---------------------------------------------------------------------------------	----

Chocolate y cacao en polvo.

<i>Análisis, bajo el punto de vista de su pureza, y condiciones generales para el consumo.....</i>	15
<i>Materia amilácea.....</i>	2
<i>Celulosa.....</i>	3
<i>Glucosa.....</i>	2
<i>Dextrina.....</i>	2
<i>Sacarina.....</i>	3
<i>Materia colorante: cada una.....</i>	2
<i>— grasa: su naturaleza.....</i>	5
<i>Metales tóxicos: cada uno.....</i>	3
<i>Fotomicrografía de las materias extrañas y examen microscópico.....</i>	15

Azafrán, pimienta, pimentón, etc., y demás condimentos y especias.

<i>Análisis, bajo el punto de vista de su pureza, y condiciones para el consumo.....</i>	10
------------------------------------------------------------------------------------------	----



Sal de cocina.

<i>Análisis, bajo el punto de vista de su pureza, y condiciones para el consumo.....</i>	5
Cloruro sódico.....	2
Metales tóxicos.....	3

Vinagres.

<i>Análisis, bajo el punto de vista de su pureza, y condiciones generales para el consumo.....</i>	5
Grado acetimétrico.....	2
Acidos minerales: su presencia y proporción.....	3
Materia colorante.....	2
Metales tóxicos.....	3

Conservas alimenticias de toda clase.

<i>Análisis, bajo el punto de vista de su pureza y condiciones generales para el consumo.....</i>	10
Materia colorante: cada una.....	2
Metales tóxicos: cada uno.....	3
Nitrógeno.....	4
Agentes de conservación: cada uno.....	2

Metales tóxicos.

<i>Determinación de su presencia en los alimentos, bebidas, conservas, condimentos, vasijas, estaño de soldaduras, cabezas de sifón y utensilios de metal y barro: cada uno.....</i>	3
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Papeles, juguetes y telas.

<i>Determinación de los colores perjudiciales.....</i>	2
--------------------------------------------------------	---

Petróleos.

<i>Densidad é inflamabilidad.....</i>	2
---------------------------------------	---

Jabones.

<i>Análisis, bajo el punto de vista de sus condiciones generales.....</i>	15
---------------------------------------------------------------------------	----

Productos de perfumería.

<i>Determinación de metales tóxicos: cada uno.....</i>	10
--------------------------------------------------------	----

Carnes de toda clase: aves, pescado, crustáceos y mariscos al estado fresco; embutidos.

<i>Apreciación de sus condiciones para el consumo, determinando la naturaleza de las alteraciones.....</i>	1
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

DISPOSICIONES GENERALES

I. No se admitirán para reconocimiento de sus alteraciones, alimentos que hayan sufrido preparación culinaria.

II. Cualquier substancia ú objeto que presentado para su análisis no se halle comprendido en la tarifa anterior, será clasificado por analogía para pago de derechos, á juicio del Jefe del Laboratorio.

III. En el Laboratorio municipal solo se verificarán análisis y reconocimientos en substancias que se relacionen con la alimentación y seguridad personal.

IV. A los informes, reconocimientos, etc., de aparatos de aplicación á la higiene, se les impondrá el precio que á juicio del Jefe del Laboratorio, de acuerdo con el Excmo. Sr. Alcalde, se estime prudencial.

V. Cuando los análisis y reconocimientos tengan por objeto el hacer uso de la certificación para la propaganda comercial, según se acostumbra, el interesado abonará el doble de los precios consignados en esta tarifa, y se hará constar de una manera clara que la certificación no responde más que del resultado obtenido sobre el producto presentado en el Laboratorio.

VI. El pago de derechos se verificará por adelantado, y en sitio visible del local de recepción de muestras se colocará un ejemplar de la presente tarifa, para conocimiento del público.

VII. El residuo que quede de las muestras analizadas calificadas como de buenas condiciones, se devolverá en el acto de entregar el certificado, si el interesado lo reclama. El residuo de las que se califiquen como regulares ó malas quedará en depósito en el Laboratorio durante un mes, único período en el que serán atendidas toda clase de reclamaciones.

SERVICIO DE LA DESINFECCIÓN

	Pesetas.
Servicio completo: desinfección de habitaciones y retretes, esterilización de ropas y objetos contaminados, incluyendo el transporte.	5
Esterilización de telas, vendas, etc., destinadas á operaciones de cirugía.	5
Esterilización de ropas destinadas á parturientas. . .	5

OBSERVACIONES. El pago de derechos se sobreentiende para personas de buena posición. Para las clases pobres ó de escasos recursos los mencionados servicios serán completamente gratuitos.

En sesión pública ordinaria celebrada el día 23 de Noviembre de 1898 se aprobaron las presentes tarifas, de conformidad con lo propuesto por el Jefe del Laboratorio Municipal.

El Secretario del Excmo. Ayuntamiento.

Francisco Ruano y Carriedo.

