



## **INSTALACIONES SERVICIO DE INSPECCIÓN SOIVRE EN LOS IFCMs:**

Las áreas SOIVRE, incluidas en las Instalaciones Fronterizas para el Control de Mercancías (IFCM) en los recintos aduaneros, destinadas a la realización de los controles de los productos objeto de sus competencias, serán adecuadas a la naturaleza y al volumen de las categorías de mercancías manipuladas.

Los controles de productos de la agricultura ecológica, y de los sometidos a calidad comercial, están recogidos en el ámbito del Reglamento (UE) 2017/625, y deben realizarse en instalaciones que cumplan con lo indicado en el mencionado reglamento, de forma destacada en lo relativo a características de las mismas, mantenimiento y mecanismos de contingencia.

Las instalaciones deben constar de las siguientes zonas y atender a las indicaciones siguientes.

### **1.- LOCAL PARA ADMINISTRACION**

Espacio de oficina equipado para realizar la tarea administrativa propia del control, tanto por parte de inspectores como de administrativos y auxiliares.

El tamaño de los despachos y el número de los mismos dependerá del número de inspectores asignados a la IFCM: cada inspector dispondrá de un despacho ( $\geq 15$  m<sup>2</sup>), con dimensión suficiente para la atención de las visitas. Los despachos de los inspectores deben completarse con al menos un puesto para administrativos en una zona de oficina que compartirá el personal administrativo destacado en el IFCM, y que incluirá un mostrador para atención al público, esta zona en su conjunto ha de ser de al menos 15 m<sup>2</sup>.

Esta zona de administración deberá estar situada lo más cerca posible de las salas de inspección contiguas a las zonas de operaciones, con el fin de acortar los desplazamientos.

La zona de administración incluirá una zona de archivo de documentos de al menos 15 m<sup>2</sup>, y un aseo (aprox. 10 m<sup>2</sup>).

La zona de administración dispondrá de conexión a internet y línea telefónica, y será dotada de los medios informáticos necesarios para el correcto desempeño de las tareas de control.

La zona de administración, cumplirá con los requisitos indicados en el Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.

### **2.- ZONA DE OPERACIONES**

Lugar de descarga y de manipulación de mercancías del IFCM. En ella se realizan las tareas de inspección física y toma de muestras.

Zona compartida o no (según el tipo de productos) por todos los Servicios de Inspección, con instalaciones separadas y adecuadas a cada tipo de mercancía.

El Servicio de Inspección SOIVRE por la naturaleza de sus competencias de control, debe tener acceso a las distintas subzonas:

- Para productos de Origen Animal, Consumo Humano
- Para productos de Origen Vegetal, Consumo Humano
- Para productos de Origen Vegetal, No de Consumo humano, plantas vivas. (CITES, en su caso)
- Para productos de Origen Animal, No de Consumo Humano (CITES, en su caso)
- Para productos Industriales

En el caso en que se presenten a control mercancías en camión, o contenedor, dispondrán de muelle/s de descarga, que permitan el acceso a la mercancía en el interior del camión y la descarga de éste de forma fácil y



segura, y se dispondrá de medios (transpaletas, toros de carga, etc.) para realizar estas acciones a petición de los inspectores actuantes. Según la naturaleza y volumen de las mercancías, las dimensiones de la zona de operaciones serán suficientemente amplias para permitir el posicionamiento, almacenamiento, manipulación y trasiego de las mercancías de forma segura, y para el diseño de protocolos encaminados a evitar cualquier contaminación cruzada de los productos alimenticios con no alimenticios, o ecológicos con no ecológicos, en su caso. Además, deberán permitir la realización de los controles físicos, en condiciones adecuadas.

La dotación de las herramientas y utillaje necesarios para la correcta apertura, cierre, estiba, desestiba y otras manipulaciones que deban de realizarse en contenedores (incluidos flexitanks y cisternas) y/o otros medios de transporte con motivo de las inspecciones físicas realizadas, correrá por cuenta del titular de la Instalaciones Fronterizas para el Control de Mercancías (IFCM).

En el caso en que confluayan en las instalaciones productos alimenticios con productos industriales (no alimenticios), o productos alimenticios de distinta naturaleza, deberá contar con zonas independientes que garanticen que los productos se mantengan conveniente y suficientemente separados con el fin de evitar contaminaciones de cualquier naturaleza, derivadas de un inadecuado trasiego, manipulación o almacenamiento de los productos.

Para el caso de productos incluidos en los anexos de la Orden PRE/3026/2003 (calidad comercial) y/o los recogidos en la Orden ECC/1936/2014, este local deberá estar refrigerado o disponer de temperatura controlada, en función de los productos a almacenar, o en su caso disponer de las instalaciones necesarias para poder almacenar productos congelados, para permitir el adecuado almacenamiento y/o manipulación de la carga sin que ésta sufra deterioro debido a una temperatura inadecuada en cualquier momento del año.

Asimismo, se observará la limpieza de las instalaciones, que en el caso de que los productos a controlar sean alimentos, permitan su manejo y manipulación de forma segura y sin contaminación de ningún tipo, y en el caso de los productos industriales aseguren su integridad y limpieza.

La zona de operaciones, cumplirá con los requisitos indicados en el Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.

### **3.- VESTUARIOS y ASEOS**

Contiguos y comunicados con la/s sala/s de Inspección se instalarán vestuarios, así como aseos, de uso exclusivo del personal inspector SOIVRE.

### **4.- SALAS DE INSPECCIÓN SOIVRE (15-25 m<sup>2</sup> si biombo)**

Las verificaciones de calidad comercial (Orden PRE 3026/2003), y de producción de la agricultura ecológica (Orden ECC/1936/2014) se realizarán en salas de inspección diferentes a las verificaciones derivadas del control de seguridad de productos industriales (RD 330/2008), control ROHS y RAEE de aparatos eléctricos y electrónicos y pilas y acumuladores (RD 993/2022) y CITES (R(CE) 338/97).

Las salas de inspección, cumplirán con los requisitos indicados en el Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.

#### **4.1.- Salas de inspección calidad comercial.**

Deberá tener acceso directo a la zona de operaciones de productos de Origen Animal, Consumo Humano y de productos de Origen Vegetal, Consumo Humano y en caso en que no sea posible, el pasillo que la une con las mismas debe ser un "espacio limpio" y lo más corto posible, para evitar contaminaciones de las muestras y permitir que estas puedan ser devueltas, en su caso, al medio de transporte del que son originarias.

La extensión de la misma dependerá de los tipos de productos a controlar previstos y del nº de inspectores que desarrollarán su labor de forma simultánea en la sala. Para cada inspector actuante es necesario contabilizar 3 metros lineales de encimera (bancada) para realizar las verificaciones, en esta bancada se incluirá una pila con toma de agua, y puntos de tomas de corriente, se dispondrán puntos de luz necesarios para garantizar la iluminación suficiente. Se dispondrá de bancadas distintas (con sus pilas respectivas) para productos de origen



vegetal consumo humano y productos de origen animal consumo humano, la sala dispondrá de un biombo que ce cerrará para separar las zonas cuando se desarrollen los controles de los dos tipos de productos al mismo tiempo. La sala dispondrá de un frigorífico con congelador para la conservación y preparación de muestras. Asimismo, dispondrá de con armarios cerrados para guardar éstas.

#### **4.2.- Salas de inspección seguridad de industriales y cites.**

Deberá tener, acceso directo a la zona de operaciones de productos industriales.

La extensión de la misma dependerá de los tipos de productos a controlar previstos y del nº de inspectores que desarrollarán su labor de forma simultánea en la sala. Para cada inspector actuante es necesario contabilizar 2 metros libres de encimera (bancada) para realizar sus determinaciones, y al menos 4 metros más para instalación de los aparatos de ensayo. La bancada incluirá una pila, y puntos de toma de corriente y se dispondrán puntos de luz necesarios para garantizar la iluminación suficiente. Se proveerá de estanterías para el almacenamiento de muestras y material de control.

#### **4.3.- Salas control de productos ecológicos.**

En las instalaciones que se prevé vayan a presentarse productos ecológicos de importación, se deberá cumplir con los requisitos indicados en los documentos específicos de instalaciones para control de productos ecológicos, disponible en la web <https://estacice.comercio.es>. Estas instalaciones para poder ser utilizadas como tal deben ser designadas por el Servicio de Inspección SOIVRE, y dadas de alta en TRACES, en una de las siguientes categorías:

- Puestos de control fronterizos.
- Punto de despacho a libre práctica en la Unión
- Punto de control

#### **5.- ALMACÉN DE MUESTRAS.**

Contiguos a las salas de inspección se habilitarán dos almacenes con armarios cerrados para almacenamiento de muestras. El de calidad comercial, incluirá además nevera/s. El tamaño del mismo será proporcional al volumen de muestra controlada, siendo al menos de 15 m<sup>2</sup>.

#### **6.- LABORATORIO.**

En ocasiones se dispondrá de un pequeño laboratorio de aprox. 20 m<sup>2</sup>, independiente, para ensayos físico químicos y químicos sencillos. Dispondrá de una pila, bancadas para disponer los equipos de ensayo, tomas de corriente y iluminación suficiente. Este no será imprescindible en el caso de que el centro disponga de un laboratorio en otra ubicación).

#### **7.- SALA DE REUNIÓN.**

Si las características del Servicio de Inspección SOIVRE en un determinado IFCM así lo aconseja (en los casos en que el personal SOIVRE destacado en el IFCM sea de más de cuatro inspectores), será necesario disponer de una sala de reunión.

#### **8.- ACCESO A LAS SALAS DE INSPECCIÓN.**

Los accesos desde las oficinas del S.I. SOIVRE a las salas de inspección deberá ser en todo caso interior y lo más directo que sea posible implementar. Y no serán compartidas con el personal externo.

Todos los accesos a salas de inspección, zonas de operaciones y salas de almacenamiento deberán estar provistos de cierre con llaves.

#### **9.- ATENCIÓN A LA LEGISLACIÓN DE RIESGOS LABORALES**



En aplicación de la legislación de prevención de riesgos laborales en vigor, que debe ser observada en todo momento, las condiciones de trabajo de los inspectores del Servicio de Inspección SOIVRE deben ser seguras. Las zonas de trabajo, y de paso estarán diseñadas para permitir unas condiciones de trabajo que cumplan con la legislación de prevención de riesgos laborales en vigor. (Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo). Se seguirá como pauta las condiciones indicadas en el anexo:

El lugar de la zona de operaciones reservada para el control por parte del Inspector y la zona de acceso a la misma deberán estar suficientemente despejadas y ser seguras, y de fácil y seguro acceso. Deberán estar debidamente señalizadas delimitadas y protegidas y el tráfico de maquinarias o vehículos (incluidas transpaletas o similar) se restringirá en esa zona en el momento de acceso del inspector.

#### **10.-MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES**

Las instalaciones deberán mantenerse limpias, sin materias u olores extraños, a fin de evitar contaminaciones de los productos objetos de control y almacenamiento. Se garantizará el mantenimiento de las instalaciones para seguir cumpliendo con los requisitos en todo momento.

Deberá presentarse un plan de limpieza en el que se detallen responsables, frecuencias y tareas de limpieza realizadas, tipos de productos utilizados (que deberán estar autorizados), uso de agua de red municipal, control de plagas y eliminación de residuos.



## **ANEXO. - REQUISITOS RELATIVOS AL CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES**

- Las condiciones de las instalaciones deberán cumplir con la Legislación en materia de riesgos laborales. Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.
- Las condiciones constructivas, de mantenimiento, ambientales, de señalización, iluminación, servicios higiénicos, deberán cumplir con el mencionado Real Decreto.
- Las vías de circulación previstas permitirán que el movimiento de personas y materiales en el lugar de trabajo se realiza a través de las mismas de forma segura. Considerando que durante su uso se pueden producir caídas, golpes, choques, atropellos; para prevenir estos accidentes se deberán tener en cuenta los siguientes aspectos preventivos:
  - La recepción de peatones, estará diseñada para permitir un tránsito de peatones separado de las vías de circulación de los vehículos, disponiendo siempre que sea posible de vías de entrada y salida de vehículos completamente separadas de forma física.
  - Las vías de circulación de vehículos, deberán estar delimitadas con claridad mediante franjas continuas de un color bien visible, preferentemente blanco amarillo, teniendo en cuenta el color del suelo. La delimitación deberá respetar las necesarias distancias de seguridad entre vehículos y objetos próximos, y entre peatones y vehículos.
  - Estarán señalizados los pasos en las vías de circulación de vehículos que deban ser cruzadas por peatones, utilizándose elementos de alta visibilidad cuando así se requiera. Para evitar que los trabajadores crucen por puntos peligrosos, deben instalarse barreras y barandillas que deben guiar para cruzar por lugares adecuados.
  - El responsable de la instalación deberá tener a disposición:
    - Toda la información sobre los riesgos derivados de sus instalaciones y de las actividades que se llevan a cabo en las mismas que pueden afectar a los empleados públicos del Servicio de Inspección SOIVRE que se desplazarán a sus instalaciones con el objeto de realizar las tareas.
    - Las medidas de emergencia del centro de trabajo.