

sociedade encaminhará as comunicações recebidas ao Presidente daquele órgão, assegurando a sua confidencialidade.

Durante 2013, o Conselho Fiscal não recebeu quaisquer comunicações de irregularidades.

III. Controlo interno e gestão de riscos

50. Pessoas, órgãos ou comissões responsáveis pela auditoria interna e/ou pela implementação de sistemas de controlo interno.

A Ibersol não possui serviços autónomos de auditoria interna e de compliance.

A gestão de risco, sendo uma das componentes da cultura da sociedade, está presente em todos os processos e é responsabilidade de todos os gestores e colaboradores nos diferentes níveis da organização.

O controlo interno e o acompanhamento dos sistemas de controlo interno são conduzidos pela Comissão Executiva.

51. Explicitação, ainda que por inclusão de organograma, das relações de dependência hierárquica e/ou funcional face a outros órgãos ou comissões da sociedade.

Não aplicável uma vez que o grupo não dispõe de serviços autónomos.

52. Existência de outras áreas funcionais com competências no controlo de riscos.

Existem Funções Centrais – Direcções Qualidade, Recursos Humanos e Financeira – que reportando à Comissão Executiva, promovem coordenam e facilitam o desenvolvimento de processos de gestão de risco.

53. Identificação e descrição dos principais tipos de riscos (económicos, financeiros e jurídicos) a que a sociedade se expõe no exercício da actividade.

O Conselho de Administração considera que o Grupo se encontra exposto aos riscos normais decorrentes da sua actividade, nomeadamente ao nível dos restaurantes.

Por especificidades do Negócio existem áreas de risco cuja gestão corrente foi alocada a departamentos funcionais, destacando-se:

Qualidade e Segurança Alimentar

No negócio da Restauração o risco associado à Higiene e Segurança Alimentar assume primordial importância.

A gestão desta área de risco é coordenada pela Direcção de Qualidade e tem como principais vertentes uma actuação responsável e pro-activa, segundo os princípios da prevenção, formação, seguimento de indicadores e a procura da melhoria contínua por forma a minimizar os riscos alimentares com impactos na saúde dos consumidores.

As principais dimensões de gestão desta área de risco são:

- qualificação e Selecção dos Fornecedores e Produtos na área da qualidade/segurança alimentar e o Programa de Controlos Periódicos aos Fornecedores/Produtos e Serviços;
- garantia da eficácia do Sistema de Rastreabilidade implementado;
- controlo do Processo Produtivo nas unidades através de Sistemas de HACCP;
- Sistema de Desenvolvimento de Competências em Segurança Alimentar;
- Manutenção e Monitorização dos dispositivos de medição;
- Sistema de Gestão de Crises Alimentares, que permite a monitorização a todo o momento dos sistemas de alerta alimentar existentes e a actuação imediata quando necessário;