



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΤΕΙ ΗΠΕΙΡΟΥ

ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ & ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗΣ &  
ΧΡΗΜΑΤΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ

**Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Ηπείρου**

**Σχολή Διοίκησης Οικονομίας**

**Τμήμα Λογιστικής και Χρηματοοικονομικής**

**Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών**

**Λογιστική – Χρηματοοικονομική και Διοικητική Επιστήμη**

**ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ**

**ΤΙΤΛΟΣ:**

**Το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας τροφίμων (HACCP) ως τμήμα του Συστήματος  
Εσωτερικού Ελέγχου (ΣΕΕ)**

**Εξέταση περίπτωσης :Μονάδα μεταποίησης αλιευμάτων**

**ΣΕΡΕΤΗ ΚΛΕΟΠΑΤΡΑ**

**Επιβλέπων καθηγητής:**

**Γιάννης Α. Φίλος**

**Πρέβεζα, Ιούνιος 2017**

# **TITLE**

**Food Safety Management System (HACCP) as part of the internal control system (ICS)**

**Case study: Fish processing factory**

## **ΤΙΤΛΟΣ:**

**Το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας τροφίμων (HACCP) ως τμήμα του Συστήματος  
Εσωτερικού Ελέγχου (ΣΕΕ)**

**Εξέταση περίπτωσης :Μονάδα μεταποίησης αλιευμάτων**

Εγκρίθηκε από τριμελή εξεταστική επιτροπή

Πρέβεζα, Ιούνιος 2017

### **Επιτροπή Αξιολόγησης**

1. Επιβλέπων καθηγητής  
Γιάννης Φίλος
2. Μέλος επιτροπής  
Χύτης Ευάγγελος
3. Μέλος επιτροπής  
Διακομιχάλης Μιχαήλ

### Δήλωση περί μη λογοκλοπής

Δηλώνω ότι είμαι η συγγραφέας της παρούσας εργασίας με τίτλο :Το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας τροφίμων (HACCP) ως τμήμα του Συστήματος Εσωτερικού Ελέγχου (ΣΕΕ)

Εξέταση περίπτωσης :Μονάδα μεταποίησης αλευμάτων

που συντάχθηκε στα πλαίσια του μεταπτυχιακού προγράμματος του ΤΕΙ Ηπείρου “ Λογιστική – Χρηματοοικονομική και Διοικητική Επιστήμη ” και παραδόθηκε το μήνα Ιούνιο του 2017. Η αναφερόμενη εργασία δεν αποτελεί αντιγραφή ούτε προέρχεται από ανάθεση σε τρίτους. Οι πηγές που χρησιμοποιήθηκαν αναφέρονται σαφώς στη βιβλιογραφία και στο κείμενο ενώ κάθε εξωτερική βοήθεια, αν υπήρξε, αναγνωρίζεται ρητά.

Όνομα : ΣΕΡΕΤΗ ΚΛΕΟΠΑΤΡΑ

ΑΜ : (47)

Ημερομηνία : Ιούνιος 2017

## **Ευχαριστίες**

Ευχαριστώ το ΤΕΙ ΗΠΕΙΡΟΥ για την προσπάθεια που καταβάλει όλα αυτά τα χρόνια να κρατηθεί στην κορυφή της εκπαίδευσης δημιουργώντας συνεχώς νέους στόχους, δίνοντας τη δυνατότητα και τα εφόδια σε νέους ανθρώπους να εξελιχτούν μέσω ενός Μεταπτυχιακού προγράμματος. Επίσης θα ήθελα να ευχαριστήσω τον επιβλέποντα καθηγητή μου Γιάννη Φίλο για την πολύτιμη βοήθειά του όλο αυτό το διάστημα εγγραφής της διπλωματικής μου εργασίας, καθώς επίσης και την εταιρία ΒΑΣ. ΓΕΙΤΟΝΑΣ & ΣΙΑ Ε.Ε. για το κίνητρο που μου έδωσε να ασχοληθώ με ένα σπουδαίο σύστημα της παραγωγικής διαδικασίας. Τέλος θα ήθελα να ευχαριστήσω την Χημικό Μηχανικό Γρίβα Αναστασία για την κατεύθυνση και στήριξή της όσον αφορά στη συλλογή στοιχείων.

## ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Σχεδόν εδώ και δύο δεκαετίες έχει κάνει την εμφάνισή του ο Εσωτερικός έλεγχος (Internal Audit) στην Ελλάδα. Θεωρητικός σκοπός αυτού είναι η πρόληψη, η καταστολή και η απομάκρυνση «λοιμωδών ασθενειών» που αναπόφευκτα εμφανίζονται στις επιχειρήσεις όλων των κλάδων, λόγω ενός συνεχόμενου ανταγωνιστικού περιβάλλοντος. Άλλοι σημαντικοί λόγοι της εμφάνισής του είναι η πολυπλοκότητα των διαδικασιών, των κινδύνων που αυτές αντιμετωπίζουν και τέλος οι εκάστοτε πρακτικές που θα μπορούσαν να βλάψουν μια επιχείρηση.

Κατά καιρούς πολλές ερμηνείες έχουν δοθεί σχετικά με την έννοια του εσωτερικού ελέγχου. Στην παρούσα φάση έγινε προσπάθεια να συγκεντρωθούν στοιχεία για να διαλευκανθεί η έννοια και οι δράσεις του συστήματος εσωτερικού ελέγχου (System of Internal Control).

Το Σύστημα Εσωτερικού Ελέγχου για να αποκτήσει οντότητα και να είναι αποτελεσματικό, θα πρέπει να βρει πρόσφορο έδαφος να λειτουργήσει και να αποδειχθεί η αξία και ο στόχος του. Μελετήθηκαν εκτενώς οι βασικές αρχές του συστήματος, η μεθοδολογία καθώς και τα ελεγκτικά πρότυπα και πλαίσια που χρησιμοποιεί ώστε να είναι αποδοτικό και κατ' επέκταση αποτελεσματικό.

Τομείς δράσης του ΣΕΕ μπορεί να είναι παντός είδους επιχείρηση, δημόσιος οργανισμός ή μη. Στην περίπτωσή μας μελετήσαμε την ύπαρξη του συστήματος εσωτερικού ελέγχου που έχει τις ρίζες του, αφενός στον πρωτογενή τομέα (ιχθυοκαλλιέργεια) και αφετέρου στον δευτερογενή τομέα (βιοτεχνία –καπνιστήριο) που επεξεργάζεται και μεταποιεί την πρώτη ύλη (χέλια), εφαρμόζοντας ένα συγκεκριμένο σύστημα ελέγχου, πρόληψης και καταστολής κινδύνων των τροφίμων, το ISO-HACCP.

Η ανάλυση των κινδύνων (hazards) και η παρέμβαση στα κρίσιμα σημεία ελέγχου της παραγωγικής διαδικασίας είναι μια μέθοδος για την πρόληψη, εξάλειψη ή μείωση του κινδύνου σε αποδεκτά για τη δημόσια υγεία επίπεδα, γνωστή και ως Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP). Στις μέρες μας, η μεθοδολογία αυτή εφαρμόζεται υποχρεωτικά στις βιομηχανίες που εμπλέκονται στην αλυσίδα παραγωγής τροφίμων, από την παραλαβή πρώτων υλών, τις διεργασίες παραγωγής, την αποθήκευση, τη διανομή και την πώληση των προϊόντων, για τη διαχείριση της ασφάλειας τους.

Το HACCP είναι ένα προληπτικό σύστημα\* που επικεντρώνεται στα σημεία που σχετίζονται με κινδύνους στα τρόφιμα (φυσικούς, χημικούς, μικροβιολογικούς) σε ολόκληρη την

παραγωγική τους διαδικασία, μέχρι την τελική τους χρήση από τους καταναλωτές. Αυτό το σύστημα προσαρμόζεται στο κάθε είδους τρόφιμο ξεχωριστά, στη μέθοδο παραγωγής του και στη βιομηχανική μονάδα στην οποία αυτό παράγεται.

Ως εκ τούτου, η εργασία αυτή προσπαθεί να δώσει απαντήσεις σχετικά με το αν το σύστημα εσωτερικού ελέγχου μπορεί να θεωρηθεί εφόδιο και όχι τροχοπέδη στην αποτελεσματική και πιο αποδοτική λειτουργία της επιχείρησης.

\* Στο κείμενο χρησιμοποιείται κατά παρέκκλιση η φράση «σύστημα HACCP». Το ορθό είναι «Το Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ) που στηρίζεται στην μέθοδο HACCP» (HACCP type systems).

### **Λέξεις κλειδιά**

Εσωτερικός Έλεγχος, Σύστημα Εσωτερικού Ελέγχου (ΣΕΕ), Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ), Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), Έλεγχος παραγωγής, Αξιολόγηση κινδύνων, Αξιολόγηση κρίσιμων σημείων

# ABSTRACT

---

Internal Audit was introduced in Greece about two decades ago. The theoretical purpose of this process is the prevention, restraint and removal of “infectious diseases” that appear unavoidably in businesses of any sector; due to a continuously changed competitive environment. Other important factors that make internal audit necessary is the complexity of processes and the associated risks, as well as other practices that could have a negative impact on the business.

In bibliography, there is a wealth of different meanings and interpretations of internal audit. This dissertation is trying to gather information from different sources in order to clarify the meaning, the purpose and the processes of the System of Internal Control.

In order the System of Internal Control to acquire entity and be effective, in terms of value and meeting the purpose, the right circumstances need to be in place. Extensive studies have been conducted on the fundamental principles, methodology and auditing standards and framework of this system, and if and how they can affect its effectiveness.

The system of internal control can be applied in any industry, private or public sector. In this dissertation, we study the existence of the system per se, which originates from the primary and secondary sectors. In particular, we focus on fish farming (primary sector) and processing (secondary sector) of the raw material (eels), by using a specific system for the control, prevention and restraint, which is called ISO-HACCP.

The analysis of the hazards and the intervention at critical points of the control of the production process is a method for the prevention and elimination or reduction of the public health risk to an acceptable degree. This method is known as Hazard Analysis Critical Control Points.

The HACCP is a preventive system which focuses on food related hazards (natural, chemical or microbiological) throughout the entire life cycle of the product, from the production stage until it reaches the consumers. This system can be adapted to the different types of food, the production methods and units individually.



Therefore, this dissertation aspires to answer whether the system of internal control can be considered lever and not a deterrent factor for the effective and more efficient operation of the businesses.

In this dissertation the term “HACCP system” is used in place of the more appropriate term “Food Safety Management System”, based on the HACCP methodology.

### **Key Words**

Internal Control, System of Internal Control, Food Safety Management System, Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), Production Controls, Risk Assessment, Critical Points Evaluation

## Πίνακας περιεχομένων

ΠΕΡΙΛΗΨΗ.....	6
Λέξεις κλειδιά.....	7
ΜΕΡΟΣ Α' (ΘΕΩΡΗΤΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ) .....	13
A1. ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΗΣ ΕΛΕΓΚΤΙΚΗΣ – ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ.....	13
A1.1. Γενικά - Ο Εσωτερικός ελεγκτής χθες και σήμερα στην Ελλάδα .....	13
A1.2. Το νομικό πλαίσιο του Εσωτερικού Ελέγχου.....	14
A2. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ.....	14
A2.1. Γενικά .....	14
A2.2. Η έννοια της Ελεγκτικής .....	15
A2.3. Κατηγορίες ελέγχου.....	15
A2.4. Αντικείμενα και θέματα που εξετάζει η ελεγκτική .....	17
A2.5. Η έννοια του Συστήματος Εσωτερικού Ελέγχου (ΣΕΕ) και του εσωτερικού ελέγχου .....	17
A3. ΣΥΣΤΗΜΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ (ΣΕΕ) .....	18
A3.1. Γενικά .....	18
A3.2. Ορισμός, σκοποί και στόχοι του συστήματος εσωτερικού ελέγχου.....	18
A3.3. Περιεχόμενο του συστήματος εσωτερικού ελέγχου.....	20
A3.4. Μοντέλο CoSO.....	20
A3.4.1 Βασικές αρχές ενός συστήματος εσωτερικού ελέγχου.....	28
A3.4.1.1. Γενικά .....	28
A3.4.1.2. Στελέχωση .....	28
A3.4.1.3. Αποκέντρωση της διοίκησης.....	28
A3.4.1.4. Διαχωρισμός καθηκόντων και ευθυνών (job description).....	28
A3.4.1.5. Παροχή εξουσιοδοτήσεων.....	29
A3.4.1.6. Διασφάλιση των συναλλαγών .....	29
A3.4.1.7. Επιτήρηση και επιθεώρηση της εργασίας .....	29
A3.4.1.8. Έγκαιρη και τακτική ενημέρωση .....	29
A3.4.1.9. Έκταση ελέγχων ανάλογα με τον κίνδυνο.....	29
A3.4.1.10. Θέσπιση τμήματος Εσωτερικού Ελέγχου.....	30
A4. ΕΙΔΗ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ .....	30
A4.1. Γενικά .....	30
A4.2. Η αναγκαιότητα και ο σκοπός του εσωτερικού ελέγχου.....	32
A4.3. Λειτουργικοί έλεγχοι – Έλεγχοι παραγωγής.....	34

A4.4. Οικονομικοί έλεγχοι .....	37
A4.5. Διοικητικοί έλεγχοι.....	37
A6. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΙΔΝΥΝΩΝ (RISK MANAGEMENT) .....	38
A6.1. Έννοια – Ορισμός.....	38
A6.2. Ο ρόλος του Συστήματος Εσωτερικού Ελέγχου (ΣΕΕ) στη διαχείριση κινδύνων.....	39
A6.3. Προσδιορισμός και αξιολόγηση των κινδύνων .....	44
A6.4. Πλαίσιο Διαχείρισης Κινδύνων (Enterprise Risk Management, ERM) - Έννοια και συστατικά ERM.....	47
A6.5. Ο Ρόλος των Εσωτερικών Ελεγκτών στη Διαχείριση Συστημάτων Ελέγχου .....	50
A7. Η ΕΝΝΟΙΑ ΤΗΣ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ.....	52
A8. Η ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΥΠΑΡΞΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ .....	53
A9. ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΕΛΕΓΧΟΥ .....	54
A10. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ .....	57
A11. ΑΝΕΞΑΡΤΗΣΙΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΕΛΕΓΚΤΗ .....	61
A11.1. Ο εσωτερικός ελεγκτής ως σύμβουλος .....	61
A11.1.1. Ανεξαρτησία του Εσωτερικού Ελέγχου .....	63
A11.2. Σχέσεις ελεγκτών και ελεγχομένων και σχέσεις εσωτερικών και εξωτερικών ελεγκτών .....	64
A12. ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ .....	67
A12.1. Διαγράμματα ροής.....	67
A12.2. Φύλλα εργασίας.....	68
A12.3. Φάκελοι ελέγχου.....	73
A12.4. Έκθεση ελέγχου.....	75
<i>ΜΕΡΟΣ Β' (ΕΜΠΕΙΡΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ) .....</i>	<i>79</i>
ΕΦΑΡΜΟΓΗ HACCP ΣΕ ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ .....	79
B1. ΓΕΝΙΚΑ.....	79
B1.1. Οργανωτική δομή και διαδικασίες λειτουργίας μεταποιητικής επιχείρησης .....	81
B1.2. Έλεγχοι συστημάτων ποιότητας .....	83
B2. ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΕΞΕΛΙΞΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ .....	84
B3. ΕΘΝΙΚΗ & ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ: .....	89
B3.1. Κανονισμοί .....	89
B3.2. Φορείς ελέγχου επιχειρήσεων τροφίμων .....	91
B4. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	94

B4.1. Κάλυψη των αντικειμενικών στόχων για ασφάλεια τροφίμων μέσω συστήματος HACCP.....	94
B4.2. Ανάπτυξη σχεδίου HACCP .....	95
B4.2.1. Ορισμοί ποιότητας – Ασφάλειας – Υγιεινής .....	95
B4.2.2. Όροι και Ορισμοί κατά ISO 22000:2005.....	97
B5. ΑΡΧΕΣ ΤΟΥ HACCP .....	99
Λόγοι εφαρμογής του συστήματος HACCP .....	107
B6. ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΑ ΒΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ .....	107
B7. ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ - Prerequisite Programs (PRPs).....	111
<i>ΜΕΡΟΣ Γ' ΜΕΛΕΤΗ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ (CASE STUDY).....</i>	<i>120</i>
Γ1. ΜΕΤΑΠΟΙΗΤΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ – ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ –ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΚΑΠΝΙΣΤΟΥ ΧΕΛΙΟΥ .....	120
Γ2. ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΣΔΑΤ) ΥΠΟ ΜΕΛΕΤΗ ΕΤΑΙΡΙΑΣ .....	122
<i>ΜΕΡΟΣ Δ' (ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ) .....</i>	<i>148</i>
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	150
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ .....	153

## ΜΕΡΟΣ Α΄ (ΘΕΩΡΗΤΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ)

### **A1. ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΗΣ ΕΛΕΓΚΤΙΚΗΣ – ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ**

#### **A1.1. Γενικά - Ο Εσωτερικός ελεγκτής χθες και σήμερα στην Ελλάδα**

Ο τεράστιος όγκος των συναλλαγών, η έλλειψη στοιχειώδους οργάνωσης, η λανθασμένη διαχείριση των οικονομικών πόρων σε ιδιωτικές και δημόσιες επιχειρήσεις, η μη καταβολή των οικονομικών υποχρεώσεων σε συνάρτηση με τις φορολογικές εξελίξεις που χρόνο με το χρόνο καταδυναστεύουν την ευημερία των οργανισμών, τα φαινόμενα διαφθοράς, οι αλόγιστες σπατάλες και η κατασπατάληση του φυσικού πλούτου, δεν είναι φαινόμενα του παρόντος. Έχουν τις ρίζες τους στα αρχαία χρόνια ακόμα και από την πρώτη εμφάνιση του ανθρώπινου είδους, πράγμα που ανάγκασε τους άρχοντες στη θέσπιση νόμων ή ακόμα και ελέγχων και την καταστολή αυτών των φαινομένων. Έτσι λοιπόν καθιερώθηκε και ίσχυσε το μέχρι σήμερα σύστημα Εσωτερικού Ελέγχου, ένα σύστημα άρτια στελεχωμένο από εκπαιδευμένους ανθρώπους με ήθος, γνώσεις και τιμιότητα, τους εσωτερικούς ελεγκτές.

Σκοπός της παραπάνω αναφοράς, είναι να τονιστεί ότι το επάγγελμα του εσωτερικού ελεγκτή και του θεσμικού πλαισίου που διέπει το επάγγελμά τους, δεν είναι κάτι πρωτόγνωρο για την Ελλάδα.

- a. Το 1833 ιδρύεται στην Ελλάδα το ελεγκτικό συνέδριο<sup>1</sup> εμπνευσμένο από τις ιδέες των αρχαίων Ελλήνων φιλοσόφων, θεσμός αντίστοιχος με εκείνον που ιδρύθηκε από τον Ναπολέοντα στη Γαλλία το 1807, για την επιτήρηση των κρατικών δαπανών, με σκοπό:

α1. Να επεξεργάζεται τους λογαριασμούς προκειμένου να διαπιστώσει αν τηρούνται οι αρχές του δημοσιονομικού συστήματος και εάν η διαχείριση του κράτους γίνεται κατά το σύστημα αυτό, αν τα όργανα της διοίκησης ασκούν τα διοικητικά τους καθήκοντα βάση νόμων και λειτουργιών, αν υφίσταται τα νόμιμα δικαιολογητικά εσόδων και εξόδων και αν τα χρήματα διατέθηκαν για την κάλυψη των αναγκών για τις οποίες δόθηκαν.

α2. Να κρίνει βάσει αποτελεσμάτων της διαχείρισης ποιες μεταβολές είναι αναγκαίες για την επίτευξη του γενικού σκοπού.

Κατά την ίδρυση του ελεγκτικού συνεδρίου ορκίστηκαν 4 ελεγκτές, 1 γραμματέας, 2 υπογραμματείς και 11 λογιστές.

---

<sup>1</sup> Εφημερίς της Κυβερνήσεως, Αριθ.32, Ναύπλιο 7 Οκτωβρίου 1833. Προεδρικό Διάταγμα υπ'αριθ.774, υπ'αριθ.189 Φ.Ε.Κ. της 22.8.1980

- b. Στην Ελλάδα η ανάγκη για ίδρυση οργανωμένου σώματος εμφανίστηκε το 1931 με το Ν.5076 και υλοποιήθηκε αργότερα με τον Ν.Δ.3329/1955, η βάση του οποίου ιδρύθηκε το σώμα ορκωτών λογιστών (εξωτερικοί ελεγκτές που δρουν για λογαριασμό των μετόχων) εν αντιθέσει των εσωτερικών που δρουν για λογαριασμό της διοίκησης.

### **A1.2. Το νομικό πλαίσιο του Εσωτερικού Ελέγχου**

Ο Εσωτερικός Έλεγχος στην Ελλάδα άρχισε να εμφανίζεται στην Ελλάδα προς το τέλος της δεκαετίας του 1970 και στις αρχές του 1980. Αποτέλεσμα αυτού ήταν και η ίδρυση του «Ελληνικού Ινστιτούτο Εσωτερικών Ελεγκτών» (Ε.Ι.Ε.Ε) που εκφράζει τον Εσωτερικό Έλεγχο στην Ελλάδα.

Αργότερα άρχισε να αποκτά μεγαλύτερη αναγνωσιμότητα με την οργάνωση ευρωπαϊκών συνεδρίων τα οποία διοργανώθηκαν στην Ελλάδα το 1994 και 1997 από το Ε.Ι.Ε.Ε. και από τις επαφές του με το Ινστιτούτο Αμερικής (Ι.Ι.Α) και την Ευρωπαϊκή Ομοσπονδία Ινστιτούτων Εσωτερικού Ελέγχου (Ι.Σ.Ι.Ι.Α).

Επιπροσθέτως, οι αλλαγές στον επιχειρησιακό χώρο, όπως για παράδειγμα, οι συγχωνεύσεις εταιρειών, η εισαγωγή εταιρειών στο χρηματιστήριο αξιών Αθηνών (ΧΑΑ) και η ένταξη της Ελλάδας στην Ευρωπαϊκή Ένωση αναβάθμισαν και ανέδειξαν τον Εσωτερικό Έλεγχο γεγονός που οδηγεί στην ανάπτυξη των επιχειρήσεων.

## **A2. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΕΛΕΓΚΤΙΚΗ**

### **A2.1. Γενικά**

Οι ραγδαίες εξελίξεις σε παγκόσμιο επίπεδο, η απελευθέρωση των αγορών και η ανάπτυξη νέων αγορών χρήματος, οι επεκτάσεις και οι νέες κουλτούρες που αναπτύσσονται, οι ταλαντευόμενες οικονομικές συνθήκες, η ανάπτυξη νέων προϊόντων και υπηρεσιών, η αύξηση των επιχειρησιακών κινδύνων, η αύξηση της απάτης, οι νέες τεχνολογίες και τα κενά στην οργανωτική δομή των επιχειρήσεων φέρουν τις διοικήσεις αντιμέτωπες με μια συνεχή αναζήτηση πρακτικών για την άσκηση διοίκησης αναζητώντας λύσεις.

Όλα αυτά τα δεδομένα αυξάνουν τις προκλήσεις για μια επιχείρηση, η οποία πρέπει να αναλάβει το ρίσκο λήψης αποφάσεων για τη σωστότερη διαχείριση, το οποίο αποτελεί το κλειδί της επιτυχίας ή της αποτυχίας των επιχειρήσεων.

Στην πολύπλοκη αυτή πραγματικότητα, καθοριστικό ρόλο στην αποφυγή δυσάρεστων γεγονότων έρχεται η ελεγκτική με τρόπο διακριτικό και σωτήριο να προσφέρει τις υπηρεσίες της, μέσω μιας λειτουργίας ανεξάρτητης και αποκομμένης από αυτή της επιχειρησιακής δραστηριότητας. Η λειτουργία αυτή στις σύγχρονες επιχειρήσεις ονομάζεται Εσωτερικός Έλεγχος<sup>2</sup> (*Internal Audit*) ο οποίος ενεργεί επικουρικά, ως συμβουλευτικό εργαλείο “σύμβουλος διοίκησης” και δίχως να υποκαθιστά τις διοικήσεις, με σκοπό την αποφυγή προβλημάτων και λειτουργώντας ως πυξίδα η οποία θα οδηγήσει στην ανάπτυξη. Ο Εσωτερικός έλεγχος λόγω τις δυναμικής και της αποτελεσματικότητας που τον διακρίνει μπορεί να οδηγήσει μια επιχείρηση από τα παραδοσιακά σε σύγχρονα μοντέλα διοίκησης .

### **A2.2. Η έννοια της Ελεγκτικής**

Ο επαγγελματικός κλάδος των διοικητικών – οικονομικών επιστημών που ασχολείται με τους κανόνες, νόμους, διαδικασίες και τις προϋποθέσεις για την διενέργεια ελέγχου σε κάθε επιχείρηση ή οργανισμό καλείται **ελεγκτική**. Στόχος της είναι η ορθή διαχείριση των οικονομικών πόρων καθώς και η αξιοποίηση του ανθρώπινου παράγοντα.

Η ελεγκτική ως επιστήμη και τεχνική, παράγει γνώση και φέρει σε πέρας την αποστολή της. Δεν ενδιαφέρεται για τη νομική μορφή των οργανισμών – επιχειρήσεων που ελέγχει αλλά ούτε και για την δραστηριότητά τους. Είναι ένας κλάδος που μέσω της διερεύνησης και της αξιολόγησης των διαδικασιών – λειτουργιών μιας επιχείρησης, δημιουργεί τη βάση για την εφαρμογή και την αποδοχή σε κάθε επιχειρησιακή οντότητα ή φορέα.

### **A2.3. Κατηγορίες ελέγχου**

Ο έλεγχος ανάλογα με το άτομο που διενεργεί τον έλεγχο και της σύνδεσής του με τον ελεγχόμενο φορέα διακρίνονται σε **εσωτερικούς, εξωτερικούς και μικτούς**.

- a. Εσωτερικοί, είναι οι έλεγχοι που οργανώνονται από την ίδια την επιχείρηση, με καταρτισμένα στελέχη της επιχείρησης ή του φορέα, οι εσωτερικοί ελεγκτές και είναι υπάλληλοί της.
- b. Εξωτερικοί, είναι οι έλεγχοι που διενεργούνται από τους εξωτερικούς ελεγκτές ,καταρτισμένα άτομα με ανεξάρτητη σχέση με την οικονομική μονάδα οι οποίοι καλούνται από τους μετόχους της εκάστοτε επιχείρησης.
- c. Μικτοί έλεγχοι, είναι οι έλεγχοι που διενεργούνται σε συνεργασία του τμήματος εσωτερικού ελέγχου με εξωτερικούς ελεγκτές.

---

<sup>2</sup> Έλεγχος είναι η διαδικασία σύγκρισης των αποτελεσμάτων για την επίτευξη των στόχων με τον τρόπο που έχει οριστεί από την διοίκηση χωρίς αποκλίσεις .Επίσης, έλεγχω σημαίνει ότι ακολουθώ την σωστή διαδικασία που εξ' αρχής έχω θέσει, έτσι ώστε να αντιληφθώ έγκαιρα τυχόν παρεκκλίσεις από αυτή.

Ανάλογα με την έκτασή τους οι έλεγχοι διακρίνονται σε **ειδικούς** και **γενικούς**. Οι μεν ειδικοί έχουν ως αντικείμενο ελέγχου κάτι συγκεκριμένο, όπως: προμήθειες, εισπράξεις, πληρωμές, διαδικασίες διασφάλισης ποιότητας κ.α. Οι δε γενικοί έλεγχοι έχουν αντικείμενο ολόκληρη τη διαχείριση μιας χρονικής περιόδου.

Επίσης ανάλογα με το σκοπό τους, οι έλεγχοι διακρίνονται σε **προληπτικούς** και **κατασταλτικούς**.

- a. Οι προληπτικοί έλεγχοι διενεργούνται από τις ίδιες τις υπηρεσίες των τμημάτων, εκ των προτέρων (ex ante) πρόκειται για το γνωστό control και σε καμία περίπτωση δεν είναι δουλειά των εσωτερικών ελεγκτών, στόχο έχουν την πρόληψη του κινδύνου και την τελική έγκριση δίνει ο προϊστάμενος του εκάστοτε ελεγχόμενου τμήματος. Για παράδειγμα, θα μπορούσαμε να πούμε ότι ένα είδος προληπτικού ελέγχου, είναι η εξαγωγή πρώτων υλών από μια αποθήκη, όπου την τελική έγκριση εξαγωγής δίνει ο προϊστάμενος αποθήκης. Για τον Εσωτερικό Έλεγχο ο προληπτικός έλεγχος σημαίνει παροχή συμβουλευτικών υπηρεσιών με σκοπό την αποτροπή σφαλμάτων
- b. Οι κατασταλτικοί έλεγχοι σε αντίθεση με τους προληπτικούς ελέγχους διενεργούνται κατά βάση από εσωτερικούς ελεγκτές εκ των υστέρων (ex post) με σκοπό τον έλεγχο της χρηστής εφαρμογής των διαδικασιών, την επιβεβαίωση ότι οι στόχοι επιτεύχθηκαν όσο πιο αποδοτικά και αποτελεσματικά γινόταν.

Ανάλογα με τη διάρκειά του οι έλεγχοι διακρίνονται σε **μόνιμους ή διαρκείς, τακτικούς ή περιοδικούς** και **έκτακτους ή περιστασιακούς** .

- a. Μόνιμοι ή διαρκείς έλεγχοι είναι αυτοί που γίνονται κατά τη διάρκεια που γίνεται η συναλλαγή ή η παραγωγική διαδικασία είναι σε λειτουργία και όμοια με τους προληπτικούς ελέγχους διενεργούνται από τους προϊσταμένους των τμημάτων.
- b. Τακτικοί ή περιοδικοί, είναι οι έλεγχοι που διενεργούνται κατά ορισμένα τακτά χρονικά διαστήματα π.χ. μια φορά το μήνα, το εξάμηνο κλπ. και γίνονται αποκλειστικά από τους εσωτερικούς ελεγκτές.
- c. Έκτακτοι ή περιστασιακοί καλούνται οι έλεγχοι που διενεργούνται με απόφαση του τμήματος Εσωτερικού Ελέγχου ή με εντολή της διοίκησης ή και ακόμα λόγω καταγγελιών. Συνήθως γίνονται λόγω υποψίας σπατάλης, κατάχρησης ή αδυναμίας εκτέλεσης των λειτουργιών ή των διαδικασιών την επιχείρησης, ώστε να ληφθούν έγκαιρα μέτρα για την καταστολή του προβλήματος.



#### **A2.4. Αντικείμενα και θέματα που εξετάζει η ελεγκτική**

Τρία είναι τα βασικά στάδια που εξετάζει η ελεγκτική :

- i. Το **αντικείμενο** του ελέγχου, δηλαδή τι ελέγχεται, γιατί είναι αναγκαίος ο έλεγχος και ποια πορίσματα επιδιώκονται από τους μετόχους, την διοίκηση και τους συναλλασσόμενους με την επιχείρηση.
- ii. Το **υποκείμενο** του ελέγχου, δηλαδή ποιος αναλαμβάνει να διενεργήσει τον έλεγχο και κατά πόσο έχει τις κατάλληλες προδιαγραφές να το κάνει.
- iii. Τις **ελεγκτικές διαδικασίες**, πρόκειται για τις τεχνικές και τις μεθόδους που ένας ελεγκτής χρησιμοποιεί για να εξάγει πορίσματα υψηλού επιπέδου.

#### **A2.5. Η έννοια του Συστήματος Εσωτερικού Ελέγχου (ΣΕΕ) και του εσωτερικού ελέγχου**

Επειδή πολλές φορές υπάρχει σύγχυση μεταξύ των ορισμών Σύστημα Εσωτερικού ελέγχου και Εσωτερικός Έλεγχος θα ήταν ωφέλιμο να γίνει ξεκαθάρισμα των δύο όρων .

- Το **Σύστημα Εσωτερικού Ελέγχου** (Internal Control System)<sup>3</sup> αναφέρεται στο σύνολο των λειτουργιών και διαδικασιών που ορίζει η ίδια η διοίκηση, για την καλύτερη λειτουργία και την αποφυγή σφαλμάτων μέσα στην επιχείρηση.
- Ο **Εσωτερικός έλεγχος** (Internal Audit)<sup>4</sup> αναφέρεται στην υπηρεσία Εσωτερικού Ελέγχου και στοχεύει στην αξιολόγηση των λειτουργιών του συστήματος εσωτερικών ελέγχων (controls) ώστε να προλάβει τυχόν αδυναμίες και να προτείνει βελτιώσεις για την αποφυγή επιχειρηματικού κινδύνου<sup>5</sup>.

Ως σύμβουλος διοίκησης, ο εσωτερικός έλεγχος δεν κάνει μόνο "παραδοσιακούς" οικονομικούς ελέγχους (Financial Audit), δηλαδή να ελέγξει μόνο τις οικονομικές καταστάσεις μιας επιχείρησης, αντίθετα έχει ένα μεγαλύτερο πεδίο δράσης συμβουλευτικού χαρακτήρα, όπως άλλωστε η ευρύτερη έννοια της ελεγκτικής, με ευρύ διοικητικό και επιχειρηματικό πνεύμα.

---

<sup>3</sup> Από τη γαλλική λέξη controle = έλεγχος

<sup>4</sup> Προέρχεται από τον Αγγλοσαξονικό όρο "Auditing" ή τον Γαλλικό όρο "Audit" που έχουν ρίζα το λατινικό ρήμα audire = ακούω

<sup>5</sup> **Επιχειρηματικός κίνδυνος** είναι η περίπτωση να μην πραγματοποιηθούν οι αρχικοί στόχοι που έθεσε η διοίκηση της επιχείρησης. Εδώ υπεισέρχεται ο ρόλος του Εσωτερικού Ελέγχου να εντοπίσει τις περιοχές κινδύνου, να τον αξιολογήσει και να σχεδιάσει διορθωτικές λύσεις.

## **A3. ΣΥΣΤΗΜΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ (ΣΕΕ)**

### **A3.1. Γενικά**

Κάθε οργανωμένη επιχείρηση ή φορέας για να λειτουργήσει και να αναπτυχθεί σε ένα ανταγωνιστικό περιβάλλον, πρέπει να κινείται στα πλαίσια ενός οργανωμένου και ορθά δομημένου συστήματος από λειτουργίες και να διέπεται από ένα σύνολο κανόνων, κανονισμών και μέτρων, γιατί αν δεν μπορεί να προσαρμόζεται και να ταυτίζεται με τις εξελίξεις οδηγείται στην αυτοκαταστροφή του. Τέτοιες αλλαγές μπορεί να είναι οι μεταβολές των συνθηκών του περιβάλλοντος καθώς και η ανάπτυξη του βιοτικού επιπέδου.

Από τα αρχαία, χρόνια οι πρώτες κοινωνικές τάξεις λειτούργησαν βάση υποτυπωδών συστημάτων συμπεριφοράς, που έθεσαν τις βάσεις για μια πιο οργανωμένη κοινωνία. Με την επίκτητη γνώση και συνεχή μελέτη άρχισαν να κινούνται πάνω σε ένα πιο δομημένο σύστημα, που διέπονταν από κανόνες συμπεριφοράς και λειτουργίας. Οριοθετήθηκαν οι αρμοδιότητες του καθενός ως μονάδα και η συνεργασία τους ως σύνολο. Με την πάροδο του χρόνου και την ανάπτυξη της επιστήμης πέρασαν σε ένα πιο οργανωμένο και συγκροτημένο σύστημα λειτουργιών με γραπτούς κανόνες συμπεριφοράς. Το σύστημα αυτό δεν είναι άλλο παρά αυτό που ονομάζεται σύστημα εσωτερικού ελέγχου (ΣΕΕ)

### **A3.2. Ορισμός, σκοποί και στόχοι του συστήματος εσωτερικού ελέγχου**

Ως Σύστημα<sup>6</sup> Εσωτερικού Ελέγχου (Internal Control System), ορίζουμε ένα πλέγμα διαφόρων λειτουργιών που καθιερώνει μια επιχείρηση με σκοπό την εφαρμογή του σύμφωνα με τις αρχές του, προκειμένου να επιτευχθούν οι στόχοι του και να διασφαλισθούν τα συμφέροντά της. Σχετίζεται με την οργάνωση και τον έλεγχο δραστηριοτήτων, είναι εννοιολογικά συνδεδεμένο με τα επιμέρους σημεία που το δημιουργούν και το συνθέτουν, δηλαδή με τα μέτρα ελέγχου (controls) και μάλιστα, όχι τόσο με τον αριθμό των μέτρων ελέγχου, αλλά με το είδος τους και την ποιότητά τους, δεδομένου ότι επιτυχημένο ΣΕΕ είναι, όχι αυτό που περιέχει πολλά μέτρα ελέγχου, αλλά αυτό που περιέχει τα κατάλληλα μέτρα ελέγχου. Μεταφέρει όλα τα μηνύματα, τις αντιδράσεις και τις συνέπειες προς τη διοίκηση αφού συνδέεται άμεσα με τους γενικούς κανόνες λειτουργίας της επιχείρησης.

---

<sup>6</sup> Σύστημα (διαδικασία, λειτουργία, έργο ή δραστηριότητα) είναι μία ή ένα σύνολο εννοιών, δραστηριοτήτων, ατόμων ή επιμέρους υποσυστημάτων που συνδέονται ή σχετίζονται μεταξύ τους για την επίτευξη αντικειμενικών ή κοινών στόχων και επιδιώξεων.

Για να γίνει κατανοητή η αναφορά σε ΣΕΕ, πρέπει καταρχήν να εξεταστεί το θέμα των μέτρων ελέγχου που απαιτούνται σε κάθε περίπτωση και δραστηριότητα, αλλά και στην επιχείρηση ολόκληρη. Η ύπαρξη ενός οργανωμένου ΣΕΕ παρέχει όλα τα εφόδια στην διοίκηση, μέσω δικλίδων <sup>7</sup> ασφαλείας που παρέχει ως σύστημα, να συμβάλει αποτελεσματικά στην καλή λειτουργία και την επίτευξη των στόχων της επιχείρησης.

### **Σκοποί και στόχοι του συστήματος εσωτερικού ελέγχου**

Το ΣΕΕ αποτελεί όπως προαναφέραμε το σύνολο των ελεγκτικών μηχανισμών και διαδικασιών, που καλύπτει σε συνεχή βάση, κάθε δραστηριότητα της επιχείρησης και συντελεί στην αποτελεσματική και ασφαλή λειτουργία του.

Ειδικότερα, **σκοπός του συστήματος** είναι :

- Αφού μετρήσει και συγκρίνει τα αποτελέσματα, να γίνει το εργαλείο της διοίκησης για την υλοποίηση των αρχικών στρατηγικών της στόχων.
- Να κινείται μέσα σε ένα οργανωτικό και λειτουργικό πλαίσιο και να έχει στόχο την κάλυψη των αναγκών, να είναι ευέλικτο και να προσαρμόζεται στις εκάστοτε αναπροσαρμογές ώστε να διασφαλίσει την ευημερία της επιχείρησης.
- Να παρέχει τη δυνατότητα αξιοποίησης των οικονομικών πόρων, του ανθρώπινου δυναμικού καθώς και την αξιοποίηση των παραγωγικών μέσων.
- Να διέπεται από κανόνες επιχειρηματικής και επιχειρησιακής συμπεριφοράς ώστε, ο επιχειρηματικός κίνδυνος να διαχειρίζεται με τον καλύτερο τρόπο.
- Να μπορεί να περιλάβει στην λειτουργία του στοιχεία από τον Εσωτερικό Έλεγχο ώστε να αξιολογεί με επάρκεια την ίδια του τη λειτουργία.
- Να κατανέμει τις αρμοδιότητες και τις υποχρεώσεις μεταξύ των τμημάτων και των εργαζομένων (job description) <sup>8</sup>
- Τέλος, να μπορεί να παρέχει ανάπτυξη πρωτοβουλιών στους χρήστες για δημιουργική εργασία και όχι να θέτει περιορισμούς προς την ανάπτυξη της επιχείρησης.

---

<sup>7</sup> Σύστημα με το οποίο ελέγχεται μια κατάσταση και συγκρατείται στα επιθυμητά όρια.

<sup>8</sup> Μια γραπτή δήλωση μιας συγκεκριμένης εργασίας. Περιλαμβάνει τα καθήκοντα, το σκοπό, τις αρμοδιότητες, το πεδίο εφαρμογής και τις συνθήκες εργασίας μιας εργασίας.

(<http://www.businessdictionary.com/definition/job-description.html>)

### **A3.3. Περιεχόμενο του συστήματος εσωτερικού ελέγχου**

Ένα ΣΕΕ περιλαμβάνει ένα σύνολο συστημάτων και υποσυστημάτων που είναι ζωτικής σημασίας για να λειτουργήσει σωστά μια επιχείρηση ή ένας οργανισμός. Είναι τόσο αποδοτικό όσο η διοίκηση το στηρίζει. Ενδεικτικά ως τέτοια συστήματα θα μπορούσαμε να αναφέρουμε τα κάτωθι:

- ❖ Ένα κοινό οργανόγραμμα για όλα τα επίπεδα της ιεραρχίας που θα περιλαμβάνει τη διάκριση των λειτουργιών, σε κύριες και δευτερεύουσες.
- ❖ Συνολικό πλαίσιο περιγραφής καθηκόντων και διαδικασιών για όλα τα υποτμήματα.
- ❖ Βραχυχρόνιο και μακροχρόνιο προγραμματισμό δράσης σε πλήρη ανάπτυξη με ταυτόχρονο απολογισμό.
- ❖ Πλήρες και καθ' όλα περιγραφικό καταστατικό όπου αποτυπώνεται με σαφήνεια το αντικείμενο δραστηριότητας και οι κύριοι σκοποί του οικονομικού φορέα.
- ❖ Πολιτική ελεγχόμενων αγορών και προμηθειών σε όλες τις κατηγορίες και τα τμήματα.
- ❖ Διαδικασίες εισπράξεων και διαχείριση αυτών, καθώς επίσης των Ιδίων και Ξένων κεφαλαίων .
- ❖ Συστήματα πληροφόρησης που συμβάλλουν στην επίτευξη των στόχων.
- ❖ Πλήρη κανονισμό για τον κύκλο της παραγωγικής διαδικασίας προϊόντων και διαδικασίες διαχείρισης αποθεμάτων.
- ❖ Σύστημα με το οποίο εκχωρούνται οι εξουσιοδοτήσεις έναντι ορισμένων στελεχών της επιχείρησης για την εσωτερική λειτουργία, καθώς και για την εκπροσώπηση της εταιρείας προς τρίτους.
- ❖ Αξιόπιστο μηχανογραφημένο σύστημα που να διασφαλίζει τις απαιτούμενες πληροφορίες και να διασφαλίζει τα αρχεία.
- ❖ Συστήματα περιβαλλοντικής προστασίας E.M.A.S. (Environmental Management Auditing Systems) προκειμένου να προστατευθεί το εσωτερικό και εξωτερικό περιβάλλον της επιχείρησης, σύμφωνα με τις περιβαλλοντικές προδιαγραφές.

### **A3.4. Μοντέλο CoSO**

Το εύρος των ελέγχων που εμπεριέχονται στις αρμοδιότητες των εσωτερικών ελεγκτών απαιτεί την κάλυψη όλου του φάσματος των λειτουργιών μιας επιχείρησης και δεν περιορίζεται σε χρηματοοικονομικούς και λογιστικούς ελέγχους. Το γεγονός αυτό έφερε στο προσκήνιο την ανάγκη για τη δημιουργία μοντέλων ελέγχου. Το Ινστιτούτο Εσωτερικών Ελεγκτών πιστεύει ότι οι πιο αποτελεσματικές οδηγίες εσωτερικού ελέγχου που υπάρχουν σήμερα είναι η έκθεση Εσωτερικός Έλεγχος – Ενοποιημένο Πλαίσιο (Internal Control –

Intergrated Framework), που δημοσιεύτηκε το 1992 και το 1994 από την Επιτροπή Υποστήριξης Οργανισμών (Committee of Sponsoring Organizations) (COSO) της Treadway Commission.

Ενώ η χρήση του μοντέλου COSO είναι ευρέως αποδεκτή, δεν αποκλείεται η χρήση και οποιουδήποτε άλλου αναγνωρισμένου και αξιόπιστου μοντέλου.

Μερικές φορές, σε μια χώρα, εποπτικές ή νομικές απαιτήσεις μπορεί να επιβάλουν τη χρήση ενός συγκεκριμένου ή σχεδιασμού ελέγχων για μια επιχείρηση οργανισμό ή επιχειρηματικό κλάδο.

Το μοντέλο COSO αντιμετωπίζει τα συστήματα ελέγχου, σαν μια διαδικασία, η οποία διαμορφώνεται από το διοικητικό συμβούλιο, τα στελέχη και το προσωπικό της επιχείρησης με σκοπό να παρέχει εύλογη διαβεβαίωση (reasonable assurance), αναφορικά με την επίτευξη των στόχων που σχετίζονται με την:

- Αξιοπιστία των χρηματοοικονομικών αναφορών.
- Αποτελεσματικότητα και την αποδοτικότητα των λειτουργιών.
- Συμμόρφωση με τους υφιστάμενους νόμους και κανονισμούς.

Όλοι οι μεγάλοι οργανισμοί έχουν ανάγκη από ένα μοντέλο ελέγχου ως βάση για τη λειτουργία των συστημάτων εσωτερικού ελέγχου. Το πρότυπο 2120.A4 κάνει λόγο για τη σπουδαιότητα της ύπαρξης κριτηρίων αξιολόγησης των συστημάτων εσωτερικού ελέγχου.

#### Συγκεκριμένα:

*«Για την αξιολόγηση των συστημάτων εσωτερικού ελέγχου απαιτούνται επαρκή κριτήρια. Οι εσωτερικοί ελεγκτές πρέπει να εξακριβώνουν αν η διοίκηση έχει θεσπίσει επαρκή κριτήρια, για να καθορίζεται εάν οι αντικειμενικοί σκοποί και στόχοι έχουν επιτευχθεί. Εάν τα κριτήρια είναι επαρκή, οι εσωτερικοί ελεγκτές θα πρέπει να χρησιμοποιήσουν αυτά τα κριτήρια στην αξιολόγησή τους. Εάν τα κριτήρια είναι ανεπαρκή, οι εσωτερικοί ελεγκτές θα πρέπει να συνεργαστούν με τη διοίκηση για την ανάπτυξη κατάλληλων κριτηρίων αξιολόγησης.»*

Το μοντέλο COSO αποτελείται από πέντε αλληλοσχετιζόμενα συστατικά μέρη:

1. **Περιβάλλον Ελέγχου (Control Environment).** Το περιβάλλον ελέγχου αντικατοπτρίζει τη στάση και τις ενέργειες του διοικητικού συμβουλίου, των στελεχών, αναφορικά με τη σημαντικότητα του ελέγχου μέσα στον οργανισμό. Καθορίζει τον παλμό του οργανισμού και επηρεάζει την ελεγκτική συνείδηση και κουλτούρα του προσωπικού. Επιπλέον το περιβάλλον ελέγχου προσφέρει πειθαρχία

και δομή για την επίτευξη των πρωταρχικών σκοπών του εσωτερικού ελέγχου. Το περιβάλλον ελέγχου περιλαμβάνει τα παρακάτω μέρη:

*1.1. Ακεραιότητα και Ηθικές Αξίες.* Τα πρότυπα και οι αποδεκτές συμπεριφορές πρέπει να συνδεθούν αποτελεσματικά, π.χ. με το παράδειγμα της διοίκησης. Η διοίκηση επίσης οφείλει να αποτρέπει συνθήκες που ενθαρρύνουν ανήθικες πράξεις.

*1.2. Προσήλωση στις Απαιτούμενες Δεξιότητες.* Η διοίκηση οφείλει να προσδιορίζει τα επίπεδα ικανοτήτων και δεξιοτήτων που απαιτούνται για την ολοκλήρωση κάθε έργου.

*1.3. Συμμετοχή Διοικητικού Συμβουλίου και Επιτροπής Ελέγχου.*

Η εμπειρία, η ανεξαρτησία, το «ανάστημα» τους και άλλα χαρακτηριστικά τους, θα επηρεάσουν τις προτεραιότητες που θα δοθούν από το προσωπικό σε θέματα ελέγχων.

*1.4. Φιλοσοφία και Στυλ Διοίκησης.*

*Εδώ περιλαμβάνονται:*

**1.4.1.** Η προσέγγιση της διοίκησης αναφορικά με την ανάληψη και παρακολούθηση επιχειρηματικών κινδύνων.

**1.4.2.** Οι στάσεις και αντιμετώπιση από τη διοίκηση θεμάτων που αφορούν χρηματοοικονομικές αναφορές.

**1.4.3.** Οι στάσεις της διοίκησης σε θέματα που αφορούν την επεξεργασία πληροφοριών, τις λογιστικές λειτουργίες και το προσωπικό.

*1.5. Οργανωτική Δομή.* Περιλαμβάνονται τα βασικά σημεία των ορίων εξουσίας και ευθυνών, καθώς επίσης των καναλιών επικοινωνίας και αναφορών.

*1.6. Καταμερισμός Εξουσιών και Ευθυνών.* Το πώς κατανέμονται οι εξουσίες και οι ευθύνες για λειτουργικές δραστηριότητες και η ιεράρχηση της εξουσίας είναι πολύ σημαντικοί παράγοντες.

*1.7. Πολιτικές και Πρακτικές Διαχείρισης Ανθρωπίνων Πόρων.*

Προσλήψεις, εκπαίδευση, υποστήριξη, αξιολόγηση, προαγωγές και αποζημίωση προσωπικού είναι ζητήματα που του περιβάλλοντος ελέγχου που πρέπει να καθοριστούν από τη διοίκηση. Η πολιτική εκπαίδευσης πρέπει να επικοινωνεί τους ρόλους, τις υπευθυνότητες και την προσδοκώμενη επίδοση και συμπεριφορά.

**2. Αξιολόγηση Κινδύνων (Risk Assessment).** Η αξιολόγηση κινδύνων βασίζεται σε μια σειρά συμπληρωματικών στόχων αναφορικά με τη λειτουργία, τις αναφορές, τη συμμόρφωση, τα χρηματοοικονομικά και συνδέεται με το σύνολο των δραστηριοτήτων του οργανισμού. Η αξιολόγηση κινδύνων αναγνωρίζει και αξιολογεί εξωτερικούς και εσωτερικούς κινδύνους,

που επιδρούν στην επίτευξη των σκοπών και στόχων του οργανισμού. Η αξιολόγηση προσφέρει ένα θεμέλιο για τη διαχείριση των αλλαγών στην οικονομία, το επιχειρησιακό περιβάλλον, το θεσμικό και κανονιστικό πλαίσιο και άλλες μεταβολές των συνθηκών. Οι παράγοντες που επιδρούν πάνω στους κινδύνους είναι:

**2.1.** *Αλλαγές στο Λειτουργικό Περιβάλλον.* Μια αλλαγή στο λειτουργικό περιβάλλον πιθανόν να απαιτεί ανάλογη αναθεώρηση της αξιολόγησης των κινδύνων.

**2.2.** *Νέο Ανθρώπινο Δυναμικό.* Το νέο εισερχόμενο προσωπικό πιθανόν να έχει διαφορετική άποψη σε θέματα ελέγχου, πράγμα που έχει συνέπειες στη γενικότερη διαχείριση των κινδύνων.

**2.3.** *Νέο ή Αναδιαρθρωμένο Πληροφοριακό Σύστημα.* Σημαντικές ή ταχύτατες αλλαγές στα πληροφοριακά συστήματα μπορεί να επηρεάσουν τον έλεγχο των κινδύνων. Τα πληροφοριακά συστήματα έχουν πρωτεύοντα ρόλο στην διαδικασία αξιολόγησης των κινδύνων, γιατί προσφέρουν έγκαιρες πληροφορίες για την αναγνώριση και τη διαχείριση των κινδύνων.

Τέτοια προγράμματα είναι και τα ERP. ERP σημαίνει σχεδιασμός επιχειρηματικών πόρων, δηλαδή ένα σύστημα λογισμικού με στόχο να λειτουργήσει σαν κορμός για όλη την επιχείρηση. Το ERP ενσωματώνει βασικές επιχειρηματικές και διοικητικές διαδικασίες για τη παροχή μιας εικόνας σχετικά με το τι γίνεται στην επιχείρηση. Το ERP καταγράφει τα οικονομικά της επιχείρησης, τα δεδομένα των ανθρώπινων πόρων και (αν είναι εφικτό) όλες τις κατασκευαστικές πληροφορίες, όπως η θέση στην αποθήκη και για παράδειγμα πότε πρέπει να μεταφερθεί ένα εξάρτημα από τις αποθήκες στο κατάστημα πωλήσεων. Πάντα υπήρχε λογισμικό για αυτές τις διαδικασίες, αλλά κάθε κομμάτι των διαδικασιών ήταν από διαφορετικό κατασκευαστή λογισμικού, και αυτά τα κομμάτια δεν επικοινωνούσαν ποτέ μεταξύ τους. Το λογισμικό σύστημα δεν αντάλλαζε δεδομένα με το κατασκευαστικό.

Η ιδέα εφαρμογής πίσω από το ERP είναι ότι το λογισμικό χρειάζεται να επικοινωνεί σε όλες τις λειτουργίες μιας επιχείρησης. Με ένα ERP σύστημα, το οικονομικό τμήμα για παράδειγμα μπορεί να εκδώσει ένα ένταλμα πληρωμής (επιταγή), μόλις ο υπεύθυνος αποθήκης επιβεβαιώσει ότι η παραγγελία έχει παραληφθεί από την αποθήκη και εξεταστεί ότι εκτελέστηκε σωστά. Τότε, το τμήμα τιμολόγησης μπορεί να εκδώσει τιμολόγιο μόλις ο υπάλληλος για τις αποστολές επιβεβαιώσει ότι η παραγγελία είναι στο φορτηγό στο δρόμο

για τον πελάτη. Όλα αυτά γίνονται με την ελάχιστη ανθρώπινη παρέμβαση και γραφική εργασία.

Το ERP στοχεύει στην αναπαραγωγή των επιχειρηματικών διαδικασιών (πως καταγράφουμε μια πώληση, πως ελέγχουμε τις εντολές για μισθοδοσία των υπαλλήλων) στο λογισμικό, να κατευθύνει τους εργαζόμενους που είναι υπεύθυνοι για αυτές τις διαδικασίες βήμα προς βήμα και να αυτοματοποιήσει όσες περισσότερες διαδικασίες γίνεται. Οι υποσχέσεις του ERP είναι μεγάλες αλλά το ίδιο και το κόστος σε χρήμα και χρόνο. Η εφαρμογή του συστήματος σε μια επιχείρηση συνήθως περιλαμβάνει την αλλαγή στις επιχειρηματικές διαδικασίες, που σημαίνει, τον τρόπο εργασίας των ανθρώπων. Οπότε οι εργαζόμενοι αντιστέκονται σε αυτές τις αλλαγές, που μπορεί κάποιες φορές να απαιτηθεί μεγάλο χρονικό διάστημα για την εξοικείωση του προσωπικού. Για την επιχείρηση αυτό σημαίνει συνήθως ότι τα στελέχη θα τελειοποιήσουν της ικανότητές τους για επιβολή των διοικητικών αλλαγών. Με προσεκτικό σχεδιασμό, παρόλα αυτά, το ERP μπορεί να λειτουργήσει και να βελτιώσει τις εργασίες της επιχείρησης.

**2.4. Μεγάλοι Ρυθμοί Ανάπτυξης.** Η επέκταση ενός οργανισμού δημιουργεί νέα δεδομένα που μπορεί να εξασθενίσουν το σύστημα εσωτερικού ελέγχου και κατά συνέπεια να αυξήσουν τα επίπεδα κινδύνου.

**2.5. Νέα Τεχνολογία.** Η εισαγωγή νέων τεχνολογιών στην παραγωγική διαδικασία ενδέχεται να μεταβάλλει τα επίπεδα κινδύνου.

**2.6. Νέες Επιχειρηματικές Μονάδες, Νέα Προϊόντα ή δραστηριότητες.** Νέες περιοχές επιχειρησιακής δραστηριότητας δημιουργούν νέα απρόβλεπτα δεδομένα που απαιτούν αναθεώρηση της αξιολόγησης των κινδύνων.

**2.7. Επιχειρησιακή Αναδιάρθρωση.** Η Αναδιάρθρωση του υπάρχοντος προσωπικού μπορεί να μεταβάλλει τους κινδύνους.

**2.8. Επέκταση δραστηριοτήτων στο Εξωτερικό.** Η επέκταση σε νέες αγορές του εξωτερικού φέρνει τον οργανισμό αντιμέτωπο με νέους κινδύνους.

**3. Δραστηριότητες Ελέγχου (Control Activities).** Οι δραστηριότητες ελέγχου είναι πολιτικές και διαδικασίες, που εφαρμόζονται για να εξασφαλίσουν ότι οι κατευθύνσεις και οι επιθυμίες της διοίκησης υλοποιούνται, και όλα τα κατάλληλα μέτρα λαμβάνονται, για να επιτευχθούν οι σκοποί του οργανισμού. Οι δραστηριότητες ελέγχου εφαρμόζονται σε όλο το φάσμα του οργανισμού και ενδεικτικά είναι:



**3.1.** Ο Έλεγχος Απόδοσης από την ανώτατη διοίκηση περιλαμβάνει έλεγχο των πραγματικών αποτελεσμάτων σε σύγκριση με τα προϋπολογισθέντα, προβλέψεις και αξιολόγηση αποτελεσμάτων των ανταγωνιστών.

**3.2.** Ο Έλεγχος Απόδοσης σε Λειτουργικό Επίπεδο περιλαμβάνει έλεγχο τις αναφορές απόδοσης, όπως για παράδειγμα αναφορές απόδοσης του διευθυντή πωλήσεων.

**3.3.** Η Ανάλυση των Δεικτών Απόδοσης, η οποία περιλαμβάνει τη σύγκριση διαφορετικών λειτουργικών ή χρηματοοικονομικών δεδομένων, μπορεί να φέρει στην επιφάνεια αναπάντεχα αποτελέσματα ή τάσεις που πρέπει να διερευνηθούν και να αξιολογηθούν.

**3.4.** Η Διαδικασία Αξιολόγησης των Πληροφοριών απαιτεί έλεγχο ακρίβειας, πληρότητας και εξουσιοδότησης των συναλλαγών.

**3.5.** Οι Φυσικοί Έλεγχοι περιλαμβάνουν την ασφάλεια των περιουσιακών στοιχείων, των εγγραφών και περιοδικές καταμετρήσεις χρηματικών διαθεσίμων.

**3.6.** Ο διαχωρισμός των Καθηκόντων περιλαμβάνει την διαφοροποίηση τομέων ευθύνης, που εάν εκτελούνταν από ένα άτομο, θα δημιουργούνταν οι προϋποθέσεις για καταχρήσεις ή ακόμα και απάτη (fraud).

#### **4. Πληροφορίες και Επικοινωνία (Information and Communication).**

Οι κατάλληλες (σχετικές) πληροφορίες του εσωτερικού και εξωτερικού περιβάλλοντος είναι σημαντικό να συγκεντρωθούν και να μεταδοθούν έγκαιρα και με το κατάλληλο μέσο.

**4.1.** Σύστημα πληροφοριών. Ένα σύστημα επικοινωνίας μπορεί να είναι επίσημο ή ανεπίσημο. Χρησιμοποιεί πληροφορίες τόσο του εσωτερικού, όσο και του εξωτερικού περιβάλλοντος για να παρέχει αναφορές σε λειτουργικά, χρηματοοικονομικά θέματα όπως επίσης και ζητήματα συμμόρφωσης.

**4.1.1.** Οι παραπάνω αναφορές διευκολύνουν: α) τη λειτουργία και τον έλεγχο του οργανισμού β) τη λήψη αποφάσεων και γ) τις εξωτερικές επικοινωνίες.

**4.1.2.** Ένα σύστημα πληροφοριών μπορεί, είτε να εκτελεί μια συνηθισμένη επίβλεψη, είτε να χρησιμοποιείται για συγκεκριμένα έργα.

**4.1.3.** Τα συστήματα πληροφοριών πρέπει να αναβαθμίζονται μαζί με τις επιχειρησιακές λειτουργίες, τη διαδικασία χρηματοοικονομικών αναφορών και τους στρατηγικούς στόχους της επιχείρησης.

**4.1.4.** Οι πληροφορίες πρέπει να είναι κατάλληλες, έγκαιρες, ακριβείς και προσβάσιμες.

**4.2. Επικοινωνία.** Η επικοινωνία των πληροφοριών μέσα στην επιχείρηση μπορεί να έχει πολλές μορφές και πρέπει να είναι αμφίδρομη τόσο οριζόντια όσο και κάθετα.

**4.2.1.** Η επικοινωνία των πληροφοριών επιτρέπει στους ανθρώπους μιας επιχείρησης να εκτελούν τα καθήκοντά τους αναφορικά με τις χρηματοοικονομικές αναφορές, τις επιχειρησιακές λειτουργίες και θέματα συμμόρφωσης.

**4.2.2.** Η επικοινωνία λειτουργεί επίσης με ένα γενικότερο τρόπο. Έτσι οι άνθρωποι που απασχολούνται σε έναν οργανισμό, οφείλουν να αντιλαμβάνονται τις υποχρεώσεις τους αναφορικά με τον έλεγχο (control) και πως η δουλειά τους σχετίζεται με τις προσπάθειες των άλλων.

**4.2.3.** Τα κανάλια επικοινωνίας πρέπει να είναι ξεκάθαρα, και όλα τα εμπλεκόμενα μέρη πρέπει να έχουν ικανότητα να ακούν.

**4.2.4.** Η αποτελεσματική επικοινωνία μεταξύ των στελεχών και των διευθυντών είναι ζωτικής σημασίας.

**4.2.5.** Η επικοινωνία με εξωτερικούς από τον οργανισμό φορείς, όπως οι πελάτες, οι προμηθευτές, οι ρυθμιστικές αρχές πρέπει να είναι ανοικτή και αποτελεσματική.

## **5. Έλεγχος (Monitoring)**

Ο έλεγχος είναι μια διαδικασία η οποία αξιολογεί την ποιότητα της απόδοσης των συστημάτων ελέγχου με την πάροδο του χρόνου.

**5.1.** Περιλαμβάνει συνεχείς δραστηριότητες οι οποίες είναι ενσωματωμένες στις επιχειρησιακές λειτουργίες για να διασφαλίζουν την ορθή και αποτελεσματική εκτέλεσή τους.

**5.2.** Η επίβλεψη επίσης περιλαμβάνει ξεχωριστές αξιολογήσεις. Η ανάγκη για αυτού του είδους την επίβλεψη εξαρτάται από την αποτελεσματικότητα των παραπάνω συνεχών δραστηριοτήτων επίβλεψης και της αξιολόγησης των κινδύνων.

**5.2.1.** Οι ξεχωριστές αξιολογήσεις μπορεί να περιλαμβάνουν αυτο-αξιολογήσεις (self-assessment) ή επίσημες αξιολογήσεις από εσωτερικούς ή εξωτερικούς ελεγκτές. Η εκάστοτε νομοθεσία μπορεί να απαιτεί περιοδική αξιολόγηση των εσωτερικών ελέγχων από ανεξάρτητους εξωτερικούς ελεγκτές.

**5.2.2.** Ελλείψεις και αδυναμίες των εσωτερικών συστημάτων ελέγχου πρέπει να καταγράφονται σε αναφορές και για τα πιο σημαντικά, πρέπει να λαμβάνουν γνώση τα Ανώτατα Στελέχη και το Διοικητικό Συμβούλιο.

**5.3.** *Περιορισμοί των Συστημάτων Ελέγχου.* Δεδομένων των εγγενών περιορισμών, τα συστήματα ελέγχου πρέπει να είναι σχεδιασμένα και εφαρμόσιμα για να παρέχουν εύλογη διαβεβαίωση (reasonable assurance) ότι οι ελεγκτικοί σκοποί έχουν επιτευχθεί.

**5.3.1.** Εγγενείς Περιορισμοί.

5.3.1.1. Λανθασμένη ανθρώπινη κρίση με αποτελέσματα τα συστήματα ελέγχου να αποτυγχάνουν εξαιτίας απλών λαθών ή εκτιμήσεων.

5.3.1.2. Καταστρατήγηση των συστημάτων ελέγχου εξαιτίας συμπαιγνίας.

5.3.1.3. Η διοίκηση μπορεί να αγνοήσει τα συστήματα εσωτερικού ελέγχου.

5.3.1.4. Η κουλτούρα, το σύστημα εταιρικής διακυβέρνησης, ακόμα και ένα αποτελεσματικό ελεγκτικό περιβάλλον δεν αποτελούν απόλυτους αποτρεπτικούς παράγοντες της απάτης.

5.3.1.5. Το κόστος των συστημάτων εσωτερικού ελέγχου δεν πρέπει να ξεπερνά την ωφέλεια που προκύπτει από αυτά. Βέβαια, η ακριβής μέτρηση του κόστους και της ωφέλειας δεν είναι πάντα εφικτή.

**5.3.2.** Ευθύνη.

Η ευθύνη για τα συστήματα εσωτερικού ελέγχου ανήκει στην ανώτατη διοίκηση, όμως αυτό δεν σημαίνει ότι τα υπόλοιπα εμπλεκόμενα μέρη είναι αμέτοχα της ευθύνης αυτής. Τα εμπλεκόμενα μέρη με σημαντικότερους ρόλους είναι:

5.3.2.1. Οι επικεφαλείς των χρηματοοικονομικών και λογιστικών υπηρεσιών.

5.3.2.2. Οι επικεφαλείς των υπολοίπων τμημάτων

5.3.2.3. Οι εσωτερικοί ελεγκτές (οι οποίοι εντούτοις δεν έχουν την πρωταρχική ευθύνη για την εφαρμογή και συντήρηση των συστημάτων εσωτερικού ελέγχου.

5.3.2.4. Το Διοικητικό Συμβούλιο και η Επιτροπή Ελέγχου.

5.3.2.5. Οι Εξωτερικοί συνεργάτες (π.χ ορκωτοί λογιστές)

### **A3.4.1 Βασικές αρχές ενός συστήματος εσωτερικού ελέγχου**

#### **A3.4.1.1. Γενικά**

Η αναφορά που ακολουθεί για τις βασικές αρχές ενός ΣΕΕ έχει σαν στόχο να οδηγήσει τους εσωτερικούς ελεγκτές στη φιλοσοφία και τη δομή των λειτουργιών μιας επιχείρησης, ενός φορέα ή ενός οργανισμού γενικότερα, ώστε να αποκτήσουν όλες τις απαραίτητες γνώσεις που απαιτούνται για την αξιολόγηση των ίδιων λειτουργιών.

#### **A3.4.1.2. Στελέχωση**

Η κατάλληλη στελέχωση από εξειδικευμένο δυναμικό και ο κατάλληλος αριθμός αυτού, που πρέπει να είναι βασική αρχή για μια σύγχρονη επιχείρηση και ειδικά μέσα σε ένα συνεχώς αναπτυσσόμενο περιβάλλον με τάσεις διεθνοποίησης δεν επιτρέπονται οι πειραματισμοί για κακή επιλογή στελεχιακού δυναμικού. Εξίσου, η πρέπουσα σημασία πρέπει να δοθεί και στο εργατικό δυναμικό από τα στελέχη μέχρι και τον εργάτη.

#### **A3.4.1.3. Αποκέντρωση της διοίκησης**

Έχοντας υπόψη τις ανάγκες της οργανωτικής δομής κάθε επιχείρησης, η διοίκησή της πρέπει να λαμβάνει κάποιες αποφάσεις σχετικά με την κατάλληλη στελέχωση σε όλα τα ιεραρχικά επίπεδα με καταμερισμό εργασίας και σχετικές αρμοδιότητες. Το εκάστοτε τμήμα να έχει όσες τόσες εξουσίες όσες και ευθύνες του και να είναι απόλυτα υπεύθυνο για τις δραστηριότητες σε όλο το τμήμα και για όλη τη δραστηριότητα των εργαζομένων της σε αυτό. Επίσης, να γίνεται αξιολόγηση του αποτελέσματος και αναλόγως να λαμβάνονται μέτρα.

#### **A3.4.1.4. Διαχωρισμός καθηκόντων και ευθυνών (job description)**

Κάθε όργανο της επιχείρησης πρέπει να γνωρίζει με σαφήνεια τα καθήκοντά του όπως και τα δικαιώματά του. Κανένα τμήμα ή άτομο δεν πρέπει να έχει την αποκλειστική εξουσία για οποιαδήποτε συναλλαγή όπως για παράδειγμα σε ζωτικής σημασίας τμήματα παραγωγής τα καθήκοντα και οι ευθύνες πρέπει να είναι αυστηρά προσδιορισμένα. Καμία παραγωγική μονάδα δεν πρέπει να έχει την αποκλειστική γνώση και εξουσία για οποιαδήποτε λειτουργία. Επίσης, κανένας υπάλληλος δεν πρέπει να διενεργεί και να ελέγχει όλες τις φάσεις μιας διαδικασίας (four eyes principle)<sup>9</sup>

---

<sup>9</sup> Η αρχή των τεσσάρων ματιών ή δύο ανθρώπων σημαίνει ότι μια συγκεκριμένη δραστηριότητα, δηλαδή μια απόφαση, συναλλαγής, κ.λπ., πρέπει να εγκριθεί από τουλάχιστον δύο άτομα. Αυτός ο μηχανισμός ελέγχου χρησιμοποιείται για να διευκολύνει τη μεταβίβαση αρμοδιοτήτων και την αύξηση της διαφάνειας. Οι διαδικασίες στο νέο επιχειρηματικό μοντέλο UNIDO που βασίζεται στην αρχή των τεσσάρων ματιών, οι οποίες διευκολύνονται από ηλεκτρονικές εγκρίσεις και ροές εργασίας στο σύστημα ERP. Αυτή η προσέγγιση εξασφαλίζει, όχι μόνο την αποτελεσματικότητα των διαδικασιών, επιτρέποντας γρήγορη λήψη αποφάσεων, διασφαλίζοντας παράλληλα τον αποτελεσματικό έλεγχο και την παρακολούθηση, αλλά και επιφέρει αλλαγή νοοτροπίας. Τα μέλη του προσωπικού είναι σε θέση να εκτελούν αυτές τις διαδικασίες, ανεξάρτητα αν είναι στην έδρα ή στον τομέα.

#### **A3.4.1.5. Παροχή εξουσιοδοτήσεων**

Οι δοσοληψίες με τρίτους πρέπει να γίνονται κατά κανόνα, που ορίζεται από τη διοίκηση μιας επιχείρησης και παρέχει ειδικές εξουσιοδοτήσεις.

#### **A3.4.1.6. Διασφάλιση των συναλλαγών**

Οι επιχειρηματικές συναλλαγές πρέπει να ακολουθούν την κατεύθυνση που έχει δώσει η διοίκηση έτσι ώστε να καθορίζονται σαφώς και για τον προληπτικό έλεγχο, να γίνεται σωστά η λογιστική παρακολούθηση κάθε συναλλαγής σε οργανωμένα προγράμματα και έντυπα, ώστε να αντλούνται οποιαδήποτε στιγμή οι σωστές πληροφορίες για λογαριασμό της διοίκησης για λήψη επιχειρηματικών αποφάσεων και ταυτόχρονα να μειώνεται η πιθανότητα λάθους.

Συμπληρωματικά, θα μπορούσαμε να πούμε ότι η διαδικασία ή κάθε συναλλαγή θα πρέπει να ακολουθεί το στάδιο της εξουσιοδότησης, της έγκρισης, της εκτέλεσης και της καταγραφής.

#### **A3.4.1.7. Επιτήρηση και επιθεώρηση της εργασίας**

Η επιτήρηση και επιθεώρηση της εργασίας και των διαδικασιών κατά τη διάρκεια της εκτέλεσης, βοηθάει την διορθωτική παρέμβαση, όπου παραστεί η ανάγκη με σκοπό την διασφάλιση ποιότητας των προϊόντων. Να χρησιμοποιούνται συγκεκριμένες πολιτικές και με αυτό εννοούμε τους κανόνες που καθορίζουν ή περιορίζουν τις πράξεις ή τις συμπεριφορές στην επιχείρηση. Οι καθορισμένες αυτές πολιτικές πρέπει να υπηρετούν την επίτευξη των στόχων της επιχείρησης, να είναι ευκρινώς καταγεγραμμένες ώστε να μεταφέρονται στα στελέχη και τους υπαλλήλους της επιχείρησης, να μην έρχονται σε αντίθεση με τους νόμους, να διαφυλάσσουν τα περιουσιακά στοιχεία της επιχείρησης και να τροποποιούνται όταν αυτό είναι αναγκαίο.

#### **A3.4.1.8. Έγκαιρη και τακτική ενημέρωση**

Πληροφορίες που αντλούνται από εκθέσεις, μελέτες, συσκέψεις από το εσωτερικό και εξωτερικό περιβάλλον μιας επιχείρησης, πρέπει να συγκεντρώνονται και να διαχέονται σε όλα τα επίπεδα της διοίκησης, ώστε να αξιολογούνται και να λαμβάνονται διορθωτικά μέτρα.

#### **A3.4.1.9. Έκταση ελέγχων ανάλογα με τον κίνδυνο**

Ανάλογα με το μέγεθος, την δραστηριότητα και τον κίνδυνο που είναι εκτεθειμένος κάθε οργανισμός, επιχείρηση ή φορέας πρέπει να σχεδιάζει και τον έλεγχο. Κατά συνέπεια το κόστος ελέγχου δεν πρέπει να είναι υπέρμετρο. Ειδικότερα για το τμήμα του εσωτερικού

ελέγχου, κατά το σχεδιασμό των ελέγχων θα πρέπει να εκτιμάται και να συγκρίνεται η ωφέλεια με το κόστος.

#### **A3.4.1.10. Θέσπιση τμήματος Εσωτερικού Ελέγχου**

Η άμεση, σωστή, αντικειμενική και ανεξάρτητα τεκμηριωμένη πληροφόρηση της διοίκησης μιας οργανωμένης επιχείρησης, μπορεί να προέλθει από την θέσπιση ενός ανεξάρτητου τμήματος εσωτερικού ελέγχου. Πρωτίστως, η ανεξαρτησία του όπως και η εποπτεία του από τη διοίκηση, του δίνει την ευχέρεια να εκτιμά και να αξιολογεί τις διαδικασίες από την αρχή μέχρι το τέλος, καθώς επίσης του δίνει και την δυνατότητα να εκτιμά και τις επιχειρηματικές αποφάσεις και το κατά πόσο αυτές μπορούν να υλοποιηθούν.

Η υποστήριξη του εσωτερικού ελέγχου από τη διοίκηση, παρέχει όπως είπαμε και παραπάνω αντικειμενικότητα και ανεξαρτησία στην αξιολόγηση των λειτουργιών. Αυτό το χαρακτηριστικό είναι απαραίτητο για να παρέχει στη διοίκηση την απαραίτητη πληροφόρηση για να αναλάβει τον επιχειρηματικό κίνδυνο, πράγμα για το οποίο είναι απολύτως υπεύθυνη. Στο σημείο αυτό θα μπορούσαμε να πούμε ότι η θέσπιση ενός ολοκληρωμένου συστήματος εσωτερικού ελέγχου είναι η καλύτερη άμυνα του οργανισμού.

### **A4. ΕΙΔΗ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ**

#### **A4.1. Γενικά**

Όπως έχει αναφερθεί, ο Εσωτερικός Έλεγχος ξεφεύγει από την στενή έννοια του ελέγχου των οικονομικών καταστάσεων και τον οικονομικό έλεγχο συγκεκριμένα. Επίσης δεν περιορίζεται σε διοικητικούς και λειτουργικούς ελέγχους με τη έννοια που πολλοί λόγω άγνοιας θέλουν να πιστεύουν.

Ο Εσωτερικός Έλεγχος, θέλοντας να γίνει πιο αποδοτικός και να καλύψει τον έλεγχο στο βέλτιστο επίπεδο σε όλα τα στάδια και τις φάσεις της λειτουργίας της επιχείρησης βρίσκει σε εμπόδια. Αφενός μεν από την αδυναμία των ελεγκτών να υποστηρίξουν το πρόγραμμά τους και αφετέρου από την μη αποδοχή των ελεγχόμενων, ειδικά σε θέματα παραγωγικής διαδικασίας, με την δικαιολογία ότι δεν είναι θέμα του Εσωτερικού Ελέγχου η παραγωγή παρά μόνο ο οικονομικός έλεγχος.

Σύμφωνα με τις εξελίξεις των τελευταίων ετών στην αγορά, έδωσαν το χαμένο έδαφος στον Εσωτερικό Έλεγχο να ανακτήσει τη δυναμική του και να γίνει περισσότερο αποδεκτός, αναγκαίος ακόμα και στους ίδιους τους ελεγχόμενους.

Σύμφωνα με το σκοπό του ο Εσωτερικός Έλεγχος αξιολογεί την επάρκεια του συστήματος εσωτερικού ελέγχου, δηλαδή ελέγχει όλες τις λειτουργίες της επιχείρησης και δεν περιορίζεται σε συγκεκριμένες διαδικασίες και λειτουργίες αυτής, αλλά διακρίνεται σε τόσο όσα και τα αντικείμενά της επιχείρησης, ήτοι :

- Οικονομικοί έλεγχοι
- Διοικητικοί
- Λειτουργικοί
- Παραγωγής
- Τεχνικούς
- Προμηθειών και πωλήσεων
- Διαχείρισης ανθρώπινου δυναμικού
- Ποιοτικού ελέγχου
- Μηχανογράφησης
- Διαχείριση αποθεμάτων
- Παραγωγικών μέσων
- Έλεγχος ασφάλειας (security) των εγκαταστάσεων
- Φυσικού περιβάλλοντος
- Εκπαίδευσης προσωπικού καθώς και κανόνες υγιεινής και ασφάλεια των εργαζομένων
- Κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, διάρκεια ζωής προϊόντων (self life)<sup>10</sup>
- Έλεγχος συμπεριφοράς<sup>11</sup>

Και άλλα είδη σύμφωνα με τη δραστηριότητα της εκάστοτε επιχείρησης.

Σε αυτό το σημείο, καλό θα ήταν στον όρο έλεγχο να δώσουμε μια ευρεία έννοια που θα περιλαμβάνει όλες τις διαδικασίες που αναφέραμε πιο πάνω, αποτρέποντας τον περιορισμό των εσωτερικών ελεγκτών στην εκτέλεση των καθηκόντων τους.

---

<sup>10</sup> Self life =Διάρκεια ζωής είναι το χρονικό διάστημα που ένα εμπόρευμα μπορεί να αποθηκευτεί χωρίς να γίνει ακατάλληλο για χρήση, κατανάλωση ή πώληση. Με άλλα λόγια, μπορεί να παραπέμνει στο κατά πόσον ένα εμπόρευμα δεν θα πρέπει πλέον να είναι σε ένα ράφι (ακατάλληλο για χρήση), ή απλά δεν είναι πλέον σε ένα ράφι σούπερ μάρκετ (ακατάλληλο για πώληση ή ακατάλληλο για χρήση). Εφαρμόζεται σε καλλυντικά, τρόφιμα και ποτά, ιατρικές συσκευές, φάρμακα, χημικά, και πολλά άλλα ευπαθή είδη.

<sup>11</sup> Αφορούν τον ανθρώπινο παράγοντα και περιλαμβάνει την υποκίνησή τους, την απόδοση και την αξιολόγησή τους.

#### **A4.2. Η αναγκαιότητα και ο σκοπός του εσωτερικού ελέγχου**

Στόχος της διοίκησης μιας επιχείρησης είναι να παρουσιάσει την άψογη εικόνα μιας οικονομικής μονάδας, ότι οι διαδικασίες λειτουργούν ρολόι από το άλφα έως το ωμέγα. Αυτό τον ισχυρισμό δεν μπορεί να τον λάβει σίγουρα υπόψη της η επιστήμη της ελεγκτικής. Συχνό φαινόμενο είναι η έλλειψη έγκυρης και έγκαιρης πληροφόρησης που συχνά προέρχεται από την αδυναμία επίβλεψης των λειτουργιών από τα στελέχη.

Πρακτικά όμως, η διοίκηση δεν έχει άμεση πληροφόρηση σχετικά με τις ασφαλιστικές δικλίδες για την έγκυρη και έγκαιρη ενημέρωση σε όλους τους τομείς της επιχείρησης, πράγμα αναπόφευκτο και πολλές φορές ζημιογόνο. Ιστορικά λαμβάνουμε στοιχεία, ότι αυτή η έγκυρη και έγκαιρη ενημέρωση παρέχεται από μια ανεξάρτητη αρχή, μακριά από τη γραμμή παραγωγής, τον Εσωτερικό έλεγχο. Επίσης, η ανεξάρτητη αυτή αρχή, λειτουργώντας ως σύμβουλος υποστήριξης της επιχείρησης και εν συνεχεία της διοίκησης, εντοπίζοντας τις διαχειριστικές αδυναμίες, συμβάλει στη πρόληψη και την καταστολή ανεπιθύμητων γεγονότων, στοχεύοντας στην εύρυθμη λειτουργία της επιχείρησης.

Η αναγκαιότητα του Εσωτερικού ελέγχου ξεκινά από την ατέλεια του ανθρώπου. Λογική απόρροια αυτού είναι η συνεχής ορθή διαχείριση και κατ' επέκταση τα λάθη. Τα λάθη όμως δεν είναι ο μόνος κίνδυνος, οι σπατάλες και οι κλοπές ανάγονται στην ατέλεια την ανθρώπινης φύσης και ηθικής. Επειδή ο άνθρωπος δεν έχει μόνο ελαττώματα αλλά και προτερήματα μπορεί να «παραβλέπει» τυχόν λάθη. Σε αυτό το σημείο θα βρεθεί απέναντι με τον Εσωτερικό Έλεγχο.

Την αναγκαιότητα του Εσωτερικού ελέγχου τη δίνει με γλαφυρότητα και απλότητα ο Γάλλος Pierre.A.Dussaulx, με το παράδειγμά του, που αναφέρει μεταξύ των άλλων :

*«Κάθε ζωντανός οργανισμός, κάθε μηχανή, είναι προικισμένοι είτε από τη φύση, είτε από τον κατασκευαστή τους, με ρυθμιστικές διευθετήσεις, προορισμένες να πειθαρχούν τις κινήσεις του και να συγκρατούν τη συνοχή της δομής τους. Υπό ομαλό καθεστώς πορείας ή καλής υγείας ο αντανακλαστικός χαρακτήρας των οργάνων τούτων εγγυάται την ασφάλεια της πορείας και προφυλάσσει το σύνολο από περιπέτειες, υπό τον όρο, ότι από καιρό σε καιρό μια ενσυνείδητη παρέμβαση θα επιβεβαιώνει την καλή τους λειτουργία. Στις επιχειρήσεις όπως και στους ζωντανούς οργανισμούς, η χρήση γεννά τη φθορά και η διάρκεια το γήρας. Αυτό σημαίνει, οι γενικά λεπτοί αυτοί ρυθμιστικοί μηχανισμοί υπόκεινται και αυτοί στη φθορά ή στο γήρας, γι'*



*αυτό και επιβάλλονται περιοδικές επαληθεύσεις, μέσω ενός συστήματος που δεν είναι τίποτε άλλο από τον Εσωτερικό Έλεγχο (Internal Auditing)»<sup>12</sup>*

## **ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ**

Μεταξύ των άλλων, αντικειμενικός σκοπός του εσωτερικού ελέγχου είναι η παροχή εξειδικευμένων και υψηλού επιπέδου επιστημονικών συμβουλών προς τη διοίκηση μιας μονάδας ή ενός οργανισμού, μέσω της αξιολόγησης του Συστήματος εσωτερικού ελέγχου και γενικότερα στην αποτελεσματικότερη άσκηση των καθηκόντων, μέσω επιστημονικών αναλύσεων και αξιολογήσεων με το ελάχιστο κόστος.

Ειδικότερα, ο Εσωτερικός Έλεγχος εξετάζει και αξιολογεί :

- Την παρακολούθηση, την αξιολόγηση και την αποτελεσματική διαχείριση του επιχειρηματικού κινδύνου. Η επιτυχία του Εσωτερικού Ελέγχου είναι να εντοπίσει τα προβληματικά σημεία, να αξιολογήσει τον κίνδυνο και να επισημάνει τις αιτίες που τον δημιούργησαν, με σκοπό να τα αναφέρει στη διοίκηση για λήψη διορθωτικών μέτρων.
- Την ύπαρξη συστήματος οργάνωσης και επίβλεψης σε όλα τα ιεραρχικά επίπεδα.
- Την ύπαρξη διαδικασιών και παροχής εξουσιοδοτήσεων που ρυθμίζουν την ορθή σχέση συναλλαγών με τρίτους.
- Την εξασφάλιση της ορθότητας και αξιοπιστίας των οικονομικών καταστάσεων και βιβλίων.
- Την αποφυγή κλοπών και καταχρήσεων.
- Τον περιοδικό έλεγχο επιβεβαίωσης, σύμφωνα με τη λειτουργία της επιχείρησης, στόχων και αποτελεσμάτων.
- Την πολιτική προσωπικού, τις προαγωγές και την αξιολόγηση και αξιοποίηση των στελεχών της. Αν τηρούνται οι κανόνες επαγγελματικής συμπεριφοράς καθώς επίσης και την απονομή ευθυνών και επιβραβεύσεων.
- Εντοπισμός των τρωτών σημείων που επιδέχονται επέμβαση για άμεση βελτίωση.
- Την εκτίμηση της αποτελεσματικότητας των προτύπων που κάθε φορά θέτει η διοίκηση.
- Την αξιολόγηση απόδοσης των επενδύσεων σύμφωνα με τον αρχικό στόχο.
- Το κατά πόσο τα επιμέρους τμήματα έχουν κατανοήσει πλήρως και κατά τρόπο σαφή την αποστολή και τις αρμοδιότητές τους, καθώς και την εποπτεία των στελεχών και τη

---

<sup>12</sup> Παπαστάθης Στυλ.Παντελής, Ο Σύγχρονος Εσωτερικός Έλεγχος Στις Επιχειρήσεις – Οργανισμούς και η Πρακτική εφαρμογή του, 2003, Αθήνα

συμπεριφορά των εργαζομένων σε όλες τις βαθμίδες. Αν δηλαδή αξιοποιείτε με τον καλύτερο τρόπο το ανθρώπινο δυναμικό.

- Το βαθμό υπακοής και συμμόρφωσης των εργαζομένων στις εντολές της διοίκησης .
- Το συνολικό και επιμέρους κόστος των τμημάτων με το προϋπολογισθέν.
- Την διαδικασία τήρησης των προδιαγραφών ποιοτικού ελέγχου δηλαδή το κατά πόσο τηρούνται οι διαδικασίες που έχουν θεσπιστεί.
- Τα μέσα φύλαξης των περιουσιακών στοιχείων από φθορές και απώλειες.
- Το κατά πόσο αξιοποιούνται τα μέσα παραγωγής και την αποδοτικότητά τους, τη συντήρηση του μηχανολογικού εξοπλισμού, τα προγράμματα παραγωγής, το ύψος και τη διαχείριση των αποθεμάτων καθώς και την διάθεση των προϊόντων.
- Το κλίμα και τη συνεργασία των ελεγχόμενων με τους εσωτερικούς ελεγκτές.
- Τη πολιτική πωλήσεων και εισπράξεων, τη διαχείριση των διαθεσίμων, τους όρους δανεισμού και πληρωμής των υποχρεώσεων καθώς και την αξιολόγηση των οικονομικών αποτελεσμάτων.
- Το περιβάλλον και τη δυναμική του μέσα στην οποία λειτουργεί η επιχείρηση καθώς και τις αποφάσεις που καλείται να πάρει για να αντιμετωπίσει τον ανταγωνισμό.
- Την επικοινωνία των εργαζομένων μεταξύ τους, καθώς και την συνεργασία τους με τα υπόλοιπα τμήματα. Τα προβλήματα και τις αδυναμίες του προσωπικού όσων αφορά την απόδοσή τους, την αδιαφορία τους για εκτέλεση της προγραμματισμένης παραγωγής ή των καθημερινών εργασιών τα οποία οδηγούν αμφότερα σε δυσάρεστα αποτελέσματα.
- Την γενική εικόνα της επιχείρησης προς μια ανταγωνιστική αγορά την εικόνα που έχει το καταναλωτικό κοινό για την επιχείρηση καθώς επίσης και την εικόνα της επιχείρησης που δείχνουν οι εργαζόμενοι προς τα έξω.
- Τέλος αντικειμενικός σκοπός του Εσωτερικού Ελέγχου είναι να εξετάζει και να αξιολογεί τις δραστηριότητες της επιχείρησης και να εισηγείται τις βελτιώσεις προς τη διοίκηση.

#### **A4.3. Λειτουργικοί έλεγχοι – Έλεγχοι παραγωγής**

Αντικειμενικός σκοπός του λειτουργικού ελέγχου (Operational Audit) είναι να επιθεωρεί τα εσωτερικά συστήματα και τις διαδικασίες ελέγχου της λειτουργίας της επιχείρησης και εξετάζει τη δυνατότητα υιοθέτησης νέων και αντικατάσταση των απαρχαιωμένων μεθόδων, που σταδιακά μπορούν να βελτιώσουν την αποδοτικότητα και την αποτελεσματικότητα και να συμβάλουν στη μείωση των κινδύνων.

Εξετάζει εάν λειτουργεί το οργανόγραμμα που έχει θεσπιστεί, εφαρμόζονται οι νόμοι του κράτους, οι αποφάσεις του διοικητικού συμβουλίου, οι συναλλαγές γίνονται σύμφωνα με τις εξουσιοδοτήσεις και αν όλα τα τμήματα λειτουργούν αρμονικά μεταξύ τους.

Οι λειτουργικοί έλεγχοι αποβλέπουν στην προαγωγή και την προώθηση της αποτελεσματικής λειτουργίας της επιχείρησης. Αναφέρονται στις επιμέρους λειτουργίες των διαδικασιών και στον τρόπο λειτουργίας του συστήματος διοίκησης. Οι έλεγχοι αυτοί θέλουν να διαπιστώσουν το κατά πόσο οι διαδικασίες λειτουργούν αποτελεσματικά σε κάθε τμήμα και πως αυτό συντονίζεται με την εκάστοτε οργανωτική δομή, αν επιτυγχάνονται οι στόχοι, προτείνοντας συνεχώς διορθωτικές αλλαγές όπου υπάρχουν αποκλίσεις.

### **Έλεγχοι παραγωγής**

Οι έλεγχοι παραγωγής (Production Audits) ελέγχουν το κατά πόσο τηρούνται οι διαδικασίες σε όλα τα στάδια της παραγωγικής λειτουργίας μιας επιχείρησης, δηλαδή το κατά πόσο οι παραγόμενες ποσότητες είναι σύμφωνες με το εγκεκριμένο από τη διοίκηση πρόγραμμα σε συγκεκριμένες χρονικές περιόδους π.χ. σε ένα εξάμηνο ή σε ετήσια βάση. Συγκεκριμένα κατά πόσο γίνεται ορθή χρήση του μηχανολογικού εξοπλισμού (διαχείριση, συντήρηση κλπ), αν τα τμήματα της παραγωγής είναι στελεχωμένα με καταρτισμένο προσωπικό, αν γίνεται επαρκής εφοδιασμός της παραγωγής με υλικά και πρώτες ύλες και αν γίνεται συνετή διαχείριση αυτών αποφεύγοντας τις φύρες πέραν των φυσιολογικών πλαισίων οι οποίες μεταφράζονται σε κόστος παραγωγικής λειτουργίας. Αν τηρούνται οι διαδικασίες παράδοσης - παραλαβής από την παραγωγή στην αποθήκη και γενικότερα αν ακολουθείτε η διαδικασία σε ολόκληρη τη φάση της παραγωγής. Τα προϊόντα και τα υλικά που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι σύμφωνα με τις προδιαγραφές ποιοτικού ελέγχου (I.S.O.<sup>13</sup>, HACCP<sup>14</sup>)

Αναλυτικά, τα αρχικά της **πιστοποίησης ISO** βγαίνουν από τις λέξεις **International Organization for Standardization** ή στα ελληνικά **Διεθνής Οργανισμός Τυποποίησης**. Πρόκειται για επικύρωση τήρησης κάποιων προτύπων, όσον αφορά διάφορα προϊόντα, τις διαδικασίες παραγωγής τους, τα υλικά κατασκευής τους, ποιότητες, οργανωτικής δομής στην παραγωγή, κλπ. Το **ISO** είναι ένας διεθνής οργανισμός, που τυποποιεί τον τρόπο που οι επιχειρήσεις και οι οργανισμοί λειτουργούν, παράγουν και εμπορεύονται τα προϊόντα και τις

---

<sup>13</sup> (<http://coolweb.gr/pistopoihsh-iso>)

<sup>14</sup> (<http://www.22000-tools.com/what-is-haccp.html>)

υπηρεσίες τους. Η πιστοποίηση ISO δεν είναι μία άδεια που επιτρέπει ή απαγορεύει μία δραστηριότητα.

Για να το πούμε απλά, είναι απλώς μία πιστοποίηση - βεβαίωση, ότι μια επιχείρηση τηρεί κάποιους κανόνες όσον αφορά τη διασφάλιση ποιότητας των προϊόντων ή των υπηρεσιών, τη διαχείριση, την παραγωγή, κλπ, και όσο συνεχίζει να τους τηρεί, τόσο έχει στην κατοχή της μία τέτοια πιστοποίηση. Είναι μία ανεξάρτητη αρχή η οποία κρίνει το "ποιόν" μιας επιχείρησης, δίνοντας έτσι στον καταναλωτή, την βεβαιότητα ότι πρόκειται για μία επιχείρηση η οποία τηρεί όλα τα standards και ότι σε όλη την πορεία παραγωγής του προϊόντος, υπάρχει μία διασφάλιση ποιότητας. Έτσι, όταν μία επιχείρηση ή ένας οργανισμός έχει πιστοποιηθεί κατά ISO, τότε για να το πούμε πολύ απλά, δείχνει ποιοτική και εμπνέει περισσότερο εμπιστοσύνη στους πελάτες και τους συνεργάτες της. Οι πιο κοινοί τύποι πιστοποιήσεων ISO είναι η 22000, 9001 και η 14001.

Από την άλλη μεριά, για να προστατεύσουν τον εαυτό τους, οι πολυεθνικές βιομηχανίες τροφίμων, οι λιανοπωλητές και οι έμποροι τροφίμων ζητούν από τους προμηθευτές τους να εφαρμόσουν ένα Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ).

Η Παγκόσμια Πρωτοβουλία για την Ασφάλεια των Τροφίμων, (**GFSI Global Food Safety Initiative**) έχει αξιολογήσει μια σειρά από προγράμματα Πιστοποίησης Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, τα οποία είναι όλα σε βάση HACCP.

### **Τι είναι το HACCP;**

Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP). Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου είναι ένα διεθνώς αναγνωρισμένο σύστημα για τη μείωση των κινδύνων για την ασφάλεια των τροφίμων.

Ένα σύστημα HACCP λειτουργεί και θεωρεί ότι οι πιθανοί κίνδυνοι εντοπίζονται, ελέγχονται ή καταστέλλονται σε συγκεκριμένα σημεία της διαδικασίας. Αυτό περιλαμβάνει βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους. Οποιοσδήποτε εμπλέκεται στην παραγωγή, την επεξεργασία ή το χειρισμό των προϊόντων διατροφής μπορεί να χρησιμοποιήσει HACCP για την ελαχιστοποίηση ή την εξάλειψη των κινδύνων ασφάλειας τροφίμων στο προϊόν του.

### **Η οικοδόμηση ενός συστήματος HACCP**

Η εφαρμογή ενός συστήματος HACCP απαιτεί ότι τα προαπαιτούμενα προγραμμάτων και σχέδια υλοποιούνται.

Για να είναι αποδοτικό ένα σύστημα HACCP, πρέπει ταυτόχρονα να εφαρμόζονται και η διαδικασία της παραγωγικής λειτουργίας και τα προγράμματα HACCP που έχουν τεθεί σε

εφαρμογή στην εν λόγω εγκατάσταση για τον έλεγχο των κινδύνων για το περιβάλλον, την πρόληψη της μόλυνσης του προϊόντος. Πρέπει να εξασφαλίσει υγιεινό περιβάλλον, καθώς και καλές διαδικασίες κατασκευής για το προσωπικό που μειώνουν τον κίνδυνο μόλυνσης του προϊόντος διατροφής.

Τα συστήματα HACCP είναι προετοιμασμένα και σχεδιασμένα για κάθε διαδικασία ή προϊόν, για τον εντοπισμό πιθανών κινδύνων και ελέγχων ώστε να βεβαιωθεί ότι οι κίνδυνοι θα εξαλειφθούν ή θα ελέγχονται για να διασφαλιστεί μια άριστη ποιότητα στο τρόφιμο.

#### **A4.4. Οικονομικοί έλεγχοι**

Οι οικονομικοί έλεγχοι (Financial Audits) στοχεύουν στην ακρίβεια και επαλήθευση της ειλικρίνειας των οικονομικών καταστάσεων και στοιχείων, την ορθή απεικόνιση των συναλλαγών, την εξακρίβωση της νομιμότητας, της ύπαρξης των οικονομικών πόρων καθώς και την αξιοποίηση αυτών σε μια χρονική περίοδο.

Οι έλεγχοι αυτοί διενεργούνται με κάθε λεπτομέρεια επί των οικονομικών στοιχείων όλων των συναλλαγών και όλων των οικονομικών φαινομένων που λαμβάνουν χώρα στην επιχείρηση, παρέχοντας πληροφορίες για την λήψη επιχειρηματικών αποφάσεων από την διοίκηση της επιχείρησης. Πρέπει να τονιστεί ότι δεν είναι στην αρμοδιότητα των εσωτερικών ελεγκτών η σύνταξη των οικονομικών καταστάσεων, παρά μόνο η συλλογή στοιχείων για το πώς ο προϊστάμενος του λογιστηρίου οδηγείται στη σύνταξή τους.

#### **A4.5. Διοικητικοί έλεγχοι**

Οι διοικητικοί έλεγχοι (Management Audits) έχουν ευρύτερους στόχους από τους οικονομικούς και λειτουργικούς ελέγχους, οι οποίοι συνίστανται στο να εξετάζουν και να αξιολογούν επιστημονικά την συνολική διοικητική τεχνική και αποτελεσματικότητα της επιχείρησης σύμφωνα με τους κανόνες της διοικητικής επιστήμης.

Οι διοικητικοί εσωτερικοί έλεγχοι αξιολογούν την αποτελεσματικότητα του σχεδιασμού και τη στρατηγική του φορέα ως προς την επίτευξη των στόχων, όπως επίσης τη διαχείριση των παραγωγικών μέσων, του ανθρώπινου δυναμικού, των διαθέσιμων πόρων και γενικά όλες τις δραστηριότητες της επιχείρησης που αφορούν το διοικητικό κομμάτι. Εντοπίζει τυχόν αδυναμίες και αιτίες που τις δημιουργούν, του τρόπου λειτουργίας των επιχειρήσεων και τονίζει τις συνέπειες που εν δυνάμει μπορούν να προκαλέσουν, με σκοπό την καταστολή τους.

## **A6. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ (RISK MANAGEMENT)**

### **A6.1. Έννοια – Ορισμός**

Ο κίνδυνος είναι επιλογή και όχι μια μοιραία κατάσταση. Οι ενέργειες στις οποίες προχωράμε εξαρτώνται από την ελευθερία του κάθε ατόμου για ελεύθερη επιλογή, προσδιορίζουν τον βαθμό κινδύνου.

Σύμφωνα με τον παραπάνω ισχυρισμό, γίνεται αντιληπτό ότι η έννοια του κινδύνου έχει ενεργητικό και όχι παθητικό χαρακτήρα, δηλαδή η σχέση κίνδυνος – επιλογή είναι άρρηκτα συνδεδεμένες, χωρίς βέβαια αυτό να σημαίνει ότι δεν υπάρχουν απρόβλεπτοι κίνδυνοι που αν ήταν γνωστοί εκ των προτέρων, θα λαμβάνονταν και διαφορετικές αποφάσεις. Ο βαθμός ανάληψης κινδύνου και η ικανότητα διαχείρισής του είναι ένας από τους κινητήριους μοχλούς ανάπτυξης ενός οικονομικού συστήματος αφού σχετίζεται με την οικονομική απόδοση.

Ο κίνδυνος αντιπροσωπεύει μια σειρά προκλήσεων που μια επιχείρηση έρχεται αντιμέτωπη η επιχείρηση και μπορεί να πει κανείς ότι κυρίως εμφανίζεται κατά τη διάρκεια σημαντικών αποφάσεων. Ο κίνδυνος από μόνος του δεν σημαίνει απολύτως τίποτα, παρά μόνο όταν συνδεθεί με μια επικείμενη απόφαση ή κάποιο στόχο της επιχείρησης, κυρίως οικονομικό ή επενδυτικό. Στη περίπτωση ο κίνδυνος να μην επιτευχθούν οι στόχοι της επιχείρησης μπορεί να έχει συνέπεια στην οικονομική της κατάσταση ή και ακόμη στη βιωσιμότητά της. Έτσι λοιπόν, όταν η διοίκηση μιας επιχείρησης θέτει τους στόχους της πρέπει να λαμβάνει υπόψη της και τους πιθανούς κινδύνους και το κατά πόσο αυτοί μπορούν να πραγματοποιηθούν.

Μια άλλη έννοια που θα μπορούσαμε να αναλύσουμε και η οποία έχει σχέση με τον κίνδυνο είναι και το είδος της επίδρασης του κινδύνου στους στόχους της επιχείρησης. Η επίδραση αυτή μπορεί να είναι είτε θετική (ευκαιρία) είτε αρνητική (απειλή). Συνεπώς, αποτελεσματική διαχείριση του κινδύνου δεν σημαίνει ότι πρέπει η επιχείρηση να βρίσκεται σε μια συνεχή καραντίνα, αλλά να αξιοποιούνται επαρκώς οι ευκαιρίες που παρουσιάζονται, αναλαμβάνοντας τους κινδύνους και να περιορίζονται οι απειλές, λαμβάνοντας μέτρα ελέγχου (controls).

Τα μέτρα και τα συστήματα ελέγχου πρέπει να αντιμετωπίζονται όχι μόνο ως μέσα περιορισμού των κινδύνων, αλλά και ως εμπόδια αξιοποίησης ευκαιριών. Η διαχείριση κινδύνων είναι αφενός το αποτέλεσμα ενός επιτυχημένου τμήματος και αφετέρου η απαλλαγή από τους υπερβολικούς ελεγκτικούς μηχανισμούς που παραλύουν τη λειτουργία της επιχείρησης. Έτσι, η διαχείριση των κινδύνων δεν πρέπει να προσεγγίζεται μόνο από την

αρνητική της πλευρά, δηλαδή την αποφυγή ανεπιθύμητων καταστάσεων, αλλά ως εργαλείο για την αξιοποίηση των ευκαιριών.

Τα οφέλη από μια συστηματική διαχείριση κινδύνου είναι :

- i. Ρεαλιστική προσέγγιση επιχειρηματικού σχεδιασμού.
- ii. Σιγουριά στην επίτευξη των στόχων.
- iii. Εκμετάλλευση των ευκαιριών.
- iv. Αποτελεσματικός έλεγχος του κόστους.
- v. Αυξημένη ευελιξία στις επιλογές και τους αντίστοιχους κινδύνους.
- vi. Μείωση των δυσάρεστων εκπλήξεων μέσω της αποδοτικότερης διαχείρισης των απρόβλεπτων γεγονότων.

#### **A6.2. Ο ρόλος του Συστήματος Εσωτερικού Ελέγχου (ΣΕΕ) στη διαχείριση κινδύνων**

Η διαχείριση κινδύνου είναι μια διαδικασία αναγνώρισης (identification), αξιολόγησης (assessment), διαχείρισης (management) και ελέγχου (audit) των γεγονότων ή των καταστάσεων με σκοπό την διαβεβαίωση ότι οι στόχοι της επιχείρησης θα υλοποιηθούν. Η έννοια της διαχείρισης κινδύνου είναι θεμελιώδους σημασίας στην εννοιολογική προσέγγιση του εσωτερικού ελέγχου και αποτελεί βασικό στοιχείο στη φύση των εργασιών του εσωτερικού ελέγχου όπως αυτή αναφέρεται στο ελεγκτικό πρότυπο 2001.

Συγκεκριμένα, αναφέρει: «Η λειτουργία εσωτερικού ελέγχου πρέπει να διεξάγει εκτιμήσεις και να συμβάλει στη βελτίωση των διαδικασιών διαχείρισης κινδύνων, συστημάτων εσωτερικού ελέγχου και των διαδικασιών διακυβέρνησης»

Η διαχείριση των κινδύνων είναι ευθύνη της διοίκησης η οποία για να διασφαλίζει ότι οι στόχοι της επιχείρησης θα υλοποιηθούν, πρέπει προηγουμένως να είναι βέβαιη ότι λειτούργησαν αποτελεσματικά οι διαδικασίες διαχείρισης των κινδύνων. Το διοικητικό συμβούλιο και η επιτροπή ελέγχου έχουν τον εποπτεύοντα ρόλο για το κατά πόσο η διαδικασία διαχείρισης κινδύνου λειτουργεί, αν είναι επαρκής και αποτελεσματική.

Όπως έχουμε ήδη αναφέρει ο ρόλος του εσωτερικού ελέγχου είναι συμβουλευτικός, τόσο για τη διοίκηση όσο και για την επιτροπή ελέγχου, ελέγχοντας, αξιολογώντας και εισάγοντας μεθόδους διαχείρισης και ελεγκτικά μέτρα για την αντιμετώπιση των κινδύνων. Ο διευθυντής εσωτερικού ελέγχου οφείλει να κατανοεί τις προσδοκίες και τις απαιτήσεις της διοίκησης της επιχείρησης όσον αφορά θέματα διαχείρισης κινδύνων. Ο ρόλος της υπηρεσίας εσωτερικού ελέγχου στη διαδικασία διαχείρισης των κινδύνων ενός οργανισμού ή μιας επιχείρησης

μπορεί να αλλάξει κατά διαστήματα από ένα ρόλο που να ελέγχει την διαδικασία διαχείρισης των κινδύνων ως μέρος του ελεγκτικού πλάνου μέχρι συνεχή υποστήριξη και ανάμειξη στην διαδικασία διαχείρισης κινδύνων με συμμετοχή σε ελεγκτικές επιτροπές, δραστηριότητες επίβλεψης και αναφορές.

Εν τέλει, η διοίκηση και η επιτροπή ελέγχου προσδιορίζουν τον ρόλο της υπηρεσίας εσωτερικού ελέγχου στη διαδικασία διαχείρισης κινδύνων. Βέβαια η άποψη της διοίκησης για το ρόλο του εσωτερικού ελέγχου στη διαδικασία διαχείρισης κινδύνων προσδιορίζεται από παράγοντες όπως η κουλτούρα της επιχείρησης, οι ικανότητες του προσωπικού της υπηρεσίας εσωτερικού ελέγχου και τα έθιμα της περιοχής ή της χώρας.

*A. Ο ρόλος της υπηρεσίας εσωτερικού ελέγχου σε επιχειρήσεις και οργανισμούς που δεν διαθέτουν διαδικασία διαχείρισης κινδύνου.*

Εάν ένας οργανισμός δεν έχει θέσει σε εφαρμογή διαδικασία διαχείρισης των κινδύνων, το τμήμα εσωτερικού ελέγχου οφείλει να θέσει το ζήτημα στη διοίκηση του οργανισμού ή να φέρει στο τραπέζι προτάσεις για να ξεκινήσει η εφαρμογή του.

Οι εσωτερικοί ελεγκτές οφείλουν να αναζητήσουν κατεύθυνση από τη διοίκηση της επιχείρησης για το ρόλο του εσωτερικού ελέγχου στη διαδικασία διαχείρισης του κινδύνου. Στα καταστατικά της υπηρεσίας εσωτερικού ελέγχου πρέπει να καθορίζεται ο ρόλος τους στη διαδικασία διαχείρισης κινδύνων.

Εφόσον ζητηθεί, οι εσωτερικοί ελεγκτές μπορούν να έχουν επιδραστικό (proactive) ρόλο στην αρχική εφαρμογή μιας διαδικασίας διαχείρισης κινδύνου παρέχοντας υπηρεσίες συμβουλευτικού χαρακτήρα. Εάν αυτή η υποστήριξη της υπηρεσίας εσωτερικού ελέγχου υπερβεί το όριο των διαβεβαιωτικών (assurance) και συμβουλευτικών (consulting) δραστηριοτήτων, η αντικειμενικότητα του εσωτερικού ελέγχου μπορεί να αμφισβητηθεί. Στην περίπτωση που συμβεί, οφείλουν συμμορφούμενοι με τα πρότυπα να γνωστοποιήσουν την αλλοίωση της αντικειμενικότητας.

Επιδραστικός (proactive) ρόλος στην ανάπτυξη και διοίκηση της διαδικασίας διαχείρισης κινδύνων, δεν σημαίνει ότι η υπηρεσία εσωτερικού ελέγχου έχει την ευθύνη (ιδιοκτήτης κινδύνου, owner of risk) της διαχείρισης των κινδύνων. Για να αποφευχθεί κάτι τέτοιο η υπηρεσία εσωτερικού ελέγχου πρέπει να ζητήσει από τη διοίκηση να αναλάβει την ευθύνη για την αναγνώριση, τον περιορισμό, την επίβλεψη και την «ιδιοκτησία» των κινδύνων.



Σύμφωνα με το ελεγκτικό πρότυπο 2110 περί διαχείρισης κινδύνου, η υπηρεσία εσωτερικού ελέγχου οφείλει να βοηθάει την επιχείρηση αναγνωρίζοντας και αξιολογώντας τους σημαντικούς τομείς που την εκθέτουν σε κίνδυνο και να συνεισφέρουν στη βελτίωση της διαχείρισης κινδύνων και των συστημάτων ελέγχου.

*B. Συμβουλευτική οδηγία (Practice advisory) 2110-1:*

*Αξιολόγηση της Επάρκειας των Διαδικασιών Διαχείρισης Κινδύνων*

- 1) Η διαχείριση κινδύνων αποτελεί σημαντική ευθύνη της διοίκησης. Για να επιτύχει τους επιχειρηματικούς σκοπούς της, η διοίκηση πρέπει να εξασφαλίζει ότι υπάρχουν και λειτουργούν αποτελεσματικά ασφαλείς διαδικασίες διαχείρισης κινδύνων. Ο ρόλος λοιπόν των συμβουλίων και των επιτροπών ελέγχου είναι εποπτικός. Οι εσωτερικοί ελεγκτές οφείλουν να εξασφαλίζουν στη διοίκηση το επιθυμητό, ότι δηλαδή υπάρχουν και είναι αποτελεσματικές. Ωστόσο, οι εσωτερικοί ελεγκτές ασκώντας συμβουλευτικό ρόλο, μπορούν να βοηθήσουν στην αναγνώριση, αξιολόγηση και υλοποίηση των επαρκών μεθόδων ώστε να αντιμετωπιστούν οι πιθανοί κίνδυνοι.
- 2) Η ανάπτυξη αξιολόγησης και αναφορών για τις διαδικασίες διαχείρισης κινδύνων του οργανισμού αποτελεί ελεγκτική αρχή. Οι πληροφορίες από μια διαδικασία διαχείρισης κινδύνων μπορεί να βοηθήσουν τον εσωτερικό ελεγκτή στο σχεδιασμό ελεγκτικών λειτουργιών.
- 3) Κάθε επιχείρηση μπορεί να επιλέξει να εφαρμόσει μια συγκεκριμένη διαδικασία διαχείρισης κινδύνων, ωστόσο όμως οι εσωτερικοί ελεγκτές πρέπει να αξιολογήσουν εάν η μεθοδολογία αυτή έχει γίνει κατανοητή από της υποκείμενες ομάδες που συμμετέχουν όπως το συμβούλιο και η επιτροπή ελέγχου. Οι εσωτερικοί ελεγκτές πρέπει να πειστούν και να διαμορφώσουν άποψη ότι, η μεθοδολογία διαχείρισης κινδύνων ανταποκρίνεται σε πέντε βασικούς σκοπούς :
  - Να αναγνωριστούν οι κίνδυνοι που προέρχονται από επιχειρησιακές στρατηγικές και επιμέρους δραστηριότητες.
  - Η διοίκηση και το συμβούλιο να έχουν προσδιορίσει το επίπεδο των κινδύνων από τον οργανισμό.
  - Να έχουν σχεδιαστεί και υλοποιηθεί δραστηριότητες μετριασμού των κινδύνων, για να επιτευχθεί μείωση ή διαχείριση των κινδύνων, σε επίπεδα που έχουν προσδιοριστεί ως αποδεκτά από τη διοίκηση και το συμβούλιο, έτσι ώστε να μην θεωρούνται επιλήψιμα.
  - Να εφαρμόζονται σταθερές λειτουργίες επαναξιολόγησης των κινδύνων ακόμα και για την αποτελεσματικότητα των συστημάτων εσωτερικού ελέγχου στη διαχείριση των κινδύνων .

- Το συμβούλιο και η διοίκηση πρέπει να παίρνουν συνεχείς αναφορές κατά τακτά χρονικά διαστήματα για τη διαδικασία διαχείρισης κινδύνων.
- 4) Οι εσωτερικοί ελεγκτές οφείλουν να αντιλαμβάνονται ότι μπορεί να υπάρχουν παραλλαγές σχετικά με τη διαδικασία διαχείρισης κινδύνων. Οι διαδικασίες πρέπει να είναι σχεδιασμένες σύμφωνα με τη φύση της δραστηριότητας της εκάστοτε επιχείρησης ακόμα και με την δυνατότητά της να ανταπεξέλθει σε πιθανές βελτιώσεις.

Ανάλογα με το μέγεθος και την πολυπλοκότητα των επιχειρηματικών δραστηριοτήτων του οργανισμού, οι διαδικασίες διαχείρισης κινδύνων μπορεί να είναι:

- ✓ Επίσημες ή ανεπίσημες,
  - ✓ Ποσοτικές ή υποκειμενικές,
  - ✓ Ενσωματωμένες στις επιχειρησιακές μονάδες ή συγκεντρωμένες σε κάποιο εταιρικό επίπεδο.
- 5) Η διαδικασία που χρησιμοποιείτε από μια επιχείρηση πρέπει να ταιριάζει στην κουλτούρα, το ύψος της διοίκησης και τους επιχειρησιακούς σκοπούς της. Ορισμένοι οργανισμοί μπορούν να χρησιμοποιούν μια άτυπη επιτροπή διαχείρισης κινδύνων για να συζητούν το προφίλ κινδύνων του οργανισμού και να θέτουν σε εφαρμογή περιοδικές ενέργειες καταστολής ή βελτίωσης. Ο ελεγκτής πρέπει να καθορίζει ότι η επιλεγμένη μεθοδολογία είναι περιεκτική και κατάλληλη για τη φύση των δραστηριοτήτων της επιχείρησης.

Οι εσωτερικοί ελεγκτές πρέπει να αποκτούν επαρκή στοιχεία για να διασφαλίσουν ότι οι πέντε βασικοί αντικειμενικοί σκοποί των διαδικασιών διαχείρισης κινδύνων έχουν επιτευχθεί, έτσι ώστε να διαμορφώσουν άποψη για την επάρκεια και την αποτελεσματικότητα των διαδικασιών διαχείρισης κινδύνων.

Κατά την συγκέντρωση τέτοιων στοιχείων, ο εσωτερικός ελεγκτής πρέπει να λάβει υπόψη του τα ακόλουθα είδη ελεγκτικών διαδικασιών:

α) Να ερευνά και να επισκοπεί σχετικό υλικό και πληροφορίες προηγούμενων περιπτώσεων σχετικά με μεθοδολογίες διαχείρισης κινδύνων, ως βάση αξιολόγησης, αν η χρησιμοποιούμενη από την επιχείρηση διαδικασία είναι κατάλληλη και αντιπροσωπεύει τις βέλτιστες πρακτικές για τον κλάδο.

β) Να ερευνά και να ενημερώνεται για τις τρέχουσες εξελίξεις, τάσεις και πληροφορίες του κλάδου σχετικά με τις επιχειρηματικές δραστηριότητες της επιχείρησης, αλλά και άλλες κατάλληλες πηγές πληροφόρησης, για να καθορίσει τους κινδύνους και τις

εκθέσεις σε κινδύνους που μπορεί να επηρεάσουν την επιχείρηση και τα σχετικά συστήματα ελέγχου που χρησιμοποιούνται για την αντιμετώπιση, παρακολούθηση και επαναξιολόγηση αυτών των κινδύνων.

γ) Να εξετάζει τις επιχειρησιακές πολιτικές και τα πρακτικά του διοικητικού συμβουλίου και της επιτροπής ελέγχου για να προσδιορίσει τις επιχειρησιακές στρατηγικές της επιχείρησης, τη φιλοσοφία και τη μεθοδολογία διαχείρισης κινδύνων, την διάθεση ανάληψης κινδύνων και το επίπεδο αποδοχής των κινδύνων.

δ) Να ανατρέχει σε προηγούμενες αναφορές εκτίμησης κινδύνων που έχουν συνταχθεί από τη διοίκηση και τους εσωτερικούς και εξωτερικούς ελεγκτές, καθώς και από κάθε άλλη πηγή που μπορεί να έχει εκδώσει τέτοιες αναφορές.

ε) Να διενεργεί συνεντεύξεις με την ανώτερη διοίκηση για να προσδιορίσει τους αντικειμενικούς σκοπούς των επιχειρησιακών μονάδων, τους σχετικούς κινδύνους και τις δραστηριότητες της διοίκησης για μετριασμό των κινδύνων και παρακολούθηση των συστημάτων εσωτερικού ελέγχου.

στ) Να συνδυάζει πληροφορίες για να αξιολογεί ανεξάρτητα, την αποτελεσματικότητα των λειτουργιών μετριασμού, παρακολούθησης και κοινοποίησης των κινδύνων και των σχετικών συστημάτων ελέγχου.

ζ) Να εξετάζει την καταλληλότητα των γραμμών αναφοράς για τις λειτουργίες παρακολούθησης κινδύνων.

η) Να εκτιμά την επάρκεια και την αμεσότητα της υποβολής αναφορών για τα αποτελέσματα της διαχείρισης κινδύνων.

θ) Να ελέγχει την πληρότητα της ανάλυσης κινδύνων που διενεργεί η διοίκηση, των ενεργειών που αναλαμβάνονται για την επίλυση προβλημάτων που προκύπτουν από διαδικασίες διαχείρισης κινδύνων και να προτείνει βελτιώσεις.

ι) Να προσδιορίζει την αποτελεσματικότητα των διαδικασιών αυτο-αξιολόγησης της διοίκησης μέσα από παρατηρήσεις, απευθείας δοκιμές των συστημάτων εσωτερικού ελέγχου και εποπτικών διαδικασιών, εξέταση της ακρίβειας των πληροφοριών που έχουν χρησιμοποιηθεί κατά την παρακολούθηση των λειτουργιών και άλλες κατάλληλες τεχνικές.

ια) Να επισκοπεί θέματα που αφορούν τους κινδύνους και ενδεχομένως να επισημάνουν ελλείψεις των πρακτικών διαχείρισης κινδύνων και, όποτε απαιτείται, να συζητάμε με τη διοίκηση, την επιτροπή ελέγχου και το διοικητικό συμβούλιο. Εάν ο ελεγκτής πιστεύει ότι η διοίκηση έχει αποδεχτεί ένα επίπεδο κινδύνου που είναι ασύμφωνο με τη στρατηγική και τις πολιτικές διαχείρισης κινδύνων της επιχείρησης ή θεωρείται μη αποδεκτό για την επιχείρηση, ο ελεγκτής πρέπει να αναφερθεί στο Πρότυπο 2600 για την Αποδοχή Κινδύνων από τη Διοίκηση και σε οποιεσδήποτε σχετικές οδηγίες για επιπλέον καθοδήγηση.

### **A6.3. Προσδιορισμός και αξιολόγηση των κινδύνων**

Τα στάδια της διαχείρισης των κινδύνων είναι :

#### **A. Προσδιορισμός – Αναγνώριση**

#### **B. Αξιολόγηση**

#### **Γ. Διαχείριση**

#### **Δ. Έλεγχος**

#### **A. Προσδιορισμός – Αναγνώριση (Identification) :**

Η διαδικασία διαχείρισης κινδύνων ξεκινάει με μια μέθοδο για αναγνώριση των κινδύνων που μια επιχείρηση πιθανό να κληθεί να αντιμετωπίσει. Στην διαδικασία αυτή πρέπει να λάβουν μέρος όλα τα τμήματα της επιχείρησης που έχουν τις ειδικές γνώσεις, την ευθύνη και επίδραση πάνω στους κινδύνους αυτούς. Όλοι οι πιθανοί κίνδυνοι πρέπει να αναγνωριστούν και να καταγραφούν. Οι κίνδυνοι προς αναγνώριση και καταγραφή πρέπει να καλύπτουν όλο το φάσμα της επιχειρηματικής δραστηριότητας και όχι μόνο τις γνωστές πιθανές καταστροφές και απειλές.

#### **B. Αξιολόγηση (Assessment):**

Το επόμενο στάδιο είναι η αξιολόγηση της σημαντικότητας όλων των κινδύνων που έχουν αναγνωριστεί. Η αξιολόγηση αυτή περιστρέφεται γύρω από δύο διαστάσεις. Την επίδραση (impact) και την πιθανότητα (likelihood). Έχοντας τις δύο αυτές διαστάσεις, η διοίκηση του οργανισμού καλείται να αξιολογήσει τους πιθανούς κινδύνους, όχι μόνο με γνώμονα το μέγεθος της αρνητικής επίδρασης αλλά και την πιθανότητα εμφάνισης της επίδρασης αυτής.

## **Γ. Διαχείριση (Management):**

Έχοντας την κατάλληλη γνώση η επιχείρηση αξιολογεί ποιοι κίνδυνοι είναι σημαντικοί και ποιοι λιγότερο σημαντικοί. Η διαδικασία της διαχείρισης των κινδύνων απαιτεί την ανάπτυξη στρατηγικών αντιμετώπισης των κινδύνων με τη μεγάλη αρνητική επίδραση και την υψηλή πιθανότητα εμφάνισης.

## **Δ. Επανέλεγχος (Review):**

Η συνολική διαδικασία διαχείρισης των κινδύνων και τα αποτελέσματά της πρέπει να ελέγχονται αδιάκοπα. Αυτό σημαίνει συνεχή ενημέρωση και επικαιροποίηση των στρατηγικών διαχείρισης κινδύνων και των διαδικασιών που εφαρμόζονται. Ο παραπάνω κύκλος (αναγνώριση, αξιολόγηση, διαχείριση, επανέλεγχος) κάνει ξεκάθαρο ότι οι αποφάσεις σ' έναν οργανισμό λαμβάνονται με βάση το είδος των συστημάτων ελέγχου που πρέπει να εφαρμόζονται, και πως οι κίνδυνοι είναι δυνατόν να διατηρηθούν σε ένα αποδεκτό επίπεδο.

### **1. Περιορισμός Κινδύνων μέσω Συστημάτων Ελέγχου (controls)**

Οι πιθανοί κίνδυνοι με τους οποίους έρχεται αντιμέτωπη μια επιχείρηση οδηγούν στον προσδιορισμό και εφαρμογή συστημάτων ελέγχου, για τον περιορισμό αν όχι την εξάλειψη των κινδύνων οι οποίοι διακυβεύουν τους στόχους της επιχείρησης. Τα συστήματα ελέγχου αφού προσδιοριστούν και εφαρμοστούν, επανελέγχονται για την αποτελεσματικότητά τους και κοινοποιούνται στους έχοντες έννομο συμφέρον στον οργανισμό ή την επιχείρηση.

Το μοντέλο – πλαίσιο συστημάτων ελέγχου περιλαμβάνει συγκεκριμένες ελεγκτικές ρουτίνες και διαδικασίες που κατευθύνουν την επιχείρηση στην επίτευξη των στόχων της. Στο σχήμα που παρουσιάζει το μοντέλο διαχείρισης κινδύνων μπορούμε να προσθέσουμε τα είδη της αντίδρασης – ελέγχου στους κινδύνους για τη διασφάλιση της επίτευξης των στόχων του οργανισμού.

#### *1.1. Τερματισμός:*

Στην περίπτωση που ο κίνδυνος έχει πολύ μεγάλη επίδραση στην επιχείρηση, υψηλή πιθανότητα εμφάνισης και δεν είναι δυνατή ή είναι εξαιρετικά μη συμφέρουσα η διατήρησή του, η μόνη λύση είναι ο τερματισμός του. Αυτό συμβαίνει στο βαθμό που η επιχείρηση έχει αυτή την επιλογή, αποφεύγοντας με αυτό τον τρόπο όλες τις δυσάρεστες συνέπειες αλλά ταυτόχρονα και τις ευκαιρίες που συνόδευαν τον κίνδυνο αυτό.

### *1.2. Έλεγχος:*

Εδώ αναφερόμαστε στο βασικό όπλο άμυνας ενάντια στον κίνδυνο. Στον προσδιορισμό και εφαρμογή συστημάτων και διαδικασιών ελέγχου που επιτρέπουν στην επιχείρηση, σύμφωνα με το προφίλ κινδύνου που θέλει να υιοθετήσει, να ακολουθήσει ανάλογη στρατηγική, αυξομειώνοντας τους ελεγκτικούς μηχανισμούς.

### *1.3. Μεταφορά:*

Όταν οι κίνδυνοι έχουν πολύ μεγάλη επίδραση στην επιχείρηση αλλά η πιθανότητα εμφάνισής τους είναι χαμηλή, μια ενδεδειγμένη στρατηγική διαχείρισης είναι η διασπορά τους.

### *1.4. Διαχείριση Απροόπτου:*

Μια αποτελεσματική αντίδραση σε κινδύνους που έχουν σχετικά μεγάλη επίδραση αλλά χαμηλή πιθανότητα εμφάνισης, βασίζεται στη προετοιμασία της ανταπόκρισης σε περίπτωση που οι κίνδυνοι επαληθευτούν.

### *1.5. Ανάληψη Περισσότερου Κινδύνου:*

Όταν και οι δύο παράγοντες (επίδραση και πιθανότητα) είναι σε πολύ χαμηλά επίπεδα, δεν σημαίνει απαραίτητα ότι αυτό είναι θετικό. Η διαχείριση κινδύνων περιλαμβάνει τη γνώση, δηλαδή σε ποιο σημείο να διαθέσει η επιχείρηση τους πολύτιμους πόρους του. Κίνδυνοι με χαμηλή επίδραση και πιθανότητες πιθανόν να σηματοδοτούν την ανάγκη για περισσότερες επενδύσεις ή πρωτοποριακές αλλαγές.

### *1.6. Αναφορά:*

Όταν τα συστήματα ελέγχου δεν είναι σε θέση να διατηρήσουν τους κινδύνους σε ένα αποδεκτό επίπεδο, πρέπει η πληροφορία αυτή να κοινοποιείται στους έχοντες έννομο συμφέρον στην επιχείρηση, ενημερώνοντάς τους ότι κάτι τέτοιο ενδέχεται να επηρεάσει την επίτευξη των στόχων.

### *1.7. Ανοχή:*

Στις περιπτώσεις που ύστερα από αξιολόγηση προκύπτει, ότι τόσο τα επίπεδα επίδρασης από τους ενδεχόμενους κινδύνους, όσο και η πιθανότητα εμφάνισης τους είναι

εξαιρετικά χαμηλή και το γεγονός αυτό δεν υποδηλώνει απώλεια ευκαιριών ή απειλή, η επιχείρηση μπορεί να ανεχθεί ή να αποδεχθεί αυτούς τους κινδύνους.

#### *1.8. Διεξαγωγή Έρευνας:*

Υπάρχει περίπτωση να απαιτείται περισσότερη έρευνα για να εξεταστούν σε βάθος οι συνέπειες των κινδύνων στη συνολική λειτουργία του οργανισμού.

#### *1.9. Επικοινωνία:*

Ορισμένοι σοβαροί κίνδυνοι (υψηλής επίδρασης και πιθανότητας να συμβούν) για να αξιολογηθούν και να αντιμετωπιστούν αποτελεσματικά, απαιτείται συμμετοχή από μέρη που δεν ανήκουν στο τμήμα διαχείρισης των κινδύνων και δεν είναι υπεύθυνα για τη διαχείρισή τους.

#### *1.10. Έλεγχος Συμμόρφωσης:*

Ο έλεγχος συμμόρφωσης είναι ένα εργαλείο διαχείρισης κινδύνων που συχνά παραβλέπεται. Η γνώση από πλευράς της επιχείρησης των τομέων στους οποίους τα συστήματα ελέγχου είναι καθοριστικά στο περιορισμό των κινδύνων και η εξασφάλιση ότι τα συστήματα αυτά λειτουργούν αποτελεσματικά, είναι ο έλεγχος συμμόρφωσης.

### **A6.4. Πλαίσιο Διαχείρισης Κινδύνων (Enterprise Risk Management, ERM) - Έννοια και συστατικά ERM**

#### **A6.4.1. Έννοια του ERM**

Κάθε γεγονός (συμβάν) μπορεί να έχει είτε θετική, είτε αρνητική επίδραση, ή και τα δύο. Τα γεγονότα με αρνητική επίδραση αντιπροσωπεύουν τους κινδύνους που εμποδίζουν τη δημιουργία αξίας και στρέφονται ενάντια στην επίτευξη των επιχειρησιακών στόχων. Τα γεγονότα με θετική επίδραση ίσως αντισταθμίζουν εκείνα με την αρνητική και αντιπροσωπεύουν τις ευκαιρίες που παρουσιάζονται. Οι ευκαιρίες είναι η πιθανότητα ότι ένα γεγονός θα συμβεί και θα επηρεάσει θετικά την επίτευξη των στόχων, υποστηρίζοντας τη δημιουργία αξίας ή τη διατήρηση της υπάρχουσας. Το ERM ασχολείται με τους κινδύνους και τις ευκαιρίες που έχουν επίδραση στη δημιουργία ή διατήρηση αξίας και ορίζεται ως εξής:

Το ERM είναι μία διαδικασία που επηρεάζεται από το Διοικητικό Συμβούλιο, τη Διοίκηση και το Προσωπικό της επιχείρησης. Εφαρμόζεται στη διαμόρφωση της επιχειρησιακής στρατηγικής με σκοπό:

α) να προσδιορίσει πιθανά γεγονότα που ενδέχεται να επηρεάσουν την οικονομική μονάδα,

β) να διαχειριστεί τους κινδύνους, ώστε να είναι σε αποδεκτά από τον οργανισμό επίπεδα,

γ) να παρέχει εύλογη διαβεβαίωση αναφορικά με την επίτευξη των επιχειρησιακών στόχων.

Όπως ήδη προαναφέρθηκε το πλαίσιο διαχείρισης κινδύνων (ERM), δίνει τη δυνατότητα στη διοίκηση να διαχειριστεί αποτελεσματικά την αβεβαιότητα, και τους σχετικούς κινδύνους και ευκαιρίες, αυξάνοντας την ικανότητά της να δημιουργεί (προσθέτει) αξία. Η αξία μεγιστοποιείται όταν η διοίκηση καθορίζει στρατηγική και στόχους, για να πετύχει τη χρυσή τομή μεταξύ της ανάπτυξης και των σχετικών κινδύνων και να αξιοποιήσει αποδοτικά και αποτελεσματικά τους διαθέσιμους επιχειρησιακούς πόρους. Το πλαίσιο διαχείρισης κινδύνων (ERM) καλύπτει:

➤ Ευθυγράμμιση βαθμού αποδοχής κινδύνων με επιχειρησιακή στρατηγική. Η διοίκηση λαμβάνει υπόψη της το βαθμό αποδοχής κινδύνων, όταν εξετάζει εναλλακτικές στρατηγικές και αναπτύσσει μηχανισμούς διαχείρισης κινδύνων.

➤ Αναβάθμιση των αποφάσεων αντίδρασης στους κινδύνους. Το πλαίσιο διαχείρισης κινδύνων (ERM) προσφέρει τη δυνατότητα επιλογής μεταξύ εναλλακτικών αντιδράσεων στους κινδύνους (περιορισμός, αποφυγή, αποδοχή).

➤ Περιορισμός των απροόπτων και των απωλειών. Οι οργανισμοί με το ERM έχουν την δυνατότητα να προβλέπουν πιθανά γεγονότα και να προγραμματίζουν τις αντιδράσεις τους, περιορίζοντας τα απρόβλεπτα κόστη.

➤ Προσδιορισμός και διαχείριση πολλαπλών και αλληλοσχετιζόμενων επιχειρησιακών κινδύνων. Κάθε επιχείρηση έρχεται αντιμέτωπη με πολλούς κινδύνους που επιδρούν ο καθένας σε διαφορετικό τμήμα του οργανισμού. Το ERM διευκολύνει την αποτελεσματική ανταπόκριση σε αλληλοσχετιζόμενες επιδράσεις και πολλαπλούς κινδύνους.



➤ Εκμετάλλευση ευκαιριών. Έχοντας λάβει υπόψη ένα μεγάλο εύρος πιθανών γεγονότων, η διοίκηση είναι σε θέση να αντιληφθεί και να επωφεληθεί των εμφανιζομένων ευκαιριών.

➤ Αναβάθμιση της αξιοποίησης των κεφαλαίων. Λαμβάνοντας αξιόπιστες πληροφορίες αναφορικά με τους κινδύνους, η διοίκηση έχει τη δυνατότητα να αξιολογήσει καλύτερα τις συνολικές κεφαλαιακές ανάγκες.

Το πλαίσιο ERM (Enterprise Risk Management) είναι προσανατολισμένο στην επίτευξη των επιχειρησιακών στόχων, οι οποίοι είναι χωρισμένοι σε 4 κατηγορίες:

- Στρατηγικοί (Strategic) στόχοι συνδεδεμένοι με την υποστήριξη της αποστολής της επιχείρησης.
- Λειτουργικοί (Operations) αποτελεσματική και αποδοτική χρήση των επιχειρησιακών πόρων.
- Αναφορών (Reporting) – Αξιοπιστία των αναφορών.
- Συμμόρφωση (Compliance) – Συμμόρφωση με το υφιστάμενο θεσμικό πλαίσιο.

#### **A6.4.2. Συστατικά του ERM**

Στο πλαίσιο διαχείρισης κινδύνων (ERM) απαντώνται οκτώ αλληλοσχετιζόμενα συστατικά τα οποία προκύπτουν από τον τρόπο με τον οποίο ασκείται η διοίκηση.

Τα συστατικά αυτά είναι:

1) Εσωτερικό Περιβάλλον (Internal Environment). Το εσωτερικό περιβάλλον ενσωματώνει το επιχειρησιακό κλίμα που επικρατεί, και θέτει τη βάση για τη φιλοσοφία διαχείρισης κινδύνων και τις ηθικές αξίες.

2) Στοχοθέτηση (Objective Setting). Το πλαίσιο διαχείρισης κινδύνων (ERM) εξασφαλίζει ότι η διοίκηση έχει ορίσει διαδικασίες για τον προσδιορισμό στόχων, και ότι οι επιλεγμένοι στόχοι είναι εναρμονισμένοι με την επιχειρησιακή αποστολή και μέσα στα αποδεκτά επίπεδα κινδύνου.

3) Προσδιορισμός Γεγονότων (Event Identification). Τα γεγονότα τόσο του εσωτερικού όσο και του εξωτερικού περιβάλλοντος, που επηρεάζουν τους επιχειρησιακούς στόχους, πρέπει να προσδιοριστούν και να διαχωριστούν σε κινδύνους και απειλές.

4) Αξιολόγηση Κινδύνων (Risk Assessment). Οι κίνδυνοι αναλύονται σύμφωνα με την πιθανότητα εμφάνισης τους και την αρνητική τους επίδραση σε περίπτωση εμφάνισης τους. Αυτή η ανάλυση αποτελεί και τη βάση για την διαχείρισή τους.

5) Αντίδραση στους Κινδύνους (Risk Response). Η διοίκηση επιλέγει τον τρόπο με τον οποίο θα αντιδράσει στους κινδύνους (αποφυγή, αποδοχή, περιορισμός), αναπτύσσοντας μια σειρά μέτρων, για να τους διατηρήσει στα αποδεκτά για την επιχείρηση επίπεδα.

6) Δραστηριότητες Ελέγχου (Control Activities). Πολιτικές και διαδικασίες που εισάγονται για να διασφαλίσουν ότι οι αντιδράσεις στους κινδύνους είναι αποτελεσματικές.

7) Πληροφορίες και Επικοινωνίες (Information and Communication). Οι κατάλληλες πληροφορίες προσδιορίζονται, συγκεντρώνονται και επικοινωνούν με τέτοιο τρόπο που να βοηθούν τους ανθρώπους να φέρουν εις πέρας τις υποχρεώσεις τους.

8) Έλεγχος (Monitoring). Όλο το πλαίσιο διαχείρισης κινδύνων (ERM) ελέγχεται και αξιολογείται συνεχώς με σκοπό να γίνονται οι απαραίτητες βελτιώσεις όπου κρίνεται απαραίτητο.

#### **A6.5. Ο Ρόλος των Εσωτερικών Ελεγκτών στη Διαχείριση Συστημάτων Ελέγχου**

Ο ρόλος των εσωτερικών ελεγκτών στην διαχείριση των συστημάτων ελέγχου προσδιορίζεται από το πρότυπο διεξαγωγής 2120 (συστήματα εσωτερικού ελέγχου): Η λειτουργία εσωτερικού ελέγχου πρέπει να βοηθά τον οργανισμό να διατηρεί αποτελεσματικά συστήματα εσωτερικού ελέγχου, αξιολογώντας την αποτελεσματικότητα και την αποδοτικότητα τους και προωθώντας τη διαρκή βελτίωση. Ο ρόλος των εσωτερικών ελεγκτών είναι διακριτός από εκείνον της διοίκησης και περιλαμβάνει:

- ✚ Αξιολόγηση των περιοχών με τον υψηλότερο βαθμό κινδύνου.
- ✚ Συμβολή στην υποστήριξη της διοίκησης για το βαθμό επαρκούς και αποτελεσματικής λειτουργίας για την επίτευξη των στόχων της επιχείρησης.
- ✚ Προτάσεις για βελτίωση των συστημάτων ελέγχου ξεκαθαρίζοντας παράλληλα τους κινδύνους που αναδύονται εάν δεν ληφθούν τα προτεινόμενα μέτρα.
- ✚ Παρακολούθηση του ελεγκτικού έργου με σκοπό να εντοπίσουν το κατά πόσο η διοίκηση ενήργησε σύμφωνα με τις κοινά συμφωνημένες προτάσεις.

Σύμφωνα με τη συμβουλευτική οδηγία 2120.A1-1 (αξιολόγηση και υποβολή αναφορών που αφορούν διαδικασίες ελέγχου):

Η ανώτερη διοίκηση και το συμβούλιο περιμένουν ότι ο επικεφαλής εσωτερικού ελέγχου θα εκτελέσει επαρκείς ελεγκτικές εργασίες και θα συγκεντρώσει και άλλες διαθέσιμες πληροφορίες, κατά τη διάρκεια του έτους, έτσι ώστε να διαμορφώσει μια κρίση για την επάρκεια και την αποτελεσματικότητα των διαδικασιών διαχείρισης κινδύνων και συστημάτων εσωτερικού ελέγχου.

Ο επικεφαλής εσωτερικού ελέγχου πρέπει κατά κανόνα να αναπτύσσει ένα προτεινόμενο σχέδιο ελέγχων για το επόμενο έτος, που να εξασφαλίζει ότι θα αποκτηθούν επαρκή στοιχεία για την αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας των διαδικασιών διαχείρισης κινδύνων και συστημάτων ελέγχου. Το σχέδιο ελέγχων πρέπει να δίνει ιδιαίτερη σημασία στις λειτουργίες που επηρεάζονται περισσότερο από τις πρόσφατες ή τις αναμενόμενες αλλαγές. Ο επικεφαλής εσωτερικού ελέγχου πρέπει να αξιολογήσει την κάλυψη του προτεινόμενου σχεδίου από δύο σκοπιές:

- α) την επάρκεια σε όλες τις οντότητες του οργανισμού και
- β) την συμπερίληψη διαφόρων ειδών συναλλαγών και επιχειρησιακών διαδικασιών.

Εάν το φάσμα του προτεινόμενου σχεδίου ελέγχου είναι ανεπαρκές και δεν επιτρέπει την έκφραση διαβεβαίωσης σχετικά με τις διαδικασίες διαχείρισης κινδύνων και των συστημάτων ελέγχου του οργανισμού, ο επικεφαλής εσωτερικού ελέγχου πρέπει να πληροφορήσει την ανώτερη διοίκηση και το συμβούλιο σχετικά με την αναμενόμενη ανεπάρκεια, τις αιτίες της και τις ενδεχόμενες συνέπειες.

Η πρόκληση για τον εσωτερικό έλεγχο είναι να αξιολογήσει την αποτελεσματικότητα του συστήματος διαχείρισης κινδύνων του οργανισμού και των συστημάτων εσωτερικού ελέγχου, με βάση τη συνάθροιση πολλών μεμονωμένων αξιολογήσεων. Αυτές οι αξιολογήσεις, κατά ένα μεγάλο μέρος αποκομίζονται από έργα εσωτερικού ελέγχου, αυτοαξιολόγησης της διοίκησης και τις εργασίες του εξωτερικού ελεγκτή.

Με τη πρόοδο των έργων, οι εσωτερικοί ελεγκτές πρέπει να κοινοποιούν έγκαιρα τα ευρήματα στα κατάλληλα επίπεδα διοίκησης, έτσι ώστε να μπορεί άμεσα να αναληφθεί δράση για τη διόρθωση ή τον μετριασμό των συνεπειών των διαπιστωμένων ανακολουθιών ή αδυναμιών των συστημάτων ελέγχου.

## (ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ – ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΕΛΕΓΧΟΥ)

### **A7. Η ΕΝΝΟΙΑ ΤΗΣ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ**

#### **Γενικά τι περιλαμβάνει ο όρος οργάνωση**

Οι εσωτερικοί ελεγκτές για να ανταποκριθούν στο έργο τους πρέπει να είναι εξοικειωμένοι με βασικούς όρους και έννοιες, καθώς με τη χρήση τεχνικών και των εφαρμογών. Πρέπει να γνωρίζουν, από τα πρώτα επαγγελματικά τους βήματα άριστη οργάνωση και διοίκηση επιχειρήσεων, καθώς επίσης την «επιχείρηση<sup>15</sup>» ως έννοια και ως φιλοσοφία. Και αυτό για να είναι σε θέση να κατανοούν με ευκολία τις λειτουργίες και να επικοινωνούν καλύτερα με τους ελεγχόμενους κατά την άσκηση των καθηκόντων τους.

#### **Οργάνωση**

Σκοπός της οργάνωσης είναι η επίτευξη των στρατηγικών και αντικειμενικών στόχων. Βασική λοιπόν προϋπόθεση για να λειτουργήσει αποτελεσματικά ένας φορέας - επιχείρηση εξαρτάται κατά κύριο λόγο από την σωστή οργανωτική υποδομή του.

Όταν αναφερόμαστε στην οργάνωση, σε γενικές γραμμές, εννοούμε τη διαδικασία καθορισμού της δομής – οργανόγραμμα, των μεθόδων, των τεχνικών και των αναγκαίων μέσων, υλικών, πόρων και προσωπικού και στον τρόπο που θα επιλεγεί ο συντονισμός και δράσης αυτών, προκειμένου να παραχθεί ένα συγκεκριμένο αποτέλεσμα.

#### **Τι περιλαμβάνει ο όρος οργάνωση:**

1. Το οργανόγραμμα της μονάδας, δηλαδή τη σχεδίαση της δομής. Το οργανόγραμμα μπορούμε να το θεωρήσουμε ως την βάση του φορέα όπου επάνω σε αυτό κτίζεται όλο το οργανωτικό πλαίσιο.
2. Την ανάπτυξη των διαδικασιών και εντολών.

---

<sup>15</sup> Με τον όρο επιχείρηση χαρακτηρίζεται η ποριστική οικονομική μονάδα που αποτελεί αυτοτελή και υπεύθυνη οργάνωση παραγωγικών συντελεστών και διαχείρισης συναλλαγών με τις οποίες και επιδιώκει το μέγιστο δυνατό κέρδος. Το δε κέρδος κατά κανόνα θα πρέπει να υπερβαίνει την αντίστοιχη συνήθη αμοιβή (ως αντιμισθία) της διοικητικής ή εκτελεστικής εργασίας που επιτελείται σ' αυτήν.

Έτσι με τον παραπάνω ορισμό δίδεται σαφώς ως κύριο κριτήριο το κέρδος, του οποίου και ξεχωρίζει από κάποια άλλη οικονομική μονάδα, αφού όλα τα προαναφερθέντα χαρακτηριστικά είναι κοινά και αφηρημένα, με συνέπεια να μη λαμβάνονται ως κριτήρια διάκρισης μεταξύ των δύο εννοιών.

3. Περιγραφή των θέσεων εργασίας και οι αρμοδιότητες των τμημάτων. Η περιγραφή των θέσεων είναι ένα βασικό και απαραίτητο κομμάτι για την καλύτερη λειτουργία της επιχείρησης.
4. Τον προσδιορισμό των αναγκών και του τρόπου κάλυψης των απαιτήσεων σε προσωπικό, υλικά, μέσα και υπηρεσίες.
5. Κάθε τεχνική και πολιτική που αποσκοπεί στην υλοποίηση των στόχων σε επίπεδο των επιμέρους τμημάτων λειτουργιών και γενικά του φορέα.

## **A8. Η ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΥΠΑΡΞΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ**

### **Η αναγκαιότητα των εσωτερικών διαδικασιών**

Μέσα στις επιχειρήσεις γίνεται συνεχώς λόγος για διαδικασίες και εντολές. Οι διαδικασίες είναι μέρος του συστήματος εσωτερικού ελέγχου και είναι αρκετά σημαντικό. Η έλλειψη διαδικασιών, σημαίνει έλλειψη οργανωτικής υποδομής, πράγμα που δυσκολεύει αφάνταστα τη λειτουργία της επιχείρησης. Ανάλογη δυσκολία προκαλεί και στον Εσωτερικό Έλεγχο, καθώς η οργανωτική υποδομή αποτελεί εργαλείο απαραίτητο για την εκτέλεση της εργασίας του και ειδικά οι διαδικασίες που αποτελούν τη βάση για την σύνταξη των προγραμμάτων ελέγχου.

Φυσικό είναι, η έλλειψη διαδικασιών να δυσχεραίνει το έργο του ελεγκτή, αυτό όμως δεν αποτελεί εμπόδιο στο να εκτελέσει την εργασία του. Σ' αυτές τις περιπτώσεις, πριν τον έλεγχο, ο ελεγκτής συζητά με τον ελεγχόμενο και καταγράφει τη ροή των εργασιών με σύντομο τρόπο, τις αποτυπώνει με ένα διάγραμμα ροής βάσει του οποίου θα σχεδιασθεί και το πρόγραμμα ελέγχου.

### **Εντολές**

Οι εντολές είναι και αυτές ένα μέρος του συστήματος εσωτερικού ελέγχου, είναι αποφάσεις της διοίκησης που εκδίδονται κάθε φορά με σκοπό την καλύτερη λειτουργία της επιχείρησης και συνήθως έχουν μικρό χρονικό ορίζοντα, ακόμη και μίας εφαρμογής. Οι εντολές εμπεριέχουν και ένα μέρος διαδικασίας προκειμένου να εφαρμοστούν. Η έκτακτη παροχή ενός βοηθήματος στους εργαζόμενους είναι μία εντολή, ενώ ο τρόπος που θα δοθεί αφορά το διαδικαστικό μέρος.

### **Σύνδεση διαδικασιών με προγράμματα Εσωτερικού Ελέγχου**

Μια καλή οργάνωση του συστήματος «διαδικασίες» σημαίνει σχεδιασμό οργανωτικού πλαισίου αυτών, δηλαδή ανάπτυξη διαδικασιών ανά διεύθυνση και των επιμέρους υποσυστημάτων αυτών. Οι διαδικασίες καθώς και τα έντυπα που τις αφορούν θα πρέπει να έχουν ενιαία κωδικοποίηση, για την οποία θα πρέπει να αποτελεί πάγια θέση στην επιχείρηση αν θέλουμε σύγχρονη οργάνωση.

Η κωδικοποίηση μεταξύ προγραμμάτων διαδικασιών και εντύπων συμβάλλει στην σωστή υποδομή, οργάνωση και απλοποίηση του έργου του τμήματος εσωτερικού ελέγχου. Και αυτό γιατί, αφού αναπτυχθούν προγράμματα για όλες τις λειτουργίες, παρέχει την ευχέρεια στους εσωτερικούς ελεγκτές, βάσει του κώδικα του προγράμματος να ανατρέχουν στην αντίστοιχη διαδικασία ή και αντίστροφα, για ενημέρωση.

Ο σύνδεσμος μεταξύ διαδικασιών, εντύπων και προγραμμάτων χαρακτηρίζεται ως μια καινοτομία σε οργανωτικό επίπεδο και παρουσιάζεται για πρώτη φορά, συμβάλλοντας μ' αυτό τον τρόπο στην αναβάθμιση του οργανωτικού πλαισίου του Εσωτερικού Ελέγχου και γενικότερα στην οργάνωση.

## **A9. ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΕΛΕΓΧΟΥ**

Η επιτροπή ελέγχου συγκροτείται από ανώτατα στελέχη με απόφαση του διοικητικού συμβουλίου απ' όπου και αντλεί την εξουσία της. Η επιτροπή ελέγχου είναι προέκταση της διοίκησης, όπως και ο Εσωτερικός Έλεγχος και γι' αυτό οι αρμοδιότητες, οι ευθύνες και το κύρος της είναι αυξημένα. Ως αρμοδιότητες και ευθύνες της επιτροπής ελέγχου θα μπορούσαμε να αναφέρουμε ότι αυτή:

**α.** Είναι αρμόδια για θέματα επάρκειας λειτουργίας της οργανωτικής δομής, την αξιολόγηση εφαρμογής των διαδικασιών, μέσω των αρμόδιων μηχανισμών, καθώς επίσης για θέματα που αφορούν τη στρατηγική και την πολιτική του οργανισμού.

**β.** Ευθύνεται για την θέσπιση κανονισμού οργάνωσης και λειτουργίας των διαδικασιών και την εφαρμογή των αποφάσεων της διοίκησης.

**γ.** Είναι αρμόδια να επανεξετάζει κατά τακτά χρονικά διαστήματα την υφιστάμενη οργάνωση και τις δραστηριότητες του φορέα, να διαπιστώνει την επάρκεια ή μη της οργάνωσης, σε ενδεχόμενη δε απόκλιση από την εγκεκριμένη από την διοίκηση πολιτική να επισημαίνονται οι αδυναμίες και να υποδεικνύεται η λήψη διορθωτικών μέτρων.

δ. Εποπτεύει παράλληλα με την διοίκηση - διευθύνοντα σύμβουλο την διεύθυνση Εσωτερικού Ελέγχου και βρίσκεται σε διαρκή επαφή μαζί της, ώστε να διασφαλίζονται οι κατάλληλες συνθήκες άσκησης Εσωτερικού Ελέγχου.

ε. Συνεργάζεται άμεσα με το τμήμα Εσωτερικού Ελέγχου στην οριστική διαμόρφωση του ετήσιου προγράμματος ελέγχου, σε θέματα στρατηγικής σημασίας που διακρίνονται για τους υψηλούς επιχειρηματικούς κινδύνους.

στ. Φέρνει την ευθύνη των τελικών πορισμάτων και αναφορών που συντάσσει η διεύθυνση Εσωτερικού Ελέγχου, συζητούνται οι εισηγήσεις με τα εμπλεκόμενα τμήματα και τις προωθεί για να τύχουν της ανάλογης εφαρμογής με τη συνεχή παρακολούθηση.

#### Στελέχωση του τμήματος Εσωτερικού Ελέγχου

Βασική προϋπόθεση για την αποτελεσματικότητα και την καλή λειτουργία του τμήματος Εσωτερικού Ελέγχου είναι κατάλληλη στελέχωση του από ικανούς και επαγγελματίες Εσωτερικούς Ελεγκτές. Αυτή επιτυγχάνεται με την εφαρμογή αυστηρών επαγγελματικών κριτηρίων κατά την διαδικασία της επιλογής τους. Η στελέχωση του Εσωτερικού Ελέγχου μπορεί να γίνεται από το υπάρχον προσωπικό της επιχείρησης, αρκεί να πληροί τα απαιτούμενα προσόντα ενός ελεγκτή. Αν είναι αδύνατη η επιλογή μέσα από την εταιρεία, τότε πρέπει να γίνεται εκτός εταιρείας.

Η διαδικασία επιλογής των ελεγκτών πρέπει να είναι πολύ προσεκτική, γιατί πρόκειται περί επιλογής συμβούλων. Πρέπει να είναι αυστηροί με κύριο άξονα την επαγγελματική κατάρτιση. Ιδιαίτερη βαρύτητα, κατά την επιλογή, πρέπει να δίνεται στην προσωπικότητα, το χαρακτήρα την ικανότητα συνεργασίας, επικοινωνίας και προσαρμογής σε νέα δεδομένα, την ανησυχία και το ενδιαφέρον για συνεχή εκμάθηση και επιμόρφωση γύρω από τις εξελίξεις του επιχειρησιακού κλάδου και εκτός αυτού χώρο.

Η επιστημονική του κατάρτιση, οι εξειδικευμένες γνώσεις, η προσέγγιση των προβλημάτων η δυνατότητα γρήγορης αξιολόγησης εκτίμησης και ανάλυσης στοιχείων, καταστάσεων και γεγονότων καθώς και η διεξαγωγή ορθών συμπερασμάτων είναι κύρια χαρακτηριστικά ενός εσωτερικού ελεγκτή, στα οποία θα πρέπει να δοθεί μεγάλη βαρύτητα κατά την επιλογή του, όσο και κατά την άσκηση του έργου του.

Κατά την διαδικασία της επιλογής, για να είναι ανεπηρέαστος και αφοσιωμένος στην αποστολή του, ως βασική προϋπόθεση θα πρέπει να λαμβάνονται και μία σειρά από

πρόσθετες παροχές, όπως για παράδειγμα οι υψηλές αμοιβές που απαιτεί το επάγγελμα του εσωτερικού ελεγκτή, καθώς επίσης και η αναγνώριση του υψηλού επιπέδου έργου που παρέχει.

#### Προσόντα και πρότυπα του εσωτερικού ελεγκτή

Ενδεικτικά ως πρότυπα επαγγελματικής συμπεριφοράς και προσόντα ενός ελεγκτή, θα μπορούσαμε να αναφέρουμε τα παρακάτω:

- Ανώτατη πανεπιστημιακή εκπαίδευση, ανάλογη των δραστηριοτήτων του φορέα, που να διακρίνεται για την οικονομική σκέψη καθώς και το οργανωτικό και διοικητικό πνεύμα. Να σκέπτεται επιχειρηματικά, να αντιλαμβάνεται τον επιχειρηματικό κίνδυνο και να προτείνει-συμβουλεύει τρόπους αυτού, κατά τον πλέον άριστο τρόπο.
- Πλήρη επιστημονική και επαγγελματική κατάρτιση, απόκτηση εξειδικευμένων και υψηλών προδιαγραφών γνώσεων μέσω διαρκούς εκπαίδευσης.
- Ευχέρεια χρήσης των σύγχρονων μέσων εργασίας και ικανότητα εφαρμογής των πρότυπων, τεχνικών, μεθόδων και διαδικασιών που απαιτούνται στην εκτέλεση των ελεγκτών.
- Πολύχρονη και ποικίλη εμπειρία διαφόρων κλάδων και αντικειμένων και ειδικότερα στην ελεγκτική.
- Ικανότητα αξιολόγησης, εκτίμησης και κριτική επί των συστημάτων λειτουργίας και όχι κριτική επί των ελεγχόμενων.
- Να κατανοεί πολύπλοκα δεδομένα, να αναλύει σε βάθος πολυσύνθετα προβλήματα και να καταλήγει εύκολα σε συμπεράσματα.
- Να διαθέτει ευρεία αντίληψη, ώστε οι εκτιμήσεις του να είναι απολύτως τεκμηριωμένες, ώστε τα πορίσματα των εκθέσεων να μην επιδέχονται αμφισβητήσεις και γίνονται πεδίο αντιπαράθεσης μεταξύ των εμπλεκόμενων.
- Να διακρίνεται για την άμεση προσαρμογή σε νέα δεδομένα και ιδιαίτερα στους κανόνες και πολιτικές που θεσπίζονται κάθε φορά στον ενδοεπιχειρησιακό χώρο.
- Προθυμία για συνεργασία με όλους τους ελεγχόμενους.
- Να είναι φιλικός, ευγενικός και απλός, υπομονετικός, ειλικρινής και δίκαιος και το κυριότερο, αντικειμενικός, βασικό πλεονέκτημα του ελεγκτή.
- Να είναι ανεξάρτητος και ανεπηρέαστος στη σκέψη, να διακρίνεται για το θάρρος της έκφρασης γνώμης και να έχει την ικανότητα να πείθει με την ορθότητα των σκέψεων και απόψεων. Να αποκλείει συμβιβαστικές λύσεις με τους ελεγχόμενους ή τρίτους που θα μπορούσαν να βλάψουν το συμφέρον του φορέα σε κίνδυνο το κύρος του.



- Ο εσωτερικός ελεγκτής δεν πρέπει να ξεχνά πως είναι ο «σύμβουλος της διοίκησης» και το αυριανό στέλεχος που θα καλύψει μια θέση «κλειδί» μέσα στο φορέα. Ανάλογη αντίληψη θα πρέπει να διακατέχει και τη διοίκηση για τον εσωτερικό ελεγκτή.

Τα χαρίσματα αυτά, θα πρέπει να συνθέτουν την προσωπικότητα και το χαρακτήρα ενός επαγγελματία εσωτερικού ελεγκτή.

## **A10. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ**

Η Διεύθυνση Εσωτερικού Ελέγχου είναι ένα καλά οργανωμένο τμήμα υψηλών προδιαγραφών και απαιτήσεων. Είναι μία ανεξάρτητη λειτουργία - δραστηριότητα ανώτατου ιεραρχικού επιπέδου, συμβουλευτικού χαρακτήρα, υπαγόμενη απευθείας στη διοίκηση ή σε επιτροπή ελέγχου (Audit committee), στελεχωμένη από εξειδικευμένο και επιστημονικά καταρτισμένο προσωπικό που διενεργεί δειγματοληπτικούς ελέγχους τακτικά ή έκτακτα και εισηγείται προς το ανώτατο όργανο, όταν διαπιστώνονται αδυναμίες, για λήψη διορθωτικών μέτρων.

### *Θέση του Εσωτερικού Ελέγχου στην Επιχείρηση*

Όσο πιο ψηλά στην ιεραρχία βρίσκεται ο Εσωτερικός Έλεγχος, τόσο μεγαλύτερο κύρος έχει. Η ένταξη του στα ανώτερα ιεραρχικά επίπεδα του παρέχει τη δυνατότητα να προσφέρει υπηρεσίες υψηλού επιπέδου. Η ένταξη του σε υψηλό επίπεδο γίνεται περισσότερο αποδεκτός ως συμβουλευτικό όργανο, ενώ παράλληλα του παρέχεται μεγαλύτερη υποστήριξη από τη διοίκηση. Είναι ασυμβίβαστο σχεδόν προαπαιτούμενο ο Εσωτερικός Έλεγχος να είναι σε επίπεδο διεύθυνσης και να καλείται να ελέγξει γενικές διευθύνσεις. Οι λόγοι αυτοί και όχι μόνο, είναι που θέλουν τον εσωτερικό έλεγχο, για την απρόσκοπτη λειτουργία του, να κατέχει μία θέση ισάξια των υψηλόβαθμων διευθύνσεων στην επιχείρηση. Ο βαθμός εξουσίας του προσδιορίζεται θεωρητικά και πρακτικά από την θέση που κατέχει μέσα στον οργανισμό.

### *Οργάνωση και Διοίκηση του Τμήματος*

Η οργάνωση και η στελέχωση του τμήματος εξαρτάται κατά κύριο λόγο από την διοίκηση της εταιρίας και ένα μέρος ο αρμόδιος αυτού. Αντίθετα την εσωτερική οργάνωση και την διοίκηση του τμήματος έχει ο διευθυντής ελέγχου. Αυτός είναι υπεύθυνος για την σύνταξη του κανονισμού λειτουργίας, για την κατάρτιση και την υποβολή του ετήσιου προγράμματος δράσης προς την διοίκηση και τον συντονισμό υλοποίησής του. Εποπτεύει το ελεγκτικό έργο

από το αρχικό μέχρι το τελικό στάδιο, παράλληλα μεριμνά για τη δημιουργία κλίματος καλής συνεργασίας με τις άλλες διευθύνσεις για την καλύτερη λειτουργία του τμήματος.

Ο διευθυντής έχει την αρμοδιότητα να καθιερώνει πρότυπα και διαδικασίες που να διασφαλίζουν την ποιότητα των υπηρεσιών του τμήματος καθώς και να παρέχει γραπτές διαδικασίες για την καθοδήγηση των στελεχών του. Να συνεργάζεται όπου και όταν απαιτείται, να συντονίζει τις εργασίες των εξωτερικών συνεργατών, και να ενημερώνει τη διοίκηση για την πρόοδο των εργασιών τους.

#### *Κανονισμοί Λειτουργίας του Τμήματος*

Για να λειτουργήσει το τμήμα του Εσωτερικού Ελέγχου μέσα σε ένα επιχειρησιακό χώρο, απαιτείται η ανάλογη αποδοχή, υποστήριξη και ανεξαρτησία τα οποία εξασφαλίζονται από την γενικότερη πολιτική άσκησης διοίκησης του φορέα και που θα πρέπει να αποτυπώνονται, όλα αυτά, στον κανονισμό λειτουργίας της διεύθυνσης Εσωτερικού Ελέγχου.

Ο κανονισμός αυτός για να μπορεί να εφαρμοστεί και να μην αποδέχεται αμφισβητήσεις, πρέπει να προσδιορίζει με σαφήνεια το σκοπό του τμήματος, καθώς και τα καθήκοντά του. Θα πρέπει να προσδιορίζει την πολιτική του φορέα για τον Εσωτερικό Έλεγχο, το πλαίσιο δραστηριοτήτων του εσωτερικού ελέγχου, το οργανόγραμμα τη θέση του τμήματος μέσα στον οργανισμό και την εποπτεία του αν θα υπάγεται κάτω από την διοίκηση ή σε διοικητικό συμβούλιο ή σε επιτροπή ελέγχου. Ανάλογη αναφορά στον κανονισμό γίνεται για τις αρμοδιότητες, τις υποχρεώσεις, το σκοπό τις επιδιώξεις και τις ευθύνες, τον τρόπο στελέχωσης, την περιγραφή των καθηκόντων των στελεχών, καθώς και για τις διαδικασίες λειτουργίας του τμήματος. Όλα αυτά πρέπει να περιγράφονται και να συντάσσονται όσο το δυνατό πιο απλά.

Στον κανονισμό λειτουργίας τονίζεται, ιδιαιτέρως, η διαφύλαξη του κύρους των ελεγκτών από τυχόν αστική ή ποινική δίωξη εις βάρος τους από τους ελεγχόμενους, για πράξεις που ανάγονται στα πλαίσια λειτουργίας του τμήματος.

Επίσης στον κανονισμό – καταστατικό αναφέρεται ο κώδικας δεοντολογίας των εσωτερικών ελεγκτών, καθώς και ο τρόπος επικοινωνίας τους, εντός και εκτός εταιρίας, στα πλαίσια των ελεγκτικών δραστηριοτήτων. Στο καταστατικό λειτουργίας πρέπει να αποσαφηνίζεται ότι ο έλεγχος δεν καταγράφει και εκδίδει διαδικασίες, οδηγίες, διατάξεις και εντολές. Πρέπει να επισημαίνει ότι οι ελεγκτές δεν έχουν δικαιοδοσία ή ευθύνη για δραστηριότητες που ελέγχουν, αν κάτι δεν λειτουργεί σωστά.

“Ο κανονισμός πρέπει να είναι εγκεκριμένος από την διοίκηση και ενσωματωμένος στο γενικότερο οργανωτικό πλαίσιο της επιχείρησης ή του φορέα, ώστε να τυγχάνει γενικότερης αποδοχής και εφαρμογής”.

#### *Ο Χώρος Εργασίας του Τμήματος*

Ο χώρος εργασίας και η οργάνωση του τμήματος είναι καθοριστικής σημασίας για την απόδοση των ελεγκτών. Ο χώρος εργασίας του τμήματος πρέπει να είναι άνετος, οργανωμένος, με σύγχρονο εξοπλισμό, τακτοποιημένος, ευχάριστος, με αρκετό φως έτσι ώστε να εμπνέει τους ελεγκτές για δημιουργική εργασία. Ο χώρος πρέπει να δείχνει κάποια επαγγελματική αυστηρότητα, σε σχέση με τα άλλα τμήματα, για να μπορεί να στέκεται ως τμήμα και να μην του ασκείται κριτική για τις οργανωτικές του αδυναμίες.

#### *Το Αρχείο του Τμήματος*

Το αρχείο του τμήματος λόγω σοβαρότητας του θέματος που διαχειρίζεται ο έλεγχος απαιτεί σωστή οργάνωση, επιμέλεια και διασφάλιση.

Στο αρχείο φυλάσσονται, οι εκθέσεις, τα προγράμματα εσωτερικού ελέγχου και οι μόνιμοι φάκελοι. Το αρχείο φυλάσσεται στο γραφείο του διευθυντή του τμήματος, ο οποίος έχει την ευθύνη για την φύλαξη. Οι ελεγκτές δεν κρατούν αντίγραφο εκθέσεων. Οι εκθέσεις τοποθετούνται σε ερμάρι πυρασφάλειας μέσα σε φακέλους όπου πάνω αναγράφεται ο αύξων αριθμός της έκθεσης και το θέμα. Το ερμάρι κλειδώνει με κλειδαριά ασφαλείας και με συνδυασμό. Το αρχείο όπου υπάρχουν οι μόνιμοι φάκελοι, οι οποίοι περιέχουν στοιχεία απαραίτητα για την λειτουργία του τμήματος (καταστατικό της εταιρίας, λογιστικό σχέδιο, ισολογισμοί). Εννοείται ότι για την διασφάλιση της πληροφορίας κανένα χαρτί δεν πετάγεται αλλά, καταστρέφεται με ειδικό μηχάνημα.

“Για την διασφάλιση των πληροφοριών και του κύρους του ελέγχου τα γραφεία μετά το τέλος της εργασίας κλειδώνονται”.

#### *Εμφάνιση των Ελεγκτών*

Μια καλή εμφάνιση των ελεγκτών, ένα διακριτικό ντύσιμο, σε συνδυασμό με μία άψογη επαγγελματική συμπεριφορά είναι αυτό που θα πρέπει να διακρίνει το τμήμα έναντι των άλλων τμημάτων, πράγμα που πρέπει να προσέχουν ιδιαίτερα οι ελεγκτές.

Για να δημιουργηθεί ένα τμήμα εσωτερικού ελέγχου, εξαρτάται από μία σειρά προϋποθέσεων και παραμέτρων.

#### **Προϋποθέσεις για να λειτουργήσει ένα τμήμα εσωτερικού ελέγχου:**

- Από το μέγεθος της οικονομικής μονάδας, που είναι και ο βασικότερος παράγοντας. Μεγάλες μονάδες καθιστούν απαραίτητη την ύπαρξη τμήματος Εσωτερικού Ελέγχου, και μάλιστα με δυναμική παρουσία, για την αντιμετώπιση σύγχρονων καθημερινών προβλημάτων.

- Από την διασπορά των δραστηριοτήτων. Μια επιχείρηση που έχει θυγατρικές ή υποκαταστήματα σε διάφορα μέρη, είτε εντός, είτε εκτός Ελλάδος, απαιτεί τμήμα Εσωτερικού Ελέγχου και μάλιστα με αυξημένο αριθμό ελεγκτών.

- Από το αντικείμενο εκμετάλλευσης καθώς επίσης και από τις ιδιαιτερότητες της επιχείρησης και τους επιχειρηματικούς κινδύνους που αντιμετωπίζει.

- Από το επίπεδο εκπαίδευσης των εργαζομένων. Ένα καλά εκπαιδευμένο προσωπικό συνδυασμένο με την οργανωτική υποδομή, πρέπει να λαμβάνονται υπόψη, ως παράμετροι για την στελέχωση του τμήματος Εσωτερικού Ελέγχου.

Το αν είναι εισηγμένη στο χρηματιστήριο ή αν πρόκειται να εισαχθεί, όπου η δημιουργία εσωτερικού ελέγχου είναι υποχρεωτική. Οι εισηγμένες εταιρίες απαιτούν περισσότερους ελεγκτές, λόγω των επιπρόσθετων εργασιών που επιβάλλει η επιτροπή κεφαλαιαγοράς στο τμήμα εσωτερικού ελέγχου.

#### *Στελέχωση του Τμήματος*

Το πόσοι ελεγκτές θα πρέπει να ασχοληθούν σε ένα τμήμα εσωτερικού ελέγχου, δεν υπάρχει ένα συγκεκριμένο μέτρο. Μία παράμετρος που πρέπει να λαμβάνεται υπόψη είναι το πλήθος των εργαζομένων, σε συνδυασμό πάντα με τα όσα αναφέρθηκαν πιο πάνω. Σύμφωνα με εκτιμήσεις, η αναλογία των ελεγκτών σε εργαζόμενους, πάντα με μία επιφύλαξη, θα μπορούσαμε να αναφερθούμε στη σχέση 1/80-1/120, δηλαδή για κάθε 80-120 εργαζόμενους, αντιστοιχεί, συνήθως και ένας εσωτερικός ελεγκτής.

#### *Η Θέση του εσωτερικού ελέγχου στο οργανόγραμμα της επιχείρησης*

Το που υπάγεται ιεραρχικά ο εσωτερικός έλεγχος, εξαρτάται κατά κύριο λόγο από την οργανωτική υποδομή και το μέγεθος της επιχείρησης, την αντίληψη που έχουν οι διοικούντες

για τον έλεγχο καθώς επίσης, αν η εταιρεία είναι εισηγμένη ή όχι στο χρηματιστήριο αξιών Αθηνών.

*Για μη εισηγμένες εταιρείες στο χρηματιστήριο*

Μία καλή θέση του Εσωτερικού Ελέγχου στο οργανόγραμμα, προκειμένου να είναι αποτελεσματικός, είναι να ανήκει απευθείας στον διευθύνοντα σύμβουλο, ο οποίος είναι εξουσιοδοτημένος από το διοικητικό συμβούλιο να έχει την ευθύνη διοίκησης για την καλή πορεία της επιχείρησης. Η απευθείας ένταξη του τμήματος στον διευθύνοντα σύμβουλο διακρίνεται μόνο από πλεονεκτήματα, όπως η άμεση επικοινωνία, συνεργασία και άμεση ενημέρωση της διοίκησης και το κυριότερο, άμεση λήψη διορθωτικών μέτρων, που πολλές φορές η καθυστερημένη λήψη αποφάσεων, φέρνει την επιχείρηση σε δύσκολη θέση.

*Για εταιρείες εισηγμένες στο χρηματιστήριο*

Ανάλογα του μεγέθους του οργανισμού εξαρτάται και η σύσταση ορισμένων οργάνων, είτε αυτά επιβάλλονται από διάφορες νομοθετικές διατάξεις της πολιτείας, είτε επιβάλλονται από την ανάγκη για την εύρυθμη λειτουργία της ίδιας της μονάδας. Τη θέσπιση ενός τέτοιου εποπτικού οργάνου «επιτροπή ελέγχου», επιβάλλει η επιτροπή κεφαλαιαγοράς, σε όλες τις εταιρίες που πρόκειται να εισαχθούν στο χρηματιστήριο, ή που ήδη είναι εισηγμένες.

Θα πρέπει να επισημανθεί ότι η επιτροπή ελέγχου, ως όργανο εκτελεστικό που εκφράζει την ανώτατη διοίκηση, είναι αποτελεσματική, όταν αποτελείται μεν από ανώτερα στελέχη αλλά έχουν πλήρη και αποκλειστική απασχόληση, γνωρίζουν από διοίκηση επιχειρήσεων και ασχολούνται με τον Εσωτερικό Έλεγχο. Επίσης, δεν μπαίνει εμπόδιο στην ανάπτυξη και στην προβολή του έργου του Εσωτερικού Ελέγχου.

Ουσιαστικό πρόβλημα για τον εσωτερικό έλεγχο υπάρχει, όταν τα μέλη της επιτροπής είναι μεν του διοικητικού συμβουλίου, δεν είναι όμως στελέχη της επιχείρησης και δεν έχουν γνώση για την λειτουργία της.

## **A11. ΑΝΕΞΑΡΤΗΣΙΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΕΛΕΓΚΤΗ**

### **A11.1. Ο εσωτερικός ελεγκτής ως σύμβουλος**

Οι αλληπάλληλες τεχνολογικές εξελίξεις, η ανάπτυξη των επιχειρήσεων, όλο και δυσκολεύουν το έργο των διοικήσεων. Οι διοικούντες, από μόνοι τους αδυνατούν να έχουν

την κατάλληλη πληροφόρηση και υποστήριξη που απαιτείται για άμεση λήψη επιχειρηματικών αποφάσεων. Οι διοικήσεις προσπαθούν να καλύψουν το κενό ή την αδυναμία, με την εκχώρηση αρμοδιοτήτων σε διάφορα επίπεδα διοίκησης. Πρωταρχικό ρόλο στην ανάληψη αρμοδιοτήτων για την παροχή διοικητικής πληροφόρησης και υποστήριξης σε θέματα που απαιτείται υψηλού επιπέδου γνώση και κρίση, σε θέματα διοικητικού ελέγχου (Management Audit), καλείται να διαδραματίσει ο εσωτερικός ελεγκτής (Internal Auditor).

Ο εσωτερικός ελεγκτής<sup>16</sup> είναι ο σύμβουλος που σχεδιάζει και εκτελεί ελέγχους που αφορούν την εφαρμογή των αποφάσεων της διοίκησης που έχουν άμεση σχέση με την στρατηγική, την πολιτική και το μέλλον της επιχείρησης. Είναι το πρόσωπο που διακρίνεται για το ήθος, το χαρακτήρα, την εξειδικευμένη επιστημονική κατάρτιση, την κριτική σκέψη, την διοικητική ικανότητα, το θάρρος της γνώμης και την ειλικρίνεια. Είναι το στέλεχος που εκφράζει την ανώτατη διοίκηση, γνωρίζει τις αδυναμίες του φορέα, που διερευνά και αξιολογεί την επάρκεια και την αποτελεσματικότητα των συστημάτων εσωτερικής λειτουργίας. Είναι το στέλεχος που εμπιστεύεται η διοίκηση, είναι ο σύμβουλος που με την πολύπλευρη γνώση την εμπειρία και την αντικειμενική κρίση, αξιολογεί και αποτιμά κατά τον επαγγελματικό τρόπο το μέγεθος των κινδύνων για λογαριασμό της διοίκησης.

Ο εσωτερικός ελεγκτής θεωρείται από τις διοικήσεις σήμερα “Σύμβουλος” τους προκειμένου να εξασφαλίσουν όσο είναι δυνατό άριστη και αποτελεσματική διοίκηση, σωστή οργανωτική δομή, σωστή διαχείριση και διαφύλαξη των περιουσιακών στοιχείων, σωστή αξιολόγηση του ανθρώπινου δυναμικού με στόχο την μεγιστοποίηση των οικονομικών αποτελεσμάτων.

Οι διοικούντες πρέπει να ξέρουν πως, η φύση του αντικειμένου του εσωτερικού ελέγχου, δίδεται η δυνατότητα να αναπτύσσονται και να δημιουργούνται ικανά στελέχη με υψηλές προδιαγραφές. Οι ικανότητες που διαθέτουν οι σημερινοί ελεγκτές, σε ένα καλά οργανωμένο τμήμα, είναι ισάξιες ή και ανώτερες με αυτές που διαθέτουν οι εξωτερικοί σύμβουλοι. Είναι προφανές, πως η αναγνώριση του έργου του εσωτερικού ελεγκτή και η αποδοχή αυτού ως «σύμβουλο» από τη διοίκηση, της παρέχει την δυνατότητα για λήψη υψηλού επιπέδου επιχειρηματικών αποφάσεων με σημαντικά οφέλη.

---

<sup>16</sup> Ο εσωτερικός ελεγκτής δεν κρίνει την ορθότητα των αποφάσεων της διοίκησης, αλλά το κατά πόσο υλοποιούνται σωστά οι αποφάσεις αυτές, σύμφωνα με τις υπάρχουσες διαδικασίες. Αν κάποια απόφαση εκτιμηθεί από τον ελεγκτή ότι κάτι δεν λήφθηκε σωστά κατά την έκδοσή της, τότε ο ελεγκτής, συμβουλευτικά, συζητά το θέμα με την διοίκηση αποφεύγοντας να κρίνει την απόφασή της με σύνταξη έκθεσης.

Οι εσωτερικοί ελεγκτές είναι ενσωματωμένοι σε όλες τις δραστηριότητες του φορέα, είναι οι σύμβουλοι της διοίκησης σε όλα τα θέματα, περιορίζοντας κατ' αυτό τον τρόπο το κόστος των εξωτερικών συμβούλων, καθώς οι εσωτερικοί ελεγκτές κοστίζουν λιγότερο στην επιχείρηση.

Ο εσωτερικός ελεγκτής ως «σύμβουλος» τα τελευταία χρόνια άρχισε να εκτιμάτε από αρκετούς οργανισμούς και επιχειρήσεις. Άρχισαν να εμπιστεύονται το έργο τους και να οργανώνουν τμήμα Εσωτερικού Ελέγχου από ικανά στελέχη.

#### **A11.1.1. Ανεξαρτησία του Εσωτερικού Ελέγχου**

Οι εσωτερικοί ελεγκτές πρέπει να είναι ανεξάρτητοι από τις δραστηριότητες που ελέγχουν. Πρέπει να έχουν πλήρη, ελεύθερη και ανεμπόδιστη πρόσβαση σε όλες τις δραστηριότητες της επιχείρησης, αρχεία, περιουσιακά στοιχεία και στο προσωπικό. Είναι ανεξάρτητοι, όταν έχουν την δυνατότητα και εκτελούν την εργασίας τους ελεύθεροι και είναι απαλλαγμένοι από κάθε είδους παρεμβάσεις. Αυτό επιτυγχάνεται, όταν τους παρέχεται η ανάλογη υποστήριξη από το διοικητικό συμβούλιο.

Υποστήριξη της διοίκησης προς τον Εσωτερικό Έλεγχο υπάρχει, όταν ο επικεφαλής του τμήματος έχει επαρκή εξουσία προώθησης της ανεξαρτησίας και διασφάλιση πλήρους κάλυψης του ελέγχου, όταν έχει άμεση και τακτική επικοινωνία με την ανώτατη διοίκηση, όταν του παρέχεται η δυνατότητα αλληλοενημέρωσης σε ζητήματα αμοιβαίου ενδιαφέροντος. Ακόμα, όταν ο διευθυντής του Εσωτερικού Ελέγχου συμμετέχει τακτικά σε συνεδριάσεις συμβουλίων διευθύνσεων – διοικητικού συμβουλίου για ενημέρωση ζωτικής σημασίας θέματα της επιχείρησης, ώστε το κάθε τι που ελέγχεται να συνδέεται με την στρατηγική και πολιτική της, πράγμα απαραίτητο και αναγκαίο. Καταγραφή διαδικασιών και σχεδιασμός εγκατάσταση και λειτουργία συστημάτων είναι εκτός αντικειμένου του Εσωτερικού Ελέγχου.

Ο Εσωτερικός Έλεγχος πρέπει να χρησιμοποιείται ως “σύμβουλος” της διοίκησης με δυναμική παρουσία για δημιουργικό έργο. Κάθε είδος παρέμβασης στο έργο του Εσωτερικού Ελέγχου, εκτός πνεύματος και αρχών, απ' όπου και αν προέρχεται, δυσκολεύει το έργο του. Υψηλών προδιαγραφών υπηρεσίες από τους εσωτερικούς ελεγκτές προϋποθέτει ανεξαρτησία, επικοινωνία, αλληλοενημέρωση, υψηλές αμοιβές, αναγνώριση του έργου και ανάλογη στήριξη από την διοίκηση.

## **A11.2. Σχέσεις ελεγκτών και ελεγχόμενων και σχέσεις εσωτερικών και εξωτερικών ελεγκτών**

Ο εσωτερικός έλεγχος θα πρέπει να τονισθεί ότι δεν ασκεί εξουσία στους ελεγχόμενούς του, δίνει συμβουλές σε αυτούς, δεν προσπαθεί να επιβληθεί για να κυριαρχήσει, αντιθέτως, αποσκοπεί να ελέγχει τις λειτουργίες το κατά πόσο αυτές εφαρμόζονται αποτελεσματικά, να προτείνει λύσεις όπου διαπιστώνονται αδυναμίες, παρέχοντας μ' αυτό τον τρόπο στους ελεγχόμενους πολύτιμες υπηρεσίες προκειμένου να γίνουν περισσότερο παραγωγικοί στο έργο τους.

Ένα καλό εργασιακό κλίμα μεταξύ ελεγκτών και ελεγχόμενων είναι απαραίτητο για την επίτευξη των στόχων που και για τα δύο μέρη είναι κοινό, ιδιαίτερα για τους ελεγκτές, που λόγω της φύσης του αντικειμένου “έλεγχος”, δεν γίνονται ιδιαίτερος αποδεκτοί. Η αρμονική συνύπαρξη των δύο μέρων και ιδιαίτερα η αποδοχή των ελεγκτών απαιτεί την κατανόηση από τους ελεγχόμενους.

Η αποδοχή του Εσωτερικού Ελέγχου εκτός του ότι απαιτείται άγνοια επαγγελματική συμπεριφορά των ελεγκτών, προϋποθέτει και την αλλαγή στάσης των ελεγχόμενων, γεγονός που σημαίνει αποδοχή του εσωτερικού ελέγχου, ως μία ουσιαστική προσφορά στο έργο που τους έχει ανατεθεί. Οι ελεγκτές κατά την εκτέλεση των καθηκόντων τους πρέπει να σκέφτονται ότι:

- Οι ελεγχόμενοι είναι και αυτοί συνάδελφοι αντιμετωπίζουν τα ίδια εργασιακά προβλήματα και εργάζονται για τον ίδιο σκοπό.
- Οι ελεγχόμενοι έχουν καλύτερη γνώση του αντικειμένου από τους ελεγκτές και μάλιστα σε βάθος.
- Η επίτευξη των στόχων της επιχείρησης είναι προσπάθεια όλων των εργαζομένων και όχι μόνο των ελεγκτών.
- Οι εσωτερικοί ελεγκτές πρέπει να έχουν καθημερινή παρουσία στο χώρο εργασίας, πράγμα που συμβάλλει στη δημιουργία κλίματος αποδοχής, καλής συνεργασίας και στην άσκηση του ελέγχου.
- Οι ελεγχόμενοι θα πρέπει, όσο γίνεται, να έχουν γνώση των πορισμάτων του ελέγχου, στο βαθμό που τους αφορά, χωρίς ονομαστικά να επιρρίπτονται ευθύνες.



Η συμπεριφορά των Ελεγχόμενων πρέπει να είναι ανάλογη με αυτή των Ελεγκτών. Θα πρέπει να κατανοήσουν και να αποδεχθούν ότι:

- Οι εσωτερικοί ελεγκτές είναι συνάδελφοι με τις ίδιες δυσκολίες, προβληματισμούς και στόχους.
- Οι εσωτερικοί ελεγκτές είναι το εργαλείο των ελεγχόμενων που συμβάλλει στην διεκπεραίωση της εργασίας τους πιο αποτελεσματικά. Είναι αρκετά ενθαρρυντικό για ένα ελεγχόμενο να του δίνεται η ευκαιρία, μέσω του Εσωτερικού Ελέγχου να μεταφέρονται τα προβλήματα της εργασίας απευθείας στη διοίκηση και να δίνονται λύσεις υλοποιώντας τις προτάσεις του.
- Οι ελεγχόμενοι πρέπει να κατανοήσουν την ελεγκτική διαδικασία, το ελεγκτικό πνεύμα και τα ελεγκτικά κριτήρια και πρότυπα που χρησιμοποιούν οι ελεγκτές, οι οποίοι δεν έχουν καμία πρόθεση να θίξουν τους ελεγχόμενους, αφού ως βασική αρχή έχουν τη σωστή και αντικειμενική αξιολόγηση των λειτουργιών του φορέα.
- Ο έλεγχος κινείται με αξιόπιστη κριτική και σκέψη και με τέτοιο πνεύμα θα πρέπει να τον αποδέχονται οι ελεγχόμενοι.
- Οι Εσωτερικοί Ελεγκτές, για να είναι αποτελεσματικοί στο έργο τους και για να συνδράμουν στο έργο της διοίκησης και των ελεγχόμενων θα πρέπει να συμμαχήσουν με τους ελεγχόμενους.

### **Σχέσεις Εσωτερικών και Εξωτερικών Ελεγκτών**

Υπάρχουν διαφορές και ομοιότητες μεταξύ Εσωτερικού και Εξωτερικού ελέγχου. Ο εσωτερικός έλεγχος είναι οργανωμένος μέσα στην επιχείρηση ως μια από τις λειτουργίες της και διενεργείται από υπαλλήλους της. Αντιθέτως οι εξωτερικοί ελεγκτές δεν έχουν καμία υπαλληλική σχέση με τον φορέα που ελέγχουν, μισθώνουν τις υπηρεσίες τους και ενεργούν με εντολή και για λογαριασμό των μετόχων, στους οποίους και δίνουν αναφορά.

Κύριο μέλημα του εσωτερικού ελέγχου είναι να ελέγχει δειγματοληπτικά την εφαρμογή των διαδικασιών καθώς και την αξιολόγηση αυτών για την καλύτερη λειτουργία του οργανισμού. Αντίθετα, αντικειμενικός σκοπός του εξωτερικού ελέγχου είναι η έκφραση γνώμης των οικονομικών καταστάσεων, των στοιχείων του ισολογισμού, καθώς και των αποτελεσμάτων χρήσης. Οι εσωτερικοί ελεγκτές έχουν καλή γνώση του περιβάλλοντος που ελέγχουν, καθώς επίσης είναι περισσότερο με τις λειτουργίες της επιχείρησης και τους συναδέλφους. Ακόμη, έχουν μεγαλύτερη ευρεία χρόνου, αυτό σημαίνει ότι είναι σε θέση να εμβαθύνουν περισσότερο τον έλεγχο αντίθετα με τους εξωτερικούς ελεγκτές.

Τόσο οι εσωτερικοί ελεγκτές, όσο και οι εξωτερικοί είναι και οι δύο απαραίτητοι, έχει τον δικό τους ξεχωριστό ρόλο. Η εργασία των εσωτερικών ελεγκτών δεν μπορεί να αντικατασταθεί από την εργασία των εξωτερικών ελεγκτών, οι οποίοι χρησιμοποιούν τα αποτελέσματα των εσωτερικών ελεγκτών για συμπλήρωμα της δικής τους εργασίας.

Εκτός από διαφορές μεταξύ των δύο υπάρχουν και μερικές ομοιότητες, όπως και οι δύο ασχολούνται με τον έλεγχο, χρησιμοποιούν τις ίδιες ελεγκτικές διαδικασίες και τεχνικές. Επίσης και οι δύο είναι σύμβουλοι.

Βασική αρχή είναι ότι ο διευθυντής Εσωτερικού Ελέγχου πρέπει να συντονίζει τις προσπάθειες των εξωτερικών ελεγκτών και των εξωτερικών συμβούλων για αποφυγή των διπλών προσπαθειών που συνεπάγεται περιορισμό των δαπανών. Θα πρέπει να διασφαλίζεται ότι η εργασία των εσωτερικών ελεγκτών δεν αναπαράγεται από τους εξωτερικούς ελεγκτές και τους συμβούλους, επιβαρυνόμενο με επιπλέον κόστος.

#### **Οι Εσωτερικοί Ελεγκτές σε Αντιπαράβολή με τους Ανεξάρτητους Ελεγκτές.**

Αντικειμενικός σκοπός των ανεξάρτητων ελεγκτών είναι η έκφραση γνώμης επί των οικονομικών εκθέσεων του πελάτη. Αντικειμενικός σκοπός των εσωτερικών ελεγκτών δεν είναι η επαλήθευση των οικονομικών εκθέσεων, αλλά η υποβοήθηση της διοίκησης στην επίτευξη της αποτελεσματικότερης διοίκησης της επιχείρησης.

Γι' αυτό το σκοπό, οι εσωτερικοί ελεγκτές αξιολογούν την αποδοτικότητα των εσωτερικών ελέγχων στις διάφορες υπηρεσίες, υποκαταστήματα ή άλλες οργανωτικές μονάδες της εταιρείας. Η δουλειά των εσωτερικών ελεγκτών δεν περιορίζεται στους εσωτερικούς ελέγχους, ασχολούνται επίσης και με τους διοικητικούς ελέγχους.

Οι ομοιότητες μεταξύ των ανεξάρτητων ελέγχων και της εσωτερικής ελεγκτικής αναφέρονται στους μηχανισμούς και στις τεχνικές και όχι στους αντικειμενικούς στόχους και τα τελικά αποτελέσματα. Τόσο οι εσωτερικοί όσο και οι ανεξάρτητοι ελεγκτές εξετάζουν τα λογιστικά βιβλία και τις λογιστικές διαδικασίες και καταρτίζουν φύλλα εργασίας, αλλά οι λόγοι που υποκινούν τις εργασίες τους και τα λαμβανόμενα τελικά αποτελέσματα είναι εντελώς διαφορετικά.

Για παράδειγμα, κατά την εξέταση των εισπρακτέων λογαριασμών, οι ανεξάρτητοι λογιστές ασχολούνται βασικά με το να βεβαιωθούν ότι οι εισπρακτέοι λογαριασμοί αντανακλούν το ποσό που πιθανολογείται ότι θα εισπραχθεί. Οι εσωτερικοί ελεγκτές ασχολούνται με την

μελέτη του συστήματος χρεώσεων, για να δουν αν προνοεί για την συλλογή των αναγκαίων πληροφοριών και αν επιβεβαιώνει ότι όλοι οι πελάτες της εταιρείας έχουν χρεωθεί σωστά με τα παραδοθέντα εμπορεύματα και τις παρεχόμενες υπηρεσίες. Ενδιαφέρονται επίσης να δουν, αν το σύστημα πιστώσεων λειτουργεί κατά τέτοιο τρόπο, ώστε η υπέρβαση πιστωτικών ορίων να μην επιτρέπεται και εξετάζουν το σύστημα είσπραξης, για να διαπιστώσουν ότι το κυκλοφοριακό ενεργητικό, που επενδύθηκε σε εισπρακτέους λογαριασμούς, μπορεί να ρευστοποιηθεί όσο το δυνατό ταχύτερα.

## **A12. ΒΑΣΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ**

### **A12.1. Διαγράμματα ροής**

Πολλές επιχειρήσεις ορκωτών λογιστών θεωρούν τα διαγράμματα ροής των συστημάτων πιο αποτελεσματικά από τα ερωτηματολόγια και τις περιγραφικές εκθέσεις για την κατανόηση του συστήματος επεξεργασίας των δεδομένων του πελάτη και των σχετικών εσωτερικών ελέγχων. Το διάγραμμα ροής ενός συστήματος είναι ένα διάγραμμα – μία συμβολική παρουσίαση του συστήματος, συνδεδεμένη με σύμβολα και στοιχεία - δικαιολογητικά η οποία απεικονίζει τα στάδια ροής μίας διεργασίας με λογική σειρά. Απεικονίζει συγκεκριμένες περιοχές, δραστηριότητες, αποφάσεις και πηγές δεδομένων, οριοθετώντας κατ' αυτό τον τρόπο το πώς λειτουργεί μια διεργασία από το αρχικό, μέχρι το τελικό της στάδιο. Για τον έμπειρο αναγνώστη, το διάγραμμα ροής παριστάνει ένα σαφές είδωλο του συστήματος, δείχνοντας την φύση και την ακολουθία των διαδικασιών, τον καταμερισμό των ευθυνών, τις πηγές και την διανομή των παραστατικών, τους τύπους και τον καθορισμό των λογιστικών βιβλίων και αρχείων.

Για να παραστήσουμε ένα διάγραμμα ροής, ως ελεγκτές, θα πρέπει να έχουμε καλή γνώση της οργάνωσης, γνώση και χρήση συμβόλων, καθώς και όλων των δραστηριοτήτων και των διαδικασιών της επιχείρησης. Θα πρέπει να προσδιορίσουμε τη συγκεκριμένη διεργασία σε όλα τα βήματα, ύστερα να προσδιορίσουμε και να διαχωρίσουμε τα τμήματα, με κάθετες γραμμές, καθώς επίσης να ορίσουμε τις εισροές και εκροές των δραστηριοτήτων, σύμφωνα με την λογική ροή των εργασιών, ποίοι είναι οι αποδέκτες των εισροών – εκροών, πώς γίνεται η σύνδεση αυτών, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα διαγραμματικά σύμβολα.

### **Χρησιμότητα της διαγραμματικής απεικόνισης (Flow charting):**

Μία από τις πολλές τεχνικές που χρησιμοποιεί ο εσωτερικός ελεγκτής στην εκτέλεση της εργασίας του, είναι και η χρήση των διαγραμμάτων ροής. Τα διαγράμματα ροής εφαρμόζονται, όταν δεν υπάρχουν καταγεγραμμένες διαδικασίες και καλείται ο εσωτερικός

ελεγκτής να εκτελέσει τα καθήκοντά του. Η χρήση του διαγράμματος ροής, είναι αυτό που θα αποτυπώσει όλα τα στάδια μίας διεργασίας, που θα αποτυπώσει τις διαδικασίες βγάζοντας των ελεγκτή από την δύσκολη θέση. Σύμβολα απεικόνισης της διαγραμματικής ροής:

Η χρήση των συμβόλων παρέχει τη δυνατότητα στον εσωτερικό ελεγκτή να αποτυπώσει σε σύντομο χρόνο τη σωστή ροή μίας βήμα προς βήμα, εργασίας. Μέριμνα του τμήματος εσωτερικού ελέγχου είναι η καθιέρωση τέτοιων σταθερών συμβόλων τα οποία θα πρέπει να είναι κοινά και στα υπόλοιπα τμήματα του φορέα, πολύ σημαντικό, διότι η υιοθέτηση των συμβόλων αυτών αποτελεί δίαυλο επικοινωνίας, μεταξύ των τμημάτων.

### **Πλεονεκτήματα των διαγραμμάτων ροής:**

- ❖ Παρέχεται η ικανότητα, μέσω αυτής της απεικόνισης των διαδικασιών, για καλύτερη κατανόηση, αξιολόγηση και επανασχεδιασμό αυτών όπου παρατηρούνται αδυναμίες – κενά.
- ❖ Επιτρέπουν την καταγραφή σύνθετων διαδικασιών και συμβάλουν στην εύκολη ταξινόμηση αυτών.
- ❖ Δίνει την δυνατότητα στους εσωτερικούς ελεγκτές να αντιλαμβάνονται πιο εύκολα τη λειτουργία του συστήματος εσωτερικού ελέγχου, και να έχουν μία πιο σαφή εικόνα συνδεσμολογίας των τμημάτων για τον εντοπισμό των αδυναμιών.
- ❖ Τέλος παρέχει την δυνατότητα επισήμανσης αδυναμιών, εντοπισμού σοβαρών δυσλειτουργιών που δημιουργούν αδικαιολόγητες σπατάλες, περιορίζονται, κατ' αυτό τον τρόπο, τους επιχειρηματικούς κινδύνους.

Γίνεται με δύο τρόπους η απεικόνιση του διαγράμματος ροής, οριζοντίως και καθέτως. Προτιμάται η οριζόντια μέθοδος, ως πιο αποτελεσματική σε αντίθεση με την κάθετη που είναι πιο δύσκολη και πολύπλοκη.

### **A12.2. Φύλλα εργασίας**

Τα Φύλλα Εργασίας είναι ζωτικής σημασίας εργαλεία του ελεγκτικού επαγγέλματος. Για τους ελεγκτές είναι τόσο αναγκαίο να αποκτήσουν επιδεξιότητα και κρίση στο σχεδιασμό και την χρησιμοποίηση των βασικών αυτών εργαλείων, όσο αναγκαίο είναι για τους τεχνίτες να κατέχουν το πώς θα χρησιμοποιήσουν τα εργαλεία τους. Τα φύλλα εργασίας είναι ο συνδετικός κρίκος, ανάμεσα στα λογιστικά βιβλία του πελάτη και στην έκθεση των ελεγκτών.

Όταν λέμε φύλλα εργασίας, εννοούμε το αποδεικτικό εκείνο υλικό, αποδεικτικά στοιχεία που συγκεντρώνονται πριν και κατά την διάρκεια της ελεγκτικής διαδικασίας, προκειμένου να επαληθευτούν και να τεκμηριωθούν τα συμπεράσματα του ελέγχου.

Ποια είναι η μορφή αυτών των φύλλων εργασίας;

Είναι γραπτά κείμενα συνήθως με αναλύσεις. Μπορεί να είναι συμφωνίες με τα βιβλία της τράπεζας ή αναλύσεις του καθολικού, μπορεί να είναι αντίγραφα επιστολών ή αντίγραφα πρακτικών από τις συνεδριάσεις των διευθυντών ή τις συνελεύσεις των μετόχων ή και ο κατάλογος των μετόχων, μπορεί ακόμα να είναι οργανωτικά διαγράμματα. Προσωρινά ισοζύγια, προγράμματα ελέγχου, ερωτηματολόγια για τον εσωτερικό έλεγχο, μία ενημερωτική επιστολή που πήραν οι ελεγκτές από τον πελάτη τους, επιβεβαιωτικές επιστολές – όλα αυτά τα διαγράμματα, οι αναλύσεις, οι κατάλογοι, οι σημειώσεις, τα διάφορα έγγραφα αποτελούν μέρος των φύλλων εργασίας των Ελεγκτών.

Ο όρος «φύλλα εργασίας», είναι όρος περιληπτικός, περιλαμβάνει όλο το αποδεικτικό υλικό που συγκέντρωσαν οι ελεγκτές για να αποδείξουν όλες τις λεπτομέρειες, τις μεθόδους και διαδικασίες που εφήρμοσαν και τα συμπεράσματα στα οποία κατέληξαν. Τα φύλλα εργασίας των ελεγκτών αποτελούν τη βάση για τη σύνταξη της έκθεσης προς τον πελάτη, το αποδεικτικό υλικό για την έκταση των ερευνών τους και την απόδειξη της επαγγελματικής ευσυνειδησίας που έδειξαν κατά την διεξαγωγή του ελέγχου. Επισυνάπτονται με την έκθεση ελέγχου και παραμένουν στο αρχείο για τυχόν μελλοντική χρήση.

Τα φύλλα εργασίας, συνήθως συντάσσονται στο τμήμα που διενεργείται ο Έλεγχος, πρέπει να έχουν μόνο χρήσιμο υλικό, το οποίο κρίνεται ως χρήσιμο από τον εκάστοτε ελεγκτή και αποτελούν τον καθρέπτη του Ελεγκτή διότι μέσω αυτών απεικονίζεται και η επαγγελματική επάρκειά του. Για να είναι ικανοποιητικός ο έλεγχος που κάνουν οι ελεγκτές, πρέπει να τους δοθεί το απεριόριστο δικαίωμα να χρησιμοποιούν όλες τις πληροφορίες που αφορούν την επιχείρηση. Πολλές από τις πληροφορίες αυτές είναι εμπιστευτικής φύσεως, όπως π.χ. τα περιθώρια κέρδους των διαφόρων επί μέρους προϊόντων, τα προκαταρκτικά σχέδια επιχειρηματικών συνδυασμών με άλλες εταιρίες, οι μισθοί των υπευθύνων και των βασικών στελεχών. Οι υπεύθυνοι της εταιρίας, δεν θα είναι πρόθυμοι να δώσουν στους ελεγκτές πληροφορίες που φυλάγονται επιμελώς για να μην τις μάθουν οι ανταγωνιστές και οι υπάλληλοι της εταιρίας, αν δεν έχουν εμπιστοσύνη ότι οι ελεγκτές θα τηρήσουν την επαγγελματική τους εχεμύθεια στα θέματα αυτά.

Πολλές από τις εμπιστευτικές πληροφορίες που παίρνουν οι ελεγκτές, τις καταγράφουν στα φύλλα εργασίας τους επομένως τα φύλλα εργασίας έχουν εμπιστευτικό χαρακτήρα.

Ο ελεγκτής είναι τόσο εχέμυθος σε ότι αφορά τον πελάτη του, όσο είναι και ο γιατρός, ο κοινός νόμος δεν καλύπτει ιδιαίτερα τις πληροφορίες που δίνει ο πελάτης στον ορκωτό λογιστή. Στις περισσότερες πολιτείες των Η.Π.Α, το δικαστήριο μπορεί να ζητήσει από τον ορκωτό λογιστή, να προσκομίσει τα φύλλα εργασίας του και να δώσει πληροφορίες που αφορούν έναν πελάτη. Σε άλλες όμως πολιτείες, το θετό δίκαιο προστατεύει τις πληροφορίες που δίνει ο πελάτης στον ορκωτό λογιστή.

Αφού τα φύλλα εργασίας είναι άκρως εμπιστευτικά, θα πρέπει πάντοτε να φυλάγονται σε ασφαλή θέση. Αν η εταιρία, θέλει να μην μάθουν ορισμένοι υπάλληλοι της τους μισθούς που παίρνουν τα εκτελεστικά στελέχη της, ή τους επιχειρηματικούς συνδυασμούς της ή άλλες πλευρές της επιχείρησης, οι ελεγκτές προφανώς δεν θα πρέπει να παραβιάσουν την πολιτική αυτή των πελατών τους, αποκαλύπτοντας τα φύλλα εργασίας τους σε υπαλλήλους της εταιρίας των πελατών τους, που δεν πρέπει να έχουν γνώση των σχετικών πληροφοριών. Η αυστηρή μυστικότητα των φύλλων εργασίας των ελεγκτών είναι ακόμη αναγκαία, γιατί αν κάποιος υπάλληλος θέλουν να καλύψουν ενδεχόμενη απάτη, ή αν επιδιώκουν να παραπλανήσουν τους ελεγκτές για οποιοδήποτε λόγο, ,μπορούν, αν πέσουν στα χέρια τους τα φύλλα εργασίας, να τα παραποιήσουν. Τα φύλλα εργασίας πιθανόν να αναγράφουν συγκεκριμένους λογαριασμούς ή κλάδους της επιχείρησης ή χρονικές περιόδους που πρόκειται να ελεγχθούν από τους ορκωτούς λογιστές. Αν οι υπάλληλοι της εταιρίας των πελατών μάθουν εκ των προτέρων ποια στοιχεία θα ελεγχθούν, τότε εξασθενεί η σημασία του ελέγχου.

Τα φύλλα εργασίας συντάσσονται στις εγκαταστάσεις ( γραφεία ) της επιχείρησης και έξοδα αυτής, δεν παύουν όμως να ανήκουν στην αποκλειστική κυριότητα των ελεγκτών. Η κυριότητα των φύλλων εργασίας, είναι λογική συνέπεια της συμβατικής σχέσεως, που υπάρχει μεταξύ ελεγκτών και ελεγχομένων και έχει αναγνωριστεί από τα δικαστήρια.

### **Σκοπιμότητα των φύλλων εργασίας**

Τα φύλλα εργασίας ελέγχου συντάσσονται κατά τους επαναλαμβανόμενους ετήσιους ελέγχους, περιλαμβάνουν όλα τα αποδεικτικά μέσα που συγκεντρώνουν οι ελεγκτές και εξυπηρετούν περισσότερους βασικούς σκοπούς:

- *Την οργάνωση και το συντονισμό όλων των φάσεων της ελεγκτικής εργασίας.*

Ο συντονισμός όλων των φάσεων της ελεγκτικής εργασίας, επιτυγχάνεται με τα φύλλα εργασίας. Καθώς προχωρά κάθε στάδιο επαληθεύσεως και αναλύσεως, η προσοχή των ελεγκτών συγκεντρώνεται σε σημαντικά γεγονότα. Αν αυτά τα πράγματα δεν γραφούν αμέσως μόλις διαπιστώνονται, είναι πολύ πιθανό να ξεχαστούν, χωρίς να αξιολογηθούν κατάλληλα, ενώ είναι συσχετιζόμενα με πληροφορίες που έρχονται στο φως σε άλλες φάσεις του ελέγχου. Ο επικεφαλής ελεγκτής, έχοντας προγραμματίσει προσεκτικά την εργασία των βοηθών του σε διάφορους τομείς, μπορεί να συντονίσει αποτελεσματικά και να οργανώσει την διεξαγωγή πολλών ταυτοχρόνως φάσεων της ερευνητικής εργασίας. Έτσι τα φύλλα εργασίας δείχνουν ότι ικανοποιείται το πρώτο πρότυπο για την επιτόπια εργασία των ελεγκτών, (που είναι ο αποτελεσματικός προγραμματισμός της εργασίας και η κατάλληλη επίβλεψη των βοηθών ).

Ο επικεφαλής ελεγκτής μπορεί να δώσει οδηγίες σε κάθε βοηθό, για να συντάξει ξεχωριστό φύλλο εργασίας για τα διάφορα θέματα που πρόκειται να εξεταστούν και μπορεί να επιβλέπει διαδοχικά την εργασία που έχει κάνει ο κάθε βοηθός. Πολλές φορές ο επικεφαλής μπορεί να προετοιμάσει τα φύλλα εργασίας, γράφοντας τις επικεφαλίδες και μερικές εγγραφές για παράδειγμα και να ζητήσει από τους βοηθούς να συνεχίσουν και να συμπληρώσουν την εργασία στο κάθε φύλλο, μ' αυτό τον τρόπο ο επικεφαλής ελεγκτής αρχίζει τον έλεγχο διαφόρων αντικειμένων ταυτόχρονα και παρακολουθεί κάθε εργασία μέχρι που να συμπληρωθεί. Πολλές φορές, δεν μπορεί ο επικεφαλής να τελειώσει σε μία μόνο φορά ολόκληρη την εργασία επαληθεύσεως. Τα χρήματα π.χ. που υπάρχουν στο ταμείο, μπορούν να μετρηθούν την πρώτη μέρα του ελέγχου, ενώ η επιβεβαίωση των υπολοίπων στις τράπεζες, μπορεί να συμπληρωθεί μερικές μέρες αργότερα. Καθώς συμπληρώνεται κάθε φάση, τα φύλλα εργασίας τοποθετούνται στους σχετικούς φακέλους συμπληρώνονται και επεκτείνονται με την λήψη πρόσθετων πληροφοριών. Έτσι ο φάκελος ελέγχου δεδομένου λογαριασμού μπορεί να συμπληρωθεί μόνο αφού εκτελεστούν άλλες φάσεις του ελέγχου.

- *Τη θεώρηση της εργασίας των υπαλλήλων του γραφείου ορκωτών λογιστών, η θεώρηση αυτή γίνεται από τους συντάκτους τους διευθυντές και τους ανώτερους λογιστές του γραφείου.*

Όταν ο έλεγχος καλύπτει κλάδους μίας εταιρίας που βρίσκονται σε διαφορετικούς τόπους, τα φύλλα εργασίας βοηθούν πάρα πολύ στην οργάνωση και το συντονισμό του ελεγκτικού έργου. Σε τέτοιες περιπτώσεις τα φύλλα εργασίας, συντάσσονται στον τόπο όπου γίνεται ο έλεγχος και στέλνονται στο κεντρικό γραφείο, όπου συγκεντρώνονται και θεωρούνται πριν

αρχίσει η σύνταξη της έκθεσης ελέγχου. Στις περιπτώσεις ελέγχων αυτής της μορφής είναι εξαιρετικά σημαντικό, τα φύλλα εργασίας να είναι όλα της ίδιας υψηλής στάθμης.

Ο έλεγχος δεν τελειώνει όταν φύγουν οι ελεγκτές από το την ελεγχόμενη επιχείρηση. Θα πρέπει στη συνέχεια να συμπληρωθεί η έκθεση ελέγχου. Αν το γράμματό της είχε αρχίσει στα γραφεία της επιχείρησης, ή όπως γίνεται μερικές φορές θα πρέπει να γραφεί ολόκληρο απ' την αρχή στο γραφείο των ορκωτών λογιστών, θα πρέπει επίσης να συνταχθούν οι φορολογικές δηλώσεις και τέλος πρέπει ολόκληρη η εργασία να θεωρηθεί από ένα διευθυντή ή συνέταιρο του γραφείου. Τα τελευταία αυτά στάδια του ελέγχου μπορούν να γίνουν μόνο με την βοήθεια των φύλλων εργασίας. Οι διευθυντές και οι συνέταιροι, έχοντας μπροστά τους τα φύλλα εργασίας, έχουν την εικόνα ολόκληρου του ελέγχου ως οργανωμένου και συντονισμένου συνόλου και τότε μόνο μπορούν να κρίνουν αν ο έλεγχος ανταποκρίνεται στα επαγγελματικά πρότυπα ελεγκτικής.

- *Διευκολύνουν τη σύνταξη της εκθέσεως ελέγχου.*

Τα φύλλα εργασίας διευκολύνουν τη σύνταξη των εκθέσεων ελέγχου που θα υποβληθεί, γιατί αυτά αποτελούν την πηγή, απ' όπου αντλούν το υλικό τους οι συντάκτες της. Η έκθεση ελέγχου μπορεί να εμφανιστεί με διάφορες μορφές, ανάλογα με το σκοπό και την έκταση της εργασίας που ανέλαβαν οι ελεγκτές. Η περίληψη των κυριότερων διαπιστώσεων, αποτελεί το σημαντικότερο μέρος των περισσότερων εκθέσεων, είτε πρόκειται για εκθέσεις ειδικών ελέγχων, είτε για πολυσέλιδες εκθέσεις που υποβάλλονται για την λήψη δανείων. Οι διαπιστώσεις και οι συστάσεις μπορεί να συνδέονται και από μία περιληπτική έκθεση της έκτασης της εργασίας, που έγινε και από άλλες γενικές πληροφορίες μεγάλης σημασίας. Σ' όλες σχεδόν τις κατηγορίες ελέγχων το **τελικό προϊόν** της εργασίας των ελεγκτών είναι η **έκθεση** τους. Αυτή η έκθεση και κάθε σχετική οικονομική έκθεση ή πίνακας θα προκύψουν από τα φύλλα εργασίας ελέγχου.

- *Θεμελιώνουν και επεξηγούν λεπτομερώς τις γνώμες και τις διαπιστώσεις που περιλαμβάνονται συνοπτικά στην έκθεση.*

Αφού οι εκθέσεις συντάσσονται βάσει των φύλλων εργασίας, φυσικό είναι ότι τα φύλλα εργασίας ερμηνεύουν τα συμπεράσματα στα οποία καταλήγουν οι εκθέσεις. Είναι δυνατό σε ορισμένες περιπτώσεις να κληθούν οι ελεγκτές να καταθέσουν σε δικαστήριο για τις οικονομικές εκθέσεις κάποιου, ή μπορεί να τους ζητηθεί στο δικαστήριο, να υποστηρίξουν την ακρίβεια και το εύλογο της έκθεσής τους. Σ' όλες αυτές τις περιπτώσεις, τα φύλλα



εργασίας αποτελούν τι κύριο υλικό για την θεμελίωση της έκθεσης του ελέγχου. Αφού τελειώσει η μελέτη και η αξιολόγηση του συστήματος εσωτερικού ελέγχου, οι ελεγκτές μπορεί να συντάξουν και να υποβάλουν μία επιστολή, πάνω στο σύστημα του εσωτερικού ελέγχου. Για να αποδείξουν τις υπάρχουσες αδυναμίες του εσωτερικού ελέγχου και για να διατυπώσουν τις συστάσεις τους για τα μέτρα που πρέπει να ληφθούν ώστε να διορθωθούν οι αδυναμίες αυτές, θα χρησιμοποιήσουμε τα φύλλα εργασίας ως βασική πηγή των πληροφοριών τους.

Για να είναι ουσιαστική η θεμελίωση της έκθεσης ελέγχου, θα πρέπει τα φύλλα εργασίας να δείχνουν, ότι οι ελεγκτές εφήρμοσαν τα γενικώς αποδεκτά πρότυπα ελέγχου.

- *Τα φύλλα εργασίας, είναι το υλικό που μπορεί να χρησιμοποιήσει η διοίκηση, για να πείσει σε περιπτώσεις αποκάλυψης κλοπών, καταχρήσεων, ατασθαλιών, κ.λ.π., προκειμένου να αποδοθούν ευθύνες και δικαιοσύνη.*

Τα φύλλα εργασίας παρέχουν πληροφορίες χρήσιμες για την σύνταξη της δηλώσεως φόρου εισοδήματος, για την σύνταξη των έντυπων που υποβάλλονται στην Επιτροπή Αξιών και Χρηματιστηρίου ή σε άλλες κρατικές υπηρεσίες και τέλος αποτελούν χρήσιμο οδηγό για τους επόμενους ελέγχους. Παρόλο που οι ελεγχόμενοι μπορούν καμία φορά να βρουν χρήσιμες πληροφορίες από τα φύλλα εργασίας προηγούμενων ετών, δεν θα πρέπει βέβαια τα φύλλα αυτά να θεωρούνται ως υποκατάστατα των λογιστικών αρχείων.

### **A12.3. Φάκελοι ελέγχου**

#### **A12.3.1. Προσωρινός φάκελος ελέγχου (Π.Φ.)**

Στον προσωρινό έλεγχο συγκεντρώνονται όλα τα φύλλα εργασίας – στοιχεία που αφορούν τους ελέγχους που διενεργούνται κατά την διάρκεια του έτους όπου στο τέλος κλείνει. Ενδεικτικά ένας προσωρινός φάκελος περιλαμβάνει:

1. Το ετήσιο πρόγραμμα ελέγχου, όπου αναφέρονται τα αντικείμενα, οι επιμέρους έλεγχοι.
2. Τον προϋπολογισμό του τμήματος, ο αριθμός των ελεγκτών που θα λάβουν μέρος στην υλοποίηση του προγράμματος και ο χρόνος απασχόλησης αυτών.
3. Τους μηνιαίους, τριμηνιαίους, εξαμηνιαίους και τους ετήσιους απολογισμούς δράσης του τμήματος.
4. Τη γενική και ειδική αναφορά στο σύστημα εσωτερικού ελέγχου σχετικά με τις αδυναμίες του.
5. Τις σχέσεις μεταξύ των τμημάτων και των εργαζόμενων σε όλα τα επίπεδα συνεργασίας.

### **A12.3.2. Μόνιμος φάκελος ελέγχου (Μ.Φ.)**

Μία από τις σημαντικές και σοβαρές εργασίες της υπηρεσίας εσωτερικού ελέγχου είναι η δημιουργία μόνιμου φακέλου. Ο μόνιμος φάκελος εξυπηρετεί τρεις σκοπούς: (1) να τον συμβουλευόνται οι ελεγκτές για πράγματα που ισχύουν για μεγάλη περίοδο ετών, (2) να κατατοπίζεται το νέο προσωπικό του γραφείου ορκωτών λογιστών πάνω στην οργάνωση και τον τρόπο εργασίας του εκάστοτε ελεγχόμενου και (3) να φυλάγονται τα φύλλα εργασίας των θεμάτων εκείνων, που παρουσιάζουν σχετικά μικρές μεταβολές ή που δεν μεταβάλλονται καθόλου, ώστε να αποφεύγεται η σύνταξη τους κάθε φορά που γίνεται έλεγχος.

Κατά τον πρώτο έλεγχο, αφιερώνεται σημαντικός χρόνος για τη συγκέντρωση και την αξιολόγηση θεμελιωδών πληροφοριών, όπως οι παρακάτω:

- Αντίγραφα του καταστατικού του φορέα και κανονισμών ή ειδικών διατάξεων.
- Οργανογράμματα της εταιρίας, οι αρμοδιότητες και οι σχέσεις μεταξύ των στελεχών.
- Διαγράμματα λογιστικής οργάνωσης, εγχειρίδια διαδικασιών, εγχειρίδια λειτουργίας λογαριασμών και άλλα αναφερόμενα στον εσωτερικό έλεγχο.
- Αντίγραφα φορολογικών δηλώσεων, αναλύσεις μόνιμων οικονομικών καταστάσεων, δημοσιευμένοι ισολογισμοί και περιοδικές αναλύσεις αποτελεσμάτων εκμετάλλευσης.
- Συμβόλαια συνεργασίας με προμηθευτές και πελάτες ως και ειδικές συμφωνίες συνεργασίας, που η συχνότητα των ελέγχων είναι αυξημένη.
- Εξουσιοδοτήσεις με δικαίωμα υπογραφών προς τρίτους. Υπόδειγμα υπογραφών και στελεχών.
- Περίληψη των λογιστικών αρχών που εφαρμόζει ο πελάτης.
- Βραχυχρόνιο – μακροχρόνιο πρόγραμμα δράσης της υπηρεσίας Εσωτερικού Ελέγχου.

Τις πληροφορίες αυτές πρέπει να τις διατηρούν προσεκτικά οι ελεγκτές σ' ένα μόνιμο φάκελο, για να αποφεύγουν την περιττή συγκέντρωση ξανά των ίδιων στοιχείων σε επόμενους ελέγχους. Τα περισσότερα διευθυντικά στελέχη των επιχειρήσεων δείχνουν μεγάλη προθυμία να διαθέσουν σημαντικό χρόνο κατά τον πρώτο έλεγχο για να ενημερώσουν τους εκπροσώπους του γραφείου ορκωτών λογιστών για την ιστορία της επιχείρησης, τις μεθόδους που ακολουθεί και το υπεύθυνο προσωπικό της. Για να εκπληρώνει το σκοπό του ο μόνιμος φάκελος πρέπει να ενημερώνεται με κάθε νέα πληροφορία κατά την διάρκεια κάθε ελέγχου. Κάθε χρόνο πρέπει να μπαίνουν στο φάκελο αντίγραφα των νέων συνεδριάσεων ή γενικών συνελεύσεων, αντίγραφα νέων συμβάσεων ή συμφωνιών, αντίγραφα τροποποιήσεων των κανονισμών και διατάξεων και γενικά πληροφορίες για κάθε νέα εξέλιξη παρόμοιας μορφής.

Στο μόνιμο φάκελο περιλαμβάνονται επίσης αναλύσεις λογαριασμών που για πολλά χρόνια μένουν αμετάβλητοι ή παρουσιάζουν μικρές μόνο μεταβλητές. Τέτοιοι λογαριασμοί μπορεί να είναι οι λογαριασμοί γηπέδων, κτιρίων, συσσωρευμένων αποσβέσεων, μακροπρόθεσμων επενδύσεων, μακροπρόθεσμων υποχρεώσεων.

#### **A12.4. Έκθεση ελέγχου**

##### **A12.4.1. Γενικά**

Μετά τη συλλογή των τεκμηρίων, φτάνουμε στο τελικό στάδιο του ελέγχου, στην έκθεση ελέγχου. Πρόκειται για μια ενότητα που έχει ως σκοπό την ορθή παρουσίαση των ευρημάτων προς τη διοίκηση της επιχείρησης, που θα χρησιμοποιηθούν για τη λήψη επιχειρηματικών αποφάσεων. Ορθή παρουσίαση σημαίνει τόσο σωστή χρήση των βασικών αρχών και κανόνων κατά τη διάρκεια του ελέγχου όσο και κατά τη σύνταξη της έκθεσης.

Οι εκθέσεις του εσωτερικού ελέγχου, είναι μελέτες που στοχεύουν στην αποτίμηση και επισήμανση των αδυναμιών της επιχείρησης. Δεν έχουν συγκεκριμένη διάσταση αλλά πρέπει να είναι περιεκτικές, σαφείς και αμερόληπτες.

Η έκφραση ανεξάρτητης και έγκυρης γνώμης για την κανονικότητα των οικονομικών εκθέσεων αποτελεί την πιο σημαντική και πιο πολύτιμη υπηρεσία που προσφέρει το επάγγελμα των ελεύθερων λογιστών. Η ανεξάρτητη γνώμη του ελεγκτή μπορεί να διατυπωθεί είτε σε συνοπτική είτε σε εκτενή έκθεση, είτε για την ίδια ελεγκτική εργασία μπορεί να εκδοθούν και οι δύο τύποι εκθέσεως. Οι εκτενείς εκθέσεις, με τις πολυάριθμες συμπληρωματικές πληροφορίες, είναι δαπανηρές και κατά την επεξεργασία και ως προς τη σύνταξη τους. Εκτός απ' αυτά, οι συμπληρωματικές πληροφορίες υπάρχουν στα κατάστιχα της ελεγχόμενης επιχείρησης και επομένως η εκτενή έκθεση πολλές φορές θεωρείται ως μη ουσιαστικής σημασίας και ως σπατάλη του χρόνου των ελεγκτών, εκτός της περίπτωσης που την εκτενή έκθεση την ζητάει μία τράπεζα ή άλλος οργανισμός εκτός της επιχείρησης.

Είναι το τελικό προϊόν του ελέγχου που περιμένει η διοίκηση, για ενημέρωση σχετικά με την αποτελεσματικότητα των επιμέρους λειτουργιών.

##### **A12.4.2. Βασικές αρχές και στοιχεία σύνταξης της έκθεσης**

Για τη σύνταξη μιας έκθεσης θα πρέπει να ακολουθηθεί μια σειρά κανόνων και αρχών, ενδεικτικά θα μπορούσαμε να αναφέρουμε :

1. Η συνοπτική έκθεση πρέπει να έχει τη μορφή τηλεγραφήματος, να είναι δηλαδή όσο γίνεται πιο σύντομη και περιεκτική καθώς να έχει και τις ανάλογες παραπομπές στην αναλυτική έκθεση.
2. Η αναλυτική έκθεση πρέπει να είναι περιγραφική και αναλυτική. Να αναλύει και να παρουσιάζει όλες τις αιτίες που προκλήθηκαν, κυρίως τις αδυναμίες.
3. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται κατά τη σύνταξη, να μην υπάρχουν ασάφειες και υπονοούμενα που μπορεί να παρερμηνεύσουν το περιεχόμενο. Επίσης να αποφεύγονται γραμματικά και συντακτικά λάθη που υποβαθμίζουν το περιεχόμενο.
4. Διαχωρισμός του περιεχομένου της έκθεσης, όπως αναφορά στο σκοπό της έκθεσης, στις διαπιστώσεις και τέλος στις προτάσεις.
5. Μια διαπίστωση αδυναμίας να συνοδεύεται από σαφείς τεκμηριώσεις και πιθανή οικονομική επίπτωση στην επιχείρηση, καθώς επίσης η διαπίστωση αυτή να αποτυπώνεται με ελεγκτικό τρόπο μέσα από τα φύλλα εργασίας.
6. Οι προτάσεις πρέπει να είναι απλές και με επιστημονικό περιεχόμενο και νόημα, να είναι στο πνεύμα των λειτουργιών της επιχείρησης και κατά πόσο είναι σε θέση να τις υλοποιήσει.
7. Αναφορά στο κατά πόσο έγιναν αποδεκτά τα ευρήματα από τους υποκείμενους στον έλεγχο.
8. Διάκριση των γεγονότων σε ουσιώδη και λιγότερο ουσιώδη με την ίδια σειρά αποφεύγοντας τις ελλείψεις.
9. Αντικειμενική άποψη και κριτική για ένα εύρημα που δεν θα βασίζεται σε προσωπική άποψη.
10. Ιστορική αναφορά και σύγκριση του ίδιου γεγονότος ως εύρημα παλαιότερου ελέγχου, αν και κατά πόσο η επιχείρηση τα έλαβε υπόψη της και έκανε τις προτεινόμενες διορθώσεις.
11. Αναφορά σχετικών δυσκολιών στην προσπάθεια άντλησης τεκμηρίων.
12. Αποφυγή αναφοράς σε πρόσωπα, ιδιαίτερα όταν πρόκειται για επίρριψη ευθυνών. Αυτό είναι δουλειά της διοίκησης και μόνο. Η αρμοδιότητα του ελεγκτή τελειώνει στην επισήμανση μιας αδυναμίας του συστήματος λειτουργίας και του μεγέθους του προβλήματος.
13. Να παραμένει ανοιχτή κατά τη διάρκεια της παρουσίασης ώστε να καταγράφονται οι απόψεις που αναπτύσσονται.

#### **A12.4.3. Ενότητες της έκθεσης**

Η έκθεση ελέγχου αποτελείται από τρία μέρη:

- Την συνοπτική έκθεση
- Την αναλυτική έκθεση και τα
- Φύλλα εργασίας (Φ.Ε.)

## Συνοπτική έκθεση

Τελικός αποδέκτης της συνοπτικής έκθεσης είναι η διοίκηση και επειδή από το περιεχόμενο του κρίνεται κάθε φορά το τμήμα, ο επικεφαλής αυτού και ο ελεγκτής, πρέπει να διακρίνονται για την ποιότητά τους.

Στη συνοπτική έκθεση μεταφέρονται τα στοιχεία της αναλυτικής όπου είναι ιεραρχημένα από το σημαντικότερο προς το λιγότερο σημαντικό. Επίσης αναφέρονται αυτούσιες όλες οι προτάσεις όπως αυτές αποτυπώνονται στην αναλυτική έκθεση.

Αν οι αδυναμίες που εντοπίζονται είναι πάρα πολλές και οι περισσότερες αυτών είναι ασήμαντες καλό θα ήταν να μην μεταφέρονται λεπτομερώς, παρά μόνο να γίνονται περιγραφικά.

Η συνοπτική έκθεση καθώς και η αναλυτική έκθεση χωρίζεται στις παρακάτω τρεις ενότητες:

- Στον σκοπό του ελέγχου
- Στην διαπίστωση
- Στην πρόταση – έκφραση γνώμης

*Σκοπός του ελέγχου:*

Ορίζεται η σκοπιμότητα που διενεργείται ο έλεγχος, η φύση και η έκτασή του καθώς επίσης και οι τεχνικές που θα προσεγγίσουν το θέμα.

*Διαπίστωση*

Ο έλεγχος και η διαπίστωση είναι μια αλληλένδετη ενότητα σε κάθε βήμα του ελέγχου. Οι διαπιστώσεις μπορεί να αποκλίνουν από τους κανόνες λειτουργίας ή επιβεβαίωση σωστής τήρησης των διαδικασιών. Κατά την επισήμανση των αδυναμιών θα πρέπει να γίνεται αναφορά στη συνέπεια του να μην τηρούνται οι διαδικασίες ή οι αποφάσεις της διοίκησης, αλλά και το αν τηρούνται, πράγμα που σημαίνει ότι τα σημεία της οργανωτικής λειτουργίας είναι σταθερά.

*Στην πρόταση – έκφραση γνώμης*

Οι ελεγκτές μπορούν να εκφράσουν τη γνώμη τους για τις εκθέσεις τους, που έχει ως σκοπό να τονίσει την αναγκαιότητα της εφαρμογής των διαδικασιών για την κάλυψη των αδυναμιών καθώς και τη βελτίωση όπου παρατηρείτε έλλειψη. Οι προτάσεις έχουν συμβουλευτικό χαρακτήρα και έχουν βαρύτητα. Ο εσωτερικός ελεγκτής, ως σύμβουλος της διοίκησης πρέπει να εκφράζει τη γνώμη και την πρότασή του ανεπιφύλακτα, εφόσον αυτή τεκμηριωθεί. Πρέπει

να τονίζει τα ωφέλει και κυρίως το οικονομικό, από τις επικείμενες αλλαγές και βελτιώσεις που προτείνονται προς υλοποίηση.

*Πρόταση με επιφύλαξη γνώμης*, στην περίπτωση που ο ελεγκτής έχει επιφύλαξη για την αξιοπιστία των αποδεικτικών στοιχείων ή των ευρημάτων, η έκφραση γνώμης είναι απαραίτητη αλλά με κάποιες επιφυλάξεις. Στην περίπτωση αυτή η αποτύπωση και η έκφραση της γνώμης πρέπει να γίνει με πολύ προσεκτικές εκφράσεις και διατυπώσεις.

*Άρνηση πρότασης* έχουμε όταν δεν υπάρχουν αποσαφηνισμένα συμπεράσματα ή στην περίπτωση που εμπλέκονται πολλοί στην διερεύνηση του θέματος και δεν υπάρχει σύμπνοια απόψεων. Επίσης όταν ο ελεγκτής δεν έχει την υποστήριξη της διοίκησης ο ελεγκτής εκφράζει άρνηση έκφρασης γνώμης, την οποία οφείλει να δικαιολογήσει.

*Γενικότερη αξιολόγηση του ελέγχου* σημαίνει ότι πέρα από τον επιμέρους έλεγχο ανά ενότητα θα πρέπει να γίνεται και μια γενικότερη αξιολόγηση του ελεγχόμενου τμήματος, διαβαθμίζοντάς το σε α) Πολύ καλή, β) Ικανοποιητική και γ) Μη Ικανοποιητική

### **Αναλυτική έκθεση**

Η αναλυτική έκθεση αποτελεί το μέσο μεταξύ του συνοπτικού πορίσματος και των φύλλων εργασίας. Αναπτύσσονται αναλυτικά και με κάθε λεπτομέρεια τα ευρήματα που αναφέρονται στα φύλλα εργασίας αφού προηγουμένως αξιολογηθούν και τακτοποιηθούν ιεραρχικά. Εδώ αναφέρονται και τα λιγότερο σημαντικά γεγονότα, άσχετα αν θα μεταφερθούν στην συνοπτική έκθεση. Στα φύλλα εργασίας αναφέρονται και οι προτάσεις βελτίωσης όπου και αυτά μεταφέρονται αυτούσια.

### **Φύλλα εργασίας (Φ.Ε.)**

Τα φύλλα εργασίας είναι σημείο αναφοράς για την άντληση στοιχείων που αφορούν την σύνταξη της έκθεσης καθώς αντλούνται στοιχεία για την σύνταξη της αναλυτικής έκθεσης.

### **Ενημέρωση του ελεγχόμενου τμήματος**

Μετά την ολοκλήρωση του ελέγχου και πριν την παράδοση του πορίσματος στη διοίκηση της επιχείρησης, κρίνεται σκόπιμο τα ευρήματα και το πόρισμα να συζητηθεί και με τον επικεφαλής του ελεγχόμενου τμήματος εκτός αν η έκθεση έχει περιορισμό ως προς την γνωστοποίηση του περιεχομένου της. Η κοινοποίηση του πορίσματος στο ελεγχόμενο τμήμα συμβάλει, πρώτον στο ότι δεν υπήρξαν παρανοήσεις και παρερμηνείες γεγονότων κατά την διενέργεια του ελέγχου και δεύτερον δίνεται η δυνατότητα στους ελεγχόμενους να εκφράσουν την άποψή τους επί των διαπιστώσεων και προτάσεων των ελεγκτών, γεγονός ιδιαίτερα σημαντικό και εποικοδομητικό και μία από τις επιδιώξεις του εσωτερικού ελέγχου.

Εκφράσεις εκτιμήσεων από τους ελεγχόμενους που κρίνονται λογικές θα πρέπει να κοινοποιούνται στη διοίκηση μέσω του πορίσματος.

## **ΜΕΡΟΣ Β' (ΕΜΠΕΙΡΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ)**

### **ΕΦΑΡΜΟΓΗ HACCP ΣΕ ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ**

#### **B1. ΓΕΝΙΚΑ**

##### **ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΡΩΤΟΓΕΝΟΥΣ ΤΟΜΕΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

Πρωτογενής παραγωγή στην Οικονομική Επιστήμη ονομάζεται ο παραγωγικός τομέας δραστηριοτήτων με αντικείμενο την απόκτηση ή απόσπαση αγαθών (πρώτων υλών) άμεσης ή έμμεσης κατανάλωσης, κατ' ευθείαν από την φύση (γεωργία, αλιεία, κτηνοτροφία, μελισσοκομία, δασοκομία, θήρα, εξόρυξη μεταλλευμάτων κλ π). Ο τομέας αυτός απασχόλησης αποτελεί πηγή εισοδήματος για μεγάλο τμήμα του παγκόσμιου πληθυσμού.

Η απόσπαση πραγματοποιείται είτε με τη συλλογή (συλλεκτικές επιχειρήσεις) είτε με την εξόρυξη (εξορυκτικές επιχειρήσεις) από το έδαφος ή το υπέδαφος. Επομένως, στην πρώτη φάση της παραγωγικής διαδικασίας, τα προϊόντα πρωτογενούς παραγωγής καταναλίσκονται από τους ανθρώπους, ως έχουν, χωρίς να υποστούν καμία επεξεργασία, ή μεταποίηση-μετασχηματισμό όπως π.χ. αυγά, γάλα, χόρτα, φρούτα, μέλι, καρποί, ψάρια, κ.λπ.

Στην κατηγορία αυτή περιλαμβάνονται οι επιχειρήσεις που ασχολούνται με την παραγωγή, συγκέντρωση και διάθεση των αγαθών που υπάρχουν στη φύση (έδαφος-υπέδαφος), όπως οι:

- 1. Γεωργικές Επιχειρήσεις.**
- 2. Κτηνοτροφικές Επιχειρήσεις.**
- 3. Αλιευτικές Επιχειρήσεις.**
- 4. Δασοκομικές Επιχειρήσεις.**
- 5. Μεταλλευτικές Επιχειρήσεις.**
- 6. Διάφορες (Μελισσοκομικές κτλ.) Επιχειρήσεις<sup>17</sup>.**

---

<sup>17</sup> <http://ebooks.edu.gr/modules/ebook/show.php/DSGL-C122/38/218,1099/>

## ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΔΕΥΤΕΡΟΓΕΝΟΥΣ ΤΟΜΕΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Η δευτερογενής παραγωγή αξιοποιεί την πρωτογενή παραγωγή-τομέα, με την μεταποίηση των πρώτων υλών (στη μορφή, στη χρησιμότητα και τις ιδιότητες). Ανάλογα με τα μέσα και τον τρόπο που χρησιμοποιείται για την μεταποίηση των αγαθών, έχουμε τους κλάδους:

Χειροτεχνία

Βιοτεχνία (τα ανθρώπινα χέρια βοηθούνται από μηχανές) και

Βιομηχανία (τα αγαθά παράγονται κυρίως με σύγχρονα μηχανήματα, η παραγωγή είναι μαζική και εφαρμόζονται διαρκώς νέα συστήματα παραγωγής).

Ο δευτερογενής τομέας περιλαμβάνει τις δραστηριότητες επεξεργασίας και μεταποίησης των προϊόντων. Στο δευτερογενή τομέα περιλαμβάνονται οι παραγωγικές μονάδες παστεριωμένου γάλακτος, τοματοπολτού, πλαστικών, επίπλων, ενδυμάτων, χαρτιού κ.τ.λ.

Στη δευτερογενή παραγωγή περιλαμβάνονται οι μεταποιητικές επιχειρήσεις (βιομηχανίες-βιοτεχνίες). Είναι οι μονάδες που παίρνουν τα προϊόντα του πρωτογενή τομέα (πρώτες ύλες κτλ.), τα επεξεργάζονται περαιτέρω ή τα μετατρέπουν σε άλλα προϊόντα. Από την επεξεργασία αυτή προκύπτουν προϊόντα ενδιάμεσου παραγωγικού σταδίου (βιομηχανικά προϊόντα) ή και έτοιμα προς χρήση από τον τελικό καταναλωτή. Στη δευτερογενή παραγωγή ανήκουν μονάδες παραγωγής, όπως τροφίμων, καπνού, επίπλων, χημικών, ηλεκτρικών συσκευών, κτλ. Συμπερασματικά, η διαδικασία μετατροπής μιας πρώτης ύλης ή ενός φυσικού προϊόντος σε βιοτεχνικό - βιομηχανικό προϊόν ονομάζεται **μεταποίηση**. Μεταποίηση είναι η ενέργεια με την οποία τροποποιείται ουσιαστικά το αρχικό προϊόν συμπεριλαμβανομένης της θερμικής επεξεργασίας (κάπνιση), του αλατίσματος, της ωρίμανσης της αποξήρανσης, του μαριναρίσματος, της εκχύλισης, της εξόθησης ή συνδυασμού αυτών των μεθόδων (KAN 852/2004).

Με τον όρο μεταποιημένα προϊόντα εννοούμε τα τρόφιμα που προέρχονται από την μεταποίηση μη μεταποιημένων προϊόντων (πρώτων υλών).

Τα προϊόντα αυτά είναι δυνατό να περιέχουν συστατικά τα οποία είναι αναγκαία για την παρασκευή τους ή τα οποία τους προσδίδουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.

### **Η υφιστάμενη κατάσταση των μεταποιητικών επιχειρήσεων**

Ο κλάδος των μονάδων μεταποίησης και εμπορίας τροφίμων και ποτών είναι ένας από τους σημαντικότερους κλάδους σε περίπου 16.300 επιχειρήσεις που αντιστοιχούν στο 17,1% του συνόλου των μεταποιητικών επιχειρήσεων.



Ο κλάδος των τροφίμων και ειδικότερα η επεξεργασία του γάλακτος και η παραγωγή τυροκομικών προϊόντων αποτελεί σημαντικό τμήμα του δευτερογενούς τομέα της.

Σύμφωνα με την ετήσια έκθεση για τη βιομηχανία τροφίμων – ποτών του IOBE, ανθεκτικότερες στις επιπτώσεις της οικονομικής κρίσης εμφανίζονται οι βιομηχανίες τροφίμων και ποτών. Σύμφωνα με μελέτη του Ιδρύματος Οικονομικών και Βιομηχανικών Ερευνών (IOBE) παρά την επιδείνωση των οικονομικών συνθηκών εξαιτίας της παγκόσμιας οικονομικής κρίσης η εγχώρια παραγωγή του κλάδου τροφίμων – ποτών εμφανίζει το 2008 αύξηση κατά 1,2%, όταν το σύνολο της μεταποίησης εμφανίζει πτώση της τάξης του 4,2%. Σε κάθε περίπτωση πάντως η εγχώρια βιομηχανία τροφίμων-ποτών αντιμετωπίζει πλήθος προκλήσεων, καθώς δέχεται σημαντικές πιέσεις από τον παγκόσμιο ανταγωνισμό, αλλά και από τις εξελίξεις της εποχής. Το καταναλωτικό πρότυπο μεταβάλλεται, επηρεάζοντας τη ζήτηση για συγκεκριμένα είδη τροφίμων και ποτών, οι τεχνολογικές εξελίξεις που επηρεάζουν τις διαδικασίες παραγωγής και διάθεσης των προϊόντων είναι ταχύτερες και η ανάγκη για καινοτομία όχι μόνο από τις μεγάλες επιχειρήσεις ενισχύεται. Η βιομηχανία τροφίμων – ποτών πρέπει να αντιδρά εγκαίρως ώστε να προχωρά σε αναδιοργάνωση της παραγωγής και του τρόπου διάθεσης των προϊόντων της και κυρίως να βελτιώσει την ανταγωνιστικότητά της στο διεθνές περιβάλλον. Η παραγωγή υψηλής ποιότητας προϊόντων, που προσελκύουν το ενδιαφέρον της παγκόσμιας αγοράς πρέπει να αποτελέσει βασικό άξονα στρατηγικής των ελληνικών επιχειρήσεων τροφίμων – ποτών.

#### **B1.1. Οργανωτική δομή και διαδικασίες λειτουργίας μεταποιητικής επιχείρησης**

Η λέξη οργάνωση ή οργανωτική δομή καθορίζει άλλοτε μια κατάσταση και άλλοτε μια ενέργεια, δηλαδή τον τρόπο ύπαρξης, την συναρμογή των διαφόρων στοιχείων ενός συγκεκριμένου σώματος ή το σύνολο των ενεργειών, οι οποίες καθιστούν τα στοιχεία αυτά ικανά να εκτελέσουν τις λειτουργίες τους και συντονίζουν τις ιδιαίτερες δραστηριότητές τους.

Η οργάνωση των επιχειρήσεων είναι επιστήμη και ταυτόχρονα μια τέχνη.

Σαν επιστήμη είναι μια φιλοσοφία της δημιουργικής δραστηριότητας, η οποία αντλεί από την πείρα κανόνες πιο αποδοτικής χρησιμοποίησης της εργασίας και των διατεθέντων κεφαλαίων. Είναι επίσης μια οικονομία, η οποία αποβλέπει στο να εναρμονίσει τους συντελεστές παραγωγής και να ισορροπήσει την παραγωγή και την κατανάλωση. Δηλαδή, τα μέσα δράσης και το αποτέλεσμα χάρη του οποίου αυτά συνδέθηκαν. Είναι επίσης μια τέχνη, "ένα σύστημα γνώσεων, οι οποίες είναι δυνατόν να αναχθούν σε θετικούς κανόνες, αμετάβλητους και αντικειμενικούς". Από την άποψη αυτή είναι μια πολιτική η οποία οδηγεί τις επιχειρήσεις

προς τον σκοπό τους χρησιμοποιώντας μεθόδους που προκύπτουν από την μελέτη γεγονότων και εφαρμόζοντας διαδικασίες που αυτές καθ'εαυτές συνιστούν την τεχνική της.

Η επιστήμη της οργάνωσης μελετά την εργασία του ανθρώπου ο οποίος πραγματοποιεί, κάτω από κανόνες, εθελοντική, ευσυνείδητη προσπάθεια η οποία παράγει έργο. Η εργασία έχει σαν αντικείμενο την χρησιμοποίηση των κεφαλαίων δηλαδή των μέσων τα οποία η τεχνική θέτει στη διάθεση του ανθρώπου.

Τοποθετούμενη μεταξύ των οικονομικών επιστημών και της τεχνολογίας, η οργάνωση αφενός μεν περιλαμβάνει όλα τα προβλήματα, τα οποία δημιουργεί η ενεργοποίηση των δύο ενεργητικών συντελεστών της παραγωγής δηλαδή της εργασίας και του κεφαλαίου, αφετέρου δε συνδέεται πάντοτε με την τεχνολογία που σημαίνει ότι οι γνώσεις του μηχανικού και η ικανότητας του εργάτη εισάγονται σαν βελτιώσεις στις μεθόδους της επιχείρησης.

Από τα ανωτέρω γίνεται σαφές ότι **οργάνωση είναι:**

Η μέθοδος συγκρότησης της δομής, της λειτουργίας και της διοίκησης μιας επιχείρησης.

Δηλαδή, η οργάνωση της επιχείρησης πρέπει να ρυθμίζεται σε συνάρτηση με τους επιδιωκόμενους στόχους, με το είδος του τομέα δραστηριότητας και με τα αναμενόμενα αποτελέσματα. Η οργάνωση εξάλλου πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο ελαστική ώστε να διευκολύνεται η γρήγορη και σωστή πληροφόρηση μέσα στην επιχείρηση. Τέλος, η οργάνωση της επιχείρησης δεν πρέπει να παγώνει τις υπάρχουσες δομές αλλά αντίθετα να διευκολύνει τις μετατροπές τους.

Κατά την οργάνωση μιας επιχείρησης πρέπει να ληφθούν υπόψη τρία στοιχεία:

α) Η εργασία, δηλαδή οι ενέργειες που απαιτούν οι στόχοι της επιχείρησης και αποτελούν τη βάση για την οργάνωση.

β) Οι άνθρωποι που θα πραγματοποιήσουν τις ενέργειες σε σχέση με τις γνώσεις και τις ικανότητές τους τις αναγκαίες για την πραγματοποίηση των στόχων. Ένας από τους σκοπούς της οργάνωσης είναι ο καθορισμός της κατάλληλης σχέσης μεταξύ της εργασίας που πρόκειται να γίνει και της δυνατότητας των ανθρώπων που θα την κάνουν.

γ) Οι εγκαταστάσεις και τα υλικά που απαιτούνται δηλαδή τοποθεσία, εξοπλισμός, ενέργεια πρώτες ύλες κλπ. δηλώνουν τα άψυχα στοιχεία που αποτελούν το περιβάλλον της εργασίας.

### **B1.2. Έλεγχοι συστημάτων ποιότητας**

Για τη διαχείριση της ποιότητας προϊόντων και υπηρεσιών, απαιτείται η εγκατάσταση και εφαρμογή ενός Συστήματος Διαχείρισης αναφορικά με κάποιο διεθνές πρότυπο (ποιότητα-ISO 9001, ασφάλεια τροφίμων-ISO 22000, περιβάλλον-ISO14001 κ.α.). Τα Διεθνή Πρότυπα δημιουργούνται από εθνικούς, ευρωπαϊκούς ή άλλους υπερεθνικούς φορείς.

Τέτοιοι (εθνικοί) φορείς στην Ελλάδα είναι ο Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (ΟΠΕΓΕΠ) και ο Ελληνικός Οργανισμός Τυποποίησης (ΕΛΟΤ).

Σε ευρωπαϊκό επίπεδο, είναι το ευρωπαϊκό Ίδρυμα Διοίκησης Ποιότητας (European Foundation of Quality Management – EFQM), και η Ευρωπαϊκή Επιτροπή Προτύπων (European Committee of Standardization – CEN).

Σε παγκόσμιο επίπεδο είναι ο Διεθνής Οργανισμός Τυποποίησης (International Standardization Organization – ISO) και η διεθνής Ηλεκτροτεχνική Επιτροπή (IEC).

Η δημιουργία ενός διεθνούς προτύπου είναι πολυετής διαδικασία στην οποία συμμετέχουν εμπειρογνώμονες από εθνικούς φορείς τυποποίησης διαφόρων χωρών και το νέο πρότυπο τίθεται σε δημόσια διαβούλευση πριν οριστικοποιηθεί. Επίσης τίθεται υπό μερική ή ολική αναθεώρηση κατά διαστήματα, ή ακόμη κατάργηση ή αντικατάσταση μετά τη συσσώρευση ανάλογων εμπειριών και προτάσεων.

Τα πρότυπα που ενδιαφέρουν όσους φορείς ασχολούνται με τον αγροτικό χώρο και τα προϊόντα του μπορεί να είναι γενικά ή ειδικά. Τα γενικά ισχύουν για όλες τις επιχειρήσεις και δραστηριότητες όπως π.χ. το ISO 9001, HACCP, ενώ τα ειδικά ισχύουν μόνο για ένα προϊόν ή δραστηριότητα, όπως π.χ. το πρότυπο για τον τεμαχισμό, την αποστέωση, την επεξεργασία και τη συσκευασία του χοιρινού κρέατος (AGRO 3-4). Τα ειδικά πρότυπα μπορεί να ισχύουν και για ομάδα προϊόντων όπως το AGRO 2-2 για την ολοκληρωμένη διαχείριση αγροτικού περιβάλλοντος στη φυτική παραγωγή.

Πρότυπο όμως μπορεί να δημιουργήσει και η ίδια η επιχείρηση, όπως η αλυσίδα καταστημάτων (σούπερ μάρκετ) Tesco στο Ηνωμένο Βασίλειο που ανέπτυξε και εφάρμοσε το πρότυπο Tesco Nature Choise (TNC). Πιο συχνά όμως, πρότυπα δημιουργούνται από συνδέσμους ή κλάδους επιχειρήσεων, όταν εφαρμόζουν ένα δικό τους πρόγραμμα ποιότητας.

Τέτοια χαρακτηριστικά παραδείγματα είναι:

- Το Eurepgap (Euro-Retail Produce Working Group and Good Agricultural Practices) που απαιτούν πολλές αλυσίδες καταστημάτων λιανικής πώλησης στην Ελλάδα και στην Ευρώπη να εφαρμόζεται ως Global GAP από τους γεωργούς για να εξασφαλίζονται ασφαλέστερα προϊόντα.
- Το QS (Quality & Safety) στη Γερμανία που δημιουργήθηκε μετά την εμφάνιση της σπογγώδους εγκεφαλοπάθειας των βοοειδών από φορείς της γερμανικής βιομηχανίας τροφίμων.
- Το πρότυπο BRC που δημιούργησε η Βρετανική Συνομοσπονδία Λιανεμπορίου (British Retail Consortium) στην οποία ανήκουν οι μεγαλύτερες αλυσίδες καταστημάτων λιανικού εμπορίου (σούπερ μάρκετ).

Η επιχείρηση μπορεί να επιλέξει περισσότερα από ένα πρότυπα, όταν τα προϊόντα της προορίζονται για αγορές στις οποίες αναγνωρίζονται διαφορετικά πρότυπα, όπως π.χ. μια επιχείρηση μπορεί να επιλέξει το AGRO 2-2 για τα προϊόντα της που προορίζονται για την ελληνική αγορά και το BRC για τα προϊόντα που κατευθύνονται στην αγορά της Μεγάλης Βρετανίας.

## **B2. ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΕΞΕΛΙΞΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Από το ξημέρωμα της ανθρώπινης ύπαρξης στον πλανήτη υπήρχε η ανησυχία για τη διαθεσιμότητα της τροφής. Οι προϊστορικοί άνθρωποι ήταν κυνηγοί και συλλέκτες και το κύριο μέλημά τους ήταν η εύρεση και η σύλληψη της τροφής τους. Με το πέρασμα των χρόνων ξεκίνησαν να καλλιεργούν τα δικά τους τρόφιμα και η ανησυχία τους πλέον είχε να κάνει με το πώς θα τα προετοιμάσουν, θα τα συντηρήσουν και θα εξασφαλίσουν τη σταθερή παροχή τους. Η ανάπτυξη της κοινωνικής οργάνωσης ενέτεινε την αναγκαιότητα μιας σταθερής και μόνιμης παροχής τροφίμων. Οι μέθοδοι διαφύλαξης της τροφής για μια δύσκολη στιγμή αρχικά περιορίζονταν στην ξήρανση με αέρα, στο αλάτισμα και στην προσθήκη μπαχαρικών και βοτάνων. Αρκετά αργότερα προωθήθηκαν νέες τεχνολογικές ιδέες, όπως η κονσερβοποίηση και η κατάψυξη, οι οποίες όμως άργησαν να διαδοθούν. Καθώς φαίνεται, οι μέθοδοι συντήρησης που χρησιμοποιούνται στις μέρες μας δεν είναι και τόσο καινούριες καθώς έχουν εφευρεθεί, ως ένα βαθμό, από την αρχαιότητα (π.χ. ξήρανση, αλάτισμα, κάπνισμα κλπ.). Οι χρήσιμες ανωτέρω μέθοδοι αποτέλεσε την πρώτη απόκριση για την αντιμετώπιση των κινδύνων που απειλούσαν τα τρόφιμα.

Επιστημονικές μελέτες έφεραν στο φως την πραγματικότητα σχετικά με την αλλοίωση των τροφίμων από τους μικροοργανισμούς. Η αποκάλυψη αυτή οδήγησε στη συνειδητοποίηση ότι τα τρόφιμα θα μπορούσαν να συντηρηθούν, αν οι αλλοιωγόνι μικροοργανισμοί καταστρέφονταν και δεν υπήρχε κίνδυνος να εισέλθουν ξανά στο προϊόν. Για να συμβεί αυτό θα έπρεπε η θερμοκρασία και η περιεκτικότητα των τροφίμων σε νερό να μειωθεί σε επίπεδα που δεν θα επιτρεπόταν η ανάπτυξη των μικροοργανισμών. Με αυτούς τους τομείς ασχολήθηκαν κορυφαίοι επιστήμονες, όπως ο Lois Pasteur και ο Clarence Birdseye, ειδήμονες στην τεχνολογία επεξεργασίας τροφίμων.

Στις Ηνωμένες Πολιτείες, η αλλαγή του τρόπου ζωής σε αστικό ενδυνάμωσε εξίσου την ανάγκη για επεξεργασία των τροφίμων ώστε αυτά να μπορούν να μεταφερθούν μαζικά, ασφαλώς και να καταναλωθούν στις πόλεις. Μετέπειτα, η τροφή άρχισε να προετοιμάζεται έξω από το σπίτι όπως σε εστιατόρια, σχολεία, νοσοκομεία και φυλακές καθώς και σε αεροπλάνα, πλοία και τρένα. Οι νέες καταναλωτικές ανάγκες απαιτούσαν ανάπτυξη νέων μεθόδων προετοιμασίας, συσκευασίας και αποθήκευσης που θα κρατούσαν τα τρόφιμα θρεπτικά και, σαφώς, ασφαλή (Surak & Wilson, 2007).

Η ασφάλεια των τροφίμων έχει άμεση σχέση με την υγεία του ανθρώπου και κατά συνέπεια είναι θέμα σοβαρό και αδιαπραγμάτευτο. Η ύπαρξη οποιασδήποτε επικίνδυνης ουσίας, η οποία οφείλεται σε βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς παράγοντες και μπορεί να προκαλέσει βλάβη στην υγεία του ανθρώπου, απομακρύνει το τρόφιμο από την ασφαλή κατάσταση. Η ασφάλεια των τροφίμων μπορεί να εξασφαλιστεί εάν αναγνωριστούν και ελεγχθούν οι κίνδυνοι καθ' όλη την παραγωγική διαδικασία, ώστε να επιτευχθεί η εξαφάνιση όλων των κινδύνων ή η ελαχιστοποίηση της πιθανότητας εμφάνισης αυτών.

Η ανάλυση κινδύνου και τα κρίσιμα σημεία ελέγχου -HACCP- είναι ένα σύστημα που εφαρμόζεται στις βιομηχανίες τροφίμων για τη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων. Το HACCP είναι ένα προληπτικό σύστημα το οποίο επικεντρώνεται σε σημεία που σχετίζονται με κινδύνους στα τρόφιμα σε ολόκληρη την παραγωγική τους διαδικασία, μέχρι την τελική τους χρήση από τους καταναλωτές. Το σύστημα HACCP προεκτείνεται πολύ πριν από τη στιγμή που οι πρώτες ύλες φτάσουν στη βιομηχανία - ανάπτυξη, παραγωγή και συγκομιδή των πρώτων υλών- και επεκτείνεται πολύ πιο μετά, αφού τα έτοιμα προϊόντα απομακρυνθούν από τη βιομηχανία - διακίνηση, διανομή, αγορά, κατανάλωση. Η ανάλυση κινδύνου και τα κρίσιμα σημεία ελέγχου -HACCP- σε όλη την αλυσίδα της παραγωγικής διαδικασίας του τροφίμου (food chain) απαιτεί τη συμμετοχή

επιστημονικού προσωπικού όλων των ειδικοτήτων καθώς και τεχνικού προσωπικού της βιομηχανίας.

Το σύστημα HACCP σχετίζεται με τη μοναδικότητα του κάθε τροφίμου, της μεθόδου παραγωγής του και της βιομηχανικής μονάδας στην οποία αυτό παράγεται. Η διεθνής κοινότητα, αναγνωρίζοντας τη σοβαρότητα της ασφάλειας για τα τρόφιμα έχει ευαισθητοποιηθεί και έχει προχωρήσει στην υποχρεωτική επιβολή μέτρων στη βιομηχανία, με σκοπό την παραγωγή και διακίνηση ασφαλών προϊόντων. Η βιομηχανία τροφίμων πρέπει να υιοθετεί τα μέτρα αυτά και να θεωρεί την ασφάλεια των τροφίμων, πέρα από υποχρεωτική, ως αναπόσπαστο μέρος των ποιοτικών χαρακτηριστικών του τροφίμου. Και ακριβώς επειδή το θέμα του συστήματος HACCP είναι σοβαρό, η βιομηχανία πρέπει να αντιμετωπίσει την εφαρμογή του με τη δέουσα σοβαρότητα ώστε να επιτευχθεί ο τελικός στόχος, δηλαδή **η ασφάλεια των τροφίμων** (Τζιά, Τσιαπούρης, 1996).

Το **σύστημα** Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) αποτελεί μια συστηματική προσέγγιση της ασφάλειας των τροφίμων και των φαρμακευτικών σκευασμάτων που εξαρχής στοχεύει στην αναγνώριση, την εκτίμηση της επικινδυνότητας και σοβαρότητας, καθώς και τον έλεγχο των φυσικών, χημικών και βιολογικών κινδύνων με την έννοια της πρόληψής τους και όχι της αναγνώρισής τους κατά την επιθεώρηση του τελικού προϊόντος. Το σύστημα HACCP τονίζει το ρόλο που έχει η ίδια η βιομηχανία στη συνεχή πρόγνωση και επίλυση προβλημάτων και πως δεν πρέπει αυτή να αρκείται στις επιθεωρήσεις των εγκαταστάσεων από τις αρμόδιες Κρατικές Υπηρεσίες για τη διαπίστωση της απώλειας ελέγχου (Τζιά, Τσιαπούρης, 1996) .

Το 1963, οι FAO (Food and Agriculture Organization) και WHO (World Health Organization) ιδρύουν την Επιτροπή του Codex Alimentarius, της οποίας οι στόχοι είναι η προστασία της υγείας των καταναλωτών και η διασφάλιση σωστών πρακτικών στο διεθνές εμπόριο τροφίμων. Οι ανωτέρω στόχοι διατυπώνονται στον Κώδικα Τροφίμων (Codex Alimentarius). Ο Κώδικας Τροφίμων είναι μια συλλογή διεθνών αναγνωρισμένων προτύπων, πρακτικών κωδίκων, οδηγιών και συστάσεων που σχετίζονται με τα τρόφιμα, την παραγωγή τους και την ασφάλειά τους. Ο συγκεκριμένος γενικός κώδικας καλύπτει όλα τα τρόφιμα, τόσο τα επεξεργασμένα και ημιεπεξεργασμένα όσο και τις πρώτες ύλες, αλλά ιδιαίτερη έμφαση δίνεται σε εκείνα που προορίζονται για άμεση κατανάλωση από τους καταναλωτές (ready to eat products). Επιπρόσθετα, από τα πρότυπα για συγκεκριμένες κατηγορίες τροφίμων, ο Κώδικας Τροφίμων συμπεριλαμβάνει γενικές

αρχές για τομείς όπως αναγραφή ενδείξεων επί της συσκευασίας του τροφίμου (επισύμανση), υγιεινή, πρόσθετα τροφίμων και βιοκτόνα αλλά και για διεργασίες για την εξακρίβωση της ασφάλειας τροφίμων που προέρχονται από βιοτεχνολογικές μεθόδους. Στον Κώδικα Τροφίμων περιλαμβάνονται ακόμα και οδηγίες διαχείρισης των επιθεωρήσεων εισαγωγών και εξαγωγών καθώς και συστήματα πιστοποίησης των τροφίμων.

Το 1967, η Αμερικάνικη Διεύθυνση Τροφίμων και Φαρμάκων (U.S. Food and Drug Administration-FDA) και η βιομηχανία τροφίμων ξεκινούν ένα πιλοτικό πρόγραμμα αυτοπιστοποίησης που σχεδιάζεται με στόχο να ενσωματώσει τις ιδέες του HACCP στη παραγωγική διαδικασία. Επιπροσθέτως, οι συμμετέχοντες στο πρόγραμμα είναι υποχρεωμένοι να μοιράζονται πληροφορίες σχετικές με τα προϊόντα που παράγουν, τις παραγωγικές διαδικασίες και τις ενέργειες που σχετίζονται με τον έλεγχο της ασφάλειας των προϊόντων τους, με τον FDA. Στόχοι του προγράμματος είναι, αφενός μεν να καταφέρουν οι συμμετέχοντες να ασκήσουν περισσότερο έλεγχο στην παραγωγή, αφετέρου δε να δώσουν στον FDA μια καλύτερη εικόνα των ελέγχων που πραγματοποιούνται από τις βιομηχανίες. Το πρόγραμμα αυτό είναι καινοτόμο για την εποχή του, γεγονός που οδηγεί στην απαξίωσή του από την κυβέρνηση και τους καταναλωτές, οι οποίοι θεωρούν ότι η βιομηχανία τροφίμων δεν ήταν ικανή να «αυτοπιστοποιείται». Ο FDA αλλάζει το πρόγραμμα και το μετονομάζει σε «συνεργατικό πρόγραμμα διασφάλισης της ποιότητας». Λίγο αργότερα διακόπτεται η εφαρμογή του και έτσι ξεκινά η ανάπτυξη του αυτούσιου συστήματος HACCP και η διάδοσή του στις βιομηχανίες τροφίμων (Surak & Wilson, 2007).

Το σύστημα HACCP αρχικά στηρίζεται σε 3 αρχές (Αναγνώριση Κινδύνων, Καθορισμός Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου, Εγκαθίδρυση Συστήματος Παρακολούθησης). Μετά από τη διστακτική αλλά επιτυχημένη εφαρμογή του, το σύστημα HACCP, το 1980 βγαίνει και εκτός συνόρων των ΗΠΑ ύστερα από προτροπή του WHO.

Το 1985, το Εθνικό Συμβούλιο Ερευνών (National Research Council–NRC) της Αμερικανικής Ακαδημίας Επιστημών (National Academy of Sciences–NAS) εκδίδει διάφορα άρθρα συνιστώντας την υιοθέτηση του συστήματος HACCP στις επιχειρήσεις επεξεργασίας τροφίμων σαν μέσο διασφάλισης των προϊόντων που παράγονται στις Ηνωμένες Πολιτείες. Κατόπιν, το 1987, προτείνει την ίδρυση της Εθνικής Συμβουλευτικής Επιτροπής για Μικροβιολογικά Κριτήρια στα Τρόφιμα (National Advisory Committee on

Microbiological Criteria for Foods – NACMCF). Ένα χρόνο αργότερα, το Αμερικανικό Κογκρέσο ζητά από τον NMFS το σχεδιασμό ενός νέου υποχρεωτικού προγράμματος επιθεώρησης των βιομηχανιών παραγωγής ιχθυρών, το οποίο να βασίζεται στις αρχές του HACCP και να παρέχει ασφάλεια στους καταναλωτές (Pierson & Corlett, 1992, Huss, Jakobsen & Liston, 1992).

Η NACMCF σχηματίζεται το 1987 με συγχρηματοδότηση των USDA, FDA, NMFS και U.S. Army Natick Research and Development Laboratories. Σε συνεργασία με την Επιτροπή του Codex Alimentarius για την Υγιεινή των Τροφίμων (Codex Committee for Food Hygiene) αναπτύσσουν το 1989 τις 7 αρχές του HACCP οι οποίες, από το 1997 αποτελούν πλέον πρότυπο. Ένα χρόνο νωρίτερα η Αμερικανική Εταιρία για την Ποιότητα (American Society for Quality) θέτει τις βάσεις για την πιστοποίηση των επιθεωρητών HACCP. Έτσι, το σύστημα HACCP εξαπλώνεται άμεσα σε όλους τους κλάδους της βιομηχανίας τροφίμων, από το κρέας και τα πουλερικά ως τα αλιεύματα και τα γαλακτοκομικά και εν κατακλείδι «από τον αγρό ως το πιάτο» (Shank, 1991, Adams, 1990).

Η ενσωμάτωση του συστήματος HACCP στη νομοθεσία διαχείρισης και επεξεργασίας τροφίμων δεν αποτελεί χαρακτηριστικό μόνο των Ηνωμένων Πολιτειών. Πολλά έθνη υιοθετούν και εξελίσσουν το HACCP για να διασφαλίσουν την αλυσίδα της παραγωγικής διαδικασίας (food chain) των τροφίμων τους. Το 1991, ο Codex Alimentarius ενσωματώνει το HACCP στα περιεχόμενά του ενώ, δύο χρόνια αργότερα, η Ευρωπαϊκή Κοινότητα εκδίδει την οριζόντια Οδηγία 93/43 Ε.Ε. για την υγιεινή των τροφίμων και καθιστά πλέον το HACCP υποχρεωτικό για όλες τις βιομηχανίες επεξεργασίας τροφίμων. Η οδηγία αυτή θα γίνει υποχρεωτική και θα αρχίσει να εφαρμόζεται στην Ελλάδα το 2000. Παράλληλα εκδίδονται και άλλες Οδηγίες στηριζόμενες στις αρχές του HACCP για τα κρέατα (92/5/EOK), για το γάλα (92/46/EOK) και για τα ιχθυρά (91/493EOK). Το 1994 η επιτροπή Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission συντάσσει ένα προσχέδιο (draft) έκδοσης για τις γενικές αρχές της υγιεινής τροφίμων (“General Principles of Food Hygiene”). Η έκδοση αυτή μελετά την αλυσίδα παραγωγής τροφίμων από την ανάπτυξη των πρώτων υλών μέχρι την κατανάλωση των προϊόντων και εντοπίζει τους βασικούς ελέγχους υγιεινής σε κάθε στάδιο (Ράντσιος, Codex Alimentarius Commission, 1994).

Το σύστημα HACCP χρησιμοποιήθηκε και χρησιμοποιείται ευρέως στη βιομηχανία τροφίμων για τον εντοπισμό και την ταυτοποίηση των δυνητικών κινδύνων που απειλούν



την ασφάλεια των τροφίμων και οι οποίοι ελλοχεύουν σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας, περιλαμβάνοντας τη συσκευασία, τη διανομή κλπ.

### **B3. ΕΘΝΙΚΗ & ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ:**

#### **B3.1. Κανονισμοί**

Προκειμένου να διασφαλίσει η Ευρωπαϊκή Ένωση την ασφάλεια των τροφίμων της και κατ' επέκταση την υγεία των καταναλωτών, καθιστά υποχρεωτική την εφαρμογή του HACCP σε όλη την αλυσίδα της παραγωγικής διαδικασίας (food chain) των τροφίμων. Με την οδηγία **93/43/ΕΕ** θεσπίζει τους γενικούς κανόνες υγιεινής των τροφίμων και τις διαδικασίες για την εξακρίβωση της τήρησής τους. Με την **Κ.Υ.Α. 487/2000**, η ελληνική νομοθεσία εναρμονίζεται στην οδηγία 93/43, η οποία αργότερα καταργείται και αντικαθίσταται με τον κανονισμό 852/2004, καθιστώντας το HACCP υποχρεωτικό σε όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων.

Την τελευταία δεκαετία εκδίδεται από την Ευρωπαϊκή Ένωση μια δέσμη κανονισμών και οδηγιών, υποχρεωτικών για τις βιομηχανίες παραγωγής, επεξεργασίας και διακίνησης τροφίμων των κρατών μελών. Συγκεκριμένα το 2002, εκδίδεται ο **Κανονισμός 178/2002** ο οποίος καθορίζει τις γενικές αρχές και απαιτήσεις της Νομοθεσίας Τροφίμων, προδιαγράφει γενικές διαδικασίες που αφορούν την ασφάλεια τροφίμων και θεσπίζει τη δημιουργία της Ευρωπαϊκής Αρχής Ασφάλειας Τροφίμων (EFSA). Ορισμένα άρθρα του συγκεκριμένου κανονισμού συνοδεύονται από τον οδηγό εφαρμογής τους ο οποίος εκδίδεται και τίθεται σε ισχύ στις 20 Δεκεμβρίου 2004.

Η πληθώρα των Κοινοτικών Νομοθετικών Κειμένων καταδεικνύει την ανάγκη για απλοποίηση και επικαιροποίηση του παράγωγου κοινοτικού δικαίου με στόχο την ολοκληρωμένη προσέγγιση της παραγωγής τροφίμων «από τη φάρμα στο τραπέζι». Η ενοποιημένη νομοθεσία που εφαρμόζεται από την 01.01.2006, ονομάζεται «Δέσμη Υγιεινής» - «Hygiene Package». Στη «Δέσμη Υγιεινής» περιλαμβάνονται 3 κανονισμοί:

- **Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004** του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29<sup>ης</sup> Απριλίου 2004: Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων ο οποίος θέτει γενικούς κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων που εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια της αλυσίδας παραγωγής τροφίμων, από το χωράφι ή το στάβλο μέχρι τον τελικό καταναλωτή ή αλλιώς «από το αγρόκτημα στο τραπέζι». Με τον κανονισμό αυτό ο «παραγωγός τροφίμων»

φέρει την πλήρη ευθύνη για την ασφάλεια των τροφίμων που παράγει, διακινεί ή διαθέτει. Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή εκδίδει οδηγίες για την εφαρμογή του Καν. 852/2004 και την εφαρμογή των Αρχών του HACCP (συμπεριλαμβανομένων και αυτοελέγχων) από τις επιχειρήσεις τροφίμων, οι οποίες θα πρέπει να εγγραφούν σε μητρώα και να ακολουθούν τους εκδοθέντες Κώδικες Ορθής Πρακτικής.

- **Κανονισμός (ΕΚ) 853/2004:** Ο παρών κανονισμός στοχεύει στη διασφάλιση υψηλού επιπέδου ασφάλειας των τροφίμων και δημόσιας υγείας. Συμπληρώνει τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων, του οποίου οι κανόνες καλύπτουν κυρίως την έγκριση υπευθύνων επιχειρήσεων του τομέα. Οι κανόνες του κανονισμού εφαρμόζονται στα μη μεταποιημένα και στα μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης. Σε γενικές γραμμές δεν εφαρμόζονται σε τρόφιμα που περιλαμβάνουν ταυτόχρονα προϊόντα φυτικής προέλευσης και μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης. Οι χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης (ΕΕ) οφείλουν να καταχωρίζουν και, κατά περίπτωση, να εγκρίνουν εγκαταστάσεις που χειρίζονται προϊόντα ζωικής προέλευσης.

- **Κανονισμός (ΕΚ) 854/2004:**

Ο κανονισμός αυτός καθορίζει ειδικές διατάξεις για την οργάνωση επίσημων ελέγχων στα τρόφιμα που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο. Τα βασικά του σημεία είναι ότι η νομοθεσία καθορίζει τις ακόλουθες απαιτήσεις για όλες τις χώρες της ΕΕ:

Οι εθνικές αρχές πρέπει να εγκρίνουν εγκαταστάσεις που συμμορφώνονται με τους κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα της ΕΕ και να παρέχουν σε καθεμία από αυτές κωδικό που δηλώνει τους τύπους των σχετικών προϊόντων.

Οι επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να παρέχουν κάθε υποστήριξη στους επιθεωρητές που διενεργούν τους ελέγχους. Τούτο περιλαμβάνει την παροχή πρόσβασης σε όλα τα κτίρια καθώς και στα έγγραφα και αρχεία που ζητούνται.

Οι έλεγχοι ορθής υγιεινής πρακτικής πρέπει να καλύπτουν ζητήματα όπως ο σχεδιασμός και η συντήρηση των χώρων και του εξοπλισμού, η καταπολέμηση των παρασίτων, ο έλεγχος της θερμοκρασίας και η κατάρτιση σε διαδικασίες υγιεινής.

Η αρμόδια αρχή πρέπει να εκτελεί ειδικές διαδικασίες ανάλυσης κινδύνου και κρίσιμων σημείων ελέγχου ούτως ώστε να ελέγχει το κατά πόσον οι επιχειρήσεις τροφίμων

εφαρμόζουν τους κανόνες της ΕΕ για τα μικροβιολογικά κριτήρια, τα κατάλοιπα, τις προσμειξίες και τις απαγορευμένες ουσίες.

Οι επιθεωρητές ελέγχουν το κατά πόσον το προσωπικό εφαρμόζει τους σχετικούς κανόνες σε όλα τα στάδια της διαδικασίας παραγωγής. Μπορούν να εξετάσουν τα αρχεία της επιχείρησης, να λάβουν δείγματα για εργαστηριακή ανάλυση και να αξιολογήσουν τυχόν κινδύνους που ενδέχεται να υφίστανται.

Η νομοθεσία μεταξύ άλλων καλύπτει τα αλιευτικά προϊόντα: διενεργούνται τακτικοί έλεγχοι στις συνθήκες υγιεινής των αλιευτικών σκαφών, των αγορών (ιχθυόσκαλες και αγορές χονδρικής πώλησης), στις συνθήκες αποθήκευσης και μεταφοράς καθώς και στα ίδια τα ψάρια όταν εκφορτώνονται και πωλούνται για πρώτη φορά.

### **B3.2. Φορείς ελέγχου επιχειρήσεων τροφίμων**

## **ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, καλείται να ανταποκριθεί σε ένα πολύπλευρο ρόλο που περιλαμβάνει τους ακόλουθους άξονες :

1. την ανάπτυξη και υποστήριξη της Ελληνικής Αγροτικής Κοινωνίας στο σύνολό της και σε όλα της τα επίπεδα (παραγωγή, εκμετάλλευση, προώθηση, ενίσχυση, βελτίωση και εξέλιξη, ανταγωνιστικότητα και αναγνωσιμότητα, ποιότητα και διάθεση των αγροτικών προϊόντων και των παραγώγων των αγροτικών εκμεταλλεύσεων),
2. την εναρμόνιση της Χώρας με τις απαιτήσεις της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής όπως αυτή αναθεωρείται και εξελίσσεται σε εφαρμογή σε όλα τα κράτη μέλη της ΕΕ,
3. τον σχεδιασμό, την υλοποίηση και την ανάπτυξη παράπλευρων δράσεων ενταγμένων στο Γ' ΚΠΣ, προκειμένου να δημιουργηθούν οι αναγκαίες υποδομές και το ευνοϊκό περιβάλλον για την περαιτέρω εξέλιξη και ενίσχυση της Ελληνικής Αγροτικής Οικονομίας,
4. τον σχεδιασμό και την δημιουργία ενός πλέγματος δράσεων Αγροτικής Πολιτικής, προκειμένου να προετοιμασθούν και να τοποθετηθούν τόσο η χώρα όσο και οι ενασχολούμενοι με την Αγροτική Εκμετάλλευση, με το καλύτερο δυνατό τρόπο σε ένα ενιαίο παγκόσμιο, αυστηρά ανταγωνιστικό και απαιτητικό περιβάλλον αγοράς.

Το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (Υπ.Α.Α.Τ), έχει να επιτελέσει ένα εξαιρετικά κρίσιμο ρόλο, προωθώντας την Αγροτική Οικονομία στο ευρύτερο πλαίσιο της Ελληνικής Οικονομίας, όπου η αποτελεσματικότητα του ρόλου αυτού επηρεάζει σημαντικά την επιβίωση, την ανάπτυξη και την εξέλιξη της Ελληνικής Αγροτικής δραστηριότητας, θέτοντας ταυτόχρονα ισχυρές βάσεις για την ευρύτερη τοποθέτησή της στο χρόνο και σε άλλες μελλοντικές δράσεις. Το Υπ.Α.Α.Τ έχει αναπτύξει μία σημαντική δραστηριότητα σε πολλαπλά επίπεδα, προς την ως άνω κατεύθυνση με ενεργή συμμετοχή.<sup>18</sup>

### **(ΕΝΙΑΙΟΣ ΦΟΡΕΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ) Ε.Φ.Ε.Τ.**

Στον Ελλαδικό χώρο, στις 28 Σεπτεμβρίου 1999 ψηφίζεται ο νόμος 2741/ΦΕΚ 199/28-09-1999 σύμφωνα με τις οδηγίες του οποίου συστήνεται ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ). Ο ΕΦΕΤ εγκαθίσταται στις 13 Ιανουαρίου 2000 υπό την εποπτεία του Υπουργείου Ανάπτυξης και αποτελεί τον κύριο φορέα ελέγχου τροφίμων της Ελλάδας.

Οι αρμοδιότητες του Ε.Φ.Ε.Τ είναι:

- Ο καθορισμός των προδιαγραφών ποιότητας τις οποίες πρέπει να πληρούν τα προσφερόμενα στην κατανάλωση τρόφιμα και οι πρώτες ή πρόσθετες ύλες που προορίζονται για προσθήκη σε τρόφιμα, με σκοπό την προστασία της δημόσιας υγείας και την αποφυγή της εξαπάτησης των καταναλωτών.
- Ο καθορισμός των προτύπων και των αρχών στις οποίες θα πρέπει να στηρίζεται η μελέτη και η εφαρμογή των συστημάτων παραγωγής υγιεινών προϊόντων, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, από τις επιχειρήσεις τροφίμων.
- Ο καθορισμός των προδιαγραφών για τους επιστήμονες που θα ασχοληθούν με την εγκατάσταση τέτοιων συστημάτων στις επιχειρήσεις τροφίμων, καθώς και για το προσωπικό που θα εργαστεί στα εργαστήρια ποιοτικού ελέγχου τροφίμων που εγκαθίστανται στις επιχειρήσεις τροφίμων.
- Ο καθορισμός και η επικύρωση Κανόνων Ορθής Υγιεινής Πρακτικής και κάθε άλλου συναφή κανόνα διεθνούς και κοινοτικού δικαίου καθώς και ο έλεγχος για την τήρηση των κανόνων αυτών. Η τήρηση των Κανόνων Ορθής Υγιεινής Πρακτικής αποτελεί προϋπόθεση για την ίδρυση και λειτουργία κάθε επιχείρησης τροφίμων, Στο πλαίσιο αυτό

---

<sup>18</sup> [www.minagric.gr](http://www.minagric.gr)

καθορίζει τους υγειονομικούς όρους ίδρυσης και λειτουργίας των επιχειρήσεων τροφίμων και τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται για να είναι τα τρόφιμα ασφαλή και υγιεινά.

- Η τήρηση μητρώου επιχειρήσεων τροφίμων και ο καθορισμός προγράμματος ελέγχων που διενεργούνται από τις υπηρεσίες του ή από άλλες αρχές και υπηρεσίες.

- Η διενέργεια ελέγχων και επιθεωρήσεων τροφίμων σε όλα τα στάδια μετά την πρωτογενή παραγωγή, καθώς και σε υλικά και αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα. Η συλλογή και επεξεργασία των αποτελεσμάτων των επιθεωρήσεων. Κατά την επιθεώρηση ελέγχεται η τήρηση των τεχνολογικών παραμέτρων που απαιτούνται κατά την κείμενη νομοθεσία από τις επιχειρήσεις τροφίμων, καθώς και η επισήμανση των τροφίμων.

- Ο έλεγχος του συστήματος παραγωγής υγιεινών προϊόντων περιλαμβάνει τον έλεγχο των κρίσιμων σημείων ελέγχου κατά την παραγωγική διαδικασία, τον έλεγχο των μέτρων πρόληψης που εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις για την αντιμετώπιση των κινδύνων, τον έλεγχο των παραμέτρων επεξεργασίας και συντήρησης που εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις (όπως θερμικής επεξεργασίας και ψύξης) για την εξάλειψη των κινδύνων των τροφίμων, τον έλεγχο της κατάλληλης εκπαίδευσης του προσωπικού των επιχειρήσεων ώστε να μπορεί να ανταποκριθεί σωστά στις απαιτήσεις του συστήματος παραγωγής υγιεινών προϊόντων, καθώς και τον έλεγχο των αρχείων που τεκμηριώνουν την τήρηση του συστήματος.

- Η συμμετοχή στα αρμόδια όργανα της Ευρωπαϊκής Ένωσης και των Διεθνών Οργανισμών για τη διαμόρφωση των σχετικών με τις αρμοδιότητές του αποφάσεων, η μεριμνά για την προσαρμογή και τη συμμόρφωση προς τις οδηγίες, τις αποφάσεις, τους κανονισμούς και τις συστάσεις που εκδίδονται από τα όργανα της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή άλλους Διεθνείς Οργανισμούς. Αποτελεί επίσης το σύνδεσμο με τις αρμόδιες υπηρεσίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης και άλλων Διεθνών Οργανισμών σε θέματα ελέγχου τροφίμων και δραστηριοποιείται στο πλαίσιο του συστήματος άμεσης αντιμετώπισης καταστάσεων που αφορούν στην ασφάλεια των τροφίμων σε συνεργασία με τη Γενική Γραμματεία Καταναλωτή του Υπουργείου Ανάπτυξης.

- Η μέριμνα για την εκπόνηση ερευνητικών προγραμμάτων, που σχετίζονται με το αντικείμενό του, συνεργάζεται με φορείς με συναφές αντικείμενο και η εισήγηση προτάσεων για τη λήψη νομοθετικών ή άλλων μέτρων σε θέματα της αρμοδιότητάς του.

- Η μέριμνα για τη συνεχή ενημέρωση, επιμόρφωση και εκπαίδευση του προσωπικού του για τις τεχνολογικές εξελίξεις και τις εξελίξεις στις νέες νομοθεσίες,

καθώς και του καταναλωτή σε θέματα ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων, σε συνεργασία με τη Γενική Γραμματεία Καταναλωτή.

## **B4. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Όπως έχουμε προαναφέρει, το HACCP είναι ένα σύστημα ελέγχου των τροφίμων βασισμένο στην πρόληψη. Αναγνωρίζοντας τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν, έχουμε τη δυνατότητα να εφαρμόσουμε μέτρα κατάλληλα ώστε να τους προλάβουμε. Αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα την μείωση των παραδοσιακών μεθόδων ελέγχου που έως τώρα εφαρμόζονταν σε επιθεωρήσεις και δοκιμές των τελικών προϊόντων.

Όλοι οι τύποι των κινδύνων (βιολογικοί, φυσικοί και χημικοί) θεωρούνται μέρος του συστήματος HACCP. Κατά συνέπεια, η εφαρμογή του συστήματος δίνει στους παραγωγούς, κατασκευαστές και πωλητές την αυτοπεποίθηση ότι τα προϊόντα που χορηγούν είναι ασφαλή. Η αποτελεσματική εφαρμογή του HACCP εμπλέκει κάθε μέλος της αλυσίδας ή της επιχείρησης και συνεπώς, κάθε ένας παίζει κάποιο ρόλο στον απώτερο στόχο. Με το διαμοιρασμό των ρόλων κατά μήκος ολόκληρης της αλυσίδας και όλων των εργαζομένων επιτυγχάνεται πρόοδος, τόσο στην βελτίωση της ποιότητας όσο και στην παραγωγικότητα. Επιπροσθέτως, το σωστό στήσιμο και η σωστή εφαρμογή του συστήματος είναι αποδεδειγμένο ότι συμβάλλουν στη σημαντική μείωση του κόστους και εξοικονόμηση χρημάτων.

### **B4.1. Κάλυψη των αντικειμενικών στόχων για ασφάλεια τροφίμων μέσω συστήματος HACCP**

Η χρήση του συστήματος HACCP είναι ένας δομημένος και συστηματικός τρόπος διασφάλισης ότι οι αντικειμενικοί στόχοι για την ασφάλεια τροφίμων εκπληρώνονται.

Οι κύριοι αντικειμενικοί στόχοι περιλαμβάνουν:

- Την παραγωγή ασφαλούς προϊόντος κάθε φορά
- Την παροχή αποδείξεων για ασφαλή παραγωγή και χειρισμό
- Την απόκτηση αυτοπεποίθησης για τα προϊόντα της εταιρίας από το καταναλωτικό κοινό
- Την ικανοποίηση των απαιτήσεων των πελατών
- Τη συμμόρφωση με τις νομοθετικές απαιτήσεις (Mortimore & Wallace, 1998)

## **B4.2. Ανάπτυξη σχεδίου HACCP**

### **B4.2.1. Ορισμοί ποιότητας – Ασφάλειας – Υγιεινής**

Οι όροι της Υγιεινής και της Ασφάλειας των τροφίμων έχουν διατυπωθεί μέσα από τα κείμενα του Codex Alimentarius.

Ως **υγιεινή τροφίμων** ορίζονται όλες οι συνθήκες και τα αναγκαία μέτρα για τη διασφάλιση της ασφάλειας και της καταλληλότητας του τροφίμου σε όλα τα στάδια της αλυσίδας παραγωγής αυτού (Codex Alimentarius, 2009).

Ως **ασφάλεια τροφίμων** ορίζεται η διασφάλιση ότι το τρόφιμο δεν θα προκαλέσει βλάβη στον καταναλωτή όταν προετοιμαστεί και/ή καταναλωθεί σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση (Codex Alimentarius, 2009).

Επίσης, σύμφωνα με το πρότυπο ISO 9000:2005, ως **ποιότητα** ορίζεται ο βαθμός στον οποίο ένα σύνολο εγγενών χαρακτηριστικών εκπληρώνει τις απαιτήσεις (δηλωμένες ή υποχρεωτικές ανάγκες ή προσδοκίες) (ISO 9000:2005).

Ωστόσο, διάφοροι ορισμοί έχουν δοθεί κατά καιρούς για τους τρεις ανωτέρω όρους. Από τη βιβλιογραφία θα μπορούσαμε να συνοψίσουμε στα εξής:

**Ποιότητα** είναι η ικανότητα ενός προϊόντος να ανταποκρίνεται στο σκοπό για τον οποίο προορίζεται. Είναι το σύνολο των ιδιοτήτων και χαρακτηριστικών του προϊόντος που εξυπηρετούν καθορισμένες ή υπονοούμενες ανάγκες. Ως ποιότητα του τροφίμου, πιο συγκεκριμένα, ορίζεται ο βαθμός προσαρμογής αυτού στις απαιτήσεις του καταναλωτή, που έχουν σχέση με τη θρεπτικότητα και τις οργανοληπτικές ιδιότητές του. Αποτελεί το σύνολο των χαρακτηριστικών του τροφίμου, τα οποία στοχεύουν στην ικανοποίηση των εκφρασμένων ή εννοούμενων αναγκών του καταναλωτή και που τελικά καθορίζουν το βαθμό αποδοχής του προϊόντος από αυτόν. Η ποιότητα κάθε τροφίμου εξαρτάται από την ποιότητα των πρώτων υλών και από την τεχνολογία παραγωγής. Εξωτερικεύεται δε με τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα όπως άρωμα, γεύση, σύσταση κλπ. Έτσι, η ποιότητα ενός τροφίμου αποτελεί την οριακή «συνισταμένη των επιμέρους ποιοτήτων» των υλικών και των μεθόδων τεχνολογίας που χρησιμοποιήθηκαν κατά την παραγωγή, ενώ είναι άμεσα συνδεδεμένη με το κόστος παραγωγής. Τα κύρια χαρακτηριστικά της ποιότητας των τροφίμων (συντελεστές ποιότητας) είναι τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (χρώμα, μέγεθος, σχήμα, υφή, γεύση, οσμή), η θρεπτική αξία, η συμφωνία με τη νομοθεσία, η

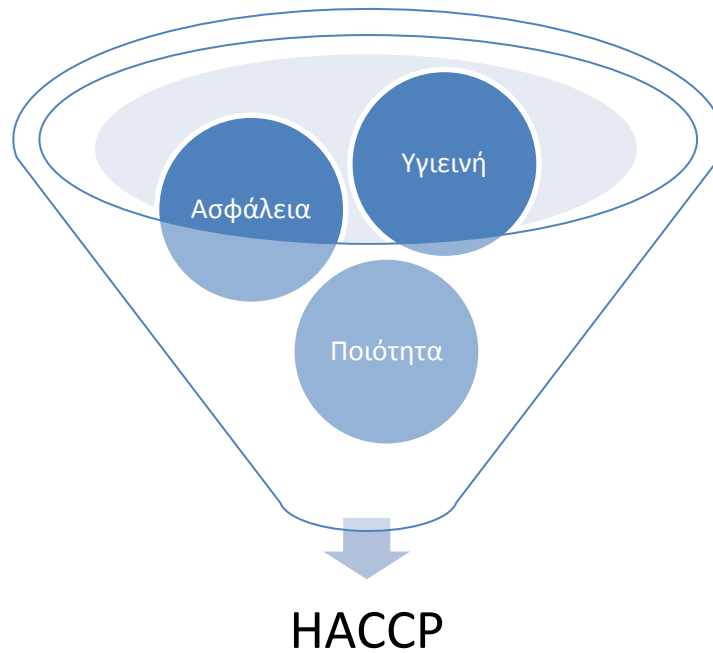
συσκευασία, η διατηρησιμότητα, η ασφάλεια, η τιμή και η διαθεσιμότητά τους (Φλωρίδης, 1995, Τζιά, 1994).

Όπως είδαμε παραπάνω, η **ασφάλεια** – που σχετίζεται άμεσα με το σύστημα HACCP- αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα ποιοτικά χαρακτηριστικά των τροφίμων. Ως *απόλυτη ασφάλεια* ορίζεται η εξασφάλιση ότι είναι αδύνατος ο τραυματισμός ή η πρόκληση ασθένειας από τη χρήση ενός συστατικού στον καταναλωτή. Παρόλα αυτά, ένα ποσοστό επικινδυνότητας εμπεριέχεται σε κάθε τρόφιμο ή χημική ουσία. Κατά συνέπεια, ο στόχος της απόλυτης ασφάλειας δεν είναι εφικτός. Η *σχετική ασφάλεια* των τροφίμων ορίζεται ως η πρακτική σιγουριά ότι δεν θα προκληθεί ασθένεια ή τραυματισμός από την κατανάλωση ενός τροφίμου ή συστατικού, με την προϋπόθεση ότι αυτό χρησιμοποιείται σωστά και η κατανάλωσή του δεν υπερβαίνει κάποια ανώτατα όρια. Κατά συνέπεια, η ασφάλεια των τροφίμων δεν εξαρτάται μόνο από τα ίδια τα τρόφιμα, αλλά και από τα άτομα που τα καταναλώνουν. Έτσι, τα τρόφιμα τα οποία κρίνονται ασφαλή για τους περισσότερους καταναλωτές (όταν χρησιμοποιηθούν σωστά και καταναλωθούν σε φυσιολογικές ποσότητες) μπορεί να είναι ιδιαίτερα τοξικά ή ακόμα και θανατηφόρα για ευαίσθητα ή αλλεργικά άτομα (Jones, 1993).

Σε κάθε βιομηχανική εγκατάσταση η διατήρηση καλών συνθηκών **υγιεινής** έχει αποφασιστική σημασία για την παραγωγή ασφαλών τροφίμων και σχετίζεται με τους ακόλουθους παράγοντες:

1. Την υγιεινή του περιβάλλοντος εργασίας, που έχει να κάνει με το περιβάλλον εργασίας, τις εγκαταστάσεις της βιομηχανίας τροφίμων και τα μηχανήματα παραγωγής
2. Την υγιεινή των πρώτων υλών και συστατικών και συγκεκριμένα την αναγνώριση των σημείων με υψηλή επικινδυνότητα επιμόλυνσης και την ελάττωση της επικινδυνότητας αυτής.
3. Τις συνθήκες υγιεινής κατά την παραγωγική διαδικασία, την αποθήκευση και τη μεταφορά του προϊόντος
4. Τον καθαρισμό και την προσωπική υγιεινή του εργατικού προσωπικού (Codex Alimentarius, 1997).





Σχήμα 1.

#### **B4.2.2. Όροι και Ορισμοί κατά ISO 22000:2005**

##### **Αλυσίδα τροφίμων**

Ακολουθία των σταδίων και των λειτουργιών παραγωγής, επεξεργασίας, διανομής, αποθήκευσης και χειρισμού ενός τροφίμου και των συστατικών του, από την πρωτογενή παραγωγή ως την κατανάλωση.

##### **Κίνδυνος**

Βιολογικός, χημικός, φυσικός παράγοντας που μπορεί να προκαλέσει αρνητική επίπτωση στην υγεία.

##### **Πολιτική ασφάλειας τροφίμων**

Συνολικές προθέσεις και κατευθύνσεις της επιχείρησης για την ασφάλεια τροφίμων.

##### **Τελικό προϊόν**

Προϊόν στο οποίο δεν πρόκειται να προστεθεί περαιτέρω εργασία από τον οργανισμό.

##### **Διάγραμμα ροής**

Σχηματική και συστηματική παρουσίαση της ακολουθίας και των αλληλεπιδράσεων των σταδίων παραγωγής του τελικού προϊόντος.

### **Προληπτικό μέτρο**

Ενέργεια ή δραστηριότητα η οποία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την πρόληψη, εξάλειψη ή μείωση του κινδύνου σε αποδεκτά επίπεδα.

### **Προαπαιτούμενα**

Βασικές συνθήκες & δραστηριότητες απαραίτητες για τη διατήρηση κατάλληλου υγιεινού περιβάλλοντος στα διάφορα στάδια της αλυσίδας τροφίμων για την παραγωγή, το χειρισμό και την παροχή ασφαλών τελικών προϊόντων και ασφαλών τροφίμων για ανθρώπινη ατανάλωση.

### **Προαπαιτούμενα Προγράμματα**

Προγράμματα που αξιολογούνται από την ανάλυση κινδύνων ως απαραίτητα για τον έλεγχο της πιθανότητας εισαγωγής των κινδύνων για την ασφάλεια τροφίμων και/ή την επιμόλυνση ή πολλαπλασιασμό των κινδύνων στο προϊόν ή στο περιβάλλον επεξεργασίας.

### **Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου**

Σημείο στο οποίο μπορεί να εφαρμόζεται έλεγχος απαραίτητος για την πρόληψη, την εξάλειψη ή την μείωση ενός κινδύνου σε αποδεκτά επίπεδα.

### **Κρίσιμο όριο**

Κριτήριο που διαχωρίζει το αποδεκτό από το μη αποδεκτό.

### **Παρακολούθηση**

Ενέργεια διεξαγωγής προγραμματισμένης σειράς παρατηρήσεων ή μετρήσεων για να διαπιστωθεί εάν τα προληπτικά μέτρα ελέγχου λειτουργούν σύμφωνα με τα προβλεπόμενα.

### **Διόρθωση**

Ενέργεια για την εξάλειψη της μη-συμμόρφωσης στο προϊόν.

### **Διορθωτική ενέργεια**

Ενέργεια για την εξάλειψη της αιτίας της μη-συμμόρφωσης ή άλλης ανεπιθύμητης κατάστασης.

### **Επαλήθευση**

Επιβεβαίωση μέσω παροχής αντικειμενικών αποδείξεων ότι έχουν ικανοποιηθεί συγκεκριμένες απαιτήσεις.

## **Επικύρωση**

Επιβεβαίωση με αντικειμενικές αποδείξεις ότι τα προληπτικά μέτρα ελέγχου που διαχειρίζονται είτε μέσω του σχεδίου HACCP είτε μέσω των προαπαιτούμενων προγραμμάτων είναι αποτελεσματικά.

## **Επικαιροποίηση**

Άμεση και/ή προβλεπόμενη δραστηριότητα για να διασφαλίζεται η εφαρμογή των πλέον πρόσφατων δεδομένων.

## **B5. ΑΡΧΕΣ ΤΟΥ HACCP**

Στις μέρες μας το HACCP έχει γίνει νομοθετική απαίτηση και αυτός είναι ο κύριος λόγος της εφαρμογής του. Η αναγνώριση του HACCP ως το πιο αποτελεσματικό σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων από τις κυβερνήσεις αυξάνει σε παγκόσμια βάση. Αν και η νομοθεσία σχετικά με τα τρόφιμα αλλάζει διαρκώς, στην Ευρώπη, μια από τις πιο ισχυρές κινητήριες δυνάμεις είναι ο Κανονισμός 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων. Στην ουσία, στον Κανονισμό καταγράφονται οι επτά αρχές (Άρθρο 5 του Κανονισμού) που απαιτούνται για την ανάπτυξη του συστήματος HACCP και συνεπώς μπορεί να ερμηνευτεί όπως ο Κώδικας Τροφίμων – με εξαίρεση τις αναφορές σε καταγραφή αρχείων.

*Άρθρο 5, Καν 852/2004*

### **Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου**

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων θεσπίζουν, εφαρμόζουν και διατηρούν πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP. Οι αρχές HACCP που αναφέρονται είναι:

### **ΑΡΧΗ 1<sup>η</sup> : ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ**

Η ομάδα HACCP αναγνωρίζει και καταγράφει όλους τους πιθανούς κινδύνους που λογικά μπορεί να συνδέονται με την παραγωγή των τροφίμων σε όλα τα στάδια, από την έναρξη της παραγωγής, την επεξεργασία και τη διανομή μέχρι την κατανάλωση. Η κυριότερη βοήθεια στην αναγνώριση των κινδύνων παρέχεται από επιδημιολογικές πληροφορίες και έρευνες που σχετίζονται με το συγκεκριμένο προϊόν. Επίσης, χρησιμοποιούνται και

τεχνολογικές πληροφορίες για όλα τα στάδια της παραγωγής, αποθήκευσης, διανομής και χρήσης του τροφίμου (International Commission on Microbiological Specifications for Foods, 1988, CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003).

Κατόπιν, η ομάδα HACCP πραγματοποιεί μια μελέτη ανάλυσης κινδύνων για να αναγνωρίσει με βάση το σχέδιο HACCP ποιες φύσεως κίνδυνοι είναι σημαντικό να εξαλειφθούν ή να μειωθούν σε ικανοποιητικά επίπεδα. Στην πραγματοποίηση της ανάλυσης θα πρέπει, όπου είναι δυνατό, να συνυπολογίζονται η πιθανότητα αντιμετώπισης ενός κινδύνου και η σοβαρότητά του με τα επακόλουθα αποτελέσματα στην ανθρώπινη υγεία, η ποιοτική και ποσοτική αξιολόγηση παρουσίασης του κινδύνου, η επιβίωση ή ο πολλαπλασιασμός των μικροοργανισμών που θεωρούνται επικίνδυνοι, η παραγωγή και διατήρηση τοξινών ή χημικών μέσων στα τρόφιμα κ.α. Κατόπιν, η ομάδα HACCP θα πρέπει να αναλογιστεί αν υπάρχουν μέτρα ελέγχου και ποια θα είναι αυτά ώστε να εξαλειφθεί κάθε κίνδυνος. Ενδέχεται να απαιτούνται περισσότερα από ένα μέτρα για να ελεγχθεί ένας συγκεκριμένος κίνδυνος και περισσότεροι από ένας κίνδυνοι να μπορούν να ελεγχθούν από ένα μέτρο. Ως κίνδυνος ορίζεται ένα βιολογικό (όπως για παράδειγμα οι μικροοργανισμοί), χημικό (όπως οι τοξίνες) ή φυσικό (όπως το θραύσματα γυαλιού και μετάλλου) μέσο το οποίο θα μπορούσε, αν δεν ελεγχθεί, να οδηγήσει σε ασθένειες ή τραυματισμούς. Μια εκτενής, προσεκτική και πλήρης ανάλυση κινδύνων είναι το κλειδί για την δημιουργία ενός αποτελεσματικού σχεδίου HACCP. Αν η ανάλυση κινδύνων δεν γίνει ορθά και οι κίνδυνοι δεν αναγνωριστούν, τότε το σχέδιο HACCP δε θα είναι αποτελεσματικό ανεξάρτητα από το πόσο καλά θα τηρείται. Κίνδυνοι οι οποίοι δεν είναι λογικά πιθανόν να αντιμετωπιστούν δεν απαιτείται να συμπεριληφθούν στο σχέδιο HACCP και να ελέγχονται. Είναι σημαντικό στην ανάλυση κινδύνων να αξιολογηθούν τα συστατικά, οι πρώτες ύλες, όλα τα βήματα της παραγωγής, η αποθήκευση, η διανομή και η τελική προετοιμασία και χρήση από τον καταναλωτή. Η συγκεκριμένη ανάλυση θα αποτελέσει τη βάση για τον καθορισμό των κρίσιμων σημείων ελέγχου (CCPs) κατά την εφαρμογή της δεύτερης αρχής.

Η διεξαγωγή της ανάλυσης κινδύνων αναλύεται σε δύο στάδια:

- Στο πρώτο στάδιο, δηλαδή στην αναγνώριση των κινδύνων, πραγματοποιείται ένας καταιγισμός ιδεών (brainstorming) για τους πιθανούς κινδύνους που μπορεί να εισαχθούν, να αναπτυχθούν και να ελεγχθούν σε κάθε στάδιο με την πιθανή βοήθεια κατάλληλου ερωτηματολογίου.

- Στο δεύτερο στάδιο, δηλαδή στην αξιολόγηση των κινδύνων, η ομάδα αποφασίζει ποιι από τους προαναφερθέντες κινδύνους θα ενταχθούν στο σχέδιο HACCP. Η σοβαρότητα και η πιθανότητα εμφάνισης ενός κινδύνου συνεκτιμώνται βάση δημοσιευμένων στοιχείων, εμπειρίας, επιδημιολογικών μελετών κ.α.

### **ΑΡΧΗ 2<sup>η</sup> : ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ (CCPs)**

Σύμφωνα με τη NACMCF (1997), ένα Critical control Point (CCP) Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου ορίζεται ως ένα σημείο, μια διεργασία ή μια φάση λειτουργίας (από την παραλαβή των πρώτων υλών έως την επεξεργασία και τη διανομή προς κατανάλωση) στα οποία μπορεί να εφαρμοστεί έλεγχος και να προληφθεί, να μειωθεί σε αποδεκτά επίπεδα ή να εξαιρεθεί ένας κίνδυνος για την ασφάλεια του τροφίμου. Όλοι οι πιθανοί κίνδυνοι που μπορεί να προκαλέσουν ασθένειες ή τραυματισμούς αν δεν ελεγχθούν, πρέπει να προσδιορίζονται ως CCPs. Η πλήρης και ακριβής αναγνώριση των CCPs είναι απαραίτητη για την ουσιαστική διασφάλιση των τροφίμων. Ένα εργαλείο που βοηθά στον καθορισμό των CCPs είναι το Δέντρο Απόφασης (Codex Alimentarius Commission, 2009).

Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου μπορεί να αποτελεί κάθε στάδιο στο οποίο έχουν αναγνωριστεί κίνδυνοι σε πρώτη φάση και οι οποίοι είναι δυνατόν να προληφθούν, να μειωθούν σε αποδεκτά επίπεδα ή να εξαιρεθούν. Τέτοια παραδείγματα σταδίων- διεργασιών είναι η θερμική επεξεργασία, η ψύξη, η μορφοποίηση των προϊόντων, η συσκευασία και η ανίχνευση μετάλλων. Τα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου πρέπει να αναπτυχθούν και να τεκμηριωθούν πολύ προσεκτικά. Είναι αξιοσημείωτο το γεγονός ότι διαφορετικές επιχειρήσεις που παρασκευάζουν παρόμοια τρόφιμα δεν είναι απαραίτητο ότι θα έχουν κοινά CCPs. Τυχόν διαφορές στη δομή των εγκαταστάσεων, του εξοπλισμού, της συλλογής πρώτων υλών, των διεργασιών παραγωγής κλπ. μπορεί να επιφέρουν τεράστιες διαφορές στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου τους (Codex Alimentarius Commission, 2009).

### **ΑΡΧΗ 3<sup>η</sup> : ΕΓΚΑΘΙΔΡΥΣΗ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΟΡΙΩΝ**

Το κριτήριο (μέγιστη ή ελάχιστη τιμή) που διαχωρίζει το αποδεκτό από το μη αποδεκτό επίπεδο ασφαλείας χαρακτηρίζεται σαν Κρίσιμο Όριο (Critical Limit). Τα Κρίσιμα Όρια αποτελούν τα όρια της ασφαλείας για κάθε CCP και πρέπει να καθορίζονται για κάθε ένα προληπτικό μέτρο. Τα Κρίσιμα Όρια των CCPs είναι επιλεγμένα βάσει ορθής τεκμηρίωσης και με βασικό γνώμονα την αμεσότητα και ευκολία των μετρήσεών τους. Ο

καθορισμός των Κρίσιμων Ορίων, τα οποία πρέπει να ικανοποιούνται, εξασφαλίζει ότι κάθε Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου βρίσκεται υπό έλεγχο.

Δεν πρέπει να υπάρχει σύγχυση μεταξύ Κρίσιμων και Λειτουργικών Ορίων καθώς τα δεύτερα δεν εγκαθίστανται για λόγους ασφαλείας (Codex Alimentarius Commission, 2009).

Κάθε CCP διαθέτει ένα ή περισσότερα μέτρα ελέγχου για να διασφαλίζεται ότι οι αναγνωρισμένοι κίνδυνοι προλαμβάνονται, μειώνονται σε αποδεκτό επίπεδο ή εξαλείφονται. Τα Κρίσιμα Όρια βασίζονται σε παράγοντες όπως η θερμοκρασία, ο χρόνος, οι φυσικές διαστάσεις, η υγρασία, η ενεργότητα νερού, το pH, η οξύτητα, η περιεκτικότητα άλατος, η περιεκτικότητα συντηρητικών ακόμα και σε οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (άρωμα, χρώμα κλπ.). Για κάθε CCP θα πρέπει να ικανοποιείται τουλάχιστον ένα κριτήριο που αφορά την ασφάλεια τροφίμων. Για παράδειγμα, ένα κριτήριο στη διαδικασία της θερμικής επεξεργασίας είναι η θνησιμότητα ή η μείωση ενός μικροοργανισμού κατά ορισμένο αριθμό λογαριθμικών κύκλων. Τα Κρίσιμα Όρια και κριτήρια προκύπτουν από πηγές όπως η νομοθεσία, οι κοινοτικές οδηγίες, η βιβλιογραφία, η εμπειρία ή κάποια πειραματικά δεδομένα (Codex Alimentarius Commission, 2009).

#### **ΑΡΧΗ 4<sup>η</sup>: ΕΓΚΑΘΙΔΡΥΣΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΤΩΝ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ**

Η παρακολούθηση είναι μια σειρά παρατηρήσεων και μετρήσεων που σκοπό έχουν να αποδείξουν αν ένα Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου βρίσκεται υπό έλεγχο. Χρησιμοποιούνται επίσης σαν αρχείο με στόχο τη μελλοντική επαλήθευση του συστήματος. Η παρακολούθηση συνεπώς εξυπηρετεί τρεις κυρίως στόχους:

-Πρώτον, είναι απαραίτητη για τη διαχείριση της ασφάλειας τροφίμων καθώς συντελεί στην ιχνηλάτηση των διαδικασιών. Αν η παρακολούθηση δείχνει μια τάση προς απώλεια ελέγχου μιας διαδικασίας, τότε λαμβάνονται μέτρα ώστε να επανατεθεί η συγκεκριμένη διαδικασία υπό έλεγχο.

-Δεύτερον, η παρακολούθηση συμβάλει στον καθορισμό της απώλειας ελέγχου ή των διακυμάνσεων που μπορεί να συμβούν σε ένα CCP και στη λήψη κατάλληλων διορθωτικών ενεργειών.

-Τρίτον, προσφέρει γραπτή τεκμηρίωση για χρήση κατά την επαλήθευση.

Ένα μη ασφαλές τρόφιμο μπορεί να προκύψει σε περίπτωση που μια διεργασία δεν ελεγχθεί κατάλληλα και υπάρξουν αποκλίσεις από τα Κρίσιμα Όρια. Συνεπώς, ο έλεγχος και η παρακολούθηση των διεργασιών πρέπει να γίνονται με αποτελεσματικό τρόπο. Ιδανικά, η παρακολούθηση θα πρέπει να γίνεται συνέχεια, γεγονός που επιτυγχάνεται για συγκεκριμένες παραμέτρους όπως η καταγραφή της θερμοκρασίας. Ο εξοπλισμός παρακολούθησης θα πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να διακριβώνεται. Το προσωπικό που σχετίζεται με την παρακολούθηση των CCPs θα πρέπει να είναι επαρκώς και κατάλληλα εκπαιδευμένο και να προέρχεται από την παραγωγή. Το συγκεκριμένο προσωπικό θα πρέπει να έχει την ικανότητα να αντιλαμβάνεται την απώλεια ελέγχου και να μπορεί να επαναφέρει μια διεργασία στα φυσιολογικά όρια εγκαίρως. Σε αυτό το στάδιο ορίζεται ο τρόπος και ο υπεύθυνος που θα ελέγχει την τήρηση των ορίων και την πιθανή απόκλιση από αυτά για κάθε Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου. Ο υπεύθυνος, σε περίπτωση που αντιληφθεί απόκλιση, θα πρέπει να κρατάει άμεσα σχετικές καταγραφές. Όλες οι καταγραφές και τα έντυπα που σχετίζονται με την παρακολούθηση του CCP θα πρέπει να υπογράφονται και να αρχειοθετούνται βάση ημερομηνίας.

Όταν δεν υπάρχει δυνατότητα συνεχών καταγραφών θα πρέπει να ορίζεται εκ των προτέρων ένα πλάνο με τη διαδικασία και τη συχνότητα παρακολούθησης. Οι περισσότερες διαδικασίες παρακολούθησης πρέπει να είναι άμεσες γιατί σχετίζονται με “real time” διαδικασίες που δεν έχουν την πολυτέλεια μακρόχρονης αναμονής μέχρι να βγουν τα αποτελέσματα. Παραδείγματα διεργασιών παρακολούθησης είναι η οπτική παρατήρηση και καταγραφή θερμοκρασίας, χρόνου, pH και υγρασίας. Οι μικροβιολογικές αναλύσεις είναι σπάνια αποτελεσματικό μέτρο για παρακολούθηση γιατί από τη φύση τους είναι χρονοβόρες. Συχνά προτιμώνται φυσικές και χημικές μετρήσεις λόγω αμεσότητας και αποτελεσματικότητας. Για παράδειγμα, η ορθή παστερίωση του γάλακτος είναι σαφώς προτιμότερο να παρακολουθείται μέσω καταγραφών θερμοκρασίας και χρόνου παρά μέσω μικροβιολογικών αναλύσεων για την εξάλειψη των παθογόνων μικροοργανισμών. Βεβαίως, για ορισμένα τρόφιμα, διεργασίες και συστατικά ενδέχεται να μην υπάρχει εναλλακτικός τρόπος παρακολούθησης από τις μικροβιολογικές αναλύσεις. Σε τέτοιες περιπτώσεις είναι σημαντικό να υπάρχει ένα πρωτόκολλο δειγματοληπτικών αναλύσεων το οποίο να κρίνεται επαρκές για την ανίχνευση παθογόνων (Codex Alimentarius, 2009).

## **ΑΡΧΗ 5<sup>η</sup> : ΕΓΚΑΘΙΔΡΥΣΗ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΩΝ ΕΝΕΡΓΕΙΩΝ**

Το σύστημα HACCP για τη διαχείριση της ασφάλειας τροφίμων είναι σχεδιασμένο για να αναγνωρίζει τους κινδύνους για την υγεία και να εγκαθιδρύει στρατηγικές ώστε να προλάβει, να εξαλείψει ή να μειώσει σε αποδεκτά επίπεδα την εμφάνισή τους. Παρόλα αυτά πολλές φορές συμβαίνουν αποκλίσεις από τα Κρίσιμα Όρια. Ένας σημαντικός σκοπός των Διορθωτικών Ενεργειών είναι να προληφθεί η διανομή επικίνδυνων τροφίμων προς τους καταναλωτές. Όταν υπάρχει μια απόκλιση από τα εγκατεστημένα Κρίσιμα Όρια, οι Διορθωτικές Ενέργειες θεωρούνται απαραίτητες. Συνεπώς, οι Διορθωτικές Ενέργειες θα πρέπει να έχουν τον εξής χαρακτήρα:

- Να καθορίζουν και να διορθώνουν την αιτία της μη-συμμόρφωσης
- Να καθορίζουν την τύχη του μη-συμμορφούμενου προϊόντος
- Να καταγράφονται και να αρχειοθετούνται.

Εξειδικευμένες Διορθωτικές Ενέργειες θα πρέπει να υπάρχουν εκ των προτέρων για κάθε CCP και να περιέχονται ως πιθανά σενάρια στο σχέδιο HACCP. Κατ' ελάχιστο, το σύστημα HACCP θα πρέπει να συγκεκριμενοποιεί τι θα πρέπει να γίνεται σε περίπτωση αντιμετώπισης μιας απόκλισης από τα Κρίσιμα Όρια, ποιος είναι υπεύθυνος για την εφαρμογή της Διορθωτικής Ενέργειας και πως θα καταγραφεί και αρχειοθετηθεί το αντίστοιχο έντυπο. Είναι προτιμότερο να ορίζονται ως υπεύθυνοι Διορθωτικών Ενεργειών άτομα του προσωπικού που κατανοούν καλά τις διεργασίες, το προϊόν και έχουν γνώση του σχεδίου HACCP. Παράδειγμα τέτοιας Διορθωτικής Ενέργειας μπορεί να είναι η ανακατεργασία ενός μαγειρεμένου προϊόντος σε περίπτωση που δεν επιτεύχθηκε το μαγείρεμα στην απαιτούμενη ελάχιστη θερμοκρασία (Codex Alimentarius, 2009).

#### **ΑΡΧΗ 6<sup>η</sup>: ΕΓΚΑΘΙΔΡΥΣΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΩΝ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ**

Ως επαλήθευση ορίζονται όλες εκείνες οι δραστηριότητες, εκτός της παρακολούθησης, που καθορίζουν την εγκυρότητα του σχεδίου HACCP και ότι το σύστημα λειτουργεί βάσει αυτού του σχεδίου. Η Εθνική Ακαδημία Επιστημών (National Academy of Sciences, 1985) επισημαίνει ότι η αναγνώριση των κινδύνων, των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου, των Κρίσιμων Ορίων και των διεργασιών επαλήθευσης είναι ουσιαστικής σημασίας για ένα σύστημα HACCP. Αυτές οι διεργασίες θα πρέπει να πραγματοποιούνται κατά τη διάρκεια της ανάπτυξης και εφαρμογής και κατόπιν της διατήρησης του συστήματος HACCP ώστε να επαληθευτεί ότι το σύστημα δουλεύει σωστά.



Η μια πλευρά της επαλήθευσης είναι η αξιολόγηση εάν το σύστημα HACCP δουλεύει σωστά βάσει σχεδίου. Ένα αποτελεσματικό σύστημα HACCP απαιτεί ελάχιστες δοκιμές στα τελικά προϊόντα επειδή έχουν τεθεί επαρκείς οδηγίες για την ασφάλεια από τα πρώτα και αρχικά στάδια. Γι' αυτό το λόγο οι επιχειρήσεις θα πρέπει να στηρίζονται σε συχνές ανασκοπήσεις του σχεδίου HACCP, σε επαληθεύσεις για τη σωστή εφαρμογή του και ανασκοπήσεις στα αρχεία παρακολούθησης των CCPs και διορθωτικών ενεργειών.

Μια άλλη πλευρά επαλήθευσης είναι η αρχική επικύρωση (validation) του σχεδίου HACCP ώστε να καθοριστεί αν το σχέδιο είναι επιστημονικά και τεχνικά κατοχυρωμένο, αν όλοι οι κίνδυνοι έχουν αναγνωριστεί και ότι αν, σε περίπτωση που γίνει σωστή εφαρμογή του, θα συνεπάγεται αποτελεσματικός έλεγχος όλων των κινδύνων. Η πληροφόρηση που απαιτείται για την επικύρωση του σχεδίου HACCP περιλαμβάνει επιστημονικές μελέτες και γνώμες ειδικών καθώς και παρατηρήσεις, μετρήσεις και αξιολογήσεις εντός της επιχείρησης. Για παράδειγμα, η επικύρωση της θερμικής επεξεργασίας αλιευμάτων θα πρέπει να περιλαμβάνει επιστημονική αιτιολόγηση για τον επαρκή χρόνο και την κατάλληλη θερμοκρασία που απαιτούνται για την καταπολέμηση των παθογόνων μικροοργανισμών αλλά και μελέτες που θα αποδεικνύουν ότι οι συνθήκες ψησίματος (καπνίσματος) καλύπτουν τον απαιτούμενο χρόνο και την απαιτούμενη θερμοκρασία.

Επόμενες επικυρώσεις (revalidations) πραγματοποιούνται και καταγράφονται σε περιπτώσεις που προκύπτουν τυχόν απροσδόκητες αστοχίες στο σύστημα, γίνονται αλλαγές σε πρώτες ύλες ή υλικά συσκευασίας ή αναγνωρίζονται νέοι κίνδυνοι. Επιπροσθέτως, περιοδικές επιπρόσθετες επαληθεύσεις του συστήματος πραγματοποιούνται σε τακτά διαστήματα από αμερόληπτες και ανεξάρτητες αρχές, εσωτερικές ή εξωτερικές. Στις ανωτέρω επαληθεύσεις περιλαμβάνεται αξιολόγηση της ανάλυσης κινδύνων, ανασκόπηση των διαγραμμάτων ροής, ανασκόπηση των αρχείων παρακολούθησης, ανασκόπηση των διορθωτικών ενεργειών, ανασκόπηση των αρχείων επαλήθευσης, αξιολόγηση του προγράμματος διακριβώσεων και δειγματοληπτικών αναλύσεων καθώς και κάθε στοιχείου του σχεδίου HACCP. Αν τα αποτελέσματα της επαλήθευσης υποδείξουν ελλείψεις, η ομάδα HACCP θα πρέπει να τροποποιήσει το σχέδιο HACCP όπως απαιτείται (Codex Alimentarius, 2009).

## **ΑΡΧΗ 7<sup>η</sup> : ΕΓΚΑΘΙΔΡΥΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ**

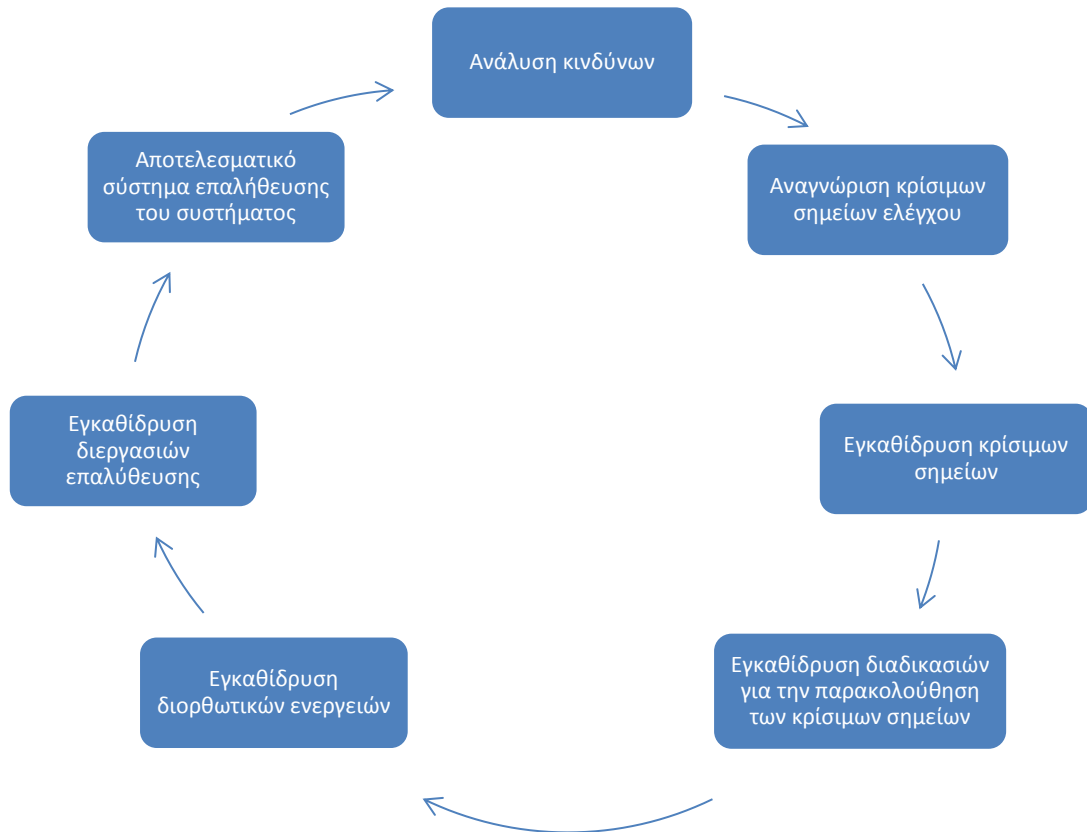
### **ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΑΡΧΕΙΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ**

Τα αρχεία αποτελούν τη γραπτή απόδειξη της πραγματοποίησης μιας ενέργειας. Η διεργασία της καταγραφής και της διατήρησης των αρχείων εξασφαλίζει ότι η γραπτή αυτή απόδειξη είναι διαθέσιμη για επιθεώρηση και ότι διατηρείται για το απαιτούμενο χρονικό διάστημα. Το σύστημα αρχειοθέτησης αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα του σχεδίου HACCP και περιλαμβάνει όλα τα αρχεία που σχετίζονται με τις φυσικές, τις χημικές ή τις μικροβιολογικές αναλύσεις στα CCPs, με τις αποκλίσεις από τα Κρίσιμα Όρια και τις Διορθωτικές Ενέργειες που πραγματοποιούνται, καθώς και με την τελική πορεία του προϊόντος (Pierson, Corlett, 1992).

Γενικά, τα αρχεία που διατηρούνται στο σύστημα HACCP περιλαμβάνουν τα εξής:

- Μια περίληψη της ανάλυσης κινδύνων και των προκαθορισμένων μέτρων ελέγχου.
- Έντυπα του σχεδίου HACCP όπως η καταγραφή των ατόμων που απαρτίζουν την ομάδα HACCP, τις ευθύνες των ατόμων, την περιγραφή των τροφίμων, της διανομής τους, της προσδοκώμενης χρήσης τους από τις ομάδες των καταναλωτών, τα επαληθευμένα διαγράμματα ροής κλπ.
- Υποστηρικτικά έντυπα όπως για παράδειγμα τα αρχεία επικύρωσης.
- Έντυπα που προέκυψαν κατά την εφαρμογή του σχεδίου HACCP.

## Αρχές του HACCP



Σχήμα 2.

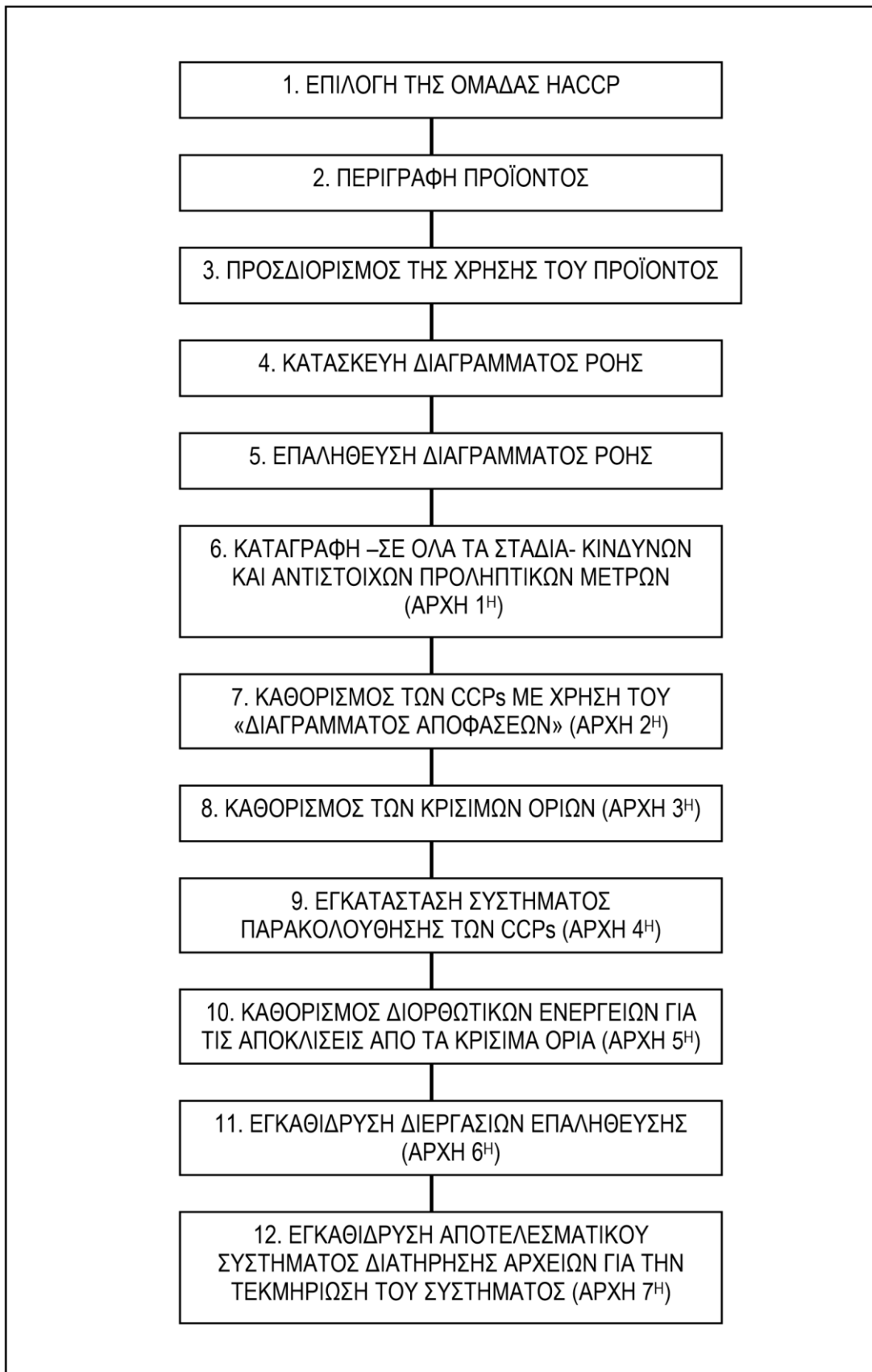
### Λόγοι εφαρμογής του συστήματος HACCP

Μια εύλογη ερώτηση για κάθε επιχείρηση είναι «Γιατί να εφαρμόσω το σύστημα HACCP;». Είναι ιδιαίτερα σημαντικό να απαντηθεί αυτή η ερώτηση ώστε, αφενός μεν όλο το προσωπικό να κατανοεί τα κίνητρα που βρίσκονται πίσω από την εισαγωγή του συστήματος, αφετέρου δε να υπάρχει δέσμευση στην ανάπτυξη ενός αποτελεσματικού συστήματος. Στη συγκεκριμένη μελέτη κρίνεται απαραίτητο να δοθούν κάποιες απαντήσεις στην ερώτηση αυτή, ορισμένες από τις οποίες θεωρούνται προφανείς και γνώριμες για την πλειονότητα των επιχειρήσεων, αλλά και απαντήσεις λιγότερο εμφανείς που έχουν σαν στόχο τη βελτίωση κάθε επιχείρησης.

## **B6. ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΑ ΒΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ**

Με βάση την έκδοση της NACMCF (1992) και τις οδηγίες για την εφαρμογή του συστήματος HACCP της επιτροπής Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4,

2003), η ανάπτυξη ενός σχεδίου HACCP περιλαμβάνει 12 στάδια τα οποία απεικονίζονται στο σχήμα 3.



### **Σχήμα 3: Στάδια ανάπτυξης σχεδίου HACCP (Πηγή: CAC/RCP 1-1969, Rev.4, 2003)** ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ HACCP

Το πρώτο στάδιο κατά την ανάπτυξη ενός σχεδίου HACCP είναι η επιλογή των ατόμων που θα αποτελούν την ομάδα HACCP, η οποία είναι υπεύθυνη για την ανάπτυξη όλων των σταδίων του σχεδίου HACCP και για την εφαρμογή του προγράμματος. Η ομάδα αυτή πρέπει να περιλαμβάνει άτομα διαφόρων ειδικοτήτων, με κατάλληλη γνώση και εμπειρία σε σχέση με το προϊόν και την παραγωγική διαδικασία. Η ομάδα πρέπει να περιλαμβάνει μέλη του προσωπικού από τα τμήματα της Παραγωγής και της Συσκευασίας που σχετίζονται άμεσα με την καθημερινή παραγωγική διαδικασία και γνωρίζουν τις διακυμάνσεις και τους περιορισμούς στις διάφορες διεργασίες. Επίσης, η ομάδα HACCP μπορεί να περιλαμβάνει συμβούλους – εκτός του προσωπικού της βιομηχανίας - με γνώσεις πάνω στους μικροβιολογικούς κινδύνους και στην επικινδυνότητα αυτών για την υγεία των καταναλωτών (Guidance document, 2005).

Τα μέλη που θα αποτελούν την ομάδα HACCP πρέπει να έχουν την κατάλληλη γνώση και εμπειρία ώστε να αναγνωρίζουν τους πιθανούς κινδύνους καθώς και τη σοβαρότητα και επικινδυνότητά τους, να προτείνουν προληπτικά μέτρα, κρίσιμα όρια και διεργασίες για την παρακολούθηση των Critical Control Points (CCPs) και επαλήθευση του συστήματος, να προτείνουν κατάλληλες διορθωτικές ενέργειες σε περίπτωση απόκλισης από τα κρίσιμα όρια και τέλος να εκτιμούν την επιτυχία του σχεδίου HACCP. Γενικά, η ομάδα HACCP πρέπει να είναι ολιγομελής αλλά σε μερικά στάδια μπορεί να διευρύνεται με προσθήκη εξειδικευμένων μελών του προσωπικού. Ως υπεύθυνος της ομάδας HACCP ορίζεται ο συντονιστής. Για την αποτελεσματική λειτουργία της ομάδας HACCP είναι απαραίτητη η δέσμευση της Διοίκησης και η εξασφάλιση των απαραίτητων πηγών για τη διεξαγωγή της μελέτης (Guidance document, 2005).

#### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Η ομάδα HACCP πρέπει αρχικά να περιγράψει πλήρως το τρόφιμο που σχεδιάζεται να παραχθεί. Η περιγραφή αυτή περιλαμβάνει τα απαραίτητα συστατικά και τις πρώτες ύλες, τη διαδικασία παρασκευής του προϊόντος, τον τρόπο συσκευασίας και διανομής του και τα τελικά χαρακτηριστικά του τροφίμου. Όσων αφορά τις πρώτες ύλες, θα πρέπει αρχικά να περιγραφεί το είδος των συστατικών του τροφίμου και των υλικών συσκευασίας καθώς και να δοθούν πληροφορίες για την πηγή προέλευσης και αγοράς αυτών. Κατόπιν, πρέπει να

προσδιοριστεί το % ποσοστό του κάθε συστατικού στο τελικό προϊόν και να αναφερθούν τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του. Τέλος, πρέπει να καταγραφούν οι συνθήκες αποθήκευσης των πρώτων υλών πριν τη χρήση τους και οι συνθήκες προετοιμασίας και παραγωγής (Guidance document, 2005).

Όσον αφορά το τελικό προϊόν, θα πρέπει να γνωστοποιηθούν τα γενικά χαρακτηριστικά του (σύσταση, όγκος, υφή κλπ.) και τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του (pH, ενεργότητα νερού, τύπος και συγκέντρωση συντηρητικών, θερμοκρασία συντήρησης κλπ.). Κατόπιν, θα πρέπει να περιγραφεί η συσκευασία του, ο χρόνος ζωής του, οι οδηγίες χρήσης και αποθήκευσης καθώς και οι συνθήκες διανομής του (Stevenson, 1990).

## ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Κατά τον προσδιορισμό της αναμενόμενης χρήσης του προϊόντος πρέπει να αναγνωρίζονται οι απαραίτητες διεργασίες της προετοιμασίας και του μαγειρέματος του τροφίμου από τον καταναλωτή. Επίσης, πρέπει να καθορίζεται εάν το τρόφιμο προορίζεται για κατανάλωση από πληθυσμούς υψηλής επικινδυνότητας και να αναφέρεται οποιαδήποτε ειδική μεταχείρισή του κατά την αποθήκευση, τη διανομή ή την κατανάλωσή του. Εάν το προϊόν είναι ακατάλληλο για κατανάλωση από ορισμένες ευαίσθητες ομάδες πληθυσμού, τότε πρέπει είτε να εξασφαλίζεται η τοποθέτηση ειδικών ετικετών προειδοποίησης, είτε να τροποποιείται το προϊόν ή η παραγωγική διαδικασία ώστε να καθίσταται τελικά κατάλληλο από τις ομάδες αυτές (Guidance document, 2005).

## ΣΥΝΤΑΞΗ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΡΟΗΣ

Ο σκοπός κατασκευής ενός διαγράμματος ροής της παραγωγικής διαδικασίας από την ομάδα HACCP είναι η απλή περιγραφή όλων των σταδίων και των διεργασιών που σχετίζονται με την παραγωγή του προϊόντος. Το διάγραμμα ροής βοηθά τόσο την ομάδα HACCP στην μετέπειτα εργασία της, όσο και τους επιθεωρητές των Κρατικών Υπηρεσιών οι οποίοι πρέπει να κατανοούν την παραγωγική διαδικασία κατά τη διεξαγωγή των επιθεωρήσεων για την επαλήθευση του προγράμματος HACCP. Το διάγραμμα ροής πρέπει να καλύπτει όλα τα στάδια της παραγωγής που ελέγχονται άμεσα από τη βιομηχανία. Επιπρόσθετα, πρέπει να περιέχει όλα τα στάδια που προηγούνται ή έπονται της παραγωγικής διαδικασίας στη βιομηχανία, όπως π.χ. την ανάπτυξη και τη συγκομιδή των πρώτων υλών, την αποθήκευση και την πιθανή προ-κατεργασία αυτών, τη μεταφορά τους στη βιομηχανία, τη συσκευασία του τελικού προϊόντος, την αποθήκευση αυτού, τη διανομή του και την τελική χρήση του από τον καταναλωτή. (Pierson & Corlett, 1992).

Κάθε στάδιο ή διεργασία της παραγωγικής διαδικασίας πρέπει να μελετάται προσεκτικά και λεπτομερώς, ώστε να λαμβάνονται όλες οι δυνατές πληροφορίες. Τα δεδομένα, που μπορούν να καταγραφούν σε ένα πλήρες διάγραμμα ροής, είναι:

- Όλα τα συστατικά και τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας
- Οι τρόποι μεταφοράς των πρώτων υλών
- Τα σχέδια των χώρων και του μηχανολογικού εξοπλισμού
- Η αλληλουχία όλων των σταδίων και των διεργασιών της παραγωγής
- Οι συνθήκες θερμοκρασίας/χρόνου για όλες τις διεργασίες που σχετίζονται με τις πρώτες ύλες, τα ενδιάμεσα και τα τελικά προϊόντα
- Οι συνθήκες ροής για υγρά και στερεά
- Η ανακύκλωση του προϊόντος
- Οι διαδικασίες καθαρισμού και απολύμανσης
- Οι συνθήκες αποθήκευσης και διανομής του προϊόντος
- Οι συνθήκες υγιεινής του περιβάλλοντος και του προσωπικού κ.α.

#### ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΡΟΗΣ

Όταν ολοκληρωθεί η κατασκευή του διαγράμματος ροής, η ομάδα HACCP πρέπει να επιθεωρεί την παραγωγική διαδικασία που ακολουθείται από τη βιομηχανία, προκειμένου να επαληθεύεται η ακρίβεια και η πληρότητα του διαγράμματος. Το διάγραμμα ροής μπορεί να τροποποιείται στη συνέχεια, εάν αυτό κρίνεται απαραίτητο (CAC/RCP 1-1969, Rev 4, 2003)

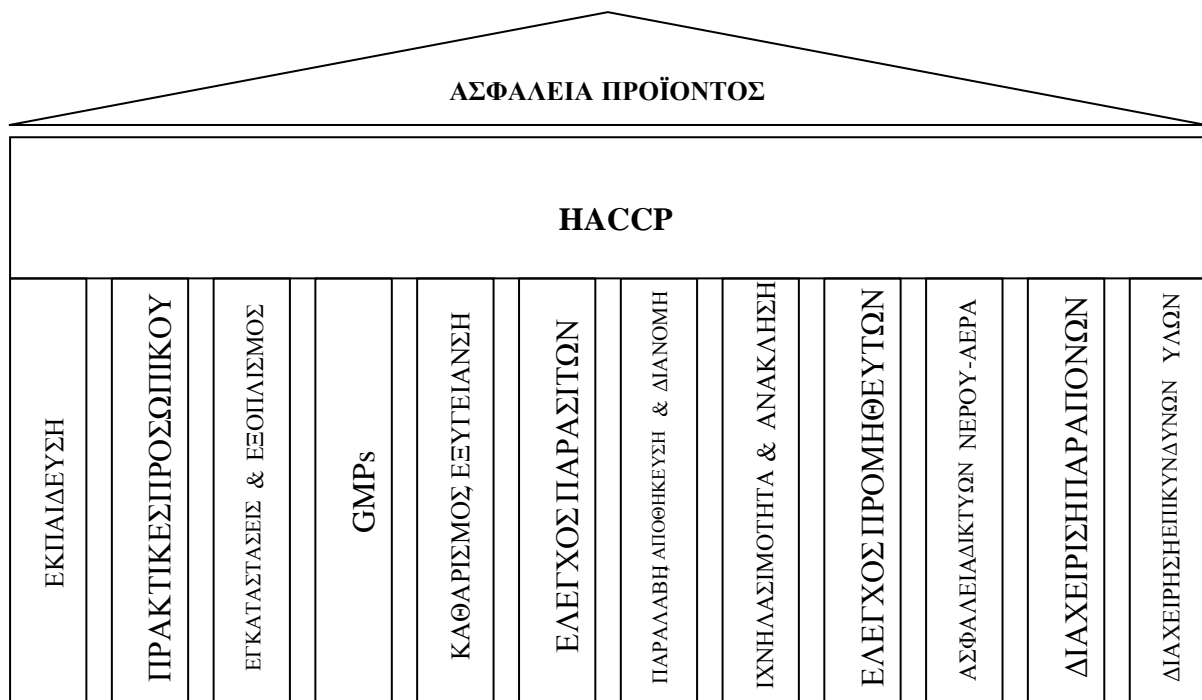
### **B7. ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ - Prerequisite Programs (PRPs)**

Η ορθότητα του συστήματος HACCP σχετίζεται άμεσα με την επάρκεια, την πληρότητα και την αποτελεσματικότητα των προαπαιτούμενων προγραμμάτων και του σχεδίου HACCP. Τα προαπαιτούμενα είναι οι βασικές συνθήκες και δραστηριότητες που θεωρούνται απαραίτητες για τη διατήρηση κατάλληλου υγιεινού περιβάλλοντος στα διάφορα στάδια της αλυσίδας της παραγωγικής διαδικασίας (food chain) τροφίμων για την παραγωγή, το χειρισμό και την παροχή ασφαλών τελικών προϊόντων προς ανθρώπινη κατανάλωση. Τα (PRPs) σχετίζονται με τις απαιτήσεις που απορρέουν από τους Κανόνες

Ορθής Υγιεινής και Παραγωγικής Πρακτικής αναφορικά με τις υποδομές και τον τρόπο λειτουργίας της εταιρίας τροφίμων. Ο σχεδιασμός και η υιοθέτηση κατάλληλων και αποτελεσματικών προαπαιτούμενων προγραμμάτων αποτελεί προϋπόθεση για να προχωρήσουμε στην περαιτέρω ανάλυση των κινδύνων και στην ανάπτυξη του σχεδίου HACCP, γι' αυτό, σύμφωνα με την NACMCF, θεωρούνται ως θεμέλιο του συστήματος HACCP (σχήμα 2). Αυτός είναι και ο λόγος για τον οποίο χαρακτηρίζονται ως «προαπαιτούμενα προγράμματα». Συνεπώς, ενώ το σύστημα HACCP είναι ένα μέρος ενός μεγάλου συστήματος ελέγχου, τα προαπαιτούμενα είναι οι διαδικασίες για τον έλεγχο των συνθηκών στην παραγωγική διαδικασία που συμβάλλουν στη γενική ασφάλεια του τελικού προϊόντος. Κατά τη διάρκεια της σχεδίασης και της εφαρμογής του σχεδίου HACCP, θα πρέπει, ενδεχομένως, να αναθεωρηθεί η ύπαρξη και η αποτελεσματικότητα των προγραμμάτων αυτών (Codex Alimentarius, 2009).

Η προέλευση των PRPs στηρίχθηκε κυρίως στη νομοθεσία γύρω από τα τρόφιμα και σε εθελοντικά προγράμματα των επιχειρήσεων. Οι πρωταρχικές προσπάθειες για δόμηση των PRPs εξελίχθηκαν και αποτελούν σήμερα τις Ορθές Παραγωγικές Πρακτικές, γνωστές και ως Good Manufacturing Practices (GMPs). Ο ρόλος των σύγχρονων GMPs είναι να οριστούν οι ελάχιστες συνθήκες εξυγίανσης καθώς περιλαμβάνουν τομείς όπως η προσωπική υγιεινή, οι Πρότυπες Λειτουργικές Διαδικασίες Standard Operating Procedures (SOPs), ο καθαρισμός και η εξυγίανση, η ασφάλεια των παροχών νερού, ο έλεγχος ξένων σωμάτων, η διαχείριση προμηθευόμενων υλών και αποβλήτων κ.α. Στις περισσότερες σύγχρονες επιχειρήσεις, οι Ορθές Παραγωγικές Πρακτικές ξεπερνούν τις ελάχιστες νομοθετικές απαιτήσεις (Surak & Wilson, 2007).





Σχήμα 4: Ασφάλεια προϊόντων

### **ΟΡΘΕΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ (GOOD MANUFACTURING PRACTICES-GMPs)**

Κάθε επιχείρηση που αποτελεί κρίκο της αλυσίδας της παραγωγικής διαδικασίας (food chain) των τροφίμων θα πρέπει να εφαρμόζει τις Ορθές Βιομηχανικές Πρακτικές με βάση τις δικές της, συγκεκριμένες ανάγκες. Οι Ορθές Βιομηχανικές Πρακτικές είναι οι ελάχιστες απαιτήσεις για την υγιεινή των προϊόντων της. Οι πρακτικές αυτές είναι πολύ γενικές και μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την ανάπτυξη των Πρότυπων Λειτουργικών Διαδικασιών (Standard Operating Procedures - SOPs) οι οποίες είναι πολύ συγκεκριμένες.

Οι Ορθές Βιομηχανικές Πρακτικές που εφαρμόζονται σε βιομηχανική μονάδα σχετίζονται με τους ακόλουθους παράγοντες (Zschaler, 1991, Osteroth, 1991):

- Προσωπικό της βιομηχανίας
- Τοποθεσία και σχεδιασμός της βιομηχανικής εγκατάστασης
- Συσκευές και μηχανήματα παραγωγής (τεχνολογικός εξοπλισμός)
- Γενική υγιεινή, καθαρισμός και απολύμανση
- Επιλογή των πρώτων υλών
- Διεργασίες παραγωγής
- Υλικά συσκευασίας και προσθήκη ετικετών
- Συστήματα ελέγχου ποιότητας

- Εσωτερικές επιθεωρήσεις και καταγραφή (αρχειοθέτηση)

Οι στόχοι των απαιτήσεων των GMPs είναι η προφύλαξη της υγείας των καταναλωτών, η παραγωγή ενός ομοιόμορφου προϊόντος καθορισμένης ποιότητας και η προστασία των εργαζομένων που ασχολούνται με την παραγωγή. Οι Eves and Dervisi (2005) έδειξαν ότι η εφαρμογή του συστήματος HACCP ήταν πιο συνεπής και αντιμετώπισε λιγότερα προβλήματα σε βιομηχανίες τροφίμων στο Ηνωμένο Βασίλειο που εφάρμοζαν ήδη Ορθές Βιομηχανικές Πρακτικές.

**Τέτοιες ορθές βιομηχανικές πρακτικές είναι:**

#### ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΩΝ ΧΗΜΙΚΩΝ

Οι χημικοί παράγοντες κινδύνου περιλαμβάνουν τα χημικά καθαρισμού, τις αλλεργιογόνες ουσίες, τις μυκοτοξίνες, τα φυτοφάρμακα, τις ψυκτικές ουσίες, τους διαλύτες, τις βάσεις και τα οξέα. Πηγές προέλευσής τους μπορεί να είναι οι πρώτες ύλες, τα συστατικά που αποτελούν ή περιέχουν αλλεργιογόνα (π.χ. φιστίκια), τα πρόσθετα των τροφίμων, τα χημικά που χρησιμοποιούνται για την συντήρηση του εξοπλισμού κ.α. Γενικά, ο έλεγχος των χημικών σχετίζεται με τις διαδικασίες παραλαβής, αποθήκευσης, χρήσης, διάθεσης και τεκμηρίωσης των χημικών που χρησιμοποιούνται στις διαδικασίες παραγωγής, καθαρισμού, ελέγχου παρασίτων και συντήρησης (Surak & Wilson, 2007).

Σύμφωνα με την Αμερικάνικη Εταιρία για την Ποιότητα (American Society for Quality), στον τομέα ελέγχου των χημικών διακρίνονται οι εξής κατηγορίες :

- Χειρισμός χημικών καθαρισμού
- Έλεγχος χημικών που χρησιμοποιούνται ως βοηθητικά μέσα στην παραγωγή
- Έλεγχος χημικών μικροβιοκτόνων
- Έλεγχος χημικών συντήρησης
- Διαχείριση αλλεργιογόνων ουσιών

#### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΞΥΓΙΑΝΣΗ

Ο καθαρισμός και η εξυγίανση είναι ένα σημαντικό προαπαιτούμενο που έχει να κάνει με όλες τις διαδικασίες που χρησιμοποιούνται για τον έλεγχο των πιθανών επιμολύνσεων στις παραγωγικές εγκαταστάσεις. Ως *καθαρισμός* ορίζεται η φυσική ή χημική διαδικασία απομάκρυνσης σταθερών και υγρών ρύπων και χημικών από τον εξοπλισμό και τις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα. Με τον όρο *εξυγίανση* νοείται η διαδικασία που έχει σαν αποτέλεσμα την ελάττωση/ καταστροφή των μικροοργανισμών. Ο

καθαρισμός απομακρύνει το 90,99% των βακτηρίων, αλλά χιλιάδες βακτηρίων μπορεί να παραμείνουν. Για αυτό το λόγο μετά τον καθαρισμό έπεται η εξυγίανση.

Ένα βασικό πρόγραμμα καθαρισμού είναι το κλειδί στη διασφάλιση καθαριότητας όλων των επιμέρους τμημάτων σε τακτική βάση. Το πρόγραμμα θα πρέπει να αναλύει και να διαχωρίζει όλους τους τομείς που απαιτούν καθαρισμό, όπως ο εξοπλισμός, τα εργαλεία, οι εξωτερικοί χώροι και οι εγκαταστάσεις καθώς και να περιγράφει τη συχνότητα πραγματοποίησης και την υπευθυνότητα του εκάστοτε εργαζόμενου. Συνεπώς, κάθε εργαζόμενος θα πρέπει να καταγράφει πότε καθάρισε και τι και να υπογράφει. Ιδιαίτερη προσοχή βεβαίως θα πρέπει να δίνεται στη χρήση των κατάλληλων απορρυπαντικών/απολυμαντικών για την αποφυγή παραμονής υπολειμμάτων.

Οι τεχνικές καθαρισμού διακρίνονται σε δυο κατηγορίες:

- Ο υγρός καθαρισμός με νερό και απορρυπαντικό.
- Ο ξηρός καθαρισμός με διάφορα μηχανικά μέσα π.χ. σκούπες.

Οι μέθοδοι εξυγίανσης που χρησιμοποιούνται κυρίως είναι:

- Η θέρμανση (προτιμότερη μέθοδος)
- Η χρήση χημικών απολυμαντικών

Τα απορρυπαντικά που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι εγκεκριμένα, να καθαρίζουν επαρκώς και να μην είναι βλαβερά αφήνοντας υπολείμματα. Ανάλογα με το είδος της επιχείρησης και το είδος των παραγόμενων τροφίμων συνίσταται η χρήση κατάλληλου απορρυπαντικού.

Στα προαπαιτούμενα προγράμματα εντάσσεται και ο σχεδιασμός για την αποτελεσματική εξυγίανσης, δηλαδή η πρόληψη της επιμόλυνσης από τη φάση του σχεδιασμού των εγκαταστάσεων ανάλογα με τους κινδύνους που εγκυμονεί η κάθε επιχείρηση. Μια επιτυχημένη τεχνική είναι η δημιουργία ενός οδηγού που θα ορίζει τον τρόπο κατασκευής ενδεχόμενων νέων γραμμών παραγωγής ή νέων εγκαταστάσεων (Surak & Wilson, 2007).

## ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η προληπτική συντήρηση περιλαμβάνει προκαθορισμένο πρόγραμμα συντήρησης του κτιρίου, του εξοπλισμού και των εργαλείων με στόχο την πρόληψη επιμολύνσεων των προϊόντων από σοφάδες, μονώσεις, μεταλλικά αντικείμενα, πλαστικά ή ξύλα. Στα πλαίσια της προληπτικής συντήρησης, οι λάμπες και τα εξαρτήματα που κρέμονται πάνω από εκτεθειμένα τρόφιμα ή υλικά συσκευασίας πρέπει να είναι καλυμμένα με άθραυστο πλαστικό κάλυμμα, για την αποφυγή του κινδύνου εισαγωγής γυαλιών στα προϊόντα σε περίπτωση θραύσης τους. Επίσης πρέπει να λαμβάνονται κατάλληλα μέτρα για αποφυγή διαρροής λιπαντικών, δημιουργίας ρινισμάτων κ.α. Ο χρησιμοποιούμενος εξοπλισμός πρέπει να είναι σχεδιασμένος για την παραγωγή τροφίμων και να έχει εγκατασταθεί και συντηρηθεί με τρόπο τέτοιο ώστε να εμποδίζει συνθήκες, οι οποίες μπορεί να αποτελούν επιμόλυνση για το προϊόν.

## ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΝΑΚΛΗΣΗ

Το πρόγραμμα ιχνηλασιμότητας και ανάκλησης αποτελεί μια συστηματική προσέγγιση με την οποία καθίσταται δυνατός ο ανά πάσα στιγμή εντοπισμός των παραγόμενων προϊόντων και ο έλεγχός τους, καθώς και η εύρεση των πρώτων υλών τους και η διερεύνηση των στοιχείων προέλευσης τους (προμηθευτής, χρόνος παραγωγής, λήξης, παραλαβής στις εγκαταστάσεις, δεδομένα ελέγχων κλπ). Με αυτό τον τρόπο κάθε επιχείρηση τροφίμων είναι σε θέση να απομακρύνει (ανακαλέσει) ένα προϊόν από την αγορά αν εντοπίσει κάποιο ελάττωμα.

Ένα καλό πρόγραμμα ανάκλησης περιλαμβάνει τα εξής στοιχεία:

- Γραπτή διαδικασία ανάκλησης
- Ομάδα ανάκλησης
- Κατάλληλη κωδικοποίηση (lot number)
- Χειρισμό παραπόνων
- Σύστημα έγκαιρης προειδοποίησης προσωπικού, πελατών και αρχών
- Σύστημα διαχωρισμού των ανακληθέντων
- Πραγματοποίηση εικονικής ανάκλησης τουλάχιστον μια φορά ετησίως

## ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΣΙΤΩΝ

Ο έλεγχος παρασίτων περιλαμβάνει ένα καταγεγραμμένο πρόγραμμα για την παρακολούθηση και μείωση των εντόμων, τρωκτικών, πτηνών και ερπετών, που υπάρχουν στο εσωτερικό και εξωτερικό χώρο της επιχείρησης.

Συνήθης πρακτική είναι η ύπαρξη ενός γραπτού προγράμματος απεντομώσεων-μυοκτονιών το οποίο συνοδεύεται από γραπτές διαδικασίες για την εφαρμογή των χρησιμοποιούμενων χημικών, σχεδιάγραμμα των εγκαταστάσεων, των παγίδων (δολωματικών σταθμών) και άδεια του εξειδικευμένου συνεργείου απεντόμωσης-μυοκτονίας με το οποίο συνεργάζεται η βιομηχανία και έγγραφα για την ασφάλεια των υλικών που χρησιμοποιούνται (Material Safety Data Sheets- MSDSs).

#### ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ, ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΝΟΜΗΣ

Τα τρόφιμα θα πρέπει να διαχειρίζονται με έναν ασφαλή τρόπο κατά τη διάρκεια της παραλαβής και αποθήκευσης των πρώτων υλών αλλά και της αποθήκευσης και διανομής των τελικών προϊόντων ώστε να εμποδίζονται οποιεσδήποτε συνθήκες που μπορεί να οδηγήσουν στην μίανση των τροφίμων. Οι εγκαταστάσεις εφαρμόζουν ένα επαρκές πρόγραμμα για την παρακολούθηση και τον έλεγχο όλων των στοιχείων της συγκεκριμένης διαδικασίας και συντηρούν τα κατάλληλα αρχεία.

Οι πρώτες και βοηθητικές ύλες, τα συστατικά, τα αναλώσιμα εργαστηρίου και τα υλικά συσκευασίας (εισερχόμενα υλικά) μεταφέρονται, αποθηκεύονται και διαχειρίζονται, με τρόπο τέτοιο που να εμποδίζεται η χημική, φυσική και μικροβιολογική επιμόλυνσή τους. Κατά την παραλαβή πρέπει να ελέγχονται παράμετροι όπως οι συνθήκες υγιεινής των μέσων μεταφοράς, η θερμοκρασία, η ύπαρξη πιστοποιητικών ανάλυσης (προδιαγραφές προϊόντος), η σωστή επισήμανση του κιβωτίου κ.α. Αποτελεσματικές μετρήσεις λαμβάνουν χώρα έτσι ώστε να εμποδίζουν την πιθανή επιμόλυνση των πρώτων υλών και των υλικών συσκευασίας, με άμεση ή έμμεση επαφή με το μολυσμένο υλικό. Κατά την αποθήκευση θα πρέπει να τηρείται σύστημα FEFO (First Expired First Out), να υπάρχει διαχωρισμός των υλικών, να ελέγχονται τυχόν ρωγμές στις συσκευασίες, να τηρείται η ψυκτική αλυσίδα και να υπάρχει κατάλληλη διαχείριση των αλλεργιογόνων υλών. Τέλος, σημαντικός έλεγχος πρέπει να υπάρχει και κατά τη διανομή ανάλογα με τις συνθήκες διατήρησης, την ευαισθησία και την επικινδυνότητα κάθε τελικού προϊόντος.

#### ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

Ο έλεγχος των προμηθευτών είναι ένα από τα σημαντικότερα προαπαιτούμενα προγράμματα κατά το οποίο αξιολογούνται και εγκρίνονται οι προμηθευτές, οι πρώτες ύλες, τα συστατικά και οι υπηρεσίες ώστε να μειωθεί η επιμόλυνση των τροφίμων. Χωρίς

αποτελεσματικό έλεγχο προμηθευτών, ακόμα και το καλύτερο σύστημα HACCP με τα πιο οργανωμένα προαπαιτούμενα δεν μπορεί να διασφαλίσει πλήρως την ασφάλεια των προϊόντων.

Για την αξιολόγηση ενός προμηθευτή συνήθως απαιτείται η χορήγηση προδιαγραφών και πιστοποιητικών ποιότητας στον πελάτη καθώς και η συμπλήρωση ενός ερωτηματολογίου που αφορά το σύστημα ποιότητας της εταιρίας του προμηθευτή κατά την έναρξη της συνεργασίας. Αναγκαία επίσης κρίνεται η πραγματοποίηση μιας επιθεώρησης δευτέρου μέρους από τον πελάτη στις εγκαταστάσεις παραγωγής του προμηθευτή.

## ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΝΕΡΟΥ

Παρόλο που ο έλεγχος της ασφάλειας νερού συγκαταλέγεται στα GMPs, τα πολυάριθμα περιστατικά επιμόλυνσής του με παθογόνους μικροοργανισμούς μας αναγκάζουν να δώσουμε περισσότερη έμφαση στην εφαρμογή αυτού του προαπαιτούμενου καθώς το νερό χρησιμοποιείται ποικιλοτρόπως σε μια βιομηχανία παραγωγής τροφίμων, σαν συστατικό, για κατασκευή πάγου και ατμού, στον καθαρισμό, σε διάφορες διεργασίες αλλά και για κατανάλωση από τους εργαζομένους.

Στις διεργασίες παραγωγής οφείλουμε να χρησιμοποιούμε μόνο πόσιμο νερό το οποίο πρέπει να συνοδεύεται από ετήσιο πιστοποιητικό καταλληλότητας με βάση τα κριτήρια που θέτουν οι κανονισμοί. Αν το νερό δεν είναι δικτύου παρά αντλείται από λίμνες και ποτάμια, θα πρέπει να ελέγχεται αρκετά συχνότερα και εκτενέστερα σε ετήσια βάση. Ειδικά σε περίπτωση που το νερό αποτελεί συστατικό του τροφίμου, θα πρέπει να ελέγχονται και άλλα χαρακτηριστικά του, πέρα από τις μικροβιολογικές παραμέτρους, όπως η σκληρότητά του, η οσμή, η γεύση του και τα επίπεδα χλωρίου (Surak & Wilson, 2007).

## ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Ένα από τα σημαντικότερα μελήματα μιας βιομηχανίας τροφίμων είναι η εγκατάσταση ενός επαρκούς προγράμματος εκπαίδευσης προσωπικού και η συντήρηση των απαραίτητων και κατάλληλων αρχείων. Η εκπαίδευση μπορεί να γίνεται μεμονωμένα ή ομαδικά στο προσωπικό της εταιρίας και το αντικείμενο του προγράμματος είναι η επιβεβαίωση των υγιεινών πρακτικών για τα τρόφιμα. Το πρόγραμμα παρέχει σε συνεχή

βάση την απαραίτητη εκπαίδευση του προσωπικού σε θέματα Υγιεινής και Καθαριότητας, καθώς και τήρησης του Σχεδίου HACCP.

Για την επιτυχία του συστήματος HACCP όλο το προσωπικό πρέπει να δεχτεί εκπαίδευση σε θέματα υγιεινής και σε θέματα που αφορούν τεχνικά ζητήματα, ώστε:

- Να κατανοεί την Πολιτική Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων της επιχείρησης.
- Να κατανοεί και να εφαρμόζει τις απαιτήσεις της ατομικής υγιεινής.
- Να έχει μια βασική ιδέα του HACCP και των κινδύνων.
- Να μπορεί να εφαρμόσει τις κατάλληλες διορθωτικές ενέργειες σε περίπτωση μη συμμορφώσεων.

#### ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Στο προαπαιτούμενο αυτό περιλαμβάνεται η σταθεροποίηση και η διακρίβωση όλου του εξοπλισμού που έχει να κάνει με την ασφάλεια των τροφίμων. Στον εξοπλισμό περιλαμβάνονται τα θερμόμετρα, οι ζυγοί τα pHμετρα, τα υγρασιόμετρα και όσα άλλα όργανα χρησιμοποιεί η εκάστοτε βιομηχανία στις παραγωγικές τις διεργασίες. Η διακρίβωση γίνεται με πρότυπα όργανα από εξειδικευμένα εργαστήρια βάση ετήσιου προγράμματος της εταιρίας. Τα αποτελέσματα καταγράφονται και αξιολογούνται, ενώ γίνονται κατάλληλες επιδιορθώσεις όπου απαιτείται.

#### ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ ΠΕΛΑΤΩΝ

Το πρόγραμμα Διαχείρισης Παραπόνων Πελατών περιέχει την ανασκόπηση του κινδύνου της αγοράς που σχετίζεται με τα παράπονα των πελατών καθώς και τις διορθωτικές ενέργειες που απαιτούνται για την πρόληψη της επανεμφάνισης κάθε παραπόνου. Το πρόγραμμα εστιάζει σε παράπονα που σχετίζονται με την ασφάλεια ή την ποιότητα των προϊόντων και αναγνωρίζει παράπονα, τάσεις και συχνότητες που μπορεί να οδηγήσουν σε ανάκληση. Για τη διαχείριση των παραπόνων πρέπει να υπάρχει η δυνατότητα ιχνηλασιμότητάς τους από το στάδιο της καταγραφής έως την επίλυση.

## ΜΕΡΟΣ Γ' ΜΕΛΕΤΗ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗΣ (CASE STUDY)

### Γ1. ΜΕΤΑΠΟΙΗΤΙΚΗ ΜΟΝΑΔΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ - ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ - ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΚΑΠΝΙΣΤΟΥ ΧΕΛΙΟΥ

#### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ – ΠΡΟΦΙΛ

Η εταιρεία Ιχθυοκαλλιέργειες «Β. ΓΕΙΤΟΝΑΣ & ΣΙΑ Ε.Ε.» ιδρύθηκε το 1985 από μια ομάδα ανήσυχων και δημιουργικών ανθρώπων που οραματίζονταν πρωτοπόρα πεδία ανάπτυξης. Η σπανιότητα των ψαριών και η υψηλή τιμή, τους έκανε να στραφούν στις υδατοκαλλιέργειες και ειδικότερα στην εκτροφή του χελιού. Μετά από μία επίμονη αναζήτηση των βασικών παραμέτρων της ζωής και της βιολογίας του χελιού, εξασφάλισαν τη βάση για το σχεδιασμό και την κατασκευή των πρώτων δεξαμενών. Μετά από 10 χρόνια προσωπικής εργασίας και την επένδυση πολλών χρημάτων η εταιρεία Ιχθυοκαλλιέργειες «Β. ΓΕΙΤΟΝΑΣ & ΣΙΑ ΕΕ» καθιέρωσε αποδοτικές μεθόδους εκτροφής, ξεκινώντας από το μικρότερο εμπορικό μέγεθος των 150 gr. και φθάνοντας στο μεγαλύτερο των 1300 gr. Κάθε χρόνο εξάγονται 170 - 220 τόνοι από τα προϊόντα της. Η εταιρεία Ιχθυοκαλλιέργειες «Β. ΓΕΙΤΟΝΑΣ & ΣΙΑ ΕΕ» πέτυχε να παράγει και να διαθέτει στην Ευρωπαϊκή και Ελληνική αγορά ποικίλα προϊόντα χελιού (Ζωντανά, νωπά και καπνιστά) άριστης ποιότητας. Με σταθερή πορεία και συνεχή δουλειά έχει καθιερωθεί στο χώρο με το άριστο προϊόν που παράγει. Η καλλιέργεια αποτελείται από Ευρωπαϊκά χέλια είδους (*Anguilla-anguilla*) τα οποία γεννούν τα αυγά τους στο βυθό της θάλασσας των Σαραγασσών. Ξεκινούν τη ζωή τους ως πλαγκτονικές προνύμφες που ονομάζονται "λεπτοκέφαλοι". Παρασυρμένες από τα θαλάσσια ρεύματα (Gulf Stream), φτάνουν στις ακτές της Ευρώπης και της Αφρικής όπου και μεταμορφώνονται σε γυαλόχελα. Η αλίευση τους ξεκινά αρχές Νοέμβριου και ολοκληρώνεται στα τέλη Μαΐου.

Τα χέλια φτάνουν στην μονάδα της εταιρείας Ιχθυοκαλλιέργειες «Β. ΓΕΙΤΟΝΑΣ & ΣΙΑ ΕΕ» αεροπορικώς μέσα σε ειδική συσκευασία (κουτιά). Αμέσως μετά την παραλαβή τους τοποθετούνται σε μικρές στεγασμένες δεξαμενές, όπου αρχίζει το πρώτο στάδιο εκτροφής. Το μέγεθος τους στο στάδιο αυτό κυμαίνεται από 0,0022-0,0035 γραμ./άτομο. Τα χέλια μεγαλώνουν σε ένα περιβάλλον σταθερής θερμοκρασίας με ποιοτικό και πλούσιο σε οξυγόνο νερό το οποίο παρακολουθείται ηλεκτρονικά για να μένει σταθερό στα 10 ppm. Ακολουθεί το δεύτερο στάδιο ανάπτυξης (εκτροφής) σε μεγαλύτερες δεξαμενές. Για την εξασφάλιση του νερού η αρχική ποσότητα παρέχεται από γεώτρηση. Στη συνέχεια με ένα σύστημα καθαρισμού ανακυκλώνεται και χρησιμοποιείται σε κάθε στάδιο ανάπτυξης.



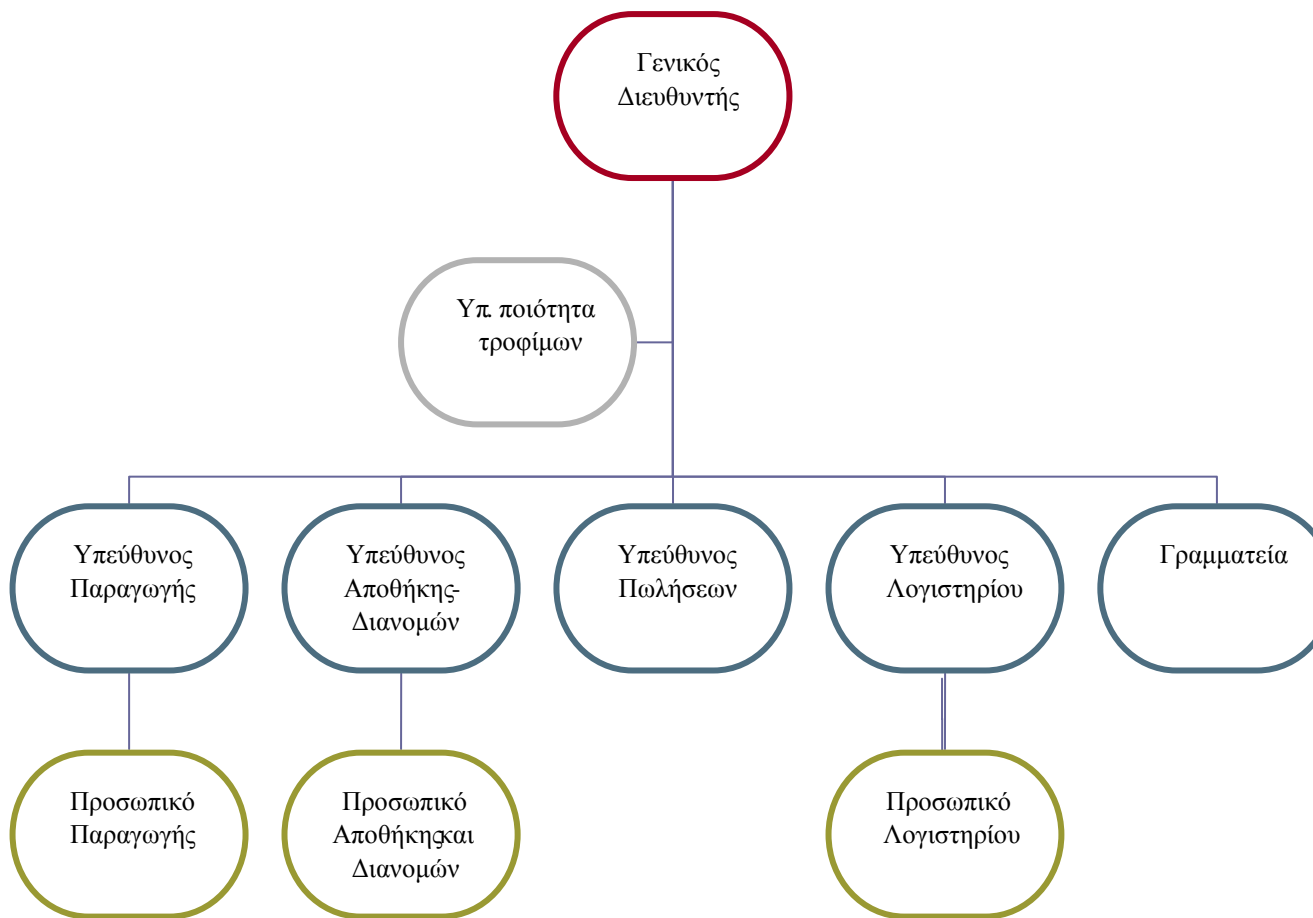
Όταν περάσουν έξι μήνες τα χέλια έχουν ξεπεράσει τα 40 γραμ. Οι ανάγκες για περισσότερο χώρο είναι εμφανείς. Το οξυγόνο δεν επαρκεί και η ιχθυοπυκνότητα έχει φτάσει σε οριακά επίπεδα.

Στο στάδιο αυτό τα χέλια αλιεύονται και μεταφέρονται σε υπαίθριες δεξαμενές, όπου αναπτύσσονται με αργούς ρυθμούς λόγω των μεταβαλλόμενων κλιματολογικών συνθηκών. Η προσέγγιση αυτού του φυσικού τρόπου εκτροφής δίνει στο χέλι ιδιαίτερο χρώμα, γεύση και σχήμα. Η εταιρεία Ιχθυοκαλλιέργειες «B. ΓΕΙΤΟΝΑΣ & ΣΙΑ ΕΕ» προσφέρει στην Ελληνική και Ευρωπαϊκή αγορά εξαιρετικής ποιότητας καπνιστό και νωπό χέλι.

Η διαδικασία παρασκευής ξεκινά με τον καθαρισμό των χελιών. Ακολουθεί η άλμιση και η κάπνιση ΧΩΡΙΣ συντηρητικά και πρόσθετα σε παραδοσιακό φούρνο. Στο κάπνισμα χρησιμοποιείται το ξύλο της ελιάς για την εξασφάλιση ιδανικών θερμοκρασιών και το ξύλο της οξιάς για να αποκτήσουν την πλούσια γεύση τους. Η κάπνιση γίνεται στους 90°-95° C και διαρκεί 90 λεπτά περίπου. Μετά το πέρας της κάπνισης τα χέλια παραμένουν στο φούρνο σε χαμηλότερη θερμοκρασία με φυσικό καπνό μέχρι να αποκτήσουν την πλούσια γεύση τους. Η διαδικασία ολοκληρώνεται με την φιλετοποίηση και την τυποποίηση των χελιών σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα.

Η εταιρεία εφαρμόζει το σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων (ISO 22000:2005) – HACCP καθώς η ασφάλεια των τροφίμων αποτελεί μια από τις υψηλότερες προτεραιότητες σε όλα τα επίπεδα της αλυσίδας των υδατοκαλλιεργητών. Οι διαδικασίες ελέγχου και οι πιστοποιήσεις αποτελούν απαραίτητα και πολύτιμα εργαλεία όσον αφορά την ασφάλεια των τροφίμων, με λίγα λόγια συμβάλει στην απάντηση του ερωτήματος της κοινής γνώμης για το πόσο ασφαλή είναι τα προϊόντα μιας υδατοκαλλιέργειας. Γίνεται μια συνεχή προσπάθεια για την ικανοποίηση των αυξανόμενων αναγκών και των απαιτήσεων των καταναλωτών για τα χαρακτηριστικά που συντελούν στην αειφορία και την υγεία. Επιθυμία της εταιρίας είναι να προσφέρει στον τελικό καταναλωτή προϊόντα με βέλτιστα διατροφικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά. Η χαμηλή ποιότητα των ιχθύων συνεπάγεται σημαντικό κόστος για τον κλάδο. Επομένως η καλύτερη κατανόηση στους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα των ιχθύων συμβάλει σε μια σταθερά υψηλή ποιότητα και επομένως στη βελτιωμένη αποδοχή των προϊόντων τους από τους καταναλωτές.

## ΟΡΓΑΝΟΓΡΑΜΜΑ ΕΤΑΙΡΙΑΣ



Σχήμα 5: Οργανόγραμμα εταιρίας

## Γ2. ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΣΔΑΤ) ΥΠΟ ΜΕΛΕΤΗ ΕΤΑΙΡΙΑΣ

Η υπό μελέτη εταιρία, στα πλαίσια της πολιτικής ασφαλείας τροφίμων που έχει θεσπίσει, καθώς και λόγω της προσπάθειας που καταβάλει για συνεχή βελτίωση, εφαρμόζει ένα δομημένο μηχανισμό για τη διασφάλιση της ποιότητας και τη διαχείριση της ασφάλειας των προϊόντων της, ο οποίος αναφέρεται ως Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ). Το ΣΔΑΤ, το οποίο βασίζεται στον προγραμματισμό, στην ανάπτυξη τεκμηριωμένων διεργασιών και στο αδιάλειπτο σχήμα παρακολούθηση-έλεγχος-μετρήσεις, αποτελεί το σκελετό πάνω στον οποίο θα στηριχθούν όσα προαναφέρθηκαν για την ποιότητα και την ασφάλεια.

Στο ΣΔΑΤ που έχει αναπτύξει και εφαρμόζει η εταιρία προβλέπονται:

- Η αναγνώριση και αξιολόγηση όλων εκείνων των κινδύνων που σχετίζονται με τα προϊόντα και τις διεργασίες της,
- Η επικοινωνία, εξωτερική (με τις Ελεγκτικές Αρχές, τους προμηθευτές, τους πελάτες και τους καταναλωτές) αλλά και εσωτερική (μεταξύ των εργαζομένων),
- Η παρακολούθηση της ορθής έκβασης των παραγωγικών διεργασιών,
- Η αξιολόγηση και η επικαιροποίηση του Συστήματος όπου και όποτε απαιτείται.

### ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

Για την τεκμηρίωση του ΣΔΑΤ, το πρότυπο που χρησιμοποιεί η εταιρία απαιτεί τη σύνταξη κάποιων ελεγχόμενων εγγράφων, τα οποία ιεραρχούνται σε μορφή πυραμίδας ως εξής (σχήμα 4):



**Σχήμα 6: Ιεραρχική απεικόνιση των ελεγχόμενων εγγράφων**

**Εγχειρίδιο HACCP:** Περιγράφει συνοπτικά το ΣΔΑΤ, παρουσιάζει τη δομή του συστήματος και την Πολιτική Ασφαλείας και αναφέρει όλα τα επίπεδα των εγγράφων που χρησιμοποιούνται για την τεκμηρίωση του συστήματος.

**Διαδικασίες:** Πρόκειται για τις βασικότερες διαδικασίες που έχει θεσπίσει η εταιρία και οι οποίες διέπουν τη διαχείριση της παραγωγής της, της παρακολούθησής της, τους ελέγχου

της κλπ. Σύμφωνα με το ISO 22000:2005, τουλάχιστον 7 διαδικασίες πρέπει να είναι τεκμηριωμένες. Στις διαδικασίες περιγράφεται η μεθοδολογία με την οποία γίνεται μια δραστηριότητα στα πλαίσια της λειτουργίας της εταιρίας και δίνεται έμφαση στα εξής ερωτήματα:

- Γιατί πρέπει να γίνεται κάτι
- Ποιος είναι υπεύθυνος για την υλοποίηση
- Τι ακριβώς απαιτείται να γίνεται
- Πως, πότε και που πρέπει να γίνεται
- Ποια αρχεία πρέπει να τηρούνται

**Οδηγίες εργασίας:** Πρόκειται για οδηγίες που διευκρινίζουν τις ενέργειες ή τον τρόπο εκτέλεσης μιας συγκεκριμένης εργασίας η οποία δεν περιγράφεται με λεπτομέρεια στη σχετική διαδικασία. Παρέχουν δηλαδή υποστήριξη στις διαδικασίες και μπορεί, κατά περίπτωση, να χρησιμοποιηθούν και ως στοιχεία εκπαίδευσης του προσωπικού.

**Έντυπα, Διαγράμματα Ροής, Οργανογράμματα:** Χρησιμοποιούνται για συλλογή, καταγραφή ή αρχειοθέτηση στοιχείων και αποτελούν υποστηρικτικά στοιχεία της λειτουργίας του συστήματος.

**Εξωτερικά έγγραφα:** Μπορεί να είναι Διεθνή ή Εθνικά Πρότυπα, νομοθεσία, εγχειρίδια συντήρησης εξοπλισμού κλπ.

Τα παραπάνω έντυπα που τεκμηριώνουν το ΣΔΑΤ υπόκεινται σε συστηματικό έλεγχο διαχείρισης ώστε να εξασφαλίζεται η εγκυρότητά τους, η κατάσταση ενημερότητάς τους καθώς και η δυνατότητα πρόσβασής τους από αυτούς που προβλέπεται να τα χρησιμοποιούν. Για το λόγο αυτό, η εταιρία έχει δημιουργήσει ένα κεντρικό πίνακα-κατάλογο στον οποίο εντοπίζονται όλα τα ελεγχόμενα έντυπα του συστήματος. Η όλη λειτουργία του ΣΔΑΤ έχει ως αποτέλεσμα τη δημιουργία Αρχείων Ποιότητας με τα οποία αποδεικνύεται η αποτελεσματικότητα της εφαρμογής του, η συμμόρφωση με τις προκαθορισμένες απαιτήσεις και η συμμόρφωση του συστήματος με τις απαιτήσεις του Διεθνούς Προτύπου EN ISO 22000:2005.

## **ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Η εταιρία έχει ως πολιτική τη δέσμευση και εγγύησή της απέναντι στους πελάτες και καταναλωτές ότι τα προϊόντα που παράγει είναι ασφαλή, αφού όλα τα σύγχρονα, κατάλληλα και αναγκαία μέτρα έχουν ληφθεί από τη φάση της παραγωγής τους.

Για την επίτευξη αυτής της πολιτικής η εταιρία:

- Εφαρμόζει πιστά την υφιστάμενη Κοινοτική και Εθνική νομοθεσία
- Εφαρμόζει τις Αρχές της Ανάλυσης Κινδύνων (HACCP) στο σύνολο των παραγωγικών της δραστηριοτήτων
- Σχεδιάζει, λειτουργεί και συντηρεί τις εγκαταστάσεις παραγωγής των προϊόντων της χρησιμοποιώντας τον απαραίτητο και ταυτόχρονα κατάλληλο εξοπλισμό
- Διαθέτει μηχανισμούς άμεσης επέμβασης και αντίδρασης σε περίπτωση που κάτι τέτοιο κριθεί αναγκαίο
- Βεβαιώνει ότι διαθέτει το κατάλληλα εκπαιδευμένο, υπεύθυνο, ενήμερο και έμπειρο προσωπικό για την ασφαλή λειτουργία όλων των παραπάνω

Πιο συγκεκριμένα, η εταιρία στοχεύει:

- Ο ετήσιος αριθμός περιστατικών απόκλισης από τα CCPs να είναι μικρότερος από 2 ετησίως για κάθε CCP
- Ο ετήσιος αριθμός παραπόνων που σχετίζονται με την ασφάλεια των προϊόντων να είναι μικρός
- Οι κρίσιμες μη-συμμορφώσεις του ΣΔΑΤ να είναι λιγότερες από 1 ετησίως και οι μη κρίσιμες λιγότερες από 3
- Ο ετήσιος αριθμός απορρίψεων ανά προμηθευτή να είναι μικρότερος από 1 ανά τις ετήσιες παραλαβές

Για την επίτευξη αυτών των στόχων, η εταιρία έχει εφαρμόσει ΣΔΑΤ σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Διεθνούς Προτύπου ISO 22000:2005 στο οποίο έχει εντάξει και στοιχεία Διασφάλισης της Ποιότητας κατά το Διεθνές Πρότυπο ISO 9001.

## **ΕΥΘΥΝΕΣ ΚΑΙ ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ**

Η εταιρία έχει αναπτύξει ειδικό έντυπο περιγραφής της θέσης εργασίας στο οποίο καθορίζονται οι ευθύνες και οι αρμοδιότητες για κάθε θέση. Οι πληροφορίες αυτές επικοινωνούνται στο προσωπικό ώστε να γνωρίζουν όλοι σαφώς ποια είναι τα καθήκοντά

τους. Η υπό μελέτη εταιρία διακρίνει τις θέσεις του υπεύθυνου ομάδας HACCP (σύμβουλος ποιότητας), του υπεύθυνου Αποθήκης και Παραλαβών, του υπεύθυνου Παραγωγής και του προσωπικού παραγωγής ως πιο ουσιαστικές για την ορθή λειτουργία της παραγωγικής διαδικασίας και γι' αυτές τις θέσεις έχει προδιαγράψει τις ευθύνες και τις αρμοδιότητες.

Σύμφωνα με το έντυπο περιγραφής της θέσης εργασίας καθορίζονται οι εξής ευθύνες και αρμοδιότητες για κάθε μέλος του προσωπικού:

#### **Υπεύθυνος ομάδας HACCP**

Ως συντονιστής της ομάδας HACCP ορίζεται ο Υπεύθυνος της Ομάδας HACCP με αρμοδιότητες τη διαχείριση της ομάδας HACCP και την οργάνωση των εργασιών της, τη διασφάλιση της κατάρτισης και εκπαίδευσης του προσωπικού σε θέματα ασφάλειας τροφίμων, την επικύρωση της εφαρμογής του ΣΔΑΤ σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Προτύπου EN ISO 22000:2005, την αναφορά της αποτελεσματικότητας του ΣΔΑΤ στη Διοίκηση, τη συνεργασία και επικοινωνία με εξωτερικούς φορείς και την οργάνωση και διενέργεια εσωτερικών επιθεωρήσεων του ΣΔΑΤ.

#### *Υπεύθυνος αποθήκης και παραλαβών*

- Πραγματοποιεί την ποσοτική και ποιοτική παραλαβή των προμηθευόμενων ειδών σύμφωνα με τις απαιτήσεις των Κανόνων Ορθής Πρακτικής
- Συμπληρώνει το έντυπο παραλαβής
- Ενημερώνει τον υπεύθυνο της ομάδας HACCP για τυχόν ελαττώματα της παραληφθείσας παρτίδας
- Φροντίζει για την αποθήκευση των προμηθευόμενων ειδών στις απαιτούμενες συνθήκες
- Συμμετέχει κατά περίπτωση στην ομάδα HACCP

#### *Υπεύθυνος παραγωγής*

- Εργάζεται σύμφωνα με τους Κανόνες Ορθής Παραγωγικής Πρακτικής
- Τηρεί τους Κανόνες της Ορθής Πρακτικής Υγιεινής
- Φροντίζει για την τήρηση των κανόνων Ορθής Πρακτικής σε όλες τις φάσεις της παραγωγής γευμάτων
- Είναι υπεύθυνος για την τήρηση του Εντύπου Παραγωγής
- Είναι υπεύθυνος για την ορθή εκτέλεση όλων των σταδίων παραγωγής τα οποία οφείλει να επιβλέπει και να συντονίζει

- Δεν ασχολείται με καμία δραστηριότητα της παραγωγικής διαδικασίας αντικαθιστώντας οποιονδήποτε υπάλληλο απουσιάζει από τη θέση του
- Οφείλει να ενημερώνει τη Διοίκηση για οποιεσδήποτε μη-συμμορφώσεις παρατηρήσει
- Επιβεβαιώνει την συμπλήρωση του Εντύπου Ελέγχου Ανεχνευτή Μετάλλου (CCP) και του Προγράμματος Καθαρισμού Εξοπλισμού
- Φροντίζει για τη σωστή τήρηση της Οδηγίας Εργασίας "Καθαρισμοί Εξοπλισμού & Εγκαταστάσεων"

#### *Προσωπικό παραγωγής*

- Εργάζεται σύμφωνα με τους Κανόνες Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής
- Τηρεί τους Κανόνες της Ορθής Πρακτικής Υγιεινής
- Ενημερώνει διαρκώς τον υπεύθυνο παραγωγής για οποιοδήποτε περιστατικό σχετικό με την ποιότητα και την ασφάλεια αντιληφθεί

## **ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ**

### *Εξωτερική επικοινωνία*

Την ευθύνη συντονισμού της επικοινωνίας για θέματα ασφάλειας προϊόντων με τις Αρχές, τους Πελάτες-Καταναλωτές και τους Προμηθευτές την έχει, όπως αναφέρθηκε παραπάνω, ο Συντονιστής της ομάδας HACCP.

### *Εσωτερική επικοινωνία*

Ο κύριος υπεύθυνος για την επικοινωνία των απαιτήσεων των πελατών, της Πολιτικής

Ασφάλειας και των στόχων της εταιρίας σε όλο το προσωπικό είναι ο υπεύθυνος της ομάδας HACCP. Η επικοινωνία αυτών των στοιχείων γίνεται μέσω διαφόρων οδών (ανάρτηση Πολιτικής Ποιότητας στο χώρο εργασίας, εκπαίδευση κλπ).

Για να διατηρείται η αποτελεσματικότητα του ΣΔΑΤ, η εταιρία διασφαλίζει ότι η ομάδα HACCP ενημερώνεται έγκαιρα για προτεινόμενες αλλαγές τις οποίες πρέπει να εγκρίνει. Οι αλλαγές αυτές αφορούν τις πρώτες ύλες ή/και τα προϊόντα, τον εκσυγχρονισμό του εξοπλισμού παραγωγής, τη χωροθέτηση στις εγκαταστάσεις παραγωγής και στον περιβάλλοντα χώρο, τα προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης, το επίπεδο προσόντων του προσωπικού ή/και τον καταμερισμό των καθηκόντων τους, σημαντικές έρευνες από εξωτερικά ενδιαφερόμενα μέρη ή/και τυχόν παράπονα που υποδεικνύουν

κινδύνους για την υγεία και σχετίζονται με τα προϊόντα της επιχείρησης, συμβάντα σε άλλες Εταιρείες ή γενικότερα συμβάντα στον χώρο των Τροφίμων , τη Νομοθεσία κλπ.

### **ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΑΠΟ ΤΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ**

Η ομάδα HACCP της επιχείρησης επανεξετάζει την καταλληλότητα και αποτελεσματικότητα του ΣΔΑΤ σε καθορισμένα διαστήματα, ώστε να διασφαλίζεται η τήρηση του HACCP, η τήρηση των απαιτήσεων των καθορισμένων προδιαγραφών και διεργασιών παραγωγής που έχουν σχέση με τις Ορθές Παραγωγικές Πρακτικές (GMPs) και η ικανοποίηση της δεδηλωμένης πολιτικής ασφάλειας.

Στα εισερχόμενα της ανασκόπησης του Συστήματος HACCP συγκαταλέγονται:

- Η παρακολούθηση & αξιολόγηση του συστήματος HACCP
- Η πρόοδος της υλοποίησης των αποφάσεων που πάρθηκαν κατά την προηγούμενη Ανασκόπηση από την Διοίκηση
- Ευρήματα από τις διενεργηθείσες εσωτερικές και εξωτερικές επιθεωρήσεις
- Μη-συμμορφώσεις συστήματος & προϊόντων
- Διορθωτικές και προληπτικές ενέργειες
- Προγράμματα εκπαίδευσης προσωπικού
- Αξιολόγηση προμηθευτών
- Παράπονα και ικανοποίηση πελατών
- Αξιολόγηση αλλαγών που σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων
- Στοιχεία έκτακτων καταστάσεων, ανακλήσεων
- Αποτελέσματα ανασκόπησης των δραστηριοτήτων επικαιροποίησης του Συστήματος Ασφάλειας τροφίμων

Τα εξερχόμενα της ανασκόπησης περιλαμβάνουν:

- Προτάσεις για βελτίωση του Συστήματος HACCP, των διεργασιών και των στόχων με σκοπό την ικανοποίηση των πελατών
- Προσδιορισμό των απαιτούμενων πόρων για την εφαρμογή των προτάσεων και της διαθεσιμότητάς τους
- Καθορισμό στόχων σχετικών με την ασφάλεια τροφίμων της επόμενης περιόδου – Πιθανή τροποποίηση της Πολιτικής Ασφάλειας Τροφίμων



Τα πρακτικά των ανασκοπήσεων τηρούνται με μέριμνα του συντονιστή της ομάδας HACCP.

## **ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΡΩΝ**

### **ΔΙΑΘΕΣΗ ΠΟΡΩΝ**

Η εταιρία παρέχει τους απαραίτητους πόρους για τη διαμόρφωση και διατήρηση του ΣΔΑΤ όπως έχει δεσμευτεί από την Πολιτική Ασφαλείας που έχει υιοθετήσει.

### **ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ**

Η εταιρία επιλέγει προσεκτικά τα μέλη του προσωπικού στα οποία αναθέτει αρμοδιότητες και διασφαλίζει την κατάλληλη εκπαίδευση και κατάρτισή τους, καθώς και ότι αυτά διαθέτουν επαρκείς ικανότητες και εμπειρίες. Εφόσον η συνεισφορά του κάθε εργαζομένου στην εφαρμογή ενός επιτυχημένου ΣΔΑΤ θεωρείται σημαντική, για το λόγο αυτό προβλέπεται διαρκής και έγκαιρη επιμόρφωσή του. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στα εξής σημεία:

- Στην κατανόηση της Πολιτικής Ασφαλείας καθώς και της δομής του ΣΔΑΤ
- Στο ρόλο και τις ευθύνες του προσωπικού για την επίτευξη των στόχων
- Στον τρόπο εργασίας την οποία ο κάθε εργαζόμενος έχει την ευθύνη να εκτελεί
- Στις απαιτήσεις της Νομοθεσίας και στους σωστούς χειρισμούς όσων αφορά την υγιεινή των τροφίμων.

### **ΥΠΟΔΟΜΗ**

Η εταιρία καθορίζει, παρέχει και διατηρεί την απαραίτητη υποδομή για τη διασφάλιση της συμμόρφωσης του προϊόντος με τα δεδομένα του ασφαλούς σχεδιασμού. Οι παράγοντες που λαμβάνονται υπόψη είναι ο σχεδιασμός των χώρων και εγκαταστάσεων και η διατήρηση του εξοπλισμού και των εγκαταστάσεων σε κατάλληλη προς χρήση κατάσταση.

Οι υποδομές που διαθέτει η εταιρία υπόκεινται σε τακτική συντήρηση-επιθεώρηση ανάλογα με το είδος της και τις οδηγίες του κατασκευαστή. Η συντήρηση-επιθεώρηση μπορεί να γίνει από το προσωπικό της εταιρίας ή από εξωτερικούς συνεργάτες ή αντιπροσώπους των κατασκευαστών.

### **ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ**

Η εταιρία έχει καθορίσει και ασχολείται με την τήρηση των απαραίτητων συνθηκών από άποψη ανθρώπινου δυναμικού και φυσικών πόρων στο περιβάλλον εργασίας.

### ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ

Για τη σωστή εφαρμογή της μελέτης HACCP είναι αναγκαία η ανάπτυξη, η τεκμηρίωση και η εφαρμογή προγραμμάτων που ελέγχουν τις παραμέτρους εκείνες που πιθανόν να μην σχετίζονται άμεσα με καθαυτούς τους παραγωγικούς ελέγχους αλλά υποστηρίζουν την μελέτη HACCP. Αυτά είναι γνωστά ως προαπαιτούμενα και λειτουργικά προαπαιτούμενα προγράμματα (PRPs & OPRPs).

Τα προαπαιτούμενα προγράμματα αποτελούν τη βάση πάνω στην οποία δομείται η μελέτη HACCP της εταιρίας και συνεπώς πρέπει να είναι αποτελεσματικά. Εάν κάποιο μέρος ενός προαπαιτούμενου προγράμματος δεν ελέγχεται αποτελεσματικά, τότε πρέπει να προσδιορίζονται και να παρακολουθούνται πρόσθετα σημεία ελέγχου, τα γνωστά και ως Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (CCPs). Συμπερασματικά, αποτελεσματικά προαπαιτούμενα προγράμματα απλοποιούν τη μελέτη HACCP και διασφαλίζουν την παραγωγή ασφαλών προϊόντων.

Κατά την επιλογή των προαπαιτούμενων προγραμμάτων, η εταιρία εξέτασε και αξιοποίησε τη δέουσα πληροφόρηση (π.χ. νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις, απαιτήσεις πελατών, αναγνωρισμένους οδηγούς εφαρμογής, αρχές και κώδικες πρακτικής του Codex, εθνικά ή διεθνή ή κλαδικά πρότυπα) και κατέληξε στις εξής κατηγορίες:

#### ***Ορθές Βιομηχανικές Πρακτικές (GMPs)***

Κτιριακές Εγκαταστάσεις εξοπλισμός

Ορθές Λειτουργικές Πρακτικές

Ατομική Υγιεινή Προσωπικού

#### ***Καθαρισμός και Εξυγίανση***

Πρόγραμμα Καθαρισμού & Απολύμανσης Γραπτές διαδικασίες Καθαρισμού

#### ***Προληπτική Συντήρηση & Διακρίβωση εξοπλισμού***

Πρόγραμμα συντήρησης μηχανημάτων

Διακρίβωση εξοπλισμού

### **Ιχθυηλασιμότητα και Ανάκληση**

Κωδικοποίηση προϊόντων (lot number)

Γραπτή πολιτική ανάκλησης Διαδικασίες ανάκλησης

### **Έλεγχος Παρασίτων**

Έλεγχος Εντόμων

Έλεγχος Τρωκτικών

### **Έλεγχος Παραλαβής, Αποθήκευσης και Διανομής**

Αξιολόγηση προμηθευτών (Έλεγχος προμηθευτών)

Έλεγχος εισερχόμενων υλών

Έλεγχος αποθήκευσης

Έλεγχος συνθηκών διανομής-μεταφοράς

### **Εκπαίδευση Προσωπικού**

Εκπαίδευση σε γενικά θέματα υγιεινής των τροφίμων

### **Διαχείριση Παραπόνων Πελατών – Ασφάλεια Τροφίμων**

Εξέταση παραπόνων

Διορθωτικές ενέργειες

## **ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΑ ΒΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ**

### **Ομάδα ασφάλειας τροφίμων της εταιρίας**

Για το σχεδιασμό και την εφαρμογή του συστήματος HACCP συστήνεται ομάδα που αποτελείται από τον υπεύθυνο της ομάδας HACCP, τον υπεύθυνο Παραγωγής, τον υπεύθυνο Αποθήκης και Παραλαβών, μέλη της εταιρίας. Ο υπεύθυνος της ομάδας HACCP που έχει οριστεί και ως συντονιστής έχει τους εξής ρόλους:

- Είναι ο εκπρόσωπος της Διοίκησης σε θέματα ανάπτυξης, εφαρμογής, συντήρησης και βελτίωσης του συστήματος
- Εξασφαλίζει ότι το Σύστημα που εφαρμόζεται είναι σύμφωνο με το πρότυπο ISO 22000:2005
- Εφαρμόζει και συντηρεί το σύστημα HACCP
- Εποπτεύει τη διακρίβωση του εξοπλισμού μετρήσεων
- Τηρεί τον κεντρικό κατάλογο εγγράφων
- Αξιολογεί τους προμηθευτές σε θέματα ασφάλειας τροφίμων
- Είναι υπεύθυνος για το συντονισμό της εκπαίδευσης του προσωπικού σε θέματα Ασφάλειας Τροφίμων
- Διεξάγει εσωτερικές επιθεωρήσεις του συστήματος
- Είναι υπεύθυνος για την επικοινωνία με τις αρμόδιες κρατικές αρχές, τους πελάτες και τους προμηθευτές σε περίπτωση κάποιου περιστατικού

#### **Χαρακτηριστικά πρώτων υλών και υλικών σε επαφή με το προϊόν**

Η εταιρία έχει προδιαγραφές για όλες τις παραλαμβανόμενες πρώτες ύλες και υλικά συσκευασίας. Οι προδιαγραφές αυτές περιλαμβάνουν σχετικά κριτήρια αποδοχής. Οι παραγγελλθείσες πρώτες ύλες και τα παραγγελλθέντα υλικά συσκευασίας παραλαμβάνονται από τον υπεύθυνο παραλαβής και αποθήκης σύμφωνα με σχετική οδηγία εργασίας. Κατά την παραλαβή συμπληρώνεται το έντυπο παραλαβής (καταγραφή ποσοτήτων, κωδικών παρτίδας, ημερομηνιών λήξης και αξιολόγηση της ακεραιότητας και συμμόρφωσης των συσκευασιών) και τα αποτελέσματα σημειώνονται στο σχετικό έντυπο ποιοτικού ελέγχου. Οι πρώτες ύλες αποθηκεύονται στις, κατά περίπτωση, ενδεικνυόμενες συνθήκες (ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας για την υπό μελέτη εταιρία). Εν συνεχεία προωθούνται στο χώρο παραγωγής, όπου αποσυσκευάζονται και χρησιμοποιούνται στην Α' συσκευασία των έτοιμων προϊόντων. Τα τελικά προϊόντα αποθηκεύονται και στη συνέχεια προωθούνται προς συντήρηση σε θάλαμο ψύξης ή κατάψυξης και έπειτα προς διανομή. Στο τέλος της παραγωγής, συμπληρώνεται το δελτίο παραγωγής.

#### **Προβλεπόμενη χρήση**

Για κάθε προϊόν περιγράφεται η αναμενόμενη χρήση αναφορικά με την αποθήκευση, την προετοιμασία, και όπου χρειάζεται και τον τρόπο κατανάλωσης ως εξής:

---

### Περιγραφή προϊόντος (συνοπτική)

---

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ / ΠΡΟΪΟΝ:** Καπνιστό χέλι

**SHELF LIFE:** ≤ 66 μέρες

**LABELING INSTRUCTIONS:** «Ανάλωση κατά προτίμηση»

**ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ:** Συνθήκες περιβάλλοντος διατήρησης – περιβάλλον ψύξης 0-4 C

---

### Περιγραφή προϊόντος (αναλυτική)

---

Πρόκειται για προϊόν που παράγεται και συσκευάζεται από την ίδια εταιρία. Διατηρούμενα σε συνθήκες ψύξης και έχοντας την συσκευασία τους καλά κλεισμένη, έχουν διάρκεια ζωής ≤ 66 ημερών. Τα προϊόντα συσκευάζονται σε διαμορφούμενους φακέλους (plastgold) και βάσεις από πεπιεσμένο χαρτί (laminates).

---

### Προβλεπόμενη χρήση & Κατηγορίες πληθυσμού που απευθύνεται

---

Τα προϊόντα διανέμονται ως έχουν προς λιανική ή χονδρική πώληση. Απευθύνονται στο σύνολο του καταναλωτικού κοινού (συμπεριλαμβανομένων και ατόμων που ανήκουν σε ευπαθείς κατηγορίες με εξαίρεση ορισμένων κατηγοριών με αλλεργίες στο συγκεκριμένο προϊόν).

---

### Σχετικά Έντυπα

---

## Προδιαγραφές Τελικών Προϊόντων (Καπνιστό νωπό ολόκληρο χέλι)

B.ΓΕΙΤΟΝΑΣ ΚΑΙ ΣΙΑ Ε.Ε.	
ΕΝΤΥΠΟ 9.4-Δ9	
<b>ΤΙΤΛΟΣ: ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΝΩΠΟΥ ΚΑΠΝΙΣΤΟΥ ΟΛΟΚΛΗΡΟΥ ΧΕΛΙΟΥ ΜΕ ΔΕΡΜΑ</b>	
Όνομα	Νωπό Καπνιστό ολόκληρο χέλι με δέρμα
Περιγραφή	Ως καπνιστό ολόκληρο χέλι με δέρμα χαρακτηρίζεται το προϊόν που προκύπτει από αλίευμα χελιού το οποίο υποβάλλεται σε θανάτωση με θερμικό σοκ, έχει υποστεί μεταβολή της ανατομικής του ακεραιότητας (εκσπλαχνισμός), άλμηση, θερμική επεξεργασία με καπνό, διέρχεται από θάλαμο ταχείας ψύξης, συσκευάζεται σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα και ακολούθως σε δεύτερη συσκευασία και διατίθεται
Διάθεση	Σε κιλά ή σε τεμάχια
Συσκευασία	Σε συσκευασία ειδικού πλαστικού υλικού κατάλληλου για τρόφιμα
Υλικό Συσκευασίας	Πρώτη συσκευασία: Ειδικό πλαστικό υλικό κατάλληλο για τρόφιμα  Δεύτερη συσκευασία: Χαρτοκιβώτια
Διατηρησιμότητα-Αποθήκευση	Συνθήκες συντήρησης 0-4 <sup>0</sup> C για 66 ημέρες το μέγιστο
Περιβάλλον Συσκευασίας	Τροποποιημένη ατμόσφαιρα
Οδηγίες χρήσης-κατανάλωσης	Καταναλώνεται χωρίς περαιτέρω επεξεργασία
Τρόπος Παράδοσης	Στις εγκαταστάσεις της επιχείρησης  Στις εγκαταστάσεις του πελάτη
Σημεία Πώλησης	Σε λιανικούς και εμπορικούς αντιπροσώπους

<b>Ιδιαίτερη Μεταχείριση</b>	Δεν απαιτείται			
<b>Χρόνος Ζωής</b>	21 ημέρες το μέγιστο στους 0-4°C			
<b>Σήμανση</b>	<p>-Την επωνυμία της επιχείρησης</p> <p>-Στοιχεία επικοινωνίας της επιχείρησης</p> <p>-Την εμπορική ονομασία του προϊόντος</p> <p>-Είδος Προϊόντος</p> <p>-Βάρος Προϊόντος</p> <p>-Η εγκεκριμένη μονάδα μεταποίησης (αριθμό έγκρισης μονάδας)</p> <p>-Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από: .../.../....</p> <p>-Κωδικός παρτίδας τελικού προϊόντος (ο οποίος ορίζεται ως: Κωδικός είδους προϊόντος (Καπνιστό Ολόκληρο Χέλι με Δέρμα-ΚΑΟΧΝ)-ημερομηνία παραγωγής –κάπνιση)</p>			
<b>Συστατικά</b>	Καπνιστό ολόκληρο χέλι με δέρμα, αλάτι			
<b>Προέλευση</b>	Ελληνικό προϊόν συσκευασμένο στις εγκαταστάσεις της επιχείρησης «B. ΓΕΙΤΟΝΑΣ & ΣΙΑ Ε.Ε.» Θέση «Κολομόδια», Δ.Δ Αγ. Παρασκευής, Δήμου Αράχθου, Νομού Άρτας			
<b>Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά</b>	Χρώμα	Χαρακτηριστικό χρώμα χελιού		
	Οσμή	Χαρακτηριστική οσμή χελιού		
	Γεύση	Χαρακτηριστική γεύση χελιού		
	Υφή	Γλοιώδες σάρκα		
<b>Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά</b>		<b>Χημικά χαρακτηριστικά</b>		
Escherichia coli	≤ 10 <sup>2</sup> cfu/gr	Κατάλοιπα αντιβιοτικών		απουσία
Salmonella spp	απουσία σε 25 g	Βαρέα Μέταλλα	Pb	<0,3 mg/Kg νωπού προϊόντος
Staphylococcus aureus	≤10 <sup>2</sup> cfu/gr		Cd	<0,1 mg/Kg νωπού

				προϊόντος	
Κλωστρίδια θειαναγωγικά	$\leq 10^2$ cfu/gr		Hg	<1,0 mg/Kg νωπού προϊόντος	
Ολικά κολοβακτηριοειδή	$\leq 10^2$ cfu/gr	Διοξίνες (WHO-PCDD/F- TEQ)		<4 pg/g νωπού προϊόντος	
Ολική μεσόφιλη χλωρίδα	$\leq 10^3$ cfu/gr	PCB (WHO-PCDD/F- PCB-TEQ)		<12 pg/g νωπού προϊόντος	
Μύκητες	$\leq 10^3$ cfu/gr	Βενζο(a)πυρένιο		<5 μg/Kg νωπού προϊόντος	
Ζύμες	$\leq 10^3$ cfu/gr	pH			
Listeria monocytogenes	απουσία σε 10g	Υγρασία			
Εντεροβακτηριοειδή	$\leq 10^2$ cfu/gr	Λίπος			
		Τέφρα			
		Ολικές πρωτεΐνες			
		Φυτοφάρμακα		<0,01 mg/kg	
<b>Θρεπτική αξία ανά 100gr βρώσιμου τμήματος</b>					
<b>Βρώσιμο τμήμα %</b>	71,8	<b>Ανόργανα Άλατα σε mgr</b>		<b>Βιταμίνες</b>	
<b>Απόδοση σε φιλέτο %</b>	78	<b>Κάλιο</b>	416	<b>A (U.I)</b>	1,6
<b>Νερό %</b>	59,40	<b>Νάτρι ο</b>	29,4	<b>B1 μg</b>	-----
<b>Πρωτεΐνες %</b>	15,44	<b>Ασβέ στιο</b>	39,8	<b>B2 g</b>	40-55



Λίπη %	23,74	Μαγνήσιο	31	D	1-500
Υδατάνθρακες %	0,06	Σίδηρος	4,3	C mg	----- -
Τέφρα%	1,03	Φώσφορος	213	Νιασίνη mg	0,65- 3,5
Θερμίδες	289	Θείο	218	Παντοθενικό οξύ g	240
		Χλώριο	32	B12 g	3,0
Μέθοδος Επεξεργασίας	-----				
Προτεινόμενη Χρήση	Από όλες τις ομάδες καταναλωτών ηλικία 1,5 χρόνων και άνω, με εξαίρεση βρεφών, των ευαίσθητων ομάδων καταναλωτών σε αλλεργιογόνα και των ατόμων υψηλού κινδύνου				
<b>Λίστα Αλλεργιογόνων :</b> Δεν ανιχνεύονται					
<p><b>Cross Contact:</b> Ίχνη από πρώτη ύλη τα οποία μπορεί, λόγω των παρασκευαστικών εφαρμογών, να έρθουν σε επαφή με προϊόντα που παράγονται σε ξεχωριστή γραμμή ή σε ξεχωριστή παραγωγική περιοχή</p> <p><b>Carry Over:</b> Ίχνη από προϊόν από προηγούμενη παραγωγική διαδικασία, τα οποία δεν μπορούν να καθαριστούν αρκετά από την παραγωγική γραμμή λόγω τεχνικών περιορισμών</p>					

*Τα διαγράμματα ροής εκπονούνται για όλες τις παραγωγικές διεργασίες που καλύπτονται από το πεδίο εφαρμογής του συστήματος HACCP.*

## ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΥΠΟ ΜΕΛΕΤΗ ΕΤΑΙΡΙΑΣ

Η επιχείρηση «B. ΓΕΙΤΟΝΑΣ ΚΑΙ ΣΙΑ Ε.Ε» προκειμένου να αναπτύξει ολοκληρωμένο και αποτελεσματικό σύστημα διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων εκπόνησε Ανάλυση Κινδύνων για τον προσδιορισμό των κινδύνων που απαιτούν έλεγχο, τον βαθμό ελέγχου

που απαιτείται για την διασφάλιση της ασφάλειας τροφίμων και τον απαιτούμενο συνδυασμό προληπτικών μέτρων ελέγχου με σκοπό να εντοπίσει τα σημεία εκείνα όπου σε όλα τα στάδια της διαδικασίας μεταποίησης και συσκευασίας έως και την διακίνηση και διάθεση των τελικών προϊόντων εγκυμονούν την εμφάνιση κάποιων κινδύνων (βιολογικών, χημικών, φυσικών), που είναι υπεύθυνοι για την ασφάλεια των τροφίμων. Η ανάλυση κινδύνων είναι η αρχή που επιτρέπει την συστηματική αναγνώριση και εκτίμηση της επικινδυνότητας που έχει σχέση με την μεταποίηση, συσκευασία, διάθεση και κατανάλωση των τροφίμων και το σχεδιασμό των προληπτικών μέτρων που πρέπει να ληφθούν για την παραγωγή ασφαλών και ποιοτικών τροφίμων. Δηλαδή η φιλοσοφία της ανάλυσης των κινδύνων επικεντρώνεται σε προληπτικά μέτρα γεγονός που ελαχιστοποιεί την πιθανότητα σφάλματος

Οι πιθανοί κίνδυνοι που απαντώνται στα τρόφιμα διακρίνονται σε τρεις κατηγορίες:

-βιολογικοί κίνδυνοι

-χημικοί κίνδυνοι

-φυσικοί κίνδυνοι

Ως βιολογικοί κίνδυνοι στα τρόφιμα ορίζονται μικροοργανισμοί, η ύπαρξη των οποίων συνδέεται άμεσα ή έμμεσα με αυτά και η κατανάλωση τους από τον άνθρωπο είναι δυνατό να προκαλέσει κάποια ασθένεια.

Όλα τα τρόφιμα αποτελούνται από χημικές ουσίες, μερικές από τις οποίες μπορεί να είναι τοξικές. Από την άλλη πλευρά, σε διάφορα τρόφιμα προστίθενται χημικές ουσίες που δεν επιτρέπεται να βρεθούν στα τρόφιμα, ενώ για ορισμένες χημικές ουσίες έχουν θεσπιστεί ανώτατα επιτρεπτά όρια. Οι κύριες κατηγορίες χημικών κινδύνων για τα τρόφιμα είναι οι φυσικά απαντώμενες χημικές ουσίες και οι πρόσθετες χημικές ουσίες. Οι κατηγορίες αυτές μπορούν να προκαλέσουν χημικές δηλητηριάσεις, εάν η παρουσία τους στα τρόφιμα υπερβεί το επιτρεπτό όριο.

Οι φυσικοί κίνδυνοι περιλαμβάνουν οποιαδήποτε πιθανή επιβλαβή ξένη ύλη που δεν μπορεί φυσιολογικά να βρίσκεται στα τρόφιμα. Όταν ο καταναλωτής από λάθος καταναλώσει το ξένο υλικό ή αντικείμενο, μπορεί να προκληθεί πνιγμός, τραυματισμός ή κάποιο επιβλαβές αποτέλεσμα στην υγεία του. Οι φυσικοί κίνδυνοι είναι το συνηθέστερα αναφερόμενο παράπονο των καταναλωτών, γιατί ο τραυματισμός λαμβάνει χώρα άμεσα

και η πηγή του κινδύνου είναι σχετικά εύκολο να προσδιοριστεί. Οι σημαντικότεροι φυσικοί κίνδυνοι που απαντώνται στα τρόφιμα είναι: μέταλλα, έντομα, κόκαλα, πλαστικά, ρύποι του προσωπικού, μαλλί, χαρτί, σκόνη, χρώμα, γράσο και σκουριά.

Σκοπός της ανάλυσης κινδύνων είναι η δημιουργία μιας λίστας κινδύνων αυξημένης επικινδυνότητας για την ασφάλεια του παραγόμενου τροφίμου οι οποίοι αν δεν ελεγχθούν έγκαιρα και αποτελεσματικά μπορεί να προκαλέσουν ασθένεια ή τραυματισμό του καταναλωτή. Η ανάλυση κινδύνων διεξάγεται χωριστά για τις προμήθειες, για τα στάδια της διαδικασίας μεταποίησης και συσκευασίας και το τελικό προϊόν. Επιπλέον πραγματοποιείται ανασκόπηση της ανάλυσης κάθε φορά που πραγματοποιείται κάποια αλλαγή στις προμήθειες, στην σύνθεση του προϊόντος, την διαδικασία μεταποίησης και συσκευασίας ή την προτεινόμενη χρήση του προκειμένου η επιχείρηση να διατηρεί και να βελτιώνει το επίπεδο ασφάλειας των παραγόμενων προϊόντων της σε επίπεδα που καθορίζονται από την σχετική ελληνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία.

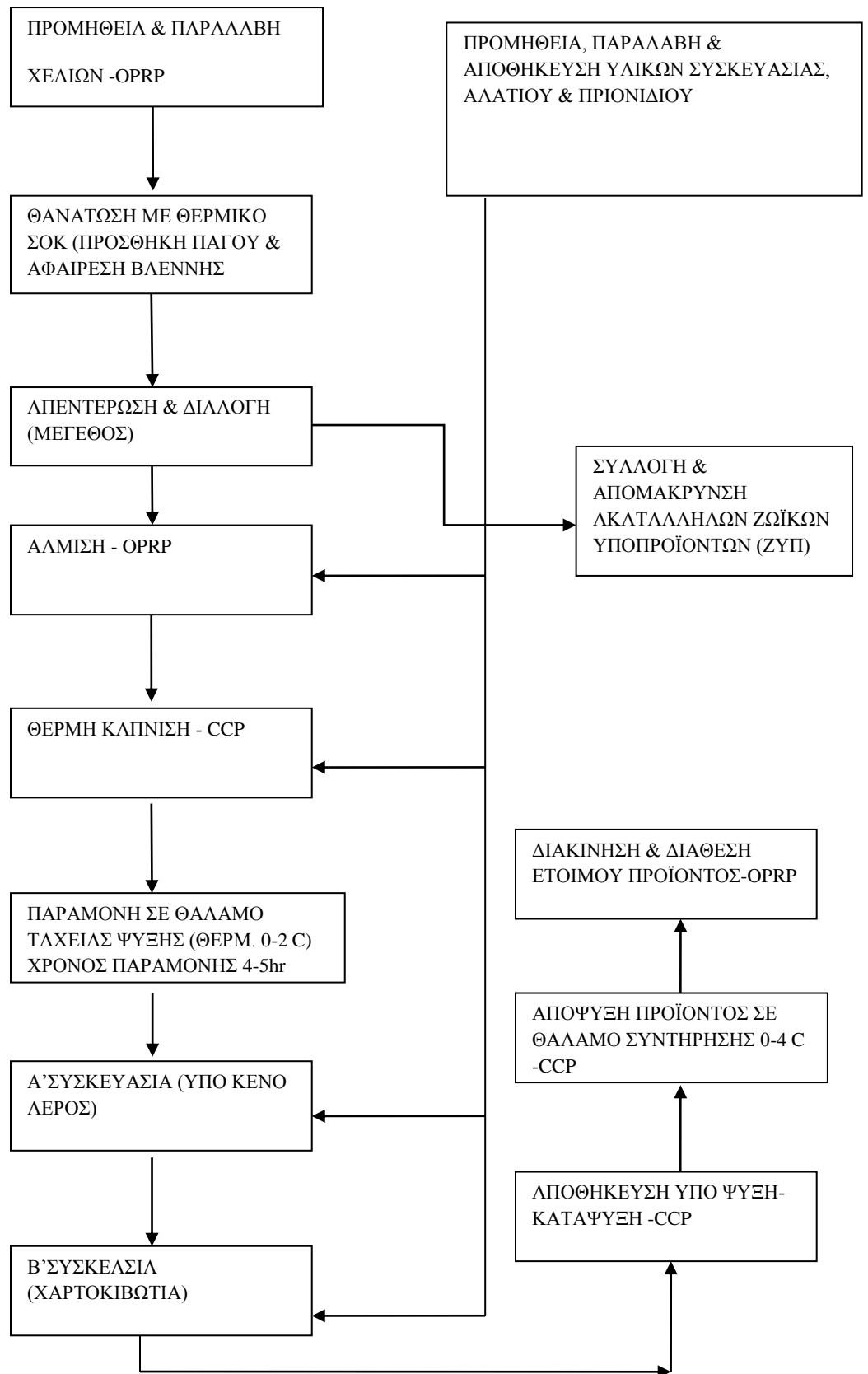
Η ανάλυση επικινδυνότητας διακρίνεται σε στάδια:

Αρχικά γίνεται συλλογή και αξιολόγηση όπως και ανασκόπηση των στοιχείων που σχετίζονται με τους κινδύνους και τις συνθήκες που ευνοούν την μεταποίηση και συσκευασία ενός ασφαλούς τροφίμου, με σκοπό να κριθούν ποιοι από τους κινδύνους αυτούς είναι κρίσιμοι για την ασφάλεια των παραγόμενων τροφίμων και να αντιμετωπιστούν μέσω της ανάλυσης κινδύνων

Εντοπισμός των κινδύνων

Στο στάδιο αυτό γίνεται ανασκόπηση της περιγραφής του προϊόντος, των χρησιμοποιούμενων υλών, του χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού, των ενεργειών που διεξάγονται σε κάθε στάδιο της διαδικασίας μεταποίησης και συσκευασίας, του τελικού προϊόντος, των μεθόδων μεταποίησης και συσκευασίας, των διαγραμμάτων ροής της διαδικασίας μεταποίησης και συσκευασίας τα οποία επιβεβαιώνονται από την ομάδα ΣΔΑΤ. Χρησιμοποιώντας αυτή την ανασκόπηση συντάσσεται μια λίστα βιολογικών, φυσικών και χημικών κινδύνων που μπορούν να εμφανιστούν, να αυξηθούν ή να ελεγχθούν σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας, όπως περιγράφεται ενδεικτικά στο διάγραμμα ροής των εργασιών της επιχείρησης για την παραγωγή καπνιστού ολόκληρου χελιού με δέρμα.

**ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΠΝΙΣΤΟΥ ΟΛΟΚΛΗΡΟΥ ΧΕΛΙΟΥ ΜΕ ΔΕΡΜΑ**



Η εξαλίευση των αλιευμάτων (χελιών) γίνεται αφού τα εκτρεφόμενα αλιεύματα αποκτήσουν το εμπορεύσιμο βάρος και αφού έχει επέλθει συμφωνία με τον πελάτη. Πριν την εξαλίευση τα αλιεύματα μένουν νηστικά για τρεις περίπου ημέρες, ώστε να μεγιστοποιηθεί ο χρόνος ζωής του προϊόντος, να διατηρηθούν φρέσκα και εύγευστα. Η εξαλίευση γίνεται με κατάλληλους χειρισμούς από έμπειρο προσωπικό του ιχθυοτροφείου, είτε αυτό αφορά το ιχθυοτροφείο της επιχείρησης, είτε ιχθυοτροφείο κάποιου πελάτη της επιχείρησης, με στόχο να διατηρηθεί η υψηλή ποιότητα των αλιευμάτων.

Τα ζωντανά προς κάπνιση αλιεύματα μεταφέρονται στη μονάδα και παραλαμβάνονται στο χώρο υποδοχής αλιευμάτων, στη συνέχεια εκεί μεταφέρονται μέσα σε πλαστικές δεξαμενές (βούτες) κατασκευασμένες από LLPE (Γραμμικό χαμηλό πολυαιθυλένιο) που είναι κατάλληλες για τρόφιμα, χωρητικότητας 500Kg που περιέχουν κατά το 1/3 πάγο με χαρακτηριστικά πόσιμο νερού και κατά τα 2/3 πόσιμο νερό θερμοκρασίας 0-2 C όπου επέρχεται η θανάτωση τους με θερμικό σοκ. Ο παραπάνω τρόπος θανάτωσης είναι ο πλέον αποδεκτός από την Ευρωπαϊκή Κοινότητα. Ακολουθεί μετά η απεντέρωση, αφού τα αλιεύματα πλυθούν σε ειδικά πλυντήρια για να αφαιρεθεί η βλέννη, που διεξάγεται στο Χώρο Απεντέρωσης-Φιλετοποίησης και συγκεκριμένα στην μηχανή απεντέρωσης ώστε να αφαιρεθούν τα έντερα των αλιευμάτων. Σε όλη την διάρκεια της διαλογής, απεντέρωσης και ζύγισης πραγματοποιείται μέτρηση της θερμοκρασίας των αλιευμάτων με ψηφιακό θερμόμετρο με μεταλλική ακίδα. Η θερμοκρασία του χώρου απεντέρωσης δεν πρέπει να ξεπερνά τους 12C ενώ η θερμοκρασία του προϊόντος κατά την έξοδο από το ψυγείο παραμονής και επεξεργασία του τους 4C. Τα υποπροϊόντα φυλάσσονται σε ψυκτικό θάλαμο που βρίσκεται στο χώρο της φιλετοποίησης-απεντέρωσης μέχρι την απομάκρυνση τους από την μονάδα.

Μετά από την επεξεργασία κάθε παρτίδας, γίνεται πλύσιμο του δαπέδου, των επιφανειών των πάγκων και της ζυγιστικής μηχανής του συσκευαστηρίου.

Στη γραμμή κάπνισης των αλιευμάτων ακολουθεί η ίδια γραμμή παραγωγικής διαδικασίας όπως αναφέρθηκε στις προηγούμενες παραγράφους κατά την παραλαβή, θανάτωση και απεντέρωση των αλιευμάτων χελιού. Μετά την απεντέρωση ακολουθεί η άλμηση ή υγρό αλάτισμα των προϊόντων με εμβάπτιση για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα και σε συγκεκριμένη εκατοστιαία (%) πυκνότητα άλμης. Η αλατούχα διάλυση είναι διάλυση μαγειρικού άλατος σε πόσιμο νερό. Η άλμηση πραγματοποιείται στο Χώρο Άλμησης-Αποδερμάτωσης.

Οι εργασίες του καπνίσματος εκτελούνται σε ιδιαίτερο χώρο εφοδιασμένο με σύστημα αερισμού έτσι ώστε οι καπνοί και η θερμότητα από την καύση να μην εισδύουν στους άλλους χώρους όπου μεταποιούνται, συσκευάζονται ή αποθηκεύονται τα προϊόντα που παράγει ή/και συσκευάζει η επιχείρηση. Η θερμική επεξεργασία που υποβάλλεται το προϊόν πρέπει να γίνεται σε τέτοιες συνθήκες (θερμοκρασία/υγρασία), που να αποκλείεται η ανάπτυξη ή ο πολλαπλασιασμός παθογόνων και μη μικροοργανισμών αλλά και να διαφυλάσσονται τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος όπως αναφέρεται στο διάγραμμα ροής.

Τα προϊόντα μόλις βγουν από το φούρνο καπνισμού έχουν θερμοκρασία >72 C στο κέντρο του προϊόντος. Αμέσως μετά διέρχονται από το ψυγείο ταχείας ψύξης όπου πραγματοποιείται μείωση της θερμοκρασίας των προϊόντων σε θερμοκρασία μικρότερη ή ίση των 5C σε χρονικό διάστημα 25 λεπτών. Η επιτυχής μείωση της θερμοκρασίας πιστοποιείται με την χρήση διακριβωμένου θερμομέτρου το οποίο τοποθετείται στο προϊόν που βρίσκεται στο καρότσι που βρίσκεται στο κέντρο του θαλάμου και στο κέντρο του καροτσιού. Στην συνέχεια παραμένουν προσωρινά και μέχρι την επεξεργασία του σε ψυκτικό θάλαμο που βρίσκεται αμέσως μετά το θάλαμο ταχείας ψύξης. Ακολουθεί η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία των καπνιστών αλιευμάτων που διεξάγεται στο χώρο συσκευασίας και τα προϊόντα διατίθενται και διακινούνται με αυτοκίνητο αυτοδυνάμου ψύξεως εφοδιασμένο με καταγραφικό θερμοκρασιών.

## **ΑΝΑΛΥΣΗ & ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΙΑΣ**

Όλοι οι πιθανοί κίνδυνοι που ενδέχεται να εμφανιστούν μέσα στο πεδίο εφαρμογής του συστήματος HACCP πρέπει να αναγνωρίζονται, να καταγράφονται και να αξιολογούνται ανάλογα με το μέγεθος και την πιθανότητα εμφάνισής τους. Κατά τη διάρκεια του πρώτου σταδίου, η ομάδα ασφάλειας τροφίμων αναγνωρίζει τους εν δυνάμει παράγοντες κινδύνου κάνοντας ανασκόπηση των χρησιμοποιούμενων συστατικών, των ενεργειών που διεξάγονται σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας, του χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού, του τελικού προϊόντος, των μεθόδων αποθήκευσης και διανομής, της προτεινόμενης χρήσης και των καταναλωτών του τροφίμου. Η αξιολόγηση τεκμηριώνεται στο έντυπο ανάλυσης κινδύνων.

Με βάση την αξιολόγηση, οι κρίσιμοι κίνδυνοι που απαιτούν έλεγχο αναγνωρίζονται σε σχέση πάντοτε με τη δεδηλωμένη πολιτική ασφάλειας των προϊόντων που παράγει και

διαθέτει η επιχείρηση. Οι κρίσιμοι κίνδυνοι αξιολογούνται για την πιθανότητα εμφάνισης, παραμονής και/ή επανεμφάνισης σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διεργασίας.

### **Τύποι κινδύνων, επίπεδα πιθανότητας και σοβαρότητας, risk category.**

Η ανάλυση επικινδυνότητας του τροφίμου αποτελείται από μία συνολική αξιολόγηση ενός συγκεκριμένου τροφίμου και των πρώτων υλών ή των συστατικών του, ώστε να καθοριστεί η πιθανότητα εμφάνισης βιολογικών (μολύνσεις ή δηλητηριάσεις), χημικών και φυσικών κινδύνων. Η ανάλυση αυτή γίνεται σε δύο στάδια.

Στο πρώτο στάδιο κατατάσσεται το τρόφιμο και οι πρώτες ύλες ή τα συστατικά του σε σχέση με 6 χαρακτηριστικούς κινδύνους (A-F). Το τρόφιμο λαμβάνει ένα συν (+) εάν ικανοποιεί την κατηγορία του κινδύνου, ενώ λαμβάνει ένα μηδέν (0) εάν δεν την ικανοποιεί αντίστοιχα. Οι 6 χαρακτηριστικοί μικροβιολογικοί κίνδυνοι (A-F) σύμφωνα με την NACMF (1992) περιγράφονται ως εξής:

Κίνδυνος A: ειδική κατηγορία κινδύνου που αναφέρεται σε μη αποστειρωμένα τρόφιμα τα οποία έχουν σχεδιαστεί και προβλεφθεί για κατανάλωση από πληθυσμούς υψηλής επικινδυνότητας (π.χ βρέφη, ηλικιωμένους, ασθενείς, λήπτες μεταμοσχεύσεων, έγκυες γυναίκες)

Κίνδυνος B: το προϊόν περιέχει «ευαίσθητα συστατικά» σε σχέση με τους μικροβιολογικούς κινδύνους

Κίνδυνος C: η συνολική επεξεργασία του προϊόντος δεν περιέχει ένα ελεγχόμενο στάδιο διεργασίας που να καταστρέφει αποτελεσματικά τους παθογόνους μικροοργανισμούς (π.χ θερμική επεξεργασία)

Κίνδυνος D: το προϊόν είναι πιθανό να επαναμολυνθεί μετά την επεξεργασία και την συσκευασία

Κίνδυνος E: υπάρχει μεγάλη πιθανότητα για κακή μεταχείριση του προϊόντος κατά την διανομή ή την καταναλωτική χρήση που θα μπορούσε να καταστήσει το τρόφιμο επικίνδυνο για κατανάλωση

Κίνδυνος F: δεν εφαρμόζεται τελική θερμική διεργασία μετά τη συσκευασία ή κατά το μαγείρεμα στο σπίτι (αναφέρεται στο τελικό προϊόν), ή δεν υπάρχει τελική θερμική διεργασία-ή άλλο στάδιο καταστροφής μικροοργανισμών-μετά τη συσκευασία από τον

προμηθευτή και πριν την είσοδο του συστατικού στην εγκατάσταση επεξεργασία τροφίμων (αναφέρεται στις πρώτες ύλες και τα συστατικά που εισέρχονται σε μία βιομηχανία τροφίμων)

### **ΚΑΘΙΕΡΩΣΗ ΣΧΕΔΙΟΥ HACCP**

Για κάθε Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου που αναγνωρίζεται, επιλέγονται οι κρίσιμες παράμετροι παρακολούθησης, με ευθύνη της Ομάδας HACCP, οι οποίες κατοχυρώνουν σαφώς ότι τα μέτρα ελέγχου που θα εφαρμόζονται, θα έχουν το αναμενόμενο αποτέλεσμα.

Η ομάδα HACCP θεσπίζει τα κρίσιμα όρια για τις επιλεγμένες κρίσιμες παραμέτρους παρακολούθησης για κάθε Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου, σε όλη τη γραμμή παραγωγής. Η θέσπιση κρίσιμων ορίων γίνεται λαμβάνοντας υπόψη την ισχύουσα Νομοθεσία ή την επιστημονική βιβλιογραφία. Όταν αυτά δεν αναφέρονται λεπτομερώς, τότε θεσπίζονται από την ίδια την επιχείρηση. Κρίσιμα όρια που βασίζονται σε υποκειμενικά δεδομένα, όπως η απλή οπτική επιθεώρηση του προϊόντος, της διεργασίας, του χειρισμού κλπ από τον εργαζόμενο, καταβάλλεται προσπάθεια να αποφεύγονται ή, σε έσχατη περίπτωση, να υποστηρίζονται και από γραπτές οδηγίες, συγκεκριμένους ελέγχους ή προδιαγραφές αλλά και εκπαίδευση.

Η επιχείρηση έχει εγκαταστήσει ένα απλό σύστημα παρακολούθησης για κάθε Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου. Η διαδικασία παρακολούθησης συνίσταται από μία ακολουθία σχεδιασμένων παρατηρήσεων, για να εκτιμηθεί εάν το Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου βρίσκεται υπό έλεγχο. Το σύστημα παρακολούθησης αποτελείται από τα εξής :

- Μέθοδο παρακολούθησης και σχέδιο δειγματοληπτικών ελέγχων
- Συχνότητα παρακολούθησης και ελέγχων
- Υπεύθυνους παρακολούθησης
- Υπεύθυνους αξιολόγησης του αποτελέσματος της παρακολούθησης
- Ένδειξη της θέσης καταγραφής /τεκμηρίωσης του αποτελέσματος παρακολούθησης

Οι μέθοδοι και η συχνότητα παρακολούθησης έχουν καθορισθεί έτσι ώστε να παρέχουν τη δυνατότητα έγκαιρης αναγνώρισης οποιασδήποτε μη-συμμόρφωσης με τα κρίσιμα όρια, έτσι ώστε το προϊόν να μπορεί να απομονωθεί πριν διατεθεί στην κατανάλωση. Τα αποτελέσματα της παρακολούθησης αξιολογούνται μόνο από εξουσιοδοτημένο προσωπικό



που μπορεί να προτείνει διορθωτικές ενέργειες. Τα αποτελέσματα της παρακολούθησης υπογράφονται από τον υπεύθυνο της ομάδας HACCP .

Για κάθε Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου, έχει καταβληθεί προσπάθεια να εγκατασταθούν συγκεκριμένες και τεκμηριωμένες διορθωτικές ενέργειες, για να εφαρμόζονται όταν το αποτέλεσμα της παρακολούθησης δείχνει ότι ένα Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου αποκλίνει από τα κρίσιμα όρια. Οι διορθωτικές ενέργειες που εκτελούνται τεκμηριώνονται, σύμφωνα με τη διαδικασία Διορθωτικών Ενεργειών του Συστήματος Ποιότητας.

### **ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ**

Η επιχείρηση καθιερώνει την εκτέλεση περιοδικών επιθεωρήσεων σε όλο τον τομέα της παραγωγής, προκειμένου να διασφαλίζεται ότι το σύστημα HACCP ακολουθείται σύμφωνα με το Εγχειρίδιό της και ότι είναι αποτελεσματικό. Οι εσωτερικές επιθεωρήσεις γίνονται βάσει της αντίστοιχης διαδικασίας του ΣΔΑΤ.

Γενικά, οι ενέργειες επιθεώρησης περιλαμβάνουν:

Επαλήθευση του εφαρμοζόμενου HACCP για να διαπιστωθεί η συμμόρφωση με την ισχύουσα τεκμηρίωση στην πράξη

Επικύρωση, όπου είναι δυνατό, για να επαληθεύεται ότι όλα τα συστατικά στοιχεία του σχεδίου HACCP είναι κατάλληλα και επαρκή, σε σχέση με τους κρίσιμους κινδύνους που μπορεί να εμφανιστούν κατά την υλοποίηση των διεργασιών παρασκευής των παραγομένων προϊόντων.

Οι εσωτερικές επιθεωρήσεις διενεργούνται από ειδικευμένο και ανεξάρτητο προσωπικό, εκπαιδευμένο στις εσωτερικές επιθεωρήσεις και τα αποτελέσματα καταγράφονται.

### **ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ**

Η εταιρία εφαρμόζει μεθοδολογία σήμανσης και ιχνηλασιμότητας των προϊόντων που εμπορεύεται, όπου κρίνεται απαραίτητο, προκειμένου να είναι δυνατή η εξασφάλιση της προδιαγεγραμμένης ποιότητας, καθώς επίσης και η εξασφάλιση της έγκαιρης ανίχνευσης προβλήματος που ενδεχομένως να προκύψει. Το εύρος στο οποίο εκτείνεται η σήμανση καθώς επίσης και η ιχνηλασιμότητα γίνεται στο βαθμό που κρίνεται απαραίτητο για την εξασφάλιση της ποιότητας των προϊόντων σε συνδυασμό και με την χρήση των στοιχείων ελέγχου που τηρούνται και αρχειοθετούνται. Η σήμανση γίνεται κατά περίπτωση με την

εφαρμογή ετικετών καθώς επίσης και εκτυπώσεων/αναγραφής στοιχείων στα διάφορα προϊόντα. Τα στοιχεία της σήμανσης που αποσκοπούν σε ιχνηλάτηση του προϊόντος είναι το lot number και η ημερομηνία λήξης της εκάστοτε παρτίδας.

## **ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΗ-ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΩΝ**

Οι εργαζόμενοι είναι εκπαιδευμένοι ώστε να είναι σε θέση να αναγνωρίζουν αποκλίσεις από τα προδιαγεγραμμένα και να ενεργούν ανάλογα. Τα μη-συμμορφούμενα προϊόντα ή υλικά δεσμεύονται άμεσα, επισημαίνονται ως ακατάλληλα και κρατούνται σε διακριτό νοητά ή φυσικά χώρο μέχρι να αποφασισθεί η τύχη τους. Παράλληλα, η μη-συμμόρφωση καταγράφεται και ακολουθείται ο κύκλος της διορθωτικής ενέργειας.

Η ενεργοποίηση του μηχανισμού διορθωτικών ενεργειών γίνεται από την στιγμή που θα υπάρξει η πληροφορία για μη-συμμόρφωση και η οποία μπορεί να προέλθει από τον ίδιο τον εργαζόμενο, από αποτελέσματα επιθεωρήσεων (εσωτερικών/εξωτερικών), από αναφορές μη συμμόρφωσης διεργασιών (απόκλιση από CCPs) καθώς και από γενικότερη πληροφόρηση. Το σύστημα διορθωτικών ενεργειών αποτελεί έναν δομημένο μηχανισμό ο οποίος εφαρμόζεται με τέτοιο τρόπο ώστε να εντοπίζεται αρχικά η αιτία μη-συμμόρφωσης και στην συνέχεια να εξαλείφεται το συντομότερο δυνατό. Στην λειτουργία αυτού του μηχανισμού τηρείται καταγραφή των ενεργειών ώστε να αποτελέσουν στοιχεία βελτίωσης και μελλοντικών προληπτικών ενεργειών.

Γίνεται φανερό ότι ο μηχανισμός ενεργοποιείται από τη στιγμή που θα γίνει αντιληπτή η ύπαρξη μιας μη-συμμόρφωσης από οποιαδήποτε πηγή εσωτερική (εργαζόμενος, επιθεώρηση κλπ) ή εξωτερική.

## **ΕΠΙΚΥΡΩΣΗ, ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΚΑΙ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΟΥ ΣΔΑΤ**

Επικύρωση προληπτικών μέτρων

Πριν την εφαρμογή των προληπτικών μέτρων, αλλά και μετά από κάθε αλλαγή επικυρώνεται η ικανότητα των προληπτικών μέτρων να μειώνουν ή να εξαλείφουν τον αναμενόμενο κίνδυνο. Η αξιολόγηση αυτή γίνεται κατά την αρχική ή ετήσια επικύρωση αλλά και κατά την έγκριση αλλαγών.

Για την επικύρωση της αποτελεσματικότητας του ΣΔΑΤ της υπό μελέτη επιχείρησης, κρίνεται αναγκαίο να δοθούν δειγματοληπτικά κάποια στοιχεία από τη διενέργεια

αναλύσεων (φυσικών, χημικών και μικροβιολογικών) που πραγματοποιήθηκαν κατά τη διάρκεια του έτους.

### **Έλεγχος παρακολούθησης και μέτρησης**

Η παρακολούθηση των μετρήσεων γίνεται με κατάλληλα διακριβωμένο ή/και βαθμονομημένο εξοπλισμό και τα αρχεία φυλάσσονται.

### **Επαλήθευση ΣΔΑΤ**

Γίνεται μέσω της εσωτερικής επιθεώρησης του ΣΔΑΤ

### **Βελτίωση**

Τα αποτελέσματα από την επαλήθευση του συστήματος, την ανασκόπηση, την επικοινωνία αποτελούν μοχλούς για τη συνεχή βελτίωση της επιχείρησης όπως έχει δεσμευτεί στην πολιτική ασφάλειας. Στα πλαίσια αυτά μια φορά ετησίως τουλάχιστο ανασκοπεί το σύστημα HACCP και το επικαιροποιεί όποτε κριθεί απαραίτητο (τουλάχιστον μια φορά ετησίως).

## **ΜΕΡΟΣ Δ' (ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ)**

Στη παρούσα εργασία έγινε αναφορά σε κάποια σημαντικά ιστορικά στοιχεία της ελεγκτικής και του Εσωτερικού Ελέγχου σύμφωνα με γεγονότα που οροθέτησαν την ύπαρξη του εσωτερικού ελέγχου σε ολόκληρο τον κόσμο. Έγινε εκτενής αναφορά στις βασικές αρχές, στο σύνολο των διαδικασιών και των εργαλείων ενός εσωτερικού ελεγκτή, καθώς επίσης στην αναγκαιότητα και τη σκοπιμότητα ύπαρξης ενός τμήματος εσωτερικού ελέγχου που ολοκληρώνουν την εφαρμογή του μέσα σε έναν οργανισμό ή μια επιχείρηση.

Επιπροσθέτως, έγινε μια περαιτέρω μελέτη για ένα παρακλάδι του εσωτερικού ελέγχου μέσα σε μια επιχείρηση. Αυτό ήταν ο ποιοτικός έλεγχος, ένα σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων. Ένα σύστημα δομημένο με αρχές και κανονισμούς, που «προστατεύει» τα προϊόντα και κατ' επέκταση τους καταναλωτές από τρόφιμα μη-ασφαλή για την υγεία τους.

Οι δύο έννοιες που συναντήσαμε, αυτή του εσωτερικού ελέγχου και του ΣΔΑΤ έχουν μεταξύ τους κάτι κοινό. Ο επικεφαλής του τμήματος εσωτερικού ελέγχου και ο προϊστάμενος του τμήματος HACCP έχουν ρόλο συμβουλευτικό, με στόχους κοινούς, όπως η πρόληψη, η καταστολή και η αποφυγή κινδύνων που θα έβλαπταν τον οργανισμό.

Το HACCP συμπερασματικά μπορούμε να πούμε ότι είναι ένα σύνολο (ή σύστημα) αρχών και κανόνων που σχετίζονται με την «Ανάλυση Επικινδυνότητας και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου». Το HACCP αποτελεί μία συστηματική προσέγγιση στην διαχείριση της ασφάλειας τροφίμων δηλαδή στην παραγωγή ασφαλών και αποδεκτών τροφίμων. Το σύστημα HACCP δημιουργήθηκε με σκοπό να εξαλείψει επεισόδια όπως: τροφικές δηλητηριάσεις, αρρώστιες, κατανάλωση μη ασφαλών ποτών και τροφίμων ή την ύπαρξη ανεπιθύμητων ουσιών ή ξένων σωμάτων. Βασίζεται στον εντοπισμό, επίβλεψη αποτελεσματική διαχείριση και παρεμπόδιση της επικινδυνότητας που μπορεί να προκύψει κατά την διαδικασία παραγωγής ή σύνθεσης τροφίμων. Ως 'επικινδυνότητα' μπορεί να χαρακτηριστεί οτιδήποτε που η ύπαρξή του μπορεί να δημιουργήσει πρόβλημα υγείας στον καταναλωτή.

Οι κυριότερες ωφέλειες που προκύπτουν από την εφαρμογή και πιστοποίηση του HACCP είναι οι κάτωθι:

- Την εγγύηση της παραγωγής ασφαλών και αποδεκτών από το κοινό τροφίμων.

- Την παροχή πλεονεκτήματος όταν η επιχείρηση έρχεται σε επαφή με δημόσιους οργανισμούς υγείας και συναφείς φορείς αποδεικνύοντας με τεκμηριωμένο τρόπο το υψηλό επίπεδο φροντίδας για την ασφάλεια των προϊόντων και την υγιεινή της παραγωγής.
- Την ύπαρξη πιστοποιημένου συστήματος από φορέα πιστοποίησης διεθνούς κύρους που επιβεβαιώνει την συμμόρφωση του συστήματος ως προς τις απαιτήσεις εξαγωγών που θέτει η Ευρωπαϊκή Ένωση.
- Αυξάνει τις πιθανότητες για πώληση προϊόντων σε αλυσίδες στη παγκόσμια αγορά.
- Βελτιώνει την εικόνα της επιχείρησης στα μάτια των εμπλεκόμενων μερών και πελατών.

Βασικό στοιχείο της πολιτικής ποιότητας της επιχείρησης, που περιλαμβάνει δραστηριότητες παραγωγής και διάθεσης προϊόντων διατροφής, είναι η κάλυψη των απαιτήσεων της Νομοθεσίας για την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων τα οποία παρασκευάζει. Η ασφάλεια των τροφίμων επειδή συνδέεται άμεσα με την υγεία του καταναλωτή, είναι θέμα που πρέπει να αντιμετωπίζεται με υπευθυνότητα. Η μη συμμόρφωση της εταιρίας με τα πρότυπα μπορεί να οδηγήσει σε ολέθριες συνέπειες γι' αυτήν. Σε μια τέτοια περίπτωση θα είχε να αντιμετωπίσει τις προσφυγές καταναλωτών στη δικαιοσύνη για απαίτηση αποζημίωσης, τις κατακόρυφες πτώσεις των πωλήσεως αλλά και την αυτεπάγγελτη ποινική δίωξη των αρμόδιων αρχών του κράτους.

Η ανάπτυξη της εφαρμογής ενός συστήματος HACCP ξεκινά με την δημιουργία της επιτροπής HACCP. Από την στιγμή που το σύστημα HACCP έχει εγκατασταθεί και εφαρμόζεται, μπορεί να επιθεωρηθεί από ανεξάρτητο εξωτερικό φορέα. Μετά από μία επιτυχή επιθεώρηση του συστήματος από έναν έγκυρο φορέα πιστοποίησης, θα εκδοθεί στην επιχείρηση ένα αναγνωρισμένο πιστοποιητικό κατά HACCP. Το πιστοποιητικό αυτό προβάλλει την απόδειξη ότι ο οργανισμός σας είναι δεσμευμένος ως προς τα θέματα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων και ότι έχει και λειτουργεί με προθυμία μία ασφαλή παραγωγή και διάθεση. Η πιστοποίηση παρέχει επίσης και ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στην προβολή και διαφήμιση της επιχείρησης όπως επίσης και βελτιώνει σταθερά την εικόνα της επιχείρησης στα μάτια των ευαισθητοποιημένων φορέων, των πελατών, των εργαζομένων και των μετόχων.

## **ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**

### **ΕΛΛΗΝΟΓΛΩΣΣΗ ΑΡΘΡΑ ΚΑΙ ΒΙΒΛΙΑ**

Γρηγοράκος Θ., *Γενικές αρχές Ελεγκτικής*, Αθήνα, 1989

Παπαστάθης Σ.Παντελής, *Ο Σύγχρονος εσωτερικός έλεγχος (Internal Audit) στις επιχειρήσεις – οργανισμούς και η πρακτική εφαρμογή του*, τόμος Α', Αθήνα, 2003

Παπαστάθης Σ.Παντελής, *Ο Σύγχρονος εσωτερικός έλεγχος (Internal Audit) στις επιχειρήσεις – οργανισμούς και η πρακτική εφαρμογή του*, τόμος Β', Αθήνα 2003

Παπαδάτου Θεοδώρα, *Εσωτερικός και εξωτερικός έλεγχος ανώνυμων εταιρειών*, Αθήνα – Θεσσαλονίκη, Εκδόσεις Σάκκουλα, 2001

Πρότυπα για την επαγγελματική εφαρμογή Εσωτερικού ελέγχου του Ινστιτούτου εσωτερικών ελεγκτών, Αθήνα, 2001

Ράντσιος, Α.Τ., Σεμινάριο: Διασφάλιση Ποιότητας και Υγιεινής Τροφίμων / Γενικές Αρχές/ HACCP- ISO 9000. Θέμα: Γενικά Νομοθετικό Πλαίσιο, 1995

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 28ης Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 852/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθ. 853/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 29ης Απριλίου 2004 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 854/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 29ης Απριλίου 2004 για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο

Κάντζος Κ., *Ελεγκτική , Θεωρία και Πρακτική*, Εκδόσεις Α.Σταμούλης, Αθήνα – Πειραιάς, 1995

Τζιά, Κ., *Γενικές Αρχές Ποιότητας – Ποιότητα Τροφίμων*, ΕΜΠ, Αθήνα, 1994

Τζιά, Κ., Τσιαπούρης, Αλ., *Ανάλυση Επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP) στη Βιομηχανία Τροφίμων*, 1996

Φύλος Λ.Ι, *Σύστημα εσωτερικού ελέγχου επιχειρήσεων*, Εκδόσεις IQ GROUP, 2004

Φλωρίδης, Α.Π. (1995). Σεμινάριο: Διασφάλιση Ποιότητας και Υγιεινής Τροφίμων / Γενικές Αρχές/ HACCP- ISO 9000. Θέμα: Η εφαρμογή των προτύπων ISO-9000 στην αρτοποιομηχανία

### **ΞΕΝΟΓΛΩΣΣΗ ΑΡΘΡΑ ΚΑΙ ΒΙΒΛΙΑ**

Bonnell, A. D., *Quality assurance in seafood processing: A practical guide (1st ed.)*. New York: Chapman, 1994

Codex Alimentarius Commission, Joint FAO/WHO Food Standards Programme, Codex Committee on Food Hygiene, Consideration of the draft revised International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene. 27<sup>th</sup> session, Washington, D.C., 1994

Codex, *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Guidelines for its application*. Codex Alimentarius Commission, 1997

- Codex Alimentarius, Basic Text. 4th edition. FAO/ WHO, 2009
- Codex Alimentarius, The Codex Alimentarius Commission & the FAO. WHO Food Safety Standard program, Rome, June, 1997
- Corlett, D.A., HACCP User's Manual. An Aspen Publication, Aspen Publishers Inc, 1998
- Feigenbaum, A. V., Total quality control (1st ed.). New York: McGraw-Hill, 1974
- Food and Agriculture Organisation (FAO) of the United Nations, Food Quality & Safety Systems: A training manual on food hygiene & the HACCP System, Rome, Italy. 1998
- Food Standards Agency, Meat (Hazard Analysis and Critical Control Points) (England) Regulations 2002., Regulatory Impact Assessment, 2002  
Available from: [www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/regulation\\_haccp.pdf](http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/regulation_haccp.pdf)
- 'Guidebook for the preparation of HACCP plans' USDA, Washington DC 1997 April available from: <http://www.haccpalliance.org/sub/haccpmodels/guidebook.pdf>
- Gould, W., & Gould, R., Total quality assurance (2nd ed.). Baltimore: CIT Publications, 1993
- Harrigan, W.F., The ISO 9000 series and its implications for HACCP. Food Control. 4(2):105-111, 1993
- Hubbard, M. R., Statistical quality control for the food industry (2nd ed.). New York: Chapman and Hall, 1996
- Huss, H. H., Assurance of seafood quality. FAO Fisheries Technical Paper No. 334, 1994
- Huss, H. H., Quality and quality changes in fresh fish. FAO Fisheries Technical Paper No. 348, 1995
- Huss, H.H., Jakobsen, M., Liston, J., Quality Assurance in the Fish Industry, Developments in Food Science, 30. Elsevier Science Publishers, p.p.501-508, 515-531, 1992
- Jones, J.M., Food Safety. Second printing, Eagan Press, St. Paul, Minnesota, 1993
- Juran, J.M., & Gryna, F.M., Quality Control Handbook (4th ed.). New York: McGraw-Hill, 1988
- Meirovich, G., Quality of design and quality of conformance: Contingency and synergistic approaches. Total Quality Management and Business Excellence, 17(2), 205-219, 2006
- Mortimore S., Wallace C. (1998). HACCP- A practical approach. Second edition, An Aspen Publication
- NACMCF HACCP Guidelines, Hazard Analysis and Critical Control Point Principles and Application Guidelines, 1997
- Ollinger, M., Moore, D., Chandran, R. Meat and poultry plants' food safety investments: Survey findings. Economic Research Service, USDA, Technical Bulletin No. 1911. Electronic report, Available from «[www.ers.usda.gov/publications/tb1911/tb1911\\_researchbrief.pdf](http://www.ers.usda.gov/publications/tb1911/tb1911_researchbrief.pdf)», 2004
- Pierson, M.D., Corlett, D.A., HACCP – Principles and Applications, Chapman & Hall, New York/ London, 1992
- Snyder, O.P., Developing a total quality management-based food safety program for a chilled food system. Cleveland Range, Inc. and Hospitality Institute of Technology and Management, St. Paul, Minnesota, 1993
- Stevenson, K.E, Implementing HACCP in the Food Industry. Food Technology, 44(5): 179-180, 1990
- Surak, J. G., & Wilson, S., The certified HACCP auditor handbook. ASQ Food, Drug and Cosmetic Division. Quality Press. U.S.A., 2007

US Food and Drug Administration and Institute of Food Technologists (2001). Analysis and evaluation of preventive control measures for the control and reduction/elimination of microbial hazards on fresh and fresh-cut produce,

Available from: [www.cfsan.fda.gov/~comm/ift3-toc.html](http://www.cfsan.fda.gov/~comm/ift3-toc.html).

Valdimarson, G., Developments in fish processing – Technological aspects of quality. In H. H. Huss et al. (Eds.), Quality assurance in the fish industry (pp. 169–183). Elsevier Science, 1992

## **ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΕΣ**

<http://www.22000-tools.com/what-is-haccp.html>

<http://www.ansci.cornell.edu/plants/toxicagents/aflatoxin/aflatoxin.html>

<http://coolweb.gr/pistopoihsh-iso>

<http://ebooks.edu.gr/modules/ebook/show.php/DSGL-C122/38/218,1099/>

[http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm)

<http://www.efet.gr/health.html>

[http://en.wikipedia.org/wiki/Hazard\\_Analysis\\_and\\_Critical\\_Control\\_Points](http://en.wikipedia.org/wiki/Hazard_Analysis_and_Critical_Control_Points)

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX%3A32002R1169>

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>

<http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FRPubs/00-014R/HACCPPrinciples.pdf>

[http://fsrio.nal.usda.gov/document\\_fsheetsheet.php?product\\_id=227](http://fsrio.nal.usda.gov/document_fsheetsheet.php?product_id=227)

<https://global.theiia.org/standards-guidance/Pages/Standards-and-Guidance-IPPF.aspx>

<http://www.hiia.gr/>

<http://www.isoqar.gr/>

<http://www.minagric.gr>

<http://www.sustainableeelgroup.org/>

<http://www.unido.org/overview/for-member-states/change/faq/what-is-the-four-eyes-principle.html>



## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ)αριθ. **178/2002** ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 28ης Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων

### **ΤΟ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟ ΚΑΙ ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ,**

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, και ιδίως τα άρθρα 37, 95, 133 και 152 παράγραφος 4 στοιχείο β), την πρόταση της Επιτροπής<sup>19</sup>, τη γνώμη της Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής<sup>20</sup>, τη γνώμη της Επιτροπής των Περιφερειών<sup>21</sup>

αποφασίζοντας σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 251 της συνθήκης<sup>22</sup>,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

Η ελεύθερη κυκλοφορία ασφαλών και υγιεινών τροφίμων είναι θεμελιώδης πτυχή της εσωτερικής αγοράς και συμβάλλει σημαντικά στην υγεία και την ευημερία των πολιτών και διασφαλίζει τα κοινωνικά και οικονομικά τους συμφέροντα.

Πρέπει να εξασφαλίζεται υψηλό επίπεδο προστασίας της ανθρώπινης ζωής και υγείας κατά την άσκηση των κοινοτικών πολιτικών.

---

<sup>19</sup> ΕΕ C 96 Ε της 27.3.2001, σ. 247.

<sup>20</sup> ΕΕ C 155 της 29.5.2001, σ. 32.

<sup>21</sup> Γνώμη που διατυπώθηκε στις 14 Ιουνίου 2001 (δεν έχει ακόμη δημοσιευθεί στην Επίσημη Εφημερίδα).

<sup>22</sup> Γνώμη του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου της 12ης Ιουνίου 2001 (δεν έχει ακόμη δημοσιευθεί στην Επίσημη Εφημερίδα), κοινή θέση του Συμβουλίου της 17ης Σεπτεμβρίου 2001 (δεν έχει ακόμη δημοσιευθεί στην Επίσημη Εφημερίδα) και απόφαση του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου της 11ης Δεκεμβρίου 2001 (δεν έχει ακόμη δημοσιευθεί στην Επίσημη Εφημερίδα)· απόφαση του Συμβουλίου της 21ης Ιανουαρίου 2002.

Η ελεύθερη κυκλοφορία των τροφίμων και των ζωοτροφών εντός της Κοινότητας μπορεί να επιτευχθεί μόνον εάν οι απαιτήσεις ασφάλειας για τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές δεν διαφέρουν σημαντικά από το ένα κράτος μέλος στο άλλο.

Υπάρχουν σημαντικές διαφορές ως προς τις έννοιες, τις αρχές και τις διαδικασίες μεταξύ των νομοθεσιών των κρατών μελών στον τομέα των τροφίμων. Όταν τα κράτη μέλη θεσπίζουν μέτρα για τα τρόφιμα, οι διαφορές αυτές μπορεί να παρεμποδίσουν την ελεύθερη κυκλοφορία των τροφίμων, να δημιουργήσουν άνισες συνθήκες ανταγωνισμού και συνεπώς να έχουν άμεση επίδραση στη λειτουργία της εσωτερικής αγοράς.

Είναι συνεπώς αναγκαίο να υπάρξει προσέγγιση μεταξύ αυτών των εννοιών, αρχών και διαδικασιών, ώστε να διαμορφωθεί κοινή βάση για τα μέτρα σχετικά με τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές που λαμβάνονται σε επίπεδο κρατών μελών και σε κοινοτικό επίπεδο. Ωστόσο, είναι αναγκαίο να παρασχεθεί επαρκές χρονικό περιθώριο για την προσαρμογή τυχόν αντιφατικών διατάξεων της ισχύουσας εθνικής και κοινοτικής νομοθεσίας, και να οριστεί ότι, μέχρις ότου γίνει η προσαρμογή αυτή, η σχετική νομοθεσία εφαρμόζεται βάσει των αρχών που καθορίζονται στον παρόντα κανονισμό.

Γνώμη που διατυπώθηκε στις 14 Ιουνίου 2001 (δεν έχει ακόμη δημοσιευθεί στην Επίσημη Εφημερίδα).

Γνώμη του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου της 12ης Ιουνίου 2001 (δεν έχει ακόμη δημοσιευθεί στην Επίσημη Εφημερίδα), κοινή θέση του Συμβουλίου της 17ης Σεπτεμβρίου 2001 (δεν έχει ακόμη δημοσιευθεί στην Επίσημη Εφημερίδα) και απόφαση του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου της 11ης Δεκεμβρίου 2001 (δεν έχει ακόμη δημοσιευθεί στην Επίσημη Εφημερίδα)· απόφαση του Συμβουλίου της 21ης Ιανουαρίου 2002.

Το νερό εισάγεται άμεσα ή έμμεσα στον ανθρώπινο οργανισμό όπως άλλα τρόφιμα, συντελώντας έτσι στη συνολική έκθεση του καταναλωτή από το στόμα σε ουσίες, συμπεριλαμβανομένων χημικών και μικροβιολογικών μολυσματικών προσμείξεων. Εντούτοις, δεδομένου ότι η ποιότητα του νερού που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση ελέγχεται ήδη από τις οδηγίες 80/778/ΕΟΚ<sup>23</sup> και 98/83/ΕΚ<sup>24</sup> του

---

<sup>23</sup> ΕΕ L 229 της 30.8.1980, σ. 11· οδηγία όπως τροποποιήθηκε από την οδηγία 98/83/ΕΚ.

<sup>24</sup> ΕΕ L 330 της 5.12.1998, σ. 32

Συμβουλίου, αρκεί να εξετάζεται το νερό μετά το σημείο συμμόρφωσης, σύμφωνα με τα αναφερόμενα στην οδηγία 98/83/EK και ειδικότερα στο άρθρο 6 της εν λόγω οδηγίας.

Στο πλαίσιο της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, είναι σκόπιμο να περιληφθούν και οι απαιτήσεις που αφορούν τις ζωοτροφές και μάλιστα την παραγωγή και χρήση ζωοτροφών που προορίζονται για ζώα που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τροφίμων. Αυτό ισχύει με την επιφύλαξη παρεμφερών απαιτήσεων οι οποίες εφαρμόζονται μέχρι σήμερα και οι οποίες θα εφαρμοσθούν στο μέλλον στη νομοθεσία για τις ζωοτροφές σχετικά με όλα τα ζώα, περιλαμβανομένων των ζώων συντροφιάς.

Η Κοινότητα έχει επιλέξει υψηλό επίπεδο προστασίας της υγείας, όπως αρμόζει στην εκπόνηση της νομοθεσίας για τα τρόφιμα που εφαρμόζεται κατά τρόπο μη επιφέροντας διακρίσεις, είτε τα τρόφιμα και οι ζωοτροφές κυκλοφορούν στην εσωτερική αγορά είτε στη διεθνή.

Είναι αναγκαίο να εξασφαλιστεί ότι οι καταναλωτές, άλλα ενδιαφερόμενα μέρη και οι εμπορικοί εταίροι έχουν εμπιστοσύνη στις διαδικασίες λήψης αποφάσεων για τα τρόφιμα, την επιστημονική τους βάση και τις δομές και την ανεξαρτησία των θεσμικών οργάνων που προστατεύουν την υγεία και άλλα συμφέροντα.

Η πείρα έχει δείξει ότι είναι αναγκαίο να θεσπίζονται μέτρα που εγγυώνται ότι δεν κυκλοφορούν στην αγορά μη ασφαλή τρόφιμα και εξασφαλίζουν ότι υπάρχουν τα συστήματα για τον εντοπισμό και την επίλυση των προβλημάτων σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων, προκειμένου να εξασφαλίζεται η ορθή λειτουργία της εσωτερικής αγοράς και να προστατεύεται η δημόσια υγεία. Θα πρέπει να αντιμετωπίζονται και παρόμοια ζητήματα σχετικά με την ασφάλεια των ζωοτροφών.

Για να διαμορφωθεί μια επαρκώς εμπειριστατωμένη και ολοκληρωμένη προσέγγιση στην ασφάλεια των τροφίμων, πρέπει να υπάρξει ευρύς ορισμός της νομοθεσίας για τα τρόφιμα που θα καλύπτει μεγάλο φάσμα διατάξεων με άμεσες ή έμμεσες συνέπειες για την ασφάλεια των τροφίμων και των ζωοτροφών, συμπεριλαμβανομένων των διατάξεων για υλικά και αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, για τις ζωοτροφές και για άλλους συντελεστές της γεωργικής παραγωγής που υπεισέρχονται στο επίπεδο της πρωτογενούς παραγωγής.

Για να εξασφαλίζεται η ασφάλεια των τροφίμων, είναι ανάγκη να εξετάζονται όλες οι πτυχές της αλυσίδας παραγωγής τροφίμων ως μία συνέχεια, από την πρωτογενή παραγωγή και την παραγωγή ζωοτροφής μέχρι και την πώληση ή τη διάθεση του τροφίμου στον καταναλωτή, διότι κάθε στοιχείο έχει δυνητικό αντίκτυπο στην ασφάλεια των τροφίμων.

Η πείρα έχει δείξει ότι για το λόγο αυτό είναι ανάγκη να συμπεριλαμβάνονται στην εξέταση η παραγωγή, η παρασκευή, η μεταφορά και η διανομή των ζωοτροφών που δίνονται στα ζώα που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τροφίμων, περιλαμβανομένης της παραγωγής ζώων που ενδέχεται να χρησιμοποιηθούν ως ζωοτροφή σε ιχθυοκαλλιέργειες, δεδομένου ότι η εκ παραδρομής ή σκόπιμη μόλυνση των ζωοτροφών, η νόθευση ή άλλες δόλιες ή κακές πρακτικές στον τομέα αυτόν, μπορεί να έχουν άμεσες ή έμμεσες επιπτώσεις στην ασφάλεια των τροφίμων.

Για τον ίδιο λόγο είναι ανάγκη να εξετάζονται άλλες πρακτικές και συντελεστές της γεωργικής παραγωγής στο επίπεδο της πρωτογενούς παραγωγής και ο δυνητικός αντίκτυπός τους στη συνολική ασφάλεια των τροφίμων.

Η δικτύωση εργαστηρίων αριστείας, σε περιφερειακό ή και διαπεριφερειακό επίπεδο, με στόχο τη διασφάλιση της συνεχούς παρακολούθησης της ασφάλειας των τροφίμων θα μπορούσε να διαδραματίσει σημαντικό ρόλο στην πρόληψη πιθανών κινδύνων για την υγεία των πολιτών.

Τα μέτρα που λαμβάνουν τα κράτη μέλη και η Κοινότητα στον τομέα των τροφίμων και των ζωοτροφών πρέπει γενικά να βασίζονται σε ανάλυση του κινδύνου, εκτός όταν αυτό δεν είναι κατάλληλο για τις συνθήκες ή τη φύση του μέτρου. Η προσφυγή στην ανάλυση του κινδύνου πριν από τη λήψη τέτοιων μέτρων πρέπει να διευκολύνει την αποφυγή αδικαιολόγητων εμποδίων στην ελεύθερη κυκλοφορία των ειδών διατροφής.

Όπου η νομοθεσία για τα τρόφιμα αποσκοπεί στη μείωση, εξάλειψη ή αποφυγή ενός κινδύνου για την υγεία, οι τρεις αλληλένδετες συνιστώσες της ανάλυσης του κινδύνου, δηλαδή η αξιολόγηση του κινδύνου, η διαχείριση του κινδύνου και η ενημέρωση σχετικά με τον κίνδυνο, παρέχουν συστηματική μεθοδολογία για τον προσδιορισμό μέτρων που είναι αποτελεσματικά, αναλογικά και στοχοθετημένα, ή άλλων ενεργειών για την προστασία της υγείας.

Προκειμένου να υπάρχει εμπιστοσύνη στην επιστημονική βάση της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, οι αξιολογήσεις του κινδύνου θα πρέπει να πραγματοποιούνται με ανεξάρτητο, αντικειμενικό και διαφανή τρόπο και να βασίζονται σε διαθέσιμες επιστημονικές πληροφορίες και δεδομένα.

Αναγνωρίζεται ότι η επιστημονική αξιολόγηση του κινδύνου δεν μπορεί, μόνη της, σε ορισμένες περιπτώσεις να παρέχει όλες τις πληροφορίες στις οποίες θα βασιστεί μια απόφαση για τη διαχείριση κινδύνου, και ότι άλλοι παράγοντες που είναι σχετικοί με το θέμα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη, συμπεριλαμβανομένων, μεταξύ άλλων, κοινωνικών, οικονομικών, παραδοσιακών, δεοντολογικών και περιβαλλοντικών παραγόντων και της ικανότητας διεξαγωγής ελέγχων.

Η αρχή της προφύλαξης έχει χρησιμοποιηθεί για να εξασφαλιστεί η προστασία της υγείας στην Κοινότητα, προκαλώντας εμπόδια στην ελεύθερη κυκλοφορία των τροφίμων ή των ζωοτροφών. Ως εκ τούτου, είναι ανάγκη να υιοθετηθεί μια ενιαία βάση σε όλη την Κοινότητα για τη χρησιμοποίηση της αρχής αυτής.

Στις ειδικές περιπτώσεις όπου υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή ή την υγεία αλλά εξακολουθεί να υπάρχει επιστημονική αβεβαιότητα, η αρχή της προφύλαξης παρέχει ένα μηχανισμό για τον προσδιορισμό μέτρων για τη διαχείριση του κινδύνου ή άλλων ενεργειών, προκειμένου να εξασφαλίζεται το υψηλό επίπεδο προστασίας της υγείας που επιθυμεί η Κοινότητα.

Η ασφάλεια των τροφίμων και η προστασία των συμφερόντων των καταναλωτών δημιουργούν όλο και περισσότερες ανησυχίες στο ευρύ κοινό, τις επαγγελματικές ενώσεις, τους διεθνείς εμπορικούς εταίρους και τους οργανισμούς εμπορίου. Είναι ανάγκη να διασφαλίζεται ότι η εμπιστοσύνη των καταναλωτών και η εμπιστοσύνη των εμπορικών εταίρων εξασφαλίζεται με την εκπόνηση νομοθεσίας για τα τρόφιμα με τρόπο ανοιχτό και διαφανή και με τη λήψη κατάλληλων μέτρων από τις δημόσιες αρχές για την ενημέρωση του κοινού, όπου υπάρχουν βάσιμες υπόνοιες ότι ένα τρόφιμο μπορεί να παρουσιάζει κινδύνους για την υγεία.

Η ασφάλεια και η εμπιστοσύνη των καταναλωτών εντός της Κοινότητας και στις τρίτες χώρες έχουν θεμελιώδη σημασία. Η Κοινότητα αποτελεί σημαντικό εμπορικό παράγοντα στον τομέα των τροφίμων και των ζωοτροφών παγκοσμίως, με αυτή δε την ιδιότητα, έχει

συνάψει διεθνείς εμπορικές συμφωνίες, συμβάλλει στην ανάπτυξη διεθνών προτύπων πάνω στα οποία βασίζεται η νομοθεσία για τα τρόφιμα και υποστηρίζει τις αρχές του ελεύθερου εμπορίου ασφαλών και υγιεινών τροφίμων και ασφαλών, υγιών ζωοτροφών χωρίς την επιβολή διακρίσεων σύμφωνα με θεμιτές και δεοντολογικές εμπορικές πρακτικές.

Πρέπει να διασφαλίζεται ότι τα τρόφιμα και οι ζωοτροφές που εξάγονται ή επανεξάγονται από την Κοινότητα συμμορφώνονται με την κοινοτική νομοθεσία ή με τις απαιτήσεις που καθορίζει η εισάγουσα χώρα. Υπό διαφορετικές συνθήκες, τα τρόφιμα και οι ζωοτροφές μπορούν να εξάγονται ή να επανεξάγονται μόνον εάν η εισάγουσα χώρα έχει συμφωνήσει ρητώς. Ωστόσο, είναι ανάγκη να διασφαλίζεται ότι ακόμη και αν υπάρχει η συμφωνία της εισάγουσας χώρας, δεν επιτρέπεται η εξαγωγή ή επανεξαγωγή των τροφίμων που είναι επιβλαβή για την υγεία ή των μη ασφαλών ζωοτροφών.

Είναι ανάγκη να καθοριστούν οι γενικές αρχές της εμπορίας των τροφίμων και των ζωοτροφών καθώς και οι στόχοι και οι αρχές για τη συμβολή της Κοινότητας στην ανάπτυξη διεθνών προτύπων και εμπορικών συμφωνιών.

Ορισμένα κράτη μέλη έχουν θεσπίσει οριζόντια νομοθεσία για την ασφάλεια των τροφίμων που επιβάλλει, ειδικότερα, τη γενική υποχρέωση στους οικονομικούς παράγοντες να θέτουν σε κυκλοφορία στην αγορά μόνο τρόφιμα ασφαλή. Ωστόσο, αυτά τα κράτη μέλη εφαρμόζουν διαφορετικά βασικά κριτήρια για να καθορίζουν εάν ένα τρόφιμο είναι ασφαλές. Δεδομένων αυτών των διαφορετικών προσεγγίσεων και της έλλειψης οριζόντιας νομοθεσίας σε άλλα κράτη μέλη, ενδέχεται να δημιουργηθούν εμπόδια στο εμπόριο τροφίμων. Ομοίως, τέτοια εμπόδια ενδέχεται να δημιουργηθούν στο εμπόριο ζωοτροφών.

Είναι συνεπώς ανάγκη να καθοριστούν οι γενικές απαιτήσεις ώστε να κυκλοφορούν μόνο ασφαλή τρόφιμα και ζωοτροφές στην αγορά, προκειμένου να εξασφαλιστεί ότι η εσωτερική αγορά τέτοιων προϊόντων λειτουργεί αποτελεσματικά.

Η πείρα έχει δείξει ότι η λειτουργία της εσωτερικής αγοράς των τροφίμων και των ζωοτροφών μπορεί να τεθεί σε κίνδυνο, όταν είναι αδύνατο να ανιχνευθεί η προέλευση των τροφίμων και των ζωοτροφών. Είναι συνεπώς ανάγκη να καθιερωθεί ένα ολοκληρωμένο σύστημα ανιχνευσιμότητας εντός των επιχειρήσεων τροφίμων και ζωοτροφών ώστε να μπορούν να πραγματοποιούνται αποσύρσεις προϊόντων, ακριβείς και

με συγκεκριμένο στόχο, ή να δίνονται ακριβείς και στοχοθετημένες πληροφορίες στους καταναλωτές ή το ελεγκτικό προσωπικό, αποφεύγοντας έτσι την πιθανότητα δημιουργίας άσκοπων γενικότερων δυσλειτουργιών στη περίπτωση εμφάνισης προβλημάτων σχετικών με την ασφάλεια των τροφίμων.

Είναι ανάγκη να εξασφαλιστεί ότι οι επιχειρήσεις τροφίμων ή ζωοτροφών, συμπεριλαμβανομένων των εισαγωγέων, μπορούν να προσδιορίσουν τουλάχιστον την επιχείρηση από την οποία έχει προέλθει το τρόφιμο, η ζωοτροφή ή η ουσία που μπορεί να ενσωματωθεί σε ένα τρόφιμο ή ζωοτροφή, ώστε να εξασφαλιστεί ότι κατόπιν έρευνας, η ανιχνευσιμότητα διασφαλίζεται σε όλα τα στάδια.

Μια επιχείρηση τροφίμων βρίσκεται στην καλύτερη θέση για την ανάπτυξη ενός ασφαλούς συστήματος προμήθειας τροφίμων και για να εγγυάται ότι τα τρόφιμα που προμηθεύει είναι ασφαλή· η επιχείρηση τροφίμων πρέπει συνεπώς να έχει την πρωταρχική νομική ευθύνη για τη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων· παρ' όλο που η αρχή αυτή υπάρχει σε ορισμένα κράτη μέλη και τομείς της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, σε άλλους τομείς αυτό είτε δεν προβλέπεται ρητώς είτε η ευθύνη αναλαμβάνεται από τις αρμόδιες αρχές των κρατών μελών, μέσω των ελεγκτικών δραστηριοτήτων που διεξάγουν. Τέτοιες διαφορές ενδέχεται να δημιουργήσουν φραγμούς στο εμπόριο και να στρεβλώσουν τον ανταγωνισμό μεταξύ των επιχειρήσεων τροφίμων στα διάφορα κράτη μέλη.

Παρόμοιες απαιτήσεις θα πρέπει να εφαρμόζονται στις επιχειρήσεις τροφίμων και ζωοτροφών.

Η επιστημονική και τεχνική βάση της κοινοτικής νομοθεσίας για την ασφάλεια των τροφίμων και των ζωοτροφών πρέπει να συμβάλλει στην επίτευξη υψηλού επιπέδου προστασίας της υγείας στην Κοινότητα. Η Κοινότητα πρέπει να έχει πρόσβαση σε υψηλού επιπέδου, ανεξάρτητη και αποτελεσματική επιστημονική και τεχνική υποστήριξη.

Τα επιστημονικά και τεχνικά ζητήματα που αφορούν την ασφάλεια των τροφίμων και των ζωοτροφών είναι όλο και πιο σημαντικά και πολύπλοκα. Η ίδρυση μιας Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων, εφεξής, «η Αρχή», πρέπει συνεπώς να ενισχύει το παρόν σύστημα επιστημονικής και τεχνικής υποστήριξης, όπου αυτό δεν είναι πλέον σε θέση να ανταποκριθεί στις αυξανόμενες ανάγκες.

Σύμφωνα με τις γενικές αρχές της νομοθεσίας περί τροφίμων, η Αρχή πρέπει να έχει το ρόλο ενός ανεξάρτητου επιστημονικού πόλου αναφοράς όσον αφορά την αξιολόγηση των κινδύνων και, με τον τρόπο αυτόν, να εξασφαλίζει την ομαλή λειτουργία της εσωτερικής αγοράς· μπορεί να ζητηθεί από αυτήν να παρέχει γνώμες για επίμαχα επιστημονικά θέματα, καθιστώντας έτσι ικανά τα θεσμικά όργανα της Κοινότητας και τα κράτη μέλη να λαμβάνουν ενημερωμένες αποφάσεις για τη διαχείριση κινδύνων με σκοπό την εγγύηση της ασφάλειας των τροφίμων και των ζωοτροφών, ενώ ταυτόχρονα θα συμβάλλει στο να μη κατακερματίζεται η εσωτερική αγορά με αδικαιολόγητα ή άσκοπα εμπόδια στην ελεύθερη κυκλοφορία των τροφίμων και των ζωοτροφών.

Η Αρχή πρέπει να είναι ανεξάρτητη επιστημονική πηγή συμβουλών, πληροφοριών και ενημέρωσης σχετικά με τους κινδύνους ώστε να βελτιωθεί η εμπιστοσύνη των καταναλωτών· ωστόσο, προκειμένου να προωθηθεί η συνοχή μεταξύ των λειτουργιών αξιολόγησης, διαχείρισης και κοινοποίησης του κινδύνου, θα πρέπει να ενισχυθεί η σύνδεση μεταξύ των αξιολογητών του κινδύνου και των διαχειριστών του κινδύνου.

Η Αρχή πρέπει να παρέχει εμπειρισταωμένες ανεξάρτητες επιστημονικές απόψεις για την ασφάλεια και άλλες πτυχές της όλης αλυσίδας των τροφίμων και των ζωοτροφών, πράγμα που συνεπάγεται ευρύτατες αρμοδιότητες για την Αρχή αυτή. Σε αυτές πρέπει να περιλαμβάνονται θέματα με άμεσο ή έμμεσο αντίκτυπο στην ασφάλεια της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων και ζωοτροφών, στην υγεία και την ορθή μεταχείριση των ζώων και την υγεία των φυτών. Ωστόσο, πρέπει να διασφαλισθεί ότι η Αρχή εστιάζει το ενδιαφέρον της στην ασφάλεια των τροφίμων, η δε αποστολή της όσον αφορά θέματα που σχετίζονται με την υγεία των ζώων, την ορθή μεταχείριση των ζώων και την υγεία των φυτών που δεν συνδέονται με την ασφάλεια της αλυσίδας εφοδιασμού τροφίμων θα πρέπει να περιορίζεται στην παροχή επιστημονικών γνώμων. Η αποστολή της Αρχής θα πρέπει επίσης να καλύπτει τις επιστημονικές συμβουλές και την επιστημονική και τεχνική υποστήριξη σχετικά με την ανθρώπινη διατροφή σε συνάρτηση με την κοινοτική νομοθεσία και τη συνδρομή προς την Επιτροπή, κατόπιν αιτήματός της, για επικοινωνία συνδεδεμένη με τα κοινοτικά προγράμματα υγείας.

Εφόσον ορισμένα προϊόντα που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία για τα τρόφιμα, όπως παρασιτοκτόνα ή πρόσθετα στις ζωοτροφές, μπορεί να ενέχουν κινδύνους για το περιβάλλον ή την ασφάλεια των εργαζομένων, πρέπει να αξιολογούνται από την Αρχή,



σύμφωνα με την οικεία νομοθεσία, και ορισμένες περιβαλλοντικές πτυχές και πτυχές σχετικές με την ασφάλεια των εργαζομένων.

Προκειμένου να αποφευχθούν διπλές επιστημονικές αξιολογήσεις και συναφείς επιστημονικές γνώμες για τους γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς (ΓΤΟ), η Αρχή πρέπει να παρέχει επίσης επιστημονικές γνώμες σχετικά με προϊόντα εκτός των τροφίμων και των ζωοτροφών τα οποία συνδέονται με τους ΓΤΟ, όπως ορίζονται στην οδηγία 2001/18/ΕΚ<sup>25</sup> και με την επιφύλαξη των εκεί προβλεπόμενων διαδικασιών.

Η Αρχή συμβάλλει μέσω της παροχής υποστήριξης σε επιστημονικά θέματα, στο ρόλο της Κοινότητας και των κρατών μελών στην ανάπτυξη και καθιέρωση διεθνών προτύπων ασφάλειας για τα τρόφιμα και εμπορικών συμφωνιών.

Η εμπιστοσύνη των κοινοτικών οργάνων, του ευρέος κοινού και των ενδιαφερόμενων μερών στην Αρχή έχει μεγάλη σημασία. Για το λόγο αυτό πρέπει να εξασφαλιστεί η ανεξαρτησία της, το υψηλό επιστημονικό της επίπεδο, η διαφάνεια και η αποτελεσματικότητα. Η συνεργασία με τα κράτη μέλη είναι επίσης απολύτως αναγκαία.

Προς τούτο, το διοικητικό συμβούλιο πρέπει να διορίζεται κατά τρόπον ώστε να πληρούνται τα αυστηρότερα κριτήρια επάρκειας, ένα ευρύ φάσμα σχετικών γνώσεων, λόγου χάρη, στον τομέα της διαχείρισης και της δημόσιας διοίκησης, και η ευρύτερη δυνατή γεωγραφική κατανομή εντός της Ένωσης. Τούτο πρέπει να διευκολύνεται με την εκ περιτροπής εκπροσώπηση των διαφόρων χωρών καταγωγής των μελών του διοικητικού συμβουλίου χωρίς να διατηρούνται θέσεις για υπηκόους συγκεκριμένου κράτους μέλους.

Η Αρχή πρέπει να έχει τα μέσα να εκτελεί όλα τα καθήκοντα που επιβάλλονται από το ρόλο της.

Το διοικητικό συμβούλιο πρέπει να έχει τις εξουσίες που απαιτούνται για να καταρτίζει τον προϋπολογισμό του και να ελέγχει την εκτέλεσή του, να εκδίδει τον εσωτερικό κανονισμό του, να εκδίδει δημοσιονομικούς κανονισμούς, να διορίζει τα μέλη της

---

<sup>25</sup> 2001/18/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 12ης Μαρτίου 2001 για τη σκόπιμη ελευθέρωση στο περιβάλλον γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών και την ανάκληση της οδηγίας 90/220/ΕΟΚ του Συμβουλίου (ΕΕ L 106 της 17.4.2001, σ. 1).

επιστημονικής επιτροπής και των επιστημονικών ομάδων και να διορίζει τον διευθύνοντα σύμβουλο.

Η Αρχή πρέπει να συνεργάζεται στενά με τους αρμόδιους φορείς στα κράτη μέλη, προκειμένου να λειτουργεί αποτελεσματικά. Πρέπει να δημιουργηθεί ένα συμβουλευτικό σώμα προκειμένου να συμβουλευεί τον διευθύνοντα σύμβουλο, να συνιστά μηχανισμό για την ανταλλαγή πληροφοριών και να εξασφαλίζει τη στενή συνεργασία ιδίως σε ό,τι αφορά το σύστημα δικτύωσης. Η συνεργασία και η κατάλληλη ανταλλαγή πληροφοριών θα πρέπει επίσης να ελαχιστοποιούν το ενδεχόμενο δισταμένων επιστημονικών γνωμών.

Η Αρχή πρέπει να αναλάβει το ρόλο των επιστημονικών επιτροπών που επικουρούν την Επιτροπή για την έκδοση επιστημονικών γνωμών στο πεδίο των αρμοδιοτήτων της: είναι ανάγκη να αναδιοργανωθούν οι επιτροπές αυτές για να εξασφαλιστεί μεγαλύτερη συνέπεια σε σχέση με την αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων και να τους δοθεί η δυνατότητα να εργαστούν πιο αποτελεσματικά. Πρέπει συνεπώς να συσταθεί επιστημονική επιτροπή και μόνιμες επιστημονικές ομάδες εντός της Αρχής για την παροχή αυτών των γνωμοδοτήσεων.

Για τη διασφάλιση της ανεξαρτησίας, τα μέλη της επιστημονικής επιτροπής και των ομάδων πρέπει να είναι ανεξάρτητοι επιστήμονες που προσλαμβάνονται με ανοικτή διαδικασία υποβολής υποψηφιοτήτων.

Ο ρόλος της Αρχής ως ανεξάρτητου επιστημονικού πόλου αναφοράς σημαίνει ότι μια επιστημονική γνώμη μπορεί να ζητηθεί όχι μόνο από την Επιτροπή αλλά και από το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο και τα κράτη μέλη. Προκειμένου η διαδικασία παροχής επιστημονικών συμβουλών να είναι εύχρηστη και συνεκτική, η Αρχή πρέπει να μπορεί να αρνείται ή να τροποποιεί μια αίτηση, εφόσον παρέχει σχετική αιτιολόγηση και βάσει προκαθορισμένων κριτηρίων. Πρέπει επίσης να ληφθούν μέτρα που θα συμβάλουν στην αποφυγή δισταμένων επιστημονικών γνωμών και, στην περίπτωση δισταμένων επιστημονικών γνωμών μεταξύ επιστημονικών φορέων, πρέπει να εφαρμόζονται διαδικασίες για την επίλυση των διαφορών ή να δίνεται στους διαχειριστές κινδύνου μια διαφανής βάση επιστημονικών στοιχείων.

Η Αρχή πρέπει επίσης να μπορεί να αναθέτει επιστημονικές μελέτες που είναι απαραίτητες για την εκτέλεση των καθηκόντων της, εξασφαλίζοντας ότι οι σχέσεις της με την Επιτροπή

και τα κράτη μέλη προλαμβάνουν τις διπλές προσπάθειες. Τούτο πρέπει να γίνεται κατά τρόπο ανοικτό και διαφανή. Η Αρχή πρέπει να λάβει υπόψη της την υφιστάμενη κοινοτική εμπειρογνωμοσύνη καθώς και τις δομές της Κοινότητας.

Η έλλειψη ενός αποτελεσματικού συστήματος για τη συλλογή και ανάλυση σε κοινοτικό επίπεδο δεδομένων για την αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων αναγνωρίζεται ότι είναι μεγάλο μειονέκτημα. Πρέπει συνεπώς να τεθεί σε λειτουργία ένα σύστημα για τη συλλογή και ανάλυση σχετικών δεδομένων στους τομείς που καλύπτει η Αρχή, υπό τη μορφή ενός δικτύου που θα συντονίζει η Αρχή. Είναι ανάγκη να προβλεφθεί η επανεξέταση των υφιστάμενων κοινοτικών δικτύων συλλογής δεδομένων στους τομείς αρμοδιότητας της Αρχής.

Ο καλύτερος προσδιορισμός των αναδυόμενων κινδύνων μπορεί μακροπρόθεσμα να λειτουργήσει ως πολύ σημαντικός προληπτικός μηχανισμός για τα κράτη μέλη και την Κοινότητα κατά την άσκηση των πολιτικών τους. Είναι συνεπώς ανάγκη να ανατεθεί στην Αρχή το καθήκον της εκ των προτέρων συλλογής πληροφοριών και της συνεχούς επαγρύπνησης καθώς και της παροχής αξιολόγησης και πληροφοριών σχετικά με τους αναδυόμενους κινδύνους με σκοπό την πρόληψή τους.

Η ίδρυση της Αρχής πρέπει να δώσει τη δυνατότητα στα κράτη μέλη να συμμετέχουν πιο ενεργά στις επιστημονικές διαδικασίες. Πρέπει συνεπώς να υπάρχει στενή συνεργασία μεταξύ της Αρχής και των κρατών μελών για το σκοπό αυτό. Ιδίως η Αρχή πρέπει να είναι σε θέση να αναθέτει ορισμένα καθήκοντα σε οργανισμούς στα κράτη μέλη.

Είναι ανάγκη να εξασφαλίζεται η ισορροπία μεταξύ της ανάγκης χρήσης των εθνικών οργανισμών που αναλαμβάνουν εργασίες για λογαριασμό της Αρχής και της ανάγκης να εξασφαλίζεται, για λόγους γενικότερης συνέπειας, ότι αυτά τα καθήκοντα εκτελούνται σύμφωνα με τα κριτήρια που έχουν καθοριστεί για τέτοιες εργασίες. Οι υφιστάμενες διαδικασίες για την ανάθεση επιστημονικών εργασιών στα κράτη μέλη, ιδίως σε ό,τι αφορά την αξιολόγηση φακέλων που υποβάλλει η βιομηχανία για την έγκριση ορισμένων ουσιών, προϊόντων ή διαδικασιών, θα πρέπει να επανεξετασθούν εντός ενός έτους με σκοπό να λαμβάνονται υπόψη η σύσταση της Αρχής και οι νέες ευκολίες που προσφέρει, ενώ οι διαδικασίες αξιολόγησης πρέπει να παραμείνουν τουλάχιστον όσο αυστηρές ήταν και πριν.

Η Επιτροπή παραμένει πλήρως υπεύθυνη για την κοινοποίηση μέτρων διαχείρισης του κινδύνου και συνεπώς πρέπει να γίνονται οι δέουσες ανταλλαγές πληροφοριών μεταξύ της Αρχής και της Επιτροπής. Η στενή συνεργασία μεταξύ της Αρχής, της Επιτροπής και των κρατών μελών είναι επίσης αναγκαία για τη διασφάλιση της συνοχής της συνολικής διαδικασίας ενημέρωσης.

Η ανεξαρτησία της Αρχής και ο ρόλος της για την ενημέρωση του κοινού συνεπάγεται ότι πρέπει να μπορεί να επικοινωνεί αυτόνομα στους τομείς αρμοδιοτήτων της, έχοντας ως σκοπό να παρέχει αντικειμενικές, αξιόπιστες και εύληπτες πληροφορίες.

Η δέουσα συνεργασία με τα κράτη μέλη και άλλα ενδιαφερόμενα μέρη είναι αναγκαία στον ειδικό τομέα των εκστρατειών ενημέρωσης του κοινού ώστε να λαμβάνονται υπόψη τυχόν περιφερειακές παράμετροι και οποιαδήποτε συσχέτιση με την πολιτική για την υγεία.

Εκτός από τις αρχές λειτουργίας της, την ανεξαρτησία και τη διαφάνεια, η Αρχή πρέπει να είναι οργανισμός ανοικτός σε επαφές με τους καταναλωτές και άλλες ενδιαφερόμενες ομάδες.

Η Αρχή πρέπει να χρηματοδοτείται από τον γενικό προϋπολογισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ωστόσο, υπό το φως της αποκτηθείσας πείρας, ιδίως σε ότι αφορά την επεξεργασία των φακέλων προς έγκριση που υποβάλλει η βιομηχανία, πρέπει να εξεταστεί το ενδεχόμενο επιβολής τελών εντός τριών ετών από τη θέση σε ισχύ του παρόντος κανονισμού. Η κοινοτική δημοσιονομική διαδικασία εξακολουθεί να εφαρμόζεται σε ό,τι αφορά επιδοτήσεις που καταλογίζονται στο γενικό προϋπολογισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Επιπλέον ο λογιστικός έλεγχος θα πρέπει να γίνεται από το Ελεγκτικό Συνέδριο.

Είναι ανάγκη να μπορούν να συμμετέχουν ευρωπαϊκές χώρες που δεν είναι μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης και έχουν συνάψει συμφωνίες που τις υποχρεώνουν να μεταφέρουν και να εφαρμόζουν την κοινοτική νομοθεσία στον τομέα που καλύπτει ο παρών κανονισμός.

Στο πλαίσιο της οδηγίας 92/59/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 29ης Ιουνίου 1992, για τη γενική ασφάλεια των προϊόντων λειτουργεί ένα σύστημα έγκαιρης προειδοποίησης. Το πεδίο εφαρμογής του υπάρχοντος συστήματος περιλαμβάνει τα τρόφιμα και τα βιομηχανικά προϊόντα αλλά όχι τις ζωοτροφές. Οι πρόσφατες κρίσεις στα τρόφιμα έδειξαν

ότι υπάρχει ανάγκη για ένα βελτιωμένο και διευρυμένο σύστημα έγκαιρης προειδοποίησης που θα καλύπτει και τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές. Η διαχείριση αυτού του αναθεωρημένου συστήματος θα πρέπει να γίνεται από την Επιτροπή, ενώ μέλη του δικτύου θα είναι τα κράτη μέλη, η Επιτροπή και η Αρχή. Το σύστημα αυτό δεν πρέπει να καλύπτει τις κοινοτικές ρυθμίσεις για την έγκαιρη ανταλλαγή πληροφοριών στην περίπτωση ακτινολογικής έκτακτης ανάγκης, όπως ορίζεται στην απόφαση 87/600/Ευρατόμ του Συμβουλίου.

Τα πρόσφατα συμβάντα στον τομέα της ασφάλειας των τροφίμων κατέδειξαν την ανάγκη λήψης των κατάλληλων μέτρων σε καταστάσεις έκτακτης ανάγκης ώστε να εξασφαλίζεται ότι όλα τα τρόφιμα, ανεξαρτήτως είδους και προέλευσης, και όλες οι ζωοτροφές να υπόκεινται σε κοινά μέτρα όταν υπάρχει σοβαρός κίνδυνος για την ανθρώπινη υγεία, την υγεία των ζώων ή το περιβάλλον. Μια τέτοια εμπειριστατωμένη προσέγγιση για τα μέτρα αντιμετώπισης έκτακτων περιστατικών στον τομέα της ασφάλειας των τροφίμων πρέπει να επιτρέπει την ανάληψη αποτελεσματικών ενεργειών και την αποφυγή τεχνητών διαφορών στην αντιμετώπιση σοβαρού κινδύνου σχετιζόμενου με τα τρόφιμα ή τις ζωοτροφές.

Οι πρόσφατες κρίσεις στα τρόφιμα κατέδειξαν επίσης τα οφέλη για την Επιτροπή από κατάλληλα προσαρμοσμένες, ταχύτερες διαδικασίες για τη διαχείριση των κρίσεων. Αυτές οι οργανωτικές διαδικασίες πρέπει να καθιστούν δυνατή τη βελτίωση του συντονισμού των προσπαθειών και τον καθορισμό αποτελεσματικότερων μέτρων βάσει των βέλτιστων επιστημονικών πληροφοριών. Για το λόγο αυτό οι αναθεωρημένες διαδικασίες πρέπει να λαμβάνουν υπόψη τις αρμοδιότητες της Αρχής και να προβλέπουν την επιστημονική και τεχνική συνδρομή της με τη μορφή συμβουλών σε περίπτωση κρίσης στα τρόφιμα.

Προκειμένου να εξασφαλιστεί μια πιο αποτελεσματική και εμπειριστατωμένη προσέγγιση στην τροφική αλυσίδα, πρέπει να συσταθεί μια επιτροπή για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων προς αντικατάσταση της μόνιμης κτηνιατρικής επιτροπής, της μόνιμης επιτροπής τροφίμων και της μόνιμης επιτροπής ζωοτροφών. Κατά συνέπεια πρέπει να καταργηθούν οι αποφάσεις του Συμβουλίου 68/361/ΕΟΚ, 69/414/ΕΟΚ και 70/372/ΕΟΚ. Για τον ίδιο λόγο, η επιτροπή για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων πρέπει επίσης να αντικαταστήσει τη μόνιμη φυτοϋγειονομική επιτροπή, σε ότι αφορά την αρμοδιότητά της [για τις οδηγίες 76/895/ΕΟΚ, 86/362/ΕΟΚ, 83/363/ΕΟΚ, 90/642/ΕΟΚ και 91/414/ΕΟΚ για τα προϊόντα φυτοπροστασίας και τον καθορισμό των ανώτατων επιπέδων καταλοίπων.

Τα αναγκαία μέτρα για την υλοποίηση του παρόντος κανονισμού θεσπίζονται σύμφωνα με την απόφαση 1999/468/EK του Συμβουλίου, της 28ης Ιουνίου 1999, για τον καθορισμό των όρων άσκησης των εκτελεστικών αρμοδιοτήτων που ανατίθενται στην Επιτροπή.

Είναι αναγκαίο να παρασχεθεί επαρκής διορία ώστε οι υπεύθυνοι να προσαρμοστούν σε ορισμένες απαιτήσεις που θεσπίζει ο παρών κανονισμός και η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων να αρχίσει να λειτουργεί την 1η Ιανουαρίου 2002.

Είναι σημαντικό να αποφευχθεί η σύγχυση μεταξύ της αποστολής της Αρχής και του Ευρωπαϊκού Οργανισμού Αξιολόγησης Φαρμακευτικών Προϊόντων (EMEA) που συστάθηκε με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2309/93 του Συμβουλίου. Συνεπώς είναι ανάγκη να οριστεί ότι ο παρών κανονισμός δεν θίγει τις αρμοδιότητες που έχουν ανατεθεί στον EMEA από την κοινοτική νομοθεσία, συμπεριλαμβανομένων αυτών που ανατέθηκαν με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2377/90 της 26ης Ιουνίου 1990, για τη θέσπιση κοινοτικής διαδικασίας για τον καθορισμό ανώτατων ορίων καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

Είναι αναγκαίο και πρόσφορο προκειμένου να υλοποιηθεί ο βασικός στόχος του παρόντος κανονισμού, να προβλεφθεί η προσέγγιση των εννοιών, των αρχών και διαδικασιών που αποτελούν κοινή βάση για τη νομοθεσία των τροφίμων στην Κοινότητα και να ιδρυθεί μια Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων σύμφωνα με την αρχή της αναλογικότητας όπως προβλέπεται στο άρθρο 5 της συνθήκης. Ο παρών κανονισμός περιορίζεται σε ότι είναι αναγκαίο για την επίτευξη των στόχων που επιδιώκονται.