



## ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

### ΤΙΤΛΟΣ

**Η Ανάπτυξη Συστήματος Ποιότητας σύμφωνα με  
τοISO22000- Μελέτη περίπτωσης.**



Σπουδαστής: Ιωάννης Συμνιανάκης

Αρ. Μητρώου: 39297

Επιβλέπων καθηγητής : Δρ. Ιωάννης Κωστής

**Ιούνιος 2017**

## Περίληψη

Η παρούσα πτυχιακή εργασία πραγματεύεται την ανάπτυξη του συστήματος iso 22000, την διαχείριση ασφάλειας τροφίμων HACCP και μελετά την παραγωγή παγωτού. Το πρώτο κεφάλαιο αναφέρεται στην έννοια του ISO και του HACCP ώστε να μπορεί να αντιληφθεί κανείς πλήρως ποια είναι τα αντικείμενα του καθενός, πως το πρότυπο ISO μπορεί να συνεργαστεί με το σύστημα HACCP και ποιες είναι οι ομοιότητες και οι διαφορές τους. Στο δεύτερο κεφάλαιο γίνεται μια εκτενής αναφορά στα γενικά χαρακτηριστικά του παγωτού, στον χώρο το οποίο παράγεται και γενικά στην όλη διαδικασία παραγωγής. Τέλος αναφέρονται τα προβλήματα που μπορούν να προκύψουν κατά την παραγωγή. Στο τρίτο κεφάλαιο παρουσιάζονται και αναλύονται οι έλεγχοι που θα πρέπει να γίνουν στην εταιρία σύμφωνα με το πρότυπο ISO. Στο επόμενο κεφάλαιο γίνεται η μελέτη του ISO στην περίπτωση εταιρίας παραγωγής παγωτού. Τέλος καταγράφονται τα συμπεράσματα.