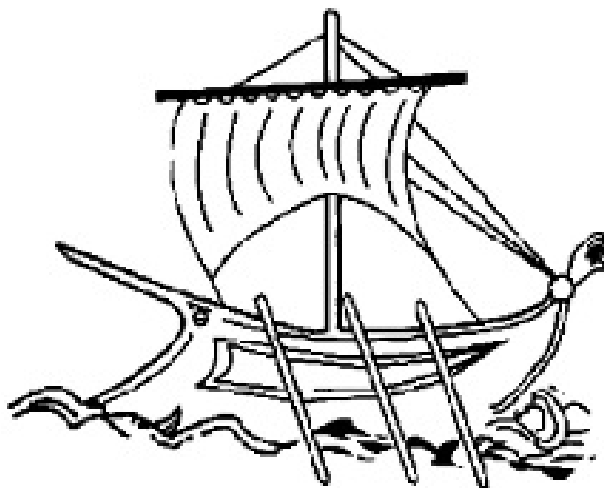


**ΑΝΩΤΑΤΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΠΕΙΡΑΙΑ**

**ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΩΝ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ  
ΤΜΗΜΑ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΜΗΧΑΝΙΚΩΝ Τ.Ε**



**ΑΝΩΤΑΤΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΠΕΙΡΑΙΑ  
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟΥ ΤΟΜΕΑ**

**ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ ΤΟΥ ΣΠΟΥΔΑΣΤΗ:  
ΠΑΠΑΔΗΜΗΤΡΙΟΥ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ**

**«ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΚΑΙ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ  
ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ISO 22000:2005 ΚΑΙ HACCP ΣΕ ΕΤΑΙΡΙΑ  
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ ΟΙΝΟΥ»**

**ΕΠΟΠΤΕΥΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ:  
Δρ. ΙΩΑΝΝΗΣ ΚΩΣΤΗΣ**

**«ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΚΑΙ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ  
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ISO 22000:2005  
ΚΑΙ HACCP ΣΕ ΕΤΑΙΡΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ  
ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ ΟΙΝΟΥ»**

---

**«ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΚΑΙ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ  
ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ISO 22000:2005 ΚΑΙ HACCP ΣΕ ΕΤΑΙΡΙΑ  
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ ΟΙΝΟΥ»**

# «ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΚΑΙ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ISO 22000:2005 ΚΑΙ HACCP ΣΕ ΕΤΑΙΡΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ ΟΙΝΟΥ»

---

## ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην συγκεκριμένη εργασία αντικείμενο μελέτης είναι η περιγραφή και η ανάλυση των προτύπων ISO 22000:2005 και HACCP σε εταιρία παράγωγης και εμφιάλωσης οίνου. Πάνω σε αυτά τα πρότυπα πρέπει να στηρίζεται η παραγωγική διαδικασία στις σύγχρονες επιχειρήσεις παράγωγης τροφίμων και των ποτών.

Η συλλογή των δεδομένων και των πληροφοριών για την εργασίας θα γίνουν με πρωτογενή και δευτερογενή μέθοδο. Οι πρωτογενείς πηγές είναι στοιχεία που θα συλλέξουμε από το οινοποιείο και είναι βασισμένες στα πρότυπα ISO 9001 και 22000 και μία έρευνα, πάνω ερωτήσεις κλειστού τύπου σε ένα δείγμα 30 ατόμων, ηλικίας 25 έως 65. Οι δευτερογενείς πηγές θα είναι βασισμένες πάνω σε στοιχεία της ίδιας της εταιρίας, σε περιοδικά και βιβλιογραφικές αναφορές.

Η ενέργεια του Δ.Σ της εταιρίας να εφαρμόσει πρότυπα Σχεδιασμού Ποιότητας στο οινοποιείο, είχε σαν αποτέλεσμα να κάνει την εταιρία την πρώτη που πιστοποιήθηκε με τα πρότυπα ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005 (HACCP) και ΕΛΟΤ EN ISO 9001:2000 στον κλάδο της στη Δυτική Ελλάδα. Τα οφέλη που αποκόμισε από αυτή η ενέργεια είναι: η ικανοποίηση των πελατών της πάνω στην ασφάλεια των προϊόντων, η εξασφάλιση έγκαιρης και έγκυρης παράδοση ποιοτικών προϊόντων με το λιγότερο δυνατό κόστος, με την κατοχή εργαλείων ανίχνευσης προβλημάτων, βελτιώνει την ποιότητα, μειώνει τον αριθμό των ελαττωματικών παρτίδων από έτοιμα προϊόντα χάρις στην εφαρμογή των καταλλήλων μέτρων, έτσι εξασφαλίζει και μείωση του κόστους παράγωγης, επίσης αναπτύσσετε η έννοια της συμμόρφωση και τεκμηρίωση πάνω στην νομοθεσία των τροφίμων και ποτών, ο συντονισμός όλων των δραστηριοτήτων και ενεργειών που απαιτούνε για την ικανοποίηση του καταναλωτή.

**«ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΚΑΙ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ  
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ISO 22000:2005  
ΚΑΙ HACCP ΣΕ ΕΤΑΙΡΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ  
ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ ΟΙΝΟΥ»**

---

**«APPLICATION AND SECURITY MANAGEMENT SYSTEM DESIGN  
FOOD ISO 22000:2005 AND HACCP IN PRODUCTION COMPANY AND  
BOTTLING WINE»**

**«ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΚΑΙ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ  
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ISO 22000:2005  
ΚΑΙ HACCP ΣΕ ΕΤΑΙΡΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ  
ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ ΟΙΝΟΥ»**

---

ABSTRACT

In this paper, the subject of the study is the description and analysis of the ISO 22000: 2005 and HACCP standards in a wine producing and bottling company. These production standards must be based on modern food and beverage businesses.

The collection of data and information on work will be done by primary and secondary method. The primary sources are data collected from the winery and are based on ISO 9001 and 22000 standards, and a survey of top-level questions in a sample of 30 people aged 25 to 65. Secondary sources will be based on data of the same of the company, in magazines and bibliographical references.

The action of the company's Board of Directors to implement Quality Design standards at the winery resulted in the company being the first to be certified with the standards ELOT EN ISO 22000: 2005 (HACCP) and ELOT EN ISO 9001: 2000 in its branch west Greece. The benefits from this action are: customer satisfaction with product safety, ensuring timely and reliable delivery of quality products at the lowest cost, having problem detection tools, improving quality, reducing the number of Defective batches of finished products through the implementation of appropriate measures, thus ensuring a reduction in the cost of production, also developing the concept of compliance and documentation on food and drink law, Coordinating all the activities and actions that are required to satisfy the consumer.