

Στα πλαίσια της ενημέρωσης των καταναλωτών αλλά και των συναδέλφων κρεοπωλών, συλλέξαμε μια σειρά από υπερσυνδέσμους όπου παρατίθεται νομοθεσία και πληροφορίες που αφορά τον κλάδο του κρέατος και τα κρεοπωλεία σχετικά με θέματα υγειονομικού ενδιαφέροντος, τεμαχισμού, συντήρησης, μεταφοράς, αναγραφής προέλευσης του κρέατος, διατήρηση μηνιαίου αρχείου "Ζ" κτλ.

1. [ΕΛΟΓΑΚ](#)
2. [ΕΦΕΤ: Οδηγός υγιεινής Νο14 για τα κρεοπωλεία](#)
3. [Ένωση Λιανοπωλητών Καταστηματαρχών Κρεοπωλών Αθήνας Αττικής "ΟΙ ΤΑΞΙΑΡΧΕΣ"](#)
4. [ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑΡΧΩΝ ΚΡΕΟΠΩΛΩΝ \(Π.Ο.Κ.Κ.\)](#)
5. [Εισήγηση στην ημερίδα " ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΝΩΠΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ" που οργανώθηκε σε συνεργασία με το Σύλλογο κρεοπωλών Ν. Μεσσηνίας την 12-12-1999](#)
6. [ΣΦΑΓΕΙΑ, ΣΦΑΓΗ, ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΒΟΟΕΙΔΩΝ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΚΑΙ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ \(Πτυχιακή εργασία\)](#)
7. [ΥΓΙΕΙΝΗ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-Ασφαλής χειρισμός του κρέατος \(Δρ Ευάγγελος Σ. Λάζος, Καθηγητής Εργαστήριο Επεξεργασίας Τροφίμων, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων ΤΕΙ Αθηνών\)](#)