

L'equip Amed es fa ressò de la situació extraordinària que vivim com a conseqüència de la pandèmia. Per aquest motiu us anirem facilitant informació destacada i actualitzada, d'interès en l'entorn de la restauració.

Seguim endavant!



Dia Mundial de la Innocuïtat dels Aliments. Un assumpte de tots; 7 de juny de 2020. Enguany se centra en destacar el paper de tots els agents en garantir la innocuïtat dels aliments, des del conreu i l'elaboració fins a la venda i consum. Consulteu la [FAO](#) i l'[Organització Mundial de la Salut](#).



Seguretat Alimentària i COVID-19: relació o obsessió? Explorant la realitat en base a l'anàlisi del risc. El proper dilluns 8 de juny a les 16:30h, **webinar** des del Campus de l'Alimentació de Torribera.

[Inscripció gratuïta](#)



Recomanacions d'higiene per al sector de la restauració per a la reducció del contagi pel coronavirus SARS-Co-2. L'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) es basa en el document de referència del Institut per la Qualitat Turística Espanyola (ICTE).

[Consulteu-les](#)



Nou avantprojecte de llei de Residus i Sols Contaminats. El Ministeri per la Transició Ecològica i el Repte Demogràfic va publicar el 3 de juny de 2020 l'Avantprojecte. Una de les mesures proposades per la reducció d'envasos de plàstic és que bars i restaurants ofereixin aigua de l'aixeta als seus clients.

[Més informació](#)



Informació sobre les licitacions de restauració social i col·lectiva.

[Consulteu-la](#)



Entrevista a Núria Camps i Vidal, Directora de l'ONG Nutrició sense Fronteres (NsF). Ens explica la intensa tasca desenvolupada per l'ONG durant l'emergència sanitària.

[Consulteu-la](#)