



L'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA), amb la participació de 15 entitats, presenta la Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'aprofitament segur del menjar en la donació d'aliments.

[Més informació](#)



La revista electrònica [Restauración Colectiva](#), amb el seu segell RCBooks, edita 'El libro negro de la seguridad alimentaria en cocina'. Un manual escrit pel seu col·laborador Félix Martín, amb el recolzament de Clyma Grup. [Més informació](#)



Congrés Alimentaria & HOSTELCO del 20-23 d'abril 2020.

[Més informació](#)



Consulteu el web de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària per a tota la [informació](#) sobre pràctiques correctes d'higiene, sobre autocontrol i sobre legislació.



ADHESIÓ AL PROGRAMA AQUÍ SÍ FRUITA I SALUT

Els establiments Amed podeu sol·licitar directament el vostre distintiu. Poseu-vos en contacte amb amed@amed.cat o bé [directament al web](#)

Gràcies a vosaltres...

738 establiments acreditats a **162** municipis d'arreu de Catalunya, amb capacitat per oferir menús mediterranis a **113.582** comensals al dia.

Enhorabona! Actualment estan en procés d'acreditació 36 establiments.

Entreu a www.amed.cat per conèixer els establiments acreditats!



www.amed.cat | amed@amed.cat

Carrer Roc Boronat 81-95 | Edifici Josep Salvany | 08005 Barcelona | Tel. 935 513 637

Aquest butlletí s'envia d'acord amb la legislació vigent sobre correu electrònic (secció 301, paràgraf a/2/c de S. 1618 sota el Decret S.1618 títol 3º) i d'acord amb el previst en la Llei Orgànica 15/1999 de Protecció de Dades de caràcter personal. Li informem que pot exercitar els drets d'accés, rectificació i cancel·lació de les seves dades.

Si vostè no desitja rebre més l'ÀmedNews, pot donar-se de baixa a la següent adreça de correu electrònic: amed@amed.cat

© 2007 Amed. Tots els drets reservats.