



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 RBooks, 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!

