

ON EN PARLE

Alimentation à l'hôpital : les recommandations du CNA en vidéo

Le Conseil National de l'alimentation s'est interrogé sur l'alimentation à l'hôpital comme facteur de risque de dénutrition. Il propose aux pouvoirs publics et aux acteurs du monde hospitalier des solutions pour améliorer l'état nutritionnel et le bien-être des patients, en pensant et en organisant différemment l'alimentation à l'hôpital. Ces recommandations ont fait l'objet d'un avis et sont maintenant synthétisées dans une courte vidéo. **(Nutrinews)**

http://www.cna-alimentation.fr/v2/wp-content/uploads/2018/01/Animation_CNA_Avis78-Converted-MIX.mp4

Un guide de l'OMS pour aider les pays européens à lutter contre l'excès de sel

Ce guide donne des pistes pour identifier les principales sources de sel dans l'alimentation et proposer des stratégies de réduction adaptées à chaque pays. L'objectif serait de diminuer la consommation de sel de 30% d'ici 2025. **(Nutrinews)**

<http://www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/nutrition/publications/2018/using-dietary-intake-modelling-to-achieve-population-salt-reduction-a-guide-to-developing-a-country-specific-salt-reduction-model-2018>

EFSA : progrès majeur sur les données de consommation alimentaire européenne

L'agence européenne de sécurité des aliments vient de publier une nouvelle version de sa base de données sur les consommations alimentaires en Europe. Grâce au projet « EU Menu » mené depuis 2005, on dispose des données les plus récentes collectées dans les États membres, qui couvrent davantage de groupes de population -de 3 mois à 74 ans- ainsi que des nouvelles catégories d'aliments, telles que les boissons énergisantes. **(Nutrinews)**

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/180426>