

AUSSE EN FRANCAIS! (Document attaché)

NUTRITION MATTERS
FOOD AND WATER SAFETY CRUCIAL FOR PEOPLE LIVING WITH HIV/AIDS
Issue n.19; December 2004

Dear colleagues in West and Central Africa:

Food and water safety are extremely important to persons living with HIV/AIDS, as their compromised immune system makes them more susceptible to: a) foodborne illness caused by eating foods that are unsafely handled and/or poorly prepared; and b) waterborne illnesses caused by using water from unsafe sources. Food- and waterborne illnesses can cause diarrhea, nausea, and vomiting that can lead to weight loss, and contribute significantly to the morbidity and mortality of people living with HIV/AIDS.

These illnesses can be prevented or minimized if proper precautions are taken. The following precautions for preventing or minimizing food or waterborne diseases are recommended: 1) use water from safe sources or boil water; 2) do not eat raw or undercooked meat, poultry, fish, or shellfish; 3) do not eat raw or partially cooked eggs, or foods containing raw eggs, raw (unpasteurized) milk, or cheeses made with raw milk; 4) cook eggs until whites and yolks are firm; 5) whether raw or cooked, never leave meat, poultry, eggs, fish, or shellfish out at room temperature for longer than one hour; 6) avoid cross-contamination of foods; uncooked meats should not come in contact with other foods; hands and cooking utensils should be washed thoroughly after contact with uncooked foods; 7) ensure proper personal hygiene

Knowledge of safe food- and water-handling techniques is essential for persons living with HIV/AIDS, their caretakers, and for health care providers to prevent the potentially life threatening nature of foodborne and waterborne infections. Food and water safety should be considered a critical component of any integrated approach to care and support for people living with HIV/AIDS.

ENJOY! (... and share with your colleagues and counterparts). **Attached;** Food and water safety for persons infected with HIV. Hayes C et al. Food and Water Safety. 2003; 36 (2): S106-9.

Víctor M. Aguayo PhD, MPH
Regional Nutrition Adviser
UNICEF-WCARO
vaguayo@unicef.org

For every child
Health, Education, Equality, Protection
ADVANCE HUMANITY

NUTRITION MATTERS

L'INOCUITE DES ALIMENTS ET DE L'EAU EST ESSENTIELLE POUR LES PERSONNES VIVANT AVEC LE VIH/SIDA

Issue n.19; Décembre 2004

Chers collègues en Afrique de l'Ouest et du Centre:

Assurer l'innocuité des aliments et de l'eau consommés par les personnes vivant avec le VIH/SIDA est essentiel car leur système immunitaire affaibli les rend plus susceptibles aux maladies à origine alimentaire (suite à la consommation d'aliments qui ont été manipulés ou préparés de façon sous-optimale) et hydrique (suite à la consommation d'eau provenant d'une source d'eau non potable). Les maladies à origine alimentaire et hydrique peuvent être à l'origine des maladies diarrhéiques, des nausées et des vomissements pouvant entraîner une perte de poids et contribuer de façon significative à accroître la morbidité et la mortalité chez les personnes vivant avec le VIH/SIDA.

Ces maladies à origine alimentaire et hydrique peuvent être prévenues ou minimisées lors que les précautions suivantes sont adoptées : 1) consommer de l'eau potable ou de l'eau bouillie ; 2) ne pas consommer de la viande, de la volaille, du poisson ou des fruits de mer crus ou insuffisamment cuits ; 3) ne pas manger des œufs crus ou partiellement cuits ou des aliments contenant des œufs crus, du lait non pasteurisé ou des fromages élaborés avec du lait non pasteurisé ; 4) cuire les œufs jusqu'à ce que le blanc et le jaune sont fermes ; 5) ne jamais laisser de la viande, de la volaille, des œufs, du poisson ou des fruits de mer - crus ou cuits - à l'extérieur à température ambiante pendant plus d'une heure ; 6) éviter la contamination croisée des aliments - les viandes non cuisinées ne devraient pas rentrer en contact avec d'autres aliments ; les mains et les outils de cuisine doivent être lavés à fond lors qu'ils sont rentrés en contact avec des aliments crus ; 7) s'assurer de son hygiène personnelle.

La connaissances des techniques de manipulation permettant assurer l'innocuité des aliments et de l'eau est essentielle pour les personnes vivant avec le VIH/SIDA, pour ceux responsables de leur soins et pour leurs prestataires de services de santé, de façon à prévenir les infections à origine alimentaire et hydrique potentiellement létales. L'innocuité des aliments et de l'eau devrait être considérée une composante essentielle de toute approche intégrée pour assurer les soins et le soutien dont les personnes vivant avec le VIH/SIDA ont besoin.

BONNE RECEPTION! (... et partagez avec vos collègues et partenaires). **Attaché;** Food and water safety for persons infected with HIV. Hayes C et al. Food and Water Safety. 2003; 36 (2): S106-9.

Víctor M. Aguayo PhD, MPH
Regional Nutrition Adviser
UNICEF-WCARO
vaguayo@unicef.org

Pour chaque enfant
Santé, Education, Egalité, Protection
FAISONS AVANCER L'HUMANITE