

12 LANGKAH Mencuci tangan dengan benar



basuh tangan dengan air



tuangkan sabun secukupnya



ratakan dengan kedua telapak tangan



gosok punggung dan sela-sela jari tangan kiri dengan tangan kanan dan sebaliknya



gosok kedua telapak dan sela-sela jari



jari-jari sisi dalam dari kedua tangan saling mengunci



gosok ibu jari kiri berputar dalam gengaman tangan kanan dan lakukan sebaliknya



gosokkan dengan memutar ujung jari-jari tangan kanan di telapak tangan kiri dan sebaliknya



gosok pergelangan tangan kiri dengan menggunakan tangan kanan dan lakukan sebaliknya



bilas kedua tangan dengan air



keringkan dengan tisu sampai benar-benar kering



gunakan tisu tersebut untuk menutup kran



40-60 dtk
... dan tangan anda kini sudah aman



Lindungi Diri dan Keluarga



Anda dari

Flu Burung



Kontak langsung dengan unggas yang terinfeksi



Kontak dengan produk unggas atau lingkungan yang tercemar virus flu burung yang berasal dari kotoran/cairan yang ada di paruh/hidung/mata unggas

Cuci tangan dengan sabun dan air mengalir

- setelah dari toilet
- sebelum makan



Praktikkan kebersihan pribadi di tempat kerja dan di rumah

Kenali dan waspadai sumber serta cara penularan

Jauhkan unggas dari manusia

Kandangkan unggas sesuai jenisnya, bersihkan kandang secara rutin

Gunakan sarung tangan dan masker saat kontak dengan unggas/limbah unggas

Cuci tangan dengan sabun setelah kontak dengan unggas/limbah unggas



Praktikkan cara aman menangani unggas

Cucilah tangan sebelum mengolah makanan dan sesering mungkin selama pengolahan makanan

Pisahkan antara makanan mentah dengan yang sudah masak

Gunakan alat-alat masak yang terpisah, seperti pisau dan talenan yang berbeda untuk mengolah bahan makanan mentah dengan yang siap makan

Pastikan bahwa makanan dimasak dengan benar dan matang



Praktikkan cara pengolahan makanan yang aman