



# WASPADA PMK

## Cara Aman Konsumsi Daging dan Susu

Sumber : Dinas Ketahanan Pangan, Kelautan dan Pertanian  
Provinsi DKI Jakarta

Bersihkan tangan dan wadah  
sebelum, selama, dan setelah  
memproses daging/jeroan

Masak susu hingga  
mendidih min. 5 menit  
sambil diaduk perlahan

Talenan, pisau, dan wadah  
daging/jeroan dicuci  
dengan deterjen

Daging hewan jangan dicuci.  
Rebus dalam air mendidih selama  
30 menit/simpan dalam kulkas min.24 jam  
(agar pH daging < 6 yang  
dapat menginaktivasi virus PMK)

### Apa itu

## WABAH PMK?

Penyakit Mulut dan Kuku (PMK)  
pada ternak bukan zoonosi  
atau tidak dapat menular/  
menginfeksi manusia

Banyak terdapat dalam darah, air liur, dan jeroan  
hewan(sapi/kambing/domba/babi) yang sakit.  
Berpotensi menularkan ke hewan yang peka lainnya  
melalui air cucian jeroan dan potongan sisa jeroan  
yang dibuang sebagai sampah yang mungkin  
menular ke hewan peka lain yang memakannya