12 نکته جهت پیشگیری از تب کریمه کنگو

١ - خودداری از کشتار دام در خارج از کشتارگاه‌ها

٢- رعایت اصول بهداشتی و استفاده از وسایل حفاظت فردی توسط کارکنان زنجیره کشتار، انتقال و عرضه‌کنندگان گوشت

٣- نگهداری لاشه حداقل به مدت ۲۴ ساعت پس از استحصال در اتاق سرد در کشتارگاه

٤ - خودداری از خرید گوشت‌های بدون مهر دامپزشکی

٥ - خودداری از مصرف گوشت تازه (گوشت خریداری شده باید به مدت حداقل ۲۴ ساعت در یخچال ۰ تا ۴ درجه سانتیگراد، نگهداری و سپس، مصرف شود)

٦- خودداری از مصرف جگر به صورت خام (جگر خریداری شده باید به مدت حداقل ۴۸ ساعت در یخچال ۰ تا ۴ درجه سانتیگراد، نگهداری و سپس، مصرف شود)

٧- استفاده از دستکش، هنگام خرد کردن گوشت در مراکز عرضه و نیز منازل

٨- اجتناب کودکان و روستاییان و دامداران از بازی یا ملامسه کنه‌های ماده تخم‌ریزی کرده و…

٩- خودداری از جدا و له کردن (کشتن) کنه‌ها توسط شیردوشان و دامداران

١٠- خودداری از پشم‌چینی دام‌ها، بدون استفاده از تجهیزات و لوازم ایمنی و حفاظت‌کننده

١١- اجتناب از استراحت در مراتع و کوهستان‌ها بدون استفاده از وسایل ایمن و…

١٢- منازل و اصطبل‌های روستایی جهت کاهش جمعیت کنه‌ها سم پاشی ‌شود.