

臺南市109年度中小學SCRATCH程式設計競賽暨創意市集觀摩賽

國小動畫一般組與扎根組題目

近年來，雖然民眾對於食品安全日益重視，但是食品中毒事件還是常常發生，為了預防食品中毒，食藥署提供預防食品中毒五要原則：

1. 要洗手：調理食品前後都需澈底洗淨，有傷口要先包紮。
2. 要新鮮：食材要新鮮衛生，用水也必須乾淨無虞。
3. 要生熟食分開：用不同器具處理生熟食，避免交叉污染。
4. 要澈底加熱：食品中心溫度超過70°C細菌才容易被消滅。
5. 要注意保存溫度：低於7°C才能抑制細菌生長，室溫不宜放置過久。

請你製作一個食品安全宣導動畫，帮助大家預防食品中毒，讓大家吃得安心又健康。