

さっぽろオータムフェスト - 食の安全安心の取組

北海道の質の高い食材は、環境から始まります。清らかな土壌と水、有機栽培や持続可能な農業にこだわり、純度の高い食材を生産しています。オータムフェストの主催者は、こういった商品を札幌に持ち込む際に、食の安全性が確保されることを遵守しています。

開拓が進んだ現在でも、北海道は人と自然が共存している代表的な場所であると言えます。それは「里山」ー通常、平坦な地面で畑を耕しながら高地の斜面に住む暮らしと考えられていますーという考え方にも表れています。北海道では、里山とは農村を取り巻く山や森、畑、畑、川などのことを指します。

オータムフェストに出品される商品は、北海道各地の里山で生産されたものです。祭り期間中の食の品質と安全性を保つことが何よりも重要であると考えられています。主催者や出店者は、食の安全と衛生に細心の注意を払っています。会場管理者や業者は、外部の専門家による、毎年12回開催されている食品安全衛生セミナーに参加しています。また、外部の専門家による会場内の厨房の試験検査は16回実施され、イベント期間中の安全性を確保しています。

祭りへの訪問者は、彼らができる食の安全への取り組みを奨励されています。5丁目、7丁目、9丁目、11丁目のトイレにはハンドソープを設置し、こまめな手洗いを促しています。また、生鮮食品のまとめた持ち帰りはお勧めされていません。