

삿포로 오템 페스트 - 먹거리 안전안심 대책

홋카이도에서 생산되는 식품의 높은 질은 먼저 환경으로부터 시작됩니다. 깨끗한 토양과 물, 유기재배나 지속 가능한 농업을 철칙으로 순도 높은 식재료를 생산하고 있습니다. 오템 페스트의 주최자는 이러한 상품을 삿포로에 반입할 때에 먹거리의 안전성이 확보되는 것을 준수하고 있습니다.

개척된 현재도 홋카이도는 사람과 자연이 공존하는 대표적인 곳이라고 말할 수 있습니다. 그것은 ‘마을산’이라는 사고방식으로도 표현되고 있습니다. 마을산이란, 도시나 집락 근처의 산기슭으로, 농업과 임업 등에 활용되는 지역 일대를 말합니다. 마을산에서는 예로부터 사람들이 자연의 산물을 잘 이용해 생활해 왔습니다. 홋카이도에서 마을산이란, 농촌을 둘러싼 산과 숲, 밭, 목초지, 강 등을 가리킵니다.

오템 페스트에 출품되는 상품은 홋카이도 각지의 마을산에서 생산된 것입니다. 축제 기간 중, 먹거리의 품질과 안전성을 유지하는 것이 가장 중요하다고 생각하고 있으며, 주최자와 출점자는 먹거리의 안전과 위생에 세심한 주의를 기울이고 있습니다. 행사장 관리자와 업자는 외부 전문가에 의해 매년 12 회 개최되는 식품안전위생 세미나에 참가하고 있습니다. 또한, 외부 전문가가 행사장 내 주방의 시험검사를 16 회 실시해 이벤트 기간 중 안정성 확보에 노력하고 있습니다.

축제 방문자에게도 먹거리 안전대책에 협조를 당부하고 있으며, 5 초메, 7 초메, 9 초메, 11 초메 내 화장실에는 손 세정제를 비치해 꼼꼼한 손 씻기를 촉구하고 있습니다. 또한 신선식품을 같이 포장하는 것은 추천하지 않습니다.