

從產地到餐桌的食品安全

北海道出產的優質食物源於環境，因為有乾淨的土壤和水源，加上對有機農業和永續發展作法的重視，造就出北海道質純優良的產品。秋季豐收節的主辦方盡心盡力，確保帶往札幌展出的各種產品都符合食安要求。

北海道是人與自然和諧共處的典範，體現在「里山」的概念中。人們通常認為「里山」是指居住在高地的山坡上，在下方地勢較低的地方耕種田地。在北海道，「里山」包括鄉村社區周圍的山脈、樹林、農場、田地和河流。

秋季豐收節上展示的產品來自北海道各地，生長在這片延伸的里山。整個祭典期間，保持食物的品質和安全至關重要。主辦方和供應商都非常重視食安和衛生，場地管理人員和供應商會參加食安和衛生研討會。這類研討會由外部專家主辦，每年召開 12 次。外部專家還對豐收節會場的廚房進行 16 次檢測，確保活動期間的食安。

我們鼓勵前來參加祭典的遊客一起守護豐收節的食安，並建議大家勤洗手。5 丁目、7 丁目、9 丁力和 11 丁力的廁所均有提供洗手乳。此外，請盡量不要帶大量容易腐壞的食品回家。