

从产地到餐桌的食品安全

北海道产食品的高品质源于环境。清洁的土壤和水源，以及对有机农业和可持续发展实践的重视，造就了这里纯净优质的产品。秋季丰收节的组织方确保在札幌亮相的各种产品都符合食品安全要求。

北海道是人与自然和谐共处的典范，这体现在“里山”的概念中。人们通常认为“里山”是指居住在高地的山坡上，而在地势较低的地方耕种田地。在北海道，“里山”包括乡村社区周围的山脉、树林、农场、田野和河流。

秋季丰收节上展示的产品来自北海道各地，生长在这片延伸的里山之上。在整个节日期间，保持食品质量和安全至关重要。主办方和供应商非常重视食品安全和卫生。场地管理人员和供应商会参加食品安全和卫生研讨会。研讨会由外部专家主办，每年召开 12 次。外部专家还对丰收节会场的厨房进行 16 次检测，以确保活动期间的食品安全。

我们号召参观者一起守护丰收节的食品安全。建议您勤洗手，5 丁目、7 丁目、9 丁目和 11 丁目的卫生间均提供洗手液。此外，请尽量避免将散装易腐食品带回家。