

食物过敏应对基本方针

1.目的

本公司基于对食物过敏顾客应对重要性的考虑，为了让顾客能够安心享用餐食，特制定“食物过敏应对基本方针”，并依据该方针开展相关服务。

2. 关于食物过敏的应对

- ①本公司从生产商处获取有关过敏的信息(包括引起过敏的物质(以下称为【过敏原】)及所含食材等信息)，针对有食物过敏且有需求的顾客，提供不使用特定原材料 9 种的菜单(以下称为【低过敏原菜单】)。
- ②由于提供低过敏原菜单需要根据顾客的过敏症状事先进行个别准备，因此请最迟在使用日的 4 周前提出申请(提交食物过敏问卷表)。超过该期限提出申请的情况下，可能无法提供相关服务。
- ③对于食物过敏症状较为严重的顾客，如能提前提出申请，在进行协商并取得顾客同意后，可为您安排携带自备餐食及餐具的住宿(使用)。
- ④低过敏原菜单不适用于自助餐形式。此外，在自助餐会场提供餐食时，会在现场标示食物过敏信息(特定原材料 9 种)。

关于含有引发食物过敏物质(过敏原)的食材，根据《食品标示法》，生产商(即本公司食材等的供应商)被要求或建议按如下方式进行标示*。

特定原材料名称	理由	标示义务
府令* i 鸡蛋、牛奶、小麦、花生、虾、荞麦、螃蟹、核桃、腰果	鉴于发病数量及严重程度，被认为有较高标示必要性	必须标示
通知* ii 鲑鱼子、猕猴桃、大豆、香蕉、山药、桃子、苹果、鲭鱼、芝麻、三文鱼、鱿鱼、鸡肉、明胶、猪肉、橙子、牛肉、鲍鱼、杏仁、夏威夷果、开心果	病例数量及出现严重症状的人数持续达到一定规模，但相较于特定原材料略少	鼓励标示(自愿标示)

* i ……《标示基准府令》及《乳等标示基准府令》 * ii ……厚生劳动省通知

3. 关于食物过敏应对的注意事项

- ①关于所使用的食材，均根据生产厂商提供的信息进行确认。
 - ②本公司在与其它菜单共同的厨房中进行烹饪，且烹饪及清洗设备也与其他菜品共用，因此在制作过程中可能会有微量过敏原混入。
 - ③基于上述理由，所提供的菜品(包括低过敏原菜单)并非完全的过敏对应菜单，敬请事先理解与留意。
 - ④如过敏症状较为严重，为保障顾客安全，可能会谢绝提供服务，敬请谅解。
- ◆在点餐时，请您确认上述内容，并由顾客自行作出最终判断。

4. 个人资料之处理

①关于食物过敏相关个人信息的获取及使用目的

对于希望使用低过敏原菜单的顾客，我们会事先实施问卷调查，以获取顾客的过敏相关信息。所获取的个人信息将用于提供菜单服务，以及在万一出现症状时用于联系医疗机构并提供相关信息。

②关于食物过敏相关个人信息的确认

对于食物过敏相关的个人信息，在顾客到馆(到店)时，我们会就事先填写的问卷内容与顾客进行确认，在双方达成一致后，提供低过敏原菜单。