음식물 알레르기 대응 기본 방침

1. 목적

당사는 음식물 알레르기가 있는 고객님에 대한 대응의 중요성을 고려하여, 고객님이 안심하고 식사를 즐기실 수 있도록 「음식물 알레르기 대응 기본 방침」을 정하여 이에 따라 대응하고 있습니다.

2. 음식물 알레르기 대응에 대해

①당사는 제조자로부터 알레르기에 관한 정보(알레르기의 원인이 되는 물질<이후 【알레르겐】이라 함>을 포함한 식재료 등의 정보)를 입수하고 음식물 알레르기가 있어, 원하시는 고객님을 위해 특정 원재료 9 개 품목을 사용하지 않는 메뉴<이후 【저알레르겐 메뉴】라 함>를 제공합니다.
②저알레르겐 메뉴 제공은 고객님의 알레르기 증상에 따라 사전에 개별 준비가 필요하므로, 이용일 4 주 전까지 신청(음식물 알레르기 설문지 제출)을 부탁드리며 이 기한을 넘겨 신청하시는 경우 대응할 수 없는 경우가 있습니다.
③음식물 알레르기 증상이 심한 고객님의 경우 사전에 신청하시면 상담 후 고객님의 동의 하에 식사 및 식기류를 반입하여 숙박(이용)하시도록 안내해 드립니다.
④저알레르겐 메뉴는 뷔페 대응이 어렵습니다. 또한 뷔페 장소에서의 식사 제공과 관련하여 식품 알레르기 표시(특정 원재료 9 개 품목)를 해당 장소 내에 설치합니다.

음식물 알레르기의 원인이 되는 물질(알레르겐)을 포함한 식재료와 관련하여 식품표시법에 따라 다음과 같이 제조자(당사의 식재료 매입처가 이에 해당한다)에게 표시를 의무화하거나 권장합니다*.

특정 원재료의 명칭		이유	표시 의무
부령*ⅰ	달걀, 우유, 밀, 땅콩, 새우, 메밀, 게, 호두, 캐슈너트	특히 발병 수, 중증도를 고려하여 표시할 필요성이 높은 것	의무 표시
통지*ⅱ	연어알, 키위, 대두, 바나나, 참마, 복숭아, 사과, 고등어, 깨, 연어, 오징어, 닭고기, 젤라틴, 돼지고기, 오렌지, 쇠고기, 전복, 아몬드, 마카다미아, 피스타치오	증례 수와 심각한 증상을 보이는 사람의 수가 지속적으로 상당수 보이지만 특정 원재료에 비해 적은 것	표시를 장려 (선택적 표시)

*ⅰ…표시 기준 부령 및 우유 등의 표시 기준 부령　*ⅱ…후생노동성 통지

3. 음식물 알레르기 대응 관련 유의 사항

①사용되는 식재료의 경우 제조원으로부터 제공된 정보를 바탕으로 확인하고 있습니다.
②당사는 다른 메뉴와 동일한 주방에서 조리하고, 조리·세척기기도 다른 요리와 공통으로 사용하므로, 조리 과정에서 알레르겐이 미량으로 혼입될 가능성이 있습니다.
③상기 사유에 따라 제공되는 요리(저알레르겐 메뉴를 포함)는 완전히 알레르기에 대응하는 메뉴는 없으니, 미리 유의하시기 바랍니다.
④증상이 심하신 경우에는 고객님의 안전을 위해 부득이 주문을 거절하는 경우가 있으므로 미리 양해 바랍니다.
◆ 주문 시, 상기 내용을 확인하시고 고객님께서 최종 판단하시기 바랍니다.

4.개인정보의 취급

①음식물 알레르기에 관한 개인정보의 수집 및 이용 목적
저알레르겐 메뉴를 원하시는 고객님에 대해 사전 설문조사를 실시하여 고객님의 알레르기에 관한 정보를 수집합니다. 수집된 개인정보는 메뉴 제공 및 만일 증상이 나타나면 의료기관에 연락·제공을 목적으로 이용됩니다.
②음식물 알레르기에 관한 개인정보의 확인
음식물 알레르기에 관한 개인정보에 대해 방문(내점) 시에 사전 설문 내용을 고객님과 확인한 다음, 합의 하에 저알레르겐 메뉴를 제공합니다.

Ver3_202604