

食物過敏應對基本方針

1.目的

本公司基於對食物過敏顧客應對重要性的考量，為使顧客能安心享用餐點，特制定「食物過敏應對基本方針」，並依此方針提供相關服務。

2. 關於食物過敏之應對

- ①本公司自製造商取得有關過敏之資訊(包含引發過敏之物質(以下稱為【過敏原】)及相關食材資訊)，對於有食物過敏且有需求的顧客，提供不使用特定原材料 9 項之菜單(以下稱為【低過敏原菜單】)。
- ②提供低過敏原菜單需依顧客的過敏症狀事先進行個別準備，故敬請於使用日 4 週前提出申請(提交食物過敏問卷表)。若逾期提出，可能無法提供相關服務，敬請見諒。
- ③若顧客的食物過敏症狀較為嚴重，如能事先提出申請，經協商並取得顧客同意後，將可安排攜帶自備餐點及餐具的住宿(使用)。
- ④低過敏原菜單恕不適用於自助餐。此外於自助餐會場提供餐點時，將於現場標示食物過敏資訊(特定原材料 9 項)。

關於含有引發食物過敏物質(過敏原)的食材，依據《食品標示法》，製造商(即本公司之食材供應商)須依據下列規定進行標示或建議標示*。

特定原材料名稱		理由	標示義務
府令* i	雞蛋、牛奶、小麥、花生、蝦、蕎麥、螃蟹、核桃、腰果	基於發病數量及嚴重程度的考量，屬於標示必要性較高之項目	必須標示
通知* ii	鮭魚卵、奇異果、大豆、香蕉、山藥、桃子、蘋果、鯖魚、芝麻、鮭魚、魷魚、雞肉、明膠、豬肉、柳橙、牛肉、鮑魚、杏仁、夏威夷豆、開心果	病例數及出現嚴重症狀者的人數 持續達一定數量，但相較於特定 原材料仍較少	建議標示(自願標示)

* i …《標示基準府令》及《乳等標示基準府令》

* ii …厚生勞動省通知

3. 食物過敏應對注意事項

- ①關於所使用的食材，依據製造商提供的資訊進行確認。
 - ②本公司於與提供其他菜單相同之廚房進行料理，且烹調及清洗設備亦與其他料理共用，因此於製作過程中，可能會有微量過敏原混入。
 - ③基於上述理由，所提供的菜品(包含低過敏原菜單)並非完全排除過敏原之對應菜單，敬請事先理解與留意。
 - ④若過敏症狀較為嚴重，為確保顧客安全，可能會婉拒提供服務，尚請見諒。
- ◆點餐時，敬請確認上述內容，並由顧客自行作出最終判斷。

4. 個人資料之處理

①食物過敏相關個人資料之收集及利用目的

對於希望使用低過敏原菜單的顧客，將事先進行問卷調查，以收集顧客之過敏相關資訊。所收集的個人資料，將用於提供菜單服務，以及於萬一發生症狀時，作為聯絡醫療機構及提供相關資訊之用途。

②食物過敏相關個人資料之確認

關於食物過敏相關之個人資料，於顧客來館(來店)時，將就事先填寫之問卷內容與顧客進行確認，並在雙方同意之下，提供低過敏原菜單。

Ver3_202604