食物アレルギー対応基本方針

1.目的

弊社は、食物アレルギーをお持ちのお客様対応の重要性をふまえ、お客様に安心してお食事をお楽しみいただけますよう、「食物アレルギー対応基本方針」を定め、これに基づいた対応を行っております。

2.食物アレルギー対応について

①弊社は、製造者からアレルギーに関する情報（アレルギーの原因となる物質＜以後【アレルゲン】という＞を含む食材などの情報）を入手し、食物アレルギーをお持ちで、ご希望のお客様に対しては特定原材料 8 品目を使用しないメニュー＜以後【低アレルゲンメニュー】という＞をご提供いたします。
②低アレルゲンメニューの提供には、お客様のアレルギー症状に応じた個別の準備を事前に行う必要がございますので、ご利用日の 4 週間前までのお申し出（食物アレルギーアンケートシートのご提出）をお願いしており、これを超えてのお申し出となりますとご対応できない場合がございます。
③食物アレルギーの症状が重篤なお客様の場合、事前にお申し出頂ければ、ご相談をお受けした上で、お客様のご同意によるお食事及び食器類のお持込によるご宿泊（ご利用）をご案内させていただきます。
④低アレルゲンメニューは、ビュッフェにおいてはご対応いたしかねます。なお、ビュッフェ会場でのお食事提供につきましては、食物アレルギーの表示（特定原材料 8 品目）を会場内に設けます。

食物アレルギーの原因となる物質（アレルゲン）を含む食材については、食品表示法により、次のとおり、製造者（弊社の食材等仕入先がこれに当たります）に表示が義務付けられ又は推奨されております＊。

特定原材料の名称		理由	表示義務
府令＊ⅰ	卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに、くるみ	特に発症数、重篤度から勘案して 表示する必要性の高いもの	表示義務
通知＊ⅱ	いくら、キウイフルーツ、大豆、カシューナッツ、バナナ、 やまいも、もも、りんご、さば、ごま、さけ、いか、鶏肉、ゼラチン、豚肉、オレンジ、牛肉、あわび、アーモンド、マカダミアナッツ	症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが、 特定原材料に比べると少ないもの	表示を奨励（任意表示）

＊ⅰ・・・表示基準府令及び乳等表示基準府令　　＊ⅱ・・・厚生労働省通知

3.食物アレルギー対応のご留意事項

①使用食材につきましては、製造元からの情報をもとに確認しております。
②弊社は他のメニューと同一の厨房で調理し、調理・洗浄機器についても他のお料理と共通のものを使用するため、調理過程においてアレルゲンが微量に混入する可能性があります。
③上記事由により、提供するお料理（低アレルゲンメニューを含む）は完全なアレルギー対応メニューではございませんので、予めご留意くださいますようお願い申し上げます。
④症状が重篤な場合はお客様の安全のため、やむをえずお断りさせていただく場合がございますので、予めご了承ください。
◆ご注文に際して、上記内容をご確認のうえ、お客様による最終的なご判断をお願いいたします。

4.個人情報の取扱い

①食物アレルギーに関する個人情報の取得および利用目的
低アレルゲンメニューをご希望するお客様に対しては、事前にアンケートを実施し、お客様のアレルギーに関する情報を取得いたします。取得した個人情報は、メニューのご提供および万一症状が出た場合の医療機関への連絡・提供を目的として利用いたします。
②食物アレルギーに関する個人情報の確認
食物アレルギーに関する個人情報につきましては、ご来館（来店）時に、事前のアンケート内容について、お客様との内容確認をさせていただき、合意の上で低アレルゲンメニューをご提供いたします。