

# 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, 이를 근거로 대응하고 있습니다.

## 2. 음식물 알레르기 대응에 대해

- ① 당사는 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 7개 품목을 사용하지 않은 메뉴<이하【저알레르겐 메뉴】라 함>를 제공합니다.
- ② 저알레르겐 메뉴 제공은 고객님의 알레르기 증상에 따라 사전에 개별 준비가 필요하므로, 이용일 4주 전까지 신청(음식물 알레르기 설문 시트 제출)을 부탁드립니다. 이를 넘겨 신청하시는 경우, 대응할 수 없는 경우가 있습니다.
- ③ 음식물 알레르기 증상이 심한 고객님의 경우, 사전에 신청하시면 상담 후 고객님의 동의에 따라 식사 및 식기류를 반입하여 숙박(이용)하시도록 안내해드립니다.
- ④ 저알레르겐 메뉴는 뷔페에 대해 대응하기 어렵습니다. 또한, 뷔페 장소에서의 식사 제공과 관련하여 식품 알레르기 표시(특정 원재료 7개 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 <sup>*i</sup>	계란, 우유, 밀, 땅콩, 새우, 메밀, 게	특히, 발병수, 증증도를 고려하여 표시할 필요성이 높은 것	의무 표시
통지 <sup>*ii</sup>	연어알, 키위, 호두, 콩, 캐슈너트, 바나나, 감자, 복숭아, 사과, 고등어, 깨, 연어, 오징어, 닭고기, 젤라틴, 돼지고기, 오렌지, 쇠고기, 전복, 송이버섯, 아몬드	증례수와 심각한 증상을 보이는 자의 수가 계속해서 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

- ① 사용되는 식재료의 경우, 제조원의 정보를 바탕으로 확인하고 있습니다.
- ② 당사는 다른 메뉴와 동일한 주방에서 조리하고, 조리·세척기도 다른 요리와 공통으로 사용하므로, 조리 과정에서 알레르겐이 미량으로 혼입될 가능성이 있습니다.
- ③ 상기 사유에 따라, 제공되는 요리(저알레르겐 메뉴를 포함)는 완전히 알레르기에 대응하는 메뉴는 없사오니, 미리 유의하시기 바랍니다.
- ④ 증상이 심하신 경우에는 고객님의 안전을 위해 부득이 거절하는 경우가 있으므로, 미리 양해 바랍니다

◆ 주문 시, 상기 내용을 확인하시고, 고객님의께서 최종 판단하시기 바랍니다.

## 4. 개인 정보의 취급

- ① 음식물 알레르기에 관한 개인 정보의 수집 및 이용 목적  
저알레르겐 메뉴를 원하시는 고객님에 대해 사전 설문을 실시하여, 고객님의 알레르기에 관한 정보를 수집합니다. 수집된 개인 정보는 메뉴의 제공 및 만일 증상이 나타나면 의료기관에 연락·제공을 목적으로 이용됩니다.
- ② 음식물 알레르기에 관한 개인 정보의 확인  
음식물 알레르기에 관한 개인 정보에 대해 내관(내점) 시에 사전 설문 내용을 고객님의 확인한 다음, 합의 하에 저알레르겐 메뉴를 제공합니다.