

应对食物过敏的基本方针

1. 目的

本公司基于防范顾客食物过敏风险的重要性，为了让顾客能放心地享受食物，制定了“应对食物过敏的基本方针”，并据此采取相应措施。

2. 关于食物过敏的应对

- ①本公司，从制造商那里获取关于过敏的信息（含有过敏物质<下面简称【过敏原】>的食材信息）。针对食物过敏且有相关食材要求的顾客，我们会提供未使用7种特定原材料的菜单<下面简称【低过敏性菜单】>。
- ②在提供低过敏性菜单之前，需要根据顾客的过敏症状进行专门的准备，所以请在使用日的4周前提出申请（提交食物过敏调查问卷）。如果未能按要求提出申请，我们将无法提供相应服务。
- ③对于有严重食物过敏症状的顾客，如果事先提出的话，在接受沟通后，请允许我们依据客户意见来安排携带食物和餐具的住宿（使用）。
- ④自助餐中无法提供低过敏性菜单服务。另外，关于自助餐会场提供的食物，我们将在会场内设置食物过敏的提醒（7种特定原材料）。

关于包含致过敏物质（过敏原）的食材，根据食品显示法，制造者（这里指本公司食材等的进货方）有义务或鼓励按照以下方式进行明示*。

特定原材料的名称	理由	明示义务
府令* i 鸡蛋、奶、小麦、花生、虾、荞麦面、螃蟹	特别是从发病数、重危度来考虑，具有较高明示必要性的东西	有义务明示
通知* ii 鲑鱼卵、猕猴桃、核桃、大豆、坚果、香蕉、山药、桃子、苹果、芝麻、酒、西瓜、鸡肉、黄豆、猪肉、橙子、鲍鱼、松蘑、金枪鱼、扁桃仁	病例数和重危症状的人的数量持续较多，但与特定原材料相比较少的东西	鼓励明示 (任意明示)

* i・・・明示标准府令及乳等明示标准府令

* ii・・・厚生劳动省通知

3. 关于应对食物过敏的注意事项

- ①关于使用的食材，根据制造商的信息进行了确认。
- ②本公司的各种菜单食物都是在同一个厨房烹调，烹饪、清洗设备都是通用的，所以在烹饪过程中可能会混入微量过敏原。
- ③基于上述原因，我们提供的料理（包含低过敏性菜单）并不是绝对的低过敏性菜单，请事先注意。
- ④在过敏症状严重的情况下，为了顾客的安全，我们有可能会拒绝服务，请您谅解。

◆在下单前，需要先确认上述内容，请客户自行做出最终判断。

4. 个人信息的使用

①关于食物过敏的个人信息的获取和用途

对需要低过敏性菜单的顾客，需要事前进行问卷调查，取得顾客的过敏信息。取得的个人信息，将用于提供专属菜单，以及万一出现过敏症状时与医疗机构的联系、沟通。

②关于食物过敏的个人信息确认

关于食物过敏的个人信息，在顾客来馆（来店）时，我们将与顾客确认事前问卷调查的内容，在双方协商一致后提供低过敏性菜单。