

食物アレルギー対応基本方針

1. 目的

当直営保養施設は、食物アレルギー対応の重要性を踏まえて、お客さまの「安心・安全」を最優先に考えたサービスを提供するために、「食物アレルギー対応基本方針」を定めます。

2. 食物アレルギーの表示について

食品表示法により、個包装された加工食品に下記の9品目を使用した場合は、表示義務がございます。また、下記の特定原材料に準ずる20品目を使用した場合は、表示が推奨されております。

当直営保養施設では、お客さまに安心してお料理をお召し上がりいただくために、各レストランならびにラウンジにおいて、メニュー等に特定原材料9品目を表示いたします。

【特定原材料 9品目（表示義務）】

えび、かに、落花生(ピーナッツ)、くるみ、カシューナッツ、そば、乳、小麦、卵

【特定原材料に準ずる 20 品目(表示推奨)】

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、 pistachio、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご

3. 当直営保養施設における食物アレルギー対応について

- (1) 食物アレルギーをお持ちの方に対して、アレルゲンとなる食材をお伺いするために、株式会社 CAN EAT 様が運営する「アレルギーヒアリングシステム(以下、当システム)」を使用いたします。
ご利用の都度、当システムを通じてご申告をお願いいたします。
なお、ご申告内容はチェックイン時に、改めてご確認をさせていただきます。
- (2) ご宿泊の代表者さまは、ご同行者さまに食物アレルギーの有無をご確認いただき、該当するご本人さま、または代理人として当システムを通じてご申告していただきますようお願い申し上げます。
- (3) グルメコース、スペシャルコース等のグレードアップコースにつきましては、どなた様でもご利用いただけますが、食物アレルギーのご対応は致しかねます。
- (4) バイキングコーナー(朝食、お子さま等)につきましては、メニュー表示にて特定原材料9品目を表示しております。
ご不安な方は、食物アレルギー物質一覧表をご用意しておりますので、ご希望の際はお申し付けください。
- (5) ご昼食、アラカルトメニューにつきましては、メニュー表示にて特定原材料9品目を表示しておりますので、充分にご確認の上でご注文いただきますようお願いいたします。

(6) 対応する食材は以下のとおりです。その他の食材は対応を致しかねます。

【特定原材料 9品目】

えび、かに、落花生(ピーナッツ)、くるみ、カシューナッツ、そば、乳、小麦、卵

【特定原材料に準ずる 20 品目の内、6 品目】

牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉

※ 誠に恐れ入りますが、ご提供する食材等の関係により、特定原材料9品目の内、3品目の食材が該当されるお客さまにおかれましては、内容変更の対応を致しかねます。

お手間をお掛けしますが、ご予約内容を「1泊朝食」または「1泊素泊まり」にご変更していただきますようお願い申し上げます。

なお、ご同行者さまとレストラン会場にご来店いただくことは可能です。

お召し上がりいただけるアラカルトメニューからご注文いただくか、予め購入されたレトルトパウチ食品等をご自身でお持ち込みいただくことをお願いしております。

(お持ち込みが可能なレトルトパウチ食品等は、熱溶融により密封され、加圧加熱殺菌された未開封のものに限らせていただいております。お客さま自身でご調整された食品のお持ち込みは、食品衛生管理上の理由によりご遠慮いただいております。)

※ 妊婦の方、主治医から医療制限のご指示がある方、宗教上の理由(ハラール対応は除く)がある方につきましては、当システムにてご申告ください。

(7) 調理方法の変更、食材の好みに伴う別食材への変更、ベジタリアン・ヴィーガン料理、グルテンフリー料理、ハラール対応等のご要望にはお応えできかねます。

※ お手間をお掛けしますが、ご予約内容を「1泊朝食」または「1泊素泊まり」にご変更していただきますようお願い申し上げます。

なお、ご同行者さまとレストラン会場にご来店いただくことは可能です。

お召し上がりいただけるアラカルトメニューからご注文いただくか、予め購入されたレトルトパウチ食品等をご自身でお持ち込みいただくことをお願いしております。

(お持ち込みが可能なレトルトパウチ食品等は、熱溶融により密封され、加圧加熱殺菌された未開封のものに限らせていただいております。お客さま自身でご調整された食品のお持ち込みは、食品衛生管理上の理由によりご遠慮いただいております。)

(8) 調理に際しては、(6)にて定めた対応食材である【特定原材料9品目】ならびに【特定原材料に準ずる20品目の内、6品目】に限り、調理法および調理器具、手袋の交換など、可能な限りの交差汚染(コンタミネーション)防止に努めております。

しかしながら、全てのメニューを同じ厨房施設で調理をしているため、空気中への飛散

や洗浄過程で完全に除去しきれない微量のアレルゲンが混入する場合がございます。完全なアレルギー対応メニュー(除去食)ではないことを予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

※ エピペンや発症時の対応として医療機関から処方されている内服薬をお持ちの方は、必ずご持参いただきますようお願い申し上げます。

- (9) 食物アレルギーに関するご対応は、ご利用日の3日前までとなります。それ以降のお申し出につきましては、食事等の仕入状況により対応できかねる場合がございます。
- (10) 安全なお料理のご提供が困難な場合、ならびに重篤な症状をお持ちのお客さまにつきましては、やむを得ずお料理のご提供をお断りさせていただく場合がございます。詳しくはご利用の直営保養施設にお問い合わせください。

上記の内容をご確認していただき、ご利用にあたってはお客様自身のご体調や主治医とご相談の上、お客さまによる最終的なご判断をいただきますようお願い申し上げます。

■食物アレルギーに関する個人情報の取り扱いについて

1. お客さまより取得した個人情報は、食物アレルギーに対応するための料理提供に利用いたします。
2. お客さまに食物アレルギー症状が発症した場合の医療機関等への連絡に利用いたします。上記1~2以外の目的で使用することは一切ございません。個人情報に関する法令等を遵守して、お客さまの個人情報の保護に万全を尽くして運営しております。

【アレルギーヒアリングシステム】

ご宿泊のご予約が確定し、食物アレルギーをお持ちのお客さまは必ずご回答ください。

アルパンドルフ白樺	TJKリゾート金谷城	TJK箱根の森
		

※ご回答いただく直営保養施設をお間違えの無いようご注意ください。