

食物アレルギー対応ポリシー

Food Allergy Policy

水上高原ホテル200

目的

当ホテルはお客様の安全を最優先とし、適切な食物アレルギー対応の重要性を認識し、料理を安全に召し上がっていただくために「食物アレルギー対応ポリシー」を定めます。

食物アレルギーについて

- ①食物アレルギーとは、食物を食べたり、触ったり、吸い込んだ際、体の免疫システムが過剰に反応することにより引き起こされる症状のことをいいます。
- ②食品表示法に定められているアレルゲン
【表示義務・9品目】小麦 卵 乳 そば えび かに 落花生 くるみ カシューナッツ
【表示推奨・20品目】あわび いか さけ さば いくら 牛肉 豚肉 鶏肉 りんご バナナ
オレンジ キウイフルーツ もも ゼラチン アーモンド 大豆 ピスタチオ
ごま やまいも マカダミアナッツ

食物アレルギー対応に関する当社の考え方について

当ホテルでは同一厨房内にて様々な食材を使用している為、調理器具等を食材毎に専用のものを使用しておりません。その為、原材料を使用していない食材であっても完全に除去することは出来ません。また、微量のアレルギー物質が混入する可能性もございますのでご理解ください。

食物アレルギーをもつお客様対応について

- ①当ホテルのバイキングでは特定原材料の情報を表示させていただいておりますので自己判断にてご選択いただき、お料理をお召し上がりください。尚、トング等の器具による交差汚染や、器などへの微量残留によりアレルゲン物質が付着・混入するコンタミネーションの可能性も十分ご理解の上ご利用ください。
- ②お客様ご自身で安全な食品(レトルト・冷凍など)をお持ち込みいただきご飲食いただくことは可能です。その場合は事前にホテルまでご相談ください(電子レンジ・湯煎等のお手伝いをさせていただきます)。尚、お客様自身で調理及び調整された商品の持ち込みは、食品衛生管理上の理由によりお断りしております。
- ③バイキング以外の料理を選択(イタリアン・しゃぶしゃぶ・地鶏鍋・宴会料理等)の場合、アレルゲンを除去した料理提供をご希望の場合は、ご宿泊の5日前までにご相談ください。4日前以降(当日を含む)のお申込みはお受けできません。また、アレルゲンを除去したメニューでも上記理由により完全にアレルゲンの混入は防ぐことはできませんのでご了承ください。