# 『葛城北の丸 食物アレルギー対応ポリシー』について

### 1. 目的

葛城北の丸では、お客様の安全を最優先に考え、安心して料理を召し上がっていただく為に以下の 通り食物アレルギーポリシーとして定めております。

# 2. 食物アレルギーをお持ちのお客様へ、弊社の基本的な考え方

当社では提供しているメニューに特定原材料8品目の使用状況をアイコンを使って分かり易くお客様にお知らせするなど、食物アレルギーの対応に注意しております。

又、調理にも注意をはらっておりますが、食物アレルギー対応食を含む様々なメニューを同一の厨房で、共通の調理器具・食器洗浄機を使用して調理していること、

仕入れ食材に関しては特定原材料に準ずるもの21品目については表示義務がないことから、表示 義務以外のアレルギー成分すべての正確な情報を入手することが困難なことなどから、微妙な食物 アレルゲン物質が混入する可能性がございます。

弊社の事情をご理解いただき、ご提供する料理の原材料以外の食材が微量に混入する事を予めご了 承ください。

### 3. 食物アレルギーを持つお客様へのご対応について

- ① 事前にお客様情報として、食物アレルギーに関する問診票をご記入いただき、FAXにて送付願います。現在の医師の診断、お薬の処方等も合わせて正確な情報の記入をお願いいたします。
  - ※必要な情報の一例として、以下をご参考くださいませ。
    - ◆過去の食物アレルギー反応の有無(原因食材・発症した時期)
    - ◆医師による食物アレルギーの診断有無
    - ◆医師による治療薬の有無(処方薬&エピペン)
- ② 食物アレルギー対応の申し出につきましては、ご利用5日前までとさせていただきます。 4日前以降の申し出、当日のご要望はお客様の安全の為、食材の仕入状況によって対応できない 場合がございます。
- ③ 重度の食物アレルギーをお持ちのお客様に関しては、ご自身の判断で食事をお持込みいただく ことは可能とさせていただきます。(電子レンジ・湯煎加熱のお手伝いをさせていただきます。)
- ④ 現在、ホームページ内の食事献立内容欄に特定原材料8品目の表示をしておりますので、事前にご確認いただく事が可能となっております。

ヤマハリゾートをご利用にあたり、食物アレルギーに関する不明点などございましたら事前に申付け下さい。

以上

2023年11月1日 株式会社ヤマハリゾート

## 【食物アレルギーお伺いシート】

#### 本シートは苦手な食材をお伺いするものではありません。

返送先FAX:0538-48-6159
株式会社ヤマハリゾート 予約グループ宛

ご利用日		年	月	日					
ご予約代表者	各				電話番号				
アレルギー対応の必要な	お客様				□男	□女	年齢	歳	
①過去に食物が原因のアレルギーを起こしたことがありますか? ある場合 (原因食材: いつ頃: )									
②医師に『食物アレルギー』と診断された事がありますか?  □ ある □ なし									
③医師より処方されている薬はありますか?									
□ エピペンを処方 □ その他の薬 □ いいえ *処方されている場合はお忘れ無くご持参ください									
※食物アレルギーの原因食品となる該当欄に[☑]をご記入下さい。									
□ 乳	□ すべ	て不可、 🗆 加熱	、 □ 非加熱、	□ その他(	)				
□ 卵	□ すべて不可、□ 卵白、□ 卵黄、□ 加熱、□非加熱、□ つなぎ程度はOK、□その他( )								
□ 魚介類	□ すべて不可、□ 加熱、□ 非加熱、□ 青魚(該当種 : ) □ 白身魚、□ 赤身(まぐろ・かつお)、□ さけ・ます、 □ エキス、□ だし								
□ 海藻類	□ 全て不可、□ 加熱、□ 非加熱、□ エキス、 □ だし								
□ 貝類	□ 全て不可、□ 加熱、□ 非加熱、□だし、 □ その他( )								
□ 甲殼類	□ 全て	不可、口 加熱、	□非加熱、□	□えび、 □ カ	かに、 ロ だし	,			
□  肉類	<ul><li>□全て不可、□加熱、□非加熱、□牛肉、□豚肉、□鶏肉、□鴨、□羊</li><li>□その他(</li><li>□ き</li></ul>								
□ 野菜·茸類	□全て不可、□ 加熱、□ 非加熱、□ その他( )								
□ 果物	□全て不可、□加熱、□非加熱、□りんご、□もも、□オレンジ、□メロン、□パパイヤ、□マンゴー□バナナ、□ キウイ、□パイナップル、□グレープフルーツ、□エキス、□その他( )								
□ 穀類豆類	□全て不可、□ 小麦、□ そば、□ 米、□ グルテン、□ 大豆、□ 胡麻、□ 落花生、□ その他(     )、□ エキス、□ だし								
□ ナッツ類	□ 全て	不可、 🗆 くるみ、	□ アーモンド、	□カシューナッ!	ツ、 □エキス、	□だし、	□その他(	)	
□  調味料	□ 化学調味料(うまみ調味料)、 □ 味噌(米・麦・豆・調合)、 □しょうゆ(大豆・小麦・食塩) □ その他( )								
□ 軟体類	□ たこ、 □ いか、 □ うに、 □ その他( )								
□ アルコール	□全て不可、□加熱、□非加熱								
●その他、食物アレルギーに関する質問・注意点等がございましたらご記入ください。									
ご理解、ご協力のお願い  ●食物アレルギー対応の申し出につきましては、ご利用 5 日前までとさせていただきます。  4 日前以降の申し出、当日のご要望はお客様の安全の為、食材の仕入状況によって対応できない場合がございます。  ●本シートによるお客様からの情報を基に当ホテルは食物アレルギー対応を検討いたしますので、正確で具体的にご記入ください。  ●当ホテルでは食物アレルギー対応食を含む様々なメニューを同一の厨房で共通の調理器具等を使用し調理しております。 【例:他メニューとの共通の鍋・フライパンの調理器具、食器洗浄機の使用、同フライヤーによる揚げ油の共有使用等】 その為、食物アレルギー対応に配慮した料理であっても微量のアレルゲン物質が混入する可能性がございます。									

●記載内容の確認、個人情報の取扱いに関する同意

上記『個人情報の利用目的、取扱い』及び『ご理解、ご協力のお願い』の内容をご確認頂き、同意し、本書の記載事項をご確認した上で、以下『ご確認日』欄にご署名下さい。なお記入内容に修正が必要な場合は、すみやかに弊社スタッフにお知らせ下さい。

ご確認日 年 月 日	ご署名
------------	-----