

レストラン1899お茶の水 食物アレルギー対応ポリシー

2023年4月制定

1. 目的

当レストランは、食物アレルギー対応の重要性を認識し、お客様の安全を最優先とするために、食物アレルギーの対応ポリシーを定めます。

2. 食物アレルギーについて

食物アレルギーについては、特定の食品にアレルギー反応を示す方がおられ、時に、重篤な症状を起こすことが知られています。

わが国においては、法令により食品に以下の8品目を使用した場合に製造者に表示義務が課せられ、また20品目については、表示推奨となっています(※)。

(※)食品表示法で定められたアレルゲン

特定原材料8品目:製造者に表示義務あり

小麦・卵・乳・そば・落花生・えび・かに・くるみ

特定原材料に準ずる20品目:製造者に表示を推奨しているもの(表示義務ではない)

アーモンド・あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

3. 当レストランの基本的な考え方

当レストランでは、同一厨房で様々な食材を使用しているため、調理器具等を食材ごとに専用のものを使用していません。

このため、原材料として使用していない食材が微量に混入する可能性があるため、アレルゲン完全除去の食事の対応はできません。

4. 食物アレルギーをお持ちのお客様へのご対応

1)各メニューのアレルゲン(特定原材料8品目)の情報を表示します。

こちらをご参考のもと、ご飲食のご判断をしていただければ幸いです。

※特定原材料に準ずるもの20品目については表示義務がなく、取引先からの正確な情報を入手することが困難な場合があるため、当レストランでは原則として特定原材料8品目に限った情報開示となりますことをあらかじめご了承くださいませ。

2)茶寿膳・ディナーコース料理をご予約予定がある場合は、事前にご相談をいただければ食材変更など可能な限り対応をさせていただきます。

3)食物アレルギーをお持ちのお客様に限り、お客様ご自身でアレルギー対応のレトルトパウチ食品をお持ち込みいただいた場合は、レストラン内で加熱などの対応をさせていただきます。事前に申しつけくださいませ。上記の内容をご理解、ご了承の上、お客様ご自身での最終的判断にてお召し上がりいただくようお願い申し上げます。

5. 食物アレルギーに関する個人情報の取り扱いについて

お客様より取得した個人情報は、食物アレルギー対応のためのメニューのご提供および万一、当レストランにてお客様に食物アレルギー症状が出られた場合の医療機関等への連絡・提供、当レストランを次回以降利用された際の食物アレルギーの確認情報としての利用以外の目的には使用いたしません。