

新さっぽろアークシティホテル
食物アレルギー対応ポリシー
2023年12月1日改定

1. 目的

新さっぽろアークシティホテルでは、お客様の安全を最優先とし、適切な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。

2. 食物アレルギーについて

(1) 食物アレルギーとは

特定の食物を食べたり、触ったり、吸い込んだ時に、「かゆみ・じんましん・腹痛」、「唇の腫れ」、「まぶたの腫れ」、「嘔吐」、「頭痛」、「咳・ぜんまい（ゼイゼイ・ヒューヒュー）」などの症状が出ることです。

(2) 食品表示法で定められているアレルゲン

食品に特定原材料8品目、または特定原材料に準ずる原材料20品目が含まれている場合、表示義務、または表示の推奨が定められています。

※特定原材料8品目→製造者に表示義務（くろみの完全義務化は2025年4月より）

小麦、卵、乳、えび、かに、そば、落花生、くろみ

※特定原材料に準ずる20品目→製造者に表示推奨

大豆、ごま、アーモンド、カシューナッツ、鮑、いか、いくら、さけ、さば、牛肉、鶏肉、豚肉、松茸、オレンジ、キウイ、もも、バナナ、りんご、やまいも、ゼラチン

3. 当ホテルのアレルギー対応に対する基本的な考え方

当ホテルでは、食物アレルギー対応をご希望のお客様へ飲食物をご提供するにあたりまして、お客様の安全を最優先とすることを基本方針としておりますので、下記の事項につきまして、予めご了承くださいませ。

(1) 食物アレルギー対応のお食事をご希望される場合、原則として特定原材料8品目を除く「低アレルゲンメニュー」の提供のみとさせていただきます、それ以外の対応は行いません。

(2) 特定原材料に準ずる20品目に関しましては、製造者に対して表示が推奨されていますが、義務化されていないことから、正確なアレルギー対応が出来ません。

(3) 当ホテルでは、同一厨房内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分けて使用しておりません。

そのため、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を確実に防止することは出来ません。

そのことから、コンタミネーションレベルでのアレルギー対応はいたしかねます。

当ホテルの事情をご理解いただきまして、ご提供する料理に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ことを、予めご了承くださいませ。

4. 食物アレルギー対応メニューについて

(1) 低アレルゲンメニューについて

① 表示義務のある特定原材料8品目を除去したメニューであり、アレルギー症状が発症しないことを保証するものではありません。

② 食材につきましては、食品メーカーから提供された情報を基に確認をしているため、特定原材料8品目以外の品目につきましては正確な確認は出来ておりません。

③ 食物アレルギーが重篤なお客様の場合、お客様の安全を優先し、やむを得ず飲食物のご提供ができない場合がございます。

その場合、ご自身で安全な食品（レトルト、冷凍など）をお持ち込み頂いて同席でお召し上がりいただくことは可能ですので、温めや盛付などは、スタッフへご相談くださいませ。

④ ご予約に際しましては、ご利用の10日前までとさせていただきます。

⑤ 「低アレルゲンメニュー」のご利用に際しましては、上記記載事項をご確認のうえ、お客様の最終的なご判断をお願い申し上げます。

5. 食材変更対応について

(1) 食材変更対応について

食材のみの変更をご希望されるお客様は、当ホテルでのアレルギー対応では無いことをご理解くださいませ。

そのため、調味料などに関しましては、一切の成分チェックを行っておりません。

そのことをご理解いただいたうえでのご利用をお願い申し上げます。

(2) 食材変更のご利用について

食材変更対応に関しましては、当ホテルとしてのアレルギー対応ではございませんので、アレルギー症状が重篤なお客様に
つきましてはご利用をお断りさせていただきます。

ご利用に際しましては、お客様の最終的なご判断をお願い申し上げます。