

食物アレルギー事前確認票（レストラン用）

ホテル日航アリビラでは

「アレルギー物質を完全除去した料理提供を出来ない施設」であることご理解ください。

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。お客様に安心してご利用いただけますよう、細心の注意をはらいお客様の安全を目的といたしまして、ブラッスリー「ベルデマール」日本料理・琉球料理「佐和」にて【9 品目低アレルギー対応メニュー】をご用意いたしております。ご利用におきましてお客様の詳しい情報をお聞かせいただきたく、下記の項目にご記入をお願い申し上げます。※ホテル所定の本書式以外での申請につきましては、対応いたしかねますことをご理解ください。

1. お客様情報

記入日 年 月 日

ご予約代表者名	フリガナ ----- 様	○を付けてください アリビラ宿泊でご利用 ・ 外来でご利用	
ご宿泊日	年 月 日 ~ 月 日 (泊)	ご利用人数	名様
日中連絡先	携帯電話 - -		

アレルギーをお持ちのお客様名	フリガナ ----- 様	ご年齢	歳
----------------	--------------------	-----	---

※アレルギーをお持ちの方が複数の場合はおひとり様につき 1 枚ご記入ください。

2. 食物アレルギー情報

対象アレルギー物質 ○を付けてください	小麦	卵	乳	蕎麦	エビ	カニ	クルミ	落花生 ピーナッツ	カシュー ナッツ
症状	その他の食材 ()								
反応が出るまでの時間									
過去のアナフィラキシーショックの有無 ○を付け、ある場合は日付を記入してください	ない ・ ある (いつ頃)								
エピペンの有無 ○を付けてください	ない ・ ある		内服薬の有無 ○を付けてください		ない ・ ある				

※重篤なアレルギー症状を呈する方、除去食品が多数の方は安全を優先し、お断りする場合がございます。

3. 希望対応

レストラン対応について ○を付けてください	9 品目低アレルギーメニュー対応 ※3 日前までの要予約	代替メニュー対応 ※代替できない場合は除去します
----- どちらもアレルギーの完全除去を保証するものではありません。 -----		

レストラン利用日	朝食／レストラン名	昼食／レストラン名	夕食／レストラン名	備考
月 日 () 曜日				
月 日 () 曜日				
月 日 () 曜日				
月 日 () 曜日				
月 日 () 曜日				

※9 品目低アレルギーメニュー対応は、レストラン開店時間に限定させていただいております。

※その他当日アレルギー対応のお申し出があった場合は、提供までに 30 分程時間をいただいておりますが、状況次第では 30 分を超える場合もございます。

当ホテルにおける食物アレルギー対応ポリシーについて

ホテル日航アリビラ

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。当ホテルでは食物アレルギー症状を持つお客様がレストラン等をご利用されるにあたり、以下のとおりの対応をいたしております。

当ホテルの食物アレルギー対応に関する基本的な考え方について

当ホテルのレストランおよびルームサービスの厨房は、日常の調理作業において、特定原材料 9 品目【小麦、卵、乳、蕎麦、エビ、カニ、クルミ、落花生（ピーナッツ）、カシューナッツ】等のアレルギー物質を含む食品や食材を取り扱っており、同一の調理器具・食用油を使用して調理を行っております。調理器具類は十分に洗浄を行っておりますが、厨房内の施設環境により微量のアレルギー物質が料理に混入する可能性がございます。

そのため、当ホテルは**アレルギー物質を完全に除去した料理を提供できない施設**であることを通知申し上げます。

【食物アレルギーを持つお客様に対するご案内について】

1、軽度な食物アレルギー症状を持つお客様の場合

- ・buffet形式での料理を提供するレストラン施設や宴会場のご宴席においては、メニューカードにてお料理に含まれる特定原材料 9 品目の情報を表示しておりますので、お客様自身でご選択いただき、料理をお召し上がりいただけるよう準備いたしております。
- ※buffet形式のため他のお客様が使用されるトング等の器具による交差汚染や、器などの傷などへの微量残留によりアレルギー物質が付着、混入する**コンタミネーションの可能性も充分ご理解**の上ご利用ください。
- 「アリアカラ」「ソル」「護佐丸」「金紗紗」におきましては、アレルギーの個別対応をいたしておりません。

2、重度な食物アレルギー症状を持つお客様の場合

- ・レトルトパウチ食品等をお客様ご自身で予めご購入いただき、お持ち込みください。ご希望により、お持ち込みいただいたレトルトパウチ食品等はお預かりして、当ホテルの厨房で加温してご提供いたしております。
- ※お持ち込み可能なレトルトパウチ食品等は、熱溶解により密封され、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。
- ※お客様自身で調理及び調製された商品のお持ち込みは、食品衛生管理上の理由によりお断りしております。
- ※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、当ホテルでは原則として、表示の義務がある特定原材料 9 品目に関する情報を開示しておりますことを予めご了承ください。

3、提供方法に関して

- ・グループ内で複数のお客様が同一メニューの代替を希望された場合、交差事故防止のため、同じメニューを提供いたします。

以上の通り、当ホテルは、厨房内の施設環境により食物アレルギーへの対応には限りがございます。ご提供が可能な範囲内においてご対応しておりますが、お客様の安全を最優先とし、**やむを得ずご提供をお断りさせていただく場合もございます**。お客様自身のご体調や主治医とご相談の上、最終的なご判断をいただきますようお願いいたします。

- 上記内容に同意いただきましたら、下記へご署名をお願いいたします。

ご署名

(自筆)

※未成年者の場合は保護者代筆（続柄）

食物アレルギー事前確認票と対応ポリシー同意ご署名書 2 つを事前にご提示ください

ホテル側 使用欄

受注 MGR	料理長	料飲部長	総支配人	料理長	店舗 MGR	FBO
印 / 受注日	印 (至急)	印 (至急)	印 (至急)	印 (至急)	当日対応	1 ヶ月保管
→	→	→	→	→	→	