

リゾート琉球株式会社の 食物アレルギー対応について

1. 食物アレルギー対応に関する基本的な考え方

- ・リゾート琉球株式会社（以下、「当社」といいます。）が運営するホテルが提供する食事について、「特定原材料（小麦・卵・乳・くるみ・えび・かに・そば・落花生）など」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。そのため、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、またアレルギー除去を保證する施設でないことをご了承くださいませ

2. お客様に対するご案内

- ・当社ホテルでは、buffet形式での料理を提供するレストラン施設のため、ご予約時もしくは当日ホテルのスタッフにお申し出いただきましたら、低アレルギーメニューとしてサラダ、フルーツの提供をさせていただきます。以上を踏まえ、レストランのご利用に際しては、お客様にて最終的なご判断をお願いいたします。
- ・食物アレルギーをお持ちのお客様に限り、ご自身で安全な食品（レトルト食品や冷凍食品などに限らせていただきます）を持ち込みの上、レストランなどで飲食していただくことも可能でございます。その際は事前にお申し出くださいませ。また、持ち込み可能なレトルトパウチ食品などは、熱湯により密封され、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。お客様自身で調理された食品のお持ち込みは、食品衛生管理上の理由により大変申し訳ございませんが、ご遠慮いただいております。
- ・アレルギーの混入（コンタミネーションなど）でアレルギー症状を呈する場合、お客様の健康の安全を最優先とし、やむを得ずお断りする場合がございます。
- ・お部屋食での食事提供につきましては、アレルギー対応いたしかねます。
- ・刻み食の対応はいたしかねます。
- ・好き嫌いや味のお好みなど、アレルギー対応以外の料理内容変更は対応いたしかねます。
- ・お客様の安全を第一と考え、アレルギー対応メニューのご提供が難しいと判断した場合は、料理のご提供をお断りする場合がございますので、ご了承くださいませ。

3. お客様よりいただいた情報について

- ・お客様より食物アレルギーに関するご相談をいただく際には、事前に当社ホテルが必要な情報の開示をお願いしております。
※お客様より取得した個人情報は、食物アレルギー対応メニューのご提供および万一当社施設にてお客様に食物アレルギー症状が発生した場合の医療機関などへの連絡・提供以外の目的には使用いたしません。