

オリーブベイホテル食物アレルギーポリシー

食物アレルギー対応について

オリーブベイホテルでは、お客様が安心してお食事を楽しんでいただけるよう、食物アレルギーに関する対応を慎重に行っております。ただし、すべてのアレルギーリスクを完全に排除することは難しいため、以下の方針に基づいてサービスを提供しております。ご利用の際は、事前にご確認の上、ご判断いただきますようお願い申し上げます。

1. 使用食材の確認について

オリーブベイホテルで使用する食材は、食品表示法に基づき、特定原材料 8 品目（卵・乳・小麦・落花生・えび・そば・かに・くるみ）について、生産元や製造元から提供された情報をもとに確認しております。これにより、正確で信頼性の高い情報をお客様に提供できるよう努めています。

2. 情報提供の範囲

特定原材料 8 品目以外のアレルギー物質については、表示義務がないため、仕入先からの情報収集に限界がございます。そのため、オリーブベイホテルでは、主に特定原材料 8 品目に関する情報をご案内しております。その他のアレルギー物質についての情報提供が難しい場合があることを、あらかじめご了承ください。

3. 調理環境における注意点

- オリーブベイホテルの厨房では、日常の調理作業において、アレルゲンを含む様々な食材を同一の設備で取り扱っております。
- 同じ調理器具や調理油を使用するため、十分に洗浄を行った場合でも、微量のアレルゲンが混入する可能性がございます。
- そのため、完全にアレルゲンを除去したお食事の提供はお約束できません。安全にご利用いただくため、特に重度のアレルギーをお持ちのお客様は慎重にご判断ください。

4. ブッフェ形式料理への対応

- ブッフェ形式で提供する料理には、特定原材料 8 品目の使用状況を表示しております。
- ご不明な点がある場合は、スタッフまでお気軽にお尋ねください。

5. 特別メニューの対応

アレルギー対応の特別メニューについては、事前にご相談いただければ、可能な範囲で対応を検討させていただきます。ただし、調理環境や材料の制約により、すべてのご要望にお応えできない場合があることをご了承ください。

6. 安全のためのお願い

お客様の安全を最優先に考えた対応を行っておりますが、以下の点についてご理解をお願いいたします：

- アレルギー症状を引き起こす可能性がある場合には、ご利用をお控えいただく場合がございます。
- ご利用に際しては、お客様ご自身の健康状態や主治医の指示に基づいてご判断ください。

オリーブベイホテルでは、お客様の安心と満足を第一に考えたサービスを提供しております。お食事に関するご不安やご質問がございましたら、どうぞお気軽にお問い合わせください。私たちは、すべてのお客様にとって心地よい時間をお届けすることをお約束いたします。