

Allergy Policy

食物アレルギーをお持ちのお客様へ

グリーンヒル八ヶ岳では、お客様の安全を最優先に考え、食物アレルギーをお持ちのお客様にも安心してお食事をお楽しみいただけますようアレルギーに関する基本方針を示し、これに基づいた対応を行っております。

ご利用の際は予めお問い合わせ、ご相談くださいますようお願い申し上げます。

グリーンヒル八ヶ岳 総支配人 新藤祐介



食物アレルギー対応のご留意事項 ①

- 食物アレルギーをお持ちのお客様には原則として、食物アレルギーを含む料理を除去する対応をさせていただきます。
但し、【特定原材料9品目】については、献立の差し替え及び食材の一部変更など、可能な限り対応させていただきます。

【 特定原材料（表示義務9品目）】

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）、カシューナッツ

- その他のアレルゲンは対象料理の除去対応とさせていただきます。
除去対応⇒対象食物アレルゲンを含む料理の提供なし
(献立の差し替え及び食材の変更なし)
- 朝食バイキングにつきましてはアレルゲン表示義務特定原材料9品目を表示対象としております。



食物アレルギー対応のご留意事項 ②

- アレルギー対応の限界についてのご案内

「食物アレルギー献立差し替え及び食材の変更」はアレルゲンの完全な除去を保証するものではありません。

グリーンヒル八ヶ岳では、複数の献立に対し、同一厨房・調理器具・及び洗浄機器等共通のものを使用しているため、原材料の使用がなく、十分な洗浄をしてもアレルゲン物質が混入する可能性がゼロではありません。

アレルゲンの除去が完全に保証されないとお困りのお客様、アレルギーが重篤なお客様におかれましては、お客様の安全を第一に考え、やむを得ず提供をお断りすることがございます。

※その場合は、ご自身での食事のお持ち込みをお受けいたしますので、事前にお申し出ください。

※ お持ち込みを許可するものは安全性が確認できる市販食品(レトルトパウチ食品等)のみとし、フロントにてお預かりし、料理長確認後ご提供致します。

お持ち込みが可能なレトルトパウチ食品等は、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等は食品衛生管理上の理由によりご遠慮いただいております。



食物アレルギー対応のご留意事項 ③

- 献立の変更内容については季節や仕入状況により変更となるため、事前の献立の提出はいたしかねます。
- 調味料の増減（減塩や濃い味付け）に関するリクエストは対応しておりません。
- 好き嫌いによる料理内容変更は対応しておりません。
- 当日にお申し出いただいたアレルギー対応は承ることができません。
- 食物アレルギーについてお客様より取得した個人情報、当施設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以外の目的には使用しません。

