

ご宿泊されるアレルギーをお持ちのお客様へ

食物アレルギーをお持ちのお客様への飲食物の提供にあたりましては、お客様の安全を最優先に考え、以下のとおりの対応を行っております。

【当施設におけるアレルギー基本方針について】

- 当施設では、食品表示基準に定められた特定原材料8品目（小麦・卵・乳・そば・落花生・えび・かに・くるみ）を除いた「**低アレルゲンメニュー**」のみご提供しており、それ以外の対応を原則として行っておりません。
- 特定原材料8品目のアレルゲンリストの提示を求められる場合、料理に使用する特定原材料8品目の使用を明記したものを提示させていただきますが、提示以外の対応は原則として行っておりません。
- ご自身での安全な食品（アレルゲンフリーレトルトなど）やお飲み物をお持ち込みいただき、同じ席にて飲食していただく事は可能でございます。
お持ち込みをされる際は、ご予約時だけでなく、ホテルチェックイン時にもお申し出ください。

【低アレルゲンメニューのご利用について】

- 表示義務のある特定原材料8品目（小麦・卵・乳・そば・落花生・えび・かに・くるみ）を使用しない「低アレルゲンメニュー」を事前ご予約にて承ります。
- 「低アレルゲンメニュー」をご希望の際は、ご利用日の 3日前までにご予約をお願いいたします。 急なお申し出の場合、ご対応いたしかねます。
- 当施設では、同一厨房で様々な食材を使用しており、グラスやコップ、調理器具等もアレルギーを考慮した専用の場所や容器、器具を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や成分が微量に混入すること(コンタミネーション)を確実に防止することは出来ません。
ご提供するすべての料理やお飲み物は完全なアレルギー対応メニューではないことを必ずご理解の上、最終的にはお客様の判断・責任のもとでご飲食していただきますよう、お願いいたします。

■同意欄■

ネスタリゾート神戸のアレルゲン基本方針をご理解され、上記すべての内容にご納得の上で同意をお願い申し上げます。

20 年 月 日

ご住所
ご連絡先
ご署名

低アレルゲンメニュー 申込書

株式会社ネスタリゾート神戸の飲食施設では、お客様の安全を最優先に考えた「当施設における食物アレルギー対応基本方針」と基づき、**特定原材料 8 品目（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに・くるみ）**に限り、該当する特定原材料を使用しない『低アレルゲンメニュー』をご用意しております。ご希望の際は以下のフォームに必要事項を記入ください。

※当施設におけるアレルギー対応基本方針は「[アレルギーをお持ちのお客様へ](#)」からご確認ください。

チェックイン 20 年 月 日 () / チェックアウト 20 年 月 日 ()							
利用施設 (○を記入)	朝食buffet (利用日:) ・ 夕食buffet (利用日:) さざんか夕食 (利用日:) ・ BBQ (利用日:)						
代表者名	様						
対象者名	様 年齢 歳						
食物アレルギーに該当する原材料に○印を記入ください ※以下に記載のない原材料は対応出来かねます							
卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
医師の診断に基づくものでしょうか はい いいえ							
これまでに食物アレルギーによって引き起こされた事のある症状に○をお願いいたします 咳き込み 呼吸困難 嘔吐・腹痛・下痢 顔面紅潮 じんましん掻痒感 その他 ()							
今までにアナフィラキシーショックを起こしたことはございますか はい いいえ							
本日エピペンはお持ちでしょうか はい いいえ							

<注意事項>

※当施設では、同一厨房で様々な食材を使用しているため、意図しないアレルゲンが混入する（コンタミネーションの）可能性があります。該当するアレルゲンが完全に除去されたお食事ではないことを十分にご理解いただき、最終的にはお客様のご判断・責任のもとお食事していただきますようお願いいたします。

■同意欄■

こちらのフォームへの記入をもって、上記事項のすべてをご承諾されたものといたします。

20 年 月 日

同意サイン

担当者 / 印