

食物アレルギーの対応について

レストランでは、食物アレルギーをお持ちの方についても、対応可能な範囲でお食事の提供をいたしますが、「安全性」を最優先とするため、下記の内容について、ご理解とご協力をお願いいたします。

記

1.アレルギー対応に係る必要書類の提出について

ご提供のお食事に配慮が必要な場合は、「食物アレルギーアンケート」をご利用日の 20 日前にご提出ください。

アレルギー対応については、「学校生活管理指導票」に基づいて、対応をいたします。申請いただくアレルギー情報が、学校生活管理指導票の内容と一致しているか、ご確認のうえ、「食物アレルギー事前確認票」のご提出をお願いいたします。

2.レストランでの対応について

「安全性」を最優先とするため、レストランでは以下の内容で、お食事をご提供しております。

1) レストランで使用しない食材について

レストランの食事では、以下のアレルゲンを含む食材を使用しません。

- ① 特定原材料のうち、「えび・かに・そば・落花生・くるみ」
- ② 特定原材料に準ずる品目のうち、「ごま」※ごま油は除く

2) コンタミネーションについて

厨房では調理器具・食器・洗浄機器、揚げ油など、全てのメニューにおいて共通のものを使用しており、アレルギー物質の交差接触は避けられません。ごく微量の摂取にて、アナフィラキシーショック等、重篤な症状を起こす可能性のある方は、万が一の事態を考慮し、(B)の持ち込み対応をいただきますよう、お願いいたします。

3) 対応方法について

食物アレルギーをお持ちの方については、国立大洲青少年交流の家ホームページに掲載をしております「成分表」をご確認のうえ、対応方法を以下からご選択いただき、「食物アレルギーアンケート」のご提出をお願いいたします。

- (A) 自己除去
- (B) 持ち込み対応
- (C) 代替食対応

- ・緊急受診が必要な場合、医療機関までの所要時間が 20 分程かかり、救急車の到着についても、同等の時間がかかることが見込まれます。
- ・学校給食と同様の設備・人員体制ではないため、給食と同様の対応を行うことは難しく、安全性を最優先とし、対応可能な範囲にてお食事のご提供をさせていただきます。

(A) 自己除去

- ・ レストラン入り口のアレルギー情報を確認し、対応をお願いいたします。

(B) 持ち込み対応

- ・ 当レストランでは、冷凍庫・冷蔵庫・電子レンジ・湯沸かしポットなどをご利用いただけます。持ち込み品の温めなどについては、団体様にてご対応ください。厨房での対応は、安全性確保のためにもいたしかねますので、ご了承ください。
- ・ 食器についても、レストランのものをご利用いただけます。
ご利用いただく備品、及び食器においては、洗浄・保管を含め、通常食、及び他のご利用者様と共用のため、交差汚染については防ぐことができません。
- ・ お持ち込み品については、毎食ごとに袋に入れ、【団体名・対象者のお名前・日付・朝昼夕】をマジックペンでご記入ください。
- ・ お持ち込みの方法については、事前に下記の住所にお送りいただくか、当日持参のいずれかをご選択ください。当日持参の場合、冷蔵、冷凍保管が必要な場合はレストランにて保管いたします。
 - ・ 冷凍/冷蔵品の場合は必ずクール便で発送してください。
 - ・ 到着指定日については、必ず事前にレストランへご連絡ください。

持ち込み品お届け先住所

〒795-0001 愛媛県大洲市北只 1086

国立大洲青少年交流の家 レストラン コンパスグループ・ジャパン（株）大洲店

(C) 代替食対応

レストランでは、特定原材料8品目（小麦・卵・乳・そば・落花生（ピーナッツ）・えび・かに・くるみ）を含まない「8大アレルギー不使用メニュー」をご用意しております。詳細は、個別にお問い合わせください。

※ただし、以下表の「完全除去の例外とするもの」に規定する2項目は、原因食物の特性や、食物アレルギーの原因物質が含まれていてもごく微量であり基本的には摂取可能なことや、重症な食物アレルギーでなければ除去の必要がないことから、完全除去の例外対応とします。

※ 完全除去の例外とするもの

項目	内容		備考
調味料等の取り扱い	調味料は原則使用します。		左欄の調味料等の除去が必要な場合は、(B)持ち込み対応をお願いしております。事前にレストランまでお知らせください。
	原因食物	食品項目	
	鶏卵	卵殻カルシウム	
	牛乳・乳	乳糖・乳清焼成カルシウム	
	小麦	醤油・酢・味噌・ぽん酢・麺つゆ	
	ごま	ごま油	
	魚類	かつおだし・いりこだし・魚醤	
	肉類	エキス	
大豆	大豆油・醤油・味噌・ぽん酢・麺つゆ		
コンタミネーション	限られた厨房設備や人員で食事提供を行うため、調理工程及び洗浄の際に微量混入の可能性があり、防ぐことはできません。また加工食品の原材料の欄外表記(注意喚起表示)についても、除去の対象としません。		微量の混入でも症状が出る場合は、事前にレストランまでお知らせください。

- ・ 除去食については、除去対象のアレルゲンを含む「メニューそのもの」を除去してご提供させていただきます。通常メニューから「対象の食材のみ」を個別に除去する対応は、控えさせていただきます。

3.野外炊飯・弁当の対応について

野外炊飯、弁当については、国立大洲青少年交流の家ホームページ掲載の成分表をご確認のうえ、

(A) 持ち込み対応

(B) 通常メニューから選択(自己除去)

のいずれかのご対応をお願いしております。レストランでの除去・代替は実施していません。

4.ご利用までの流れについて

・「食物アレルギー対応について」の確認をお願いいたします。
・成分表（レストラン食・弁当・野外炊飯）を確認のうえ、対応方法を検討し、「食物アレルギーアンケート」を食堂ご利用日 **20 日前まで**にご提出ください。

(A) 自己除去

当日、レストランにて、メニューを確認しながら、除去してください。

(B) 持ち込み

持ち込み方法をご選択いただき、持ち込み品をレストランにてお預かりいたします。お食事の際は、レストラン受け渡し口より、お預かりした食品をお渡しいたします。団体様にて温め等の対応をお願いいたします。

(C) 代替食の場合

当日は、レストランのアレルギー対応食受け渡し口にて、代替食メニューをお渡しいたします。必ず、スタッフまでお声がけください。

アレルギー対応に関する問い合わせ先：コンパスグループ・ジャパン（株）大洲店

TEL：0893-24-6504（受付時間：9時～17時） 担当 松本・宮崎

提出方法：メール、FAX をお願いいたします。

提出先：メールアドレス：35504@compass-jpn.com

F A X 番 号：0893-24-6531