

お客様各位

## 当店における食物アレルギー対応ポリシーについて

『あわじ島バーガー淡路島オニオンキッチン』では、食物アレルギー症状を持つお客様が当店をご利用されるにあたり、以下のとおりの対応をいたしております。

### 当店の食物アレルギー対応に関する基本的な考え方について

---

当店の厨房は、日常の調理作業において、特定原材料である「卵・乳・小麦・落花生・えび・そば・かに」等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。食器・調理器具類は十分に洗浄を行っておりますが、厨房内の施設環境により微量のアレルギー物質が料理に混入する可能性がございます。

そのため、**当店は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を事前にご理解くださいますようお願いいたします。**

### 食物アレルギーを持つお客様に対するご案内について

---

#### (1) 軽度な食物アレルギー症状を持つお客様の場合

アレルギーをお持ちであることを必ず、店舗スタッフにお伝えください。スタッフがご注文時にお伺いし、料理内容をご説明させていただきます。

※軽度であっても、必ず対応できるとは限りませんので、予めご相談くださいませ。

## (2) 重度な食物アレルギー症状を持つお客様の場合

アレルギーをお持ちのお客様は、ご自身がお召し上がりいただけるレトルトパウチ食品等をお客様ご自身で予めご購入いただき、お持ち込みいただくことをお願いしております。

ご希望により、お持ち込みいただいたレトルトパウチ食品等はお預かりして、当店の厨房で加温してご提供いたしております。

※なお、お持ち込みの対応ができない場合もございますので、予めご相談くださいませ。

※お持ち込みが可能なレトルトパウチ食品等は、熱溶融により密封され、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。お客様自身でご調製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ご遠慮いただいております。

## お客様より当店にご開示いただく情報について

---

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、事前に当店が必要な情報をご開示いただけるようお願いしております。必要な情報の一例として、以下をご参考くださいませ。

- ① 食物アレルギー反応のある食材等の情報
- ② 日頃の食事メニューや食事方法などの情報

以上の通り、当店は、厨房内の施設環境により食物アレルギーへの対応には限りがございます。ご提供が可能な範囲内において、料理のご用意をいたしておりますが、ご利用にあたっては、お客様自身のご体調や主治医とご相談の上、ご判断をいただきますようお願い申し上げます。