

食物アレルギー対応ポリシー

- ピクトグラムにて、特定原材料 8 品目（卵・乳・小麦・えび・かに・落花生・そば・くるみ）を表示しております。
- 特定原材料に準ずる 20 品目については表示義務がなく、取引先から正確な情報を入手することが困難な場合があるため、弊ホテルでは原則として、表示の義務がある特定原材料 8 品目に関する情報のみを開示しております。
- 日常の調理作業において、特定原材料 8 品目、およびその他表示のない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。また、食器や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、弊ホテル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ご了承くださいませ。
- buffet料理を提供する際、使用しているトングや食器類は、アレルゲンを含む複数の料理と共通の備品を使用しています。
なお、お客様によりひとつのトングで複数の料理をお取りになることによるコンタミネーションの発生や、アレルゲンを含む食物とトング・食器類が混在する場合もございますので予めご了承ください。
- アレルゲンの除去が保証されないとお困りのお客様、調理器具等によるコンタミネーションがご心配なお客様におかれましては、お客様の安全を第一に考え、やむを得ず食事の提供をお断りすることがございます。
ご家庭で調理された物以外（食品衛生管理上の理由）の市販物につきましては持ち込みを可能といたしますが使用される食器類（紙皿等）のご用意も重ねてお願い申し上げます。
（持ち込みの際には、予めホテルへご連絡いただく必要がございます。）
- ご利用に際しては、上記内容をご確認のうえ、最終的にはお客様によるご判断をお願いいたします。

GRIDS PREMIUM HOTEL OSAKA NAMBA 支配人