

식품 알레르기 대응 정책

특정 원재료 8 품목(계란, 우유, 밀, 밀, 새우, 게, 땅콩, 메밀, 메밀, 호두)을 픽토그램으로 표시하고 있습니다.

특정 원재료에 준하는 20 개 품목에 대해서는 표시 의무가 없어 거래처로부터 정확한 정보를 입수하기 어려운 경우가 있으므로, 저희 호텔에서는 원칙적으로 표시 의무가 있는 8 개 품목의 특정 원재료에 관한 정보만 공개하고 있습니다.

일상적인 조리 작업에서 8 가지 특정 원재료 및 기타 표시가 없는 알레르기 물질을 포함한 식품 및 식재료를 취급하고 있으며, 동일한 조리기구 및 식용유를 사용하여 조리를 실시하고 있습니다. 또한, 식기 및 조리기구류는 충분히 세척하고 있으나, 주방 내 시설 환경에 따라 미량의 알레르기 물질이 요리에 혼입될 가능성이 있습니다. 따라서 저희 호텔은 알레르기 물질을 완전히 제거한 요리를 제공할 수 없는 시설임을 양해해 주시기 바랍니다.

뷔페 음식 제공 시 사용하는 집게 및 식기류는 알레르겐이 포함된 여러 음식과 공통된 집게 및 식기를 사용하고 있습니다.

또한, 고객님께서 하나의 집게로 여러 가지 음식을 드시면서 오염이 발생하거나 알레르겐이 포함된 음식과 집게, 식기류가 섞여 있을 수 있으니 양해 부탁드립니다.

알레르겐의 제거가 보장되지 않는 고객님, 조리기구 등에 의한 오염이 우려되는 고객님께서서는 고객님의 안전을 최우선으로 생각하여 부득이하게 식사 제공을 거절할 수 있습니다.

가정에서 조리한 음식이 아닌 시중에서 판매하는 음식(식품 위생 관리상의 이유)에 대해서는 반입이 가능하나, 사용하실 식기류(종이 접시 등)를 준비해 주시기 바랍니다. (반입 시에는 사전에 호텔에 연락을 주셔야 합니다.)

이용 시에는 상기 내용을 확인하신 후, 최종적으로 고객님께서 판단해 주시기 바랍니다.