

食物过敏政策

八种指定原材料（鸡蛋、牛奶、小麦、虾、螃蟹、花生、荞麦和核桃）已在图标上标明。

原则上，酒店只披露必须贴标签的 8 种指定原材料的信息，因为对等同于指定原材料的 20 种物品没有贴标签的要求，而且有时很难从供应商那里获得准确的信息。

在日常烹饪操作中，我们会处理含有这八种指定原材料的食品和配料，以及其他未标注的致敏物质，并使用相同的烹饪用具和食用油进行烹饪。虽然所有餐具和用具都经过彻底清洁，但由于厨房设施环境的原因，有可能会有少量过敏原物质污染食物。请注意，酒店无法提供完全不含过敏物质的食物。

供应自助餐所用的夹子和餐具与供应含有过敏原的菜肴所用的相同。

请注意，可能会出现客人用一把夹子夹起多道菜肴，或夹子和餐具与含有过敏原的食物混在一起的情况。

如果顾客担心无法保证去除过敏原，或担心烹饪用具造成污染，我们可能会以顾客的安全为第一考虑，在别无选择的情况下拒绝提供膳食。

出于食品卫生管理的考虑，您可以将家中准备的食物以外的商业产品带入酒店，但我们要求您同时准备好要使用的餐具（纸盘等）。

（如需自带食品，请提前与酒店联系）。

请注意，酒店不承担因使用食品或饮料而造成的任何损失。