

食物アレルギー対応に関する基本方針

食物アレルギーのある方へのお食事の提供は、安全性を最優先といたしますが、調理場の施設設備、人員を鑑みるとアレルゲンの完全な除去はできかねます。食堂運営における基本方針を、下記のとおりお示しいたしますので、今後も安全なお食事提供を継続していく為に、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

記

1. 基本方針

- ①10品目（小麦、卵、乳、そば、落花生、えび、かに、くるみ、大豆、ごま）につきましては、アレルギー対応（除去）を行っておりません。
- ②10品目以外の食物アレルギーにつきましては、「食物アレルギー事前調査票」に基づき、対象物のみを除去して提供させていただきますが、調味料等に含まれる成分は除去できないため、アレルゲンの完全な除去を保証するものではありません。なお、集団調理の都合上代替食のご用意はできかねます。

上記2点についてご理解いただいたうえで、研修センターでのお食事の有無について、アレルゲンの完全な除去が必要な方におかれましては、安全を第一に考え、ご自身にて最終的なご判断をいただきますようお願いいたします。

2. 「食物アレルギー事前調査票」について

「食物アレルギー事前調査票」は、利用開始日の1週間前までに、ウィズ・ケイ事務センターへご提出ください。食事提供業者である株式会社共立フーズサービスへ提供いたします。期日までに「食物アレルギー事前調査票」のご提出がない場合は、アレルギー対応はいたしかねます。

3. 留意事項

①食物アレルギーと好き嫌い

「食物アレルギー」とは、食物を食べたり、触ったり、吸い込んだりしたときに、身体を守るはずの免疫システムが過剰に反応しておきる有害な状態をいい、「好き嫌い」とは異なりますので、ご注意ください。

②調理施設・器具

全ての食材を同一環境で調理しており、調理器具はアレルギー対応専用のものは使用していませんが、十分に洗浄するなど注意しています。

③体調管理

研修センターでは、アレルギー症状やアナフィラキシーショックに対する内服薬（抗ヒスタミン薬、内服用ステロイド薬）や注射薬（エピペン®）はご用意しておりません。不測の事態に備えての準備はご自身でお願いいたします。