

食物アレルギー基本ポリシー

1. はじめに

ホンダ健康保険組合では、食物アレルギーをお持ちのお客様に安心してお食事をお楽しみいただけます様、「食物アレルギー基本ポリシー」を定め、これに基づいた対応を行っております。

2. 弊社の食物アレルギーに対する対応

アレルギーの原因となる物質（アレルゲン）を含む食材については、食品表示法により、次のとおり、製造者(食材等の仕入先がこれにあたります)に表示が義務付けられ又は推奨されております。

◆特定原材料 7 品目 表示義務あり えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

◆特定原材料に準ずる 20 品目 表示義務なし（表示を推奨） あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

①食物アレルギーをお持ちのお客様に対しては特定原材料 7 品目について可能な限り除去したメニュー（低アレルゲンメニュー）をご提供いたします。食物アレルギー対応の重要性に鑑み、低アレルゲンメニューをご希望されるお客様は、ご予約時に「食物アレルギーお伺いシート」にてお客様の状況や必要事項の確認をさせていただきますことにご理解を賜りたく、よろしくお願い申し上げます。

②食物アレルギーをお持ちのお客様に限り、ご自身で安全な食品（レトルト、冷凍食品等）を持ち込みの上、食堂で飲食していただくことも可能とさせていただいております。事前にお申し出ください。

3. 低アレルゲンメニューについて

①上記のとおり製造者からの情報に基づいて対応するため、製造者に表示義務のない食材（特定原材料 7 品目以外の食材）については、原則として低アレルゲンメニューから除去しておりません。

②低アレルゲンメニューの提供には、お客様のアレルギー症状に応じた個別の準備を事前に行う必要がございますので、当日のお申出には対応いたしかねます。

③低アレルゲンメニューは、特定原材料 7 品目が完全に除去されていることを保証するものではありません。様々な食材を同一厨房で調理しているため、微量混入する場合がございます。

④食物アレルギー症状が重篤のお客様や多岐に渡りアレルギーをお持ちのお客様につきましては、ご要望にお応えできない場合がございます。

■食物アレルギーに関する個人情報の取得

食物アレルギー対応メニューをご希望のお客様へは、事前にアレルゲンとして除去が必要な食材名、食物アレルギーの症状について、web、FAX、お電話等、適切な方法により取得いたします。

※お客様より取得した個人情報は、食物アレルギー対応メニューのご提供および万一当社施設にてお客様に食物アレルギー症状が出られた場合の医療機関等への連絡・提供以外の目的には使用いたしません。

1. Introduction

Honda Health Insurance Association has "Food Allergy Basic Policy" for guests having food allergies to enjoy meal at ease.

2. Our response to food allergy

Regarding foodstuffs containing substances which cause allergies it is obligated or recommended for manufacturers (suppliers of foodstuffs) to indicate by food labeling law as follows,

- ◆ 7 Specified Raw Material(Indication Obligated): Shrimp, Crab, Wheat, Buckwheat, Eggs, Milk, Peanut
- ◆ 20 materials conforming to specified raw materials(Indication not obligated but recommended): Abalone, squid, salmon roe, orange, cashew nuts, kiwi fruit, beef, walnut, sesame, salmon, mackerel, soybean, chicken, banana, pork, peaches, yams, apples, gelatin

① For guests having food allergies we offer menu(hypoallergenic menu) which removes 7 specified raw material as much as possible. **And in view of the importance of dealing with food allergies guests who wish to have a hypoallergenic menu will be required to accept that guests' conditions and necessary items will be confirmed by "Food Allergy Inquiry Sheet" at the time of reservation.**

② Or guests having food allergies can bring safe foods (retort foods, frozen foods, etc) by themselves and have them in the dining room by informing us in advance.

3. About hypoallergenic menu

① As mentioned above, in order to respond based on information from manufacturers raw materials with indication not obligated(ingredients other than 7 raw materials) are basically not removed from the hypoallergenic menu.

② Because individual preparations are required to provide a hypoallergenic menu we can not respond to requests on the day.

③ Hypoallergenic menu does not guarantee that 7 specified raw materials are completely removed. Because various raw materials are cooked in the same kitchen small amount may be mixed.

④ Guests having severely symptomatic food allergy or variety of allergies we may not be able to respond.

■ Acquisition of Personal Information on Food Allergies

For guests who wish to have a food allergy special menu we will acquire the information of raw materials which must be removed as allergens beforehand, by web, fax, telephone, etc. in appropriate manner.

* Personal information obtained from guests will not be used for purposes other than providing food allergy special menu or providing information to medical institutions etc. in case of allergy symptom.