

船内でのお食事(食物アレルギーを含む)対応について

お客様各位

「飛鳥Ⅲ」では、食の安全安心に細心の注意を払い、お客様へ快適な船旅のご提供を心掛けております。
「食物アレルギー」をお持ちのお客様は、同書面にて下記の留意事項(①～④)を必ずご確認ください。

食物アレルギーでお食事の対応が必要な場合は、ご乗船後に船内の「お食事に関するご相談デスク」にお越しくださるようお願い申し上げます。担当者がご相談を承ります。

過去に食物アレルギーについてお申し出いただいたお客様も、乗船の都度、お立ち寄りください。

- * ご相談デスクは、乗船開始から出港の1時間前まで5デッキ アンカーバーに設置いたします。
- * ご相談デスク設置時間外のお申し出につきましては、レストラン専用ダイヤル#2255(9:00～17:00)までお問合せいただくか、直接各レストランへお申し出ください。
なお、ご相談デスクでは、レストランのご予約を承ることはできません。

**(注)アレルギー以外で、お食事の対応が必要な場合は、ご乗船後船内レストランへ直接お申し出ください。
ご要望の内容によってはお受けできない場合もございますので、予めご了承ください。**

《留意事項》

- ① 特定原材料等 28 品目の内、食物アレルギーをお持ちのお客様については、対象の特定原材料等不使用のメニューをご提案させていただきます。

※調理方法や使用食材のご指定などのご要望には対応出来ません。

◆特定原材料 8 品目 (製造者に表示義務)

えび かに くるみ 小麦 そば 卵 乳 落花生(ピーナッツ)

◆特定原材料に準ずる 20 品目 (製造者に表示推奨)

アーモンド 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 ごま さけ さば 大豆 鶏肉

バナナ 豚肉 マカダミアナッツ もも やまいも りんご ゼラチン

消費者庁が定めた健康危害の発生を防止する観点から、過去の健康危害等の程度、頻度からその際に食した食品の中で明らかに特定された原材料について、アレルギー物質を含む「特定原材料等」とされています。製造者に表示義務がある特定原材料 8 品目と、製造者に表示推奨されている特定原材料に準ずる 20 品目を併せて特定原材料等 28 品目とされています。

② 特定原材料等 28 品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客様には対応できません。

レストランのメニューに原材料の表示はございませんので、ご心配な方はレストラン日本人スタッフにお尋ねください。

※船内では、アレルギー対応食の販売はしていません。

③ アレルギー対応食は調理において細心の注意を払いますが、一般の食事と同じ厨房で調理するため、食材保管・調理器具・食器・空気等から微量にアレルゲンが混入する可能性があり、アレルゲンの完全な除去は困難です。上記事由により、提供する料理は完全な食物アレルギー対応メニューではないことを、予めご留意ください。

船上で提供するお食事は、アレルギー症状が発生しないことをお約束するものではありません。

④ 船上という特殊な環境の為、重度(※)のアレルギー症状が発症した場合でも救急処置にとどまります。

※じんましんなどの皮膚症状、さらに呼吸困難や血圧の低下、意識障害等のショック症状が急激に進行し、生命の危機に陥る状態（アナフィラキシーショック）。

以上をご理解いただき、船内でのお食事に関しましては、お客様ご自身で最終的なご判断を頂きますようお願いいたします。

郵船クルーズ株式会社