

熊魚菴たん熊北店 東京ドームホテル店
アレルギーマニュアル

2025 年 5 月改定

<事前対応フロー>

- ・アレルギー報告をお客様から受けた際は、サービスインチャージがアレルギーお伺いシートにお客様情報を記入し、調理責任者と情報共有する。
- ・お伺いシートの情報をもとに調理責任者は前日までに準備を行い、内容変更したお品書きを作成する。
- ・予約者のアレルギー情報に不明な点があり、当時対応では難しいと判断した場合は、予約者に該当者の連絡先を伺い、直接確認を取り内容の確認する。
- ・アレルギー食材に関するもの（調味料・つなぎ・出汁）等の確認もしっかり行う。
- ・当日、内容変更したお品書きをもとにサービスインチャージがお客様と料理内容の確認をする。

<当日対応フロー>

- ・当日にお客様からアレルギー対応の依頼を受けた場合、サービスインチャージが該当のお客様から内容をヒヤリングし、アレルギーお伺いシートに記入し、調理責任者に書面で共有する。
- ・調理責任者がアレルギーお伺いシートをもとにメニューを決定。

*** 予約時の注意点**

- * お客様のご申告内容をしっかりと復唱し、予約台帳と発注伝票に記載する。
記載内容を再度確認すること。
- * 詳細が不明な場合、料理長に情報共有し、正確な情報を確認し対応すること。

<提供まで>

- ・調理責任者が提供する料理の食材および使用器具の確認
- ・サービスインチャージが3枚つづりのオーダー伝票
(①調理場 ②デシヤップ ③サービス担当者) にアレルギー食材を記入し、
食材の内容変更を調理責任者に記入してもらう。
- ・出来上がった料理をアレルギーお伺いシートをもとに調理責任者とサービス
インチャージの双方で確認作業を行う。
- ・料理をかけるちび券にもアレルギーがあることを必ず記入し、デシヤップは料
理をかける際に、アレルギー情報をしっかり調理場へ伝える。
- ・変更した料理はアレルギーの札を付け、他の料理と分けて運ぶ。
- ・変更した料理を出す場合は、必ず変更した食材を口頭で伝え、お客様に確認を
とる。
- ・団体利用の際や、1テーブルに複数のアレルギーによる内容変更のある場合、
お客様に了承を得たうえで、該当者の折敷の前に目印の札を置き、提供の誤り
がないようにする。

<その他>

- ・コンタミネーション対応
重度のお客様の場合は、お客様の健康と安全を最優先とし、料理長、インチャ
ージの判断をもとにご利用をお断りする。

以上