

ROYAL

外食等のアレルギー情報提供の
あり方検討会
～ロイヤルグループの現状

fine food is our business

平成26年7月3日
ロイヤルホールディングス株式会社

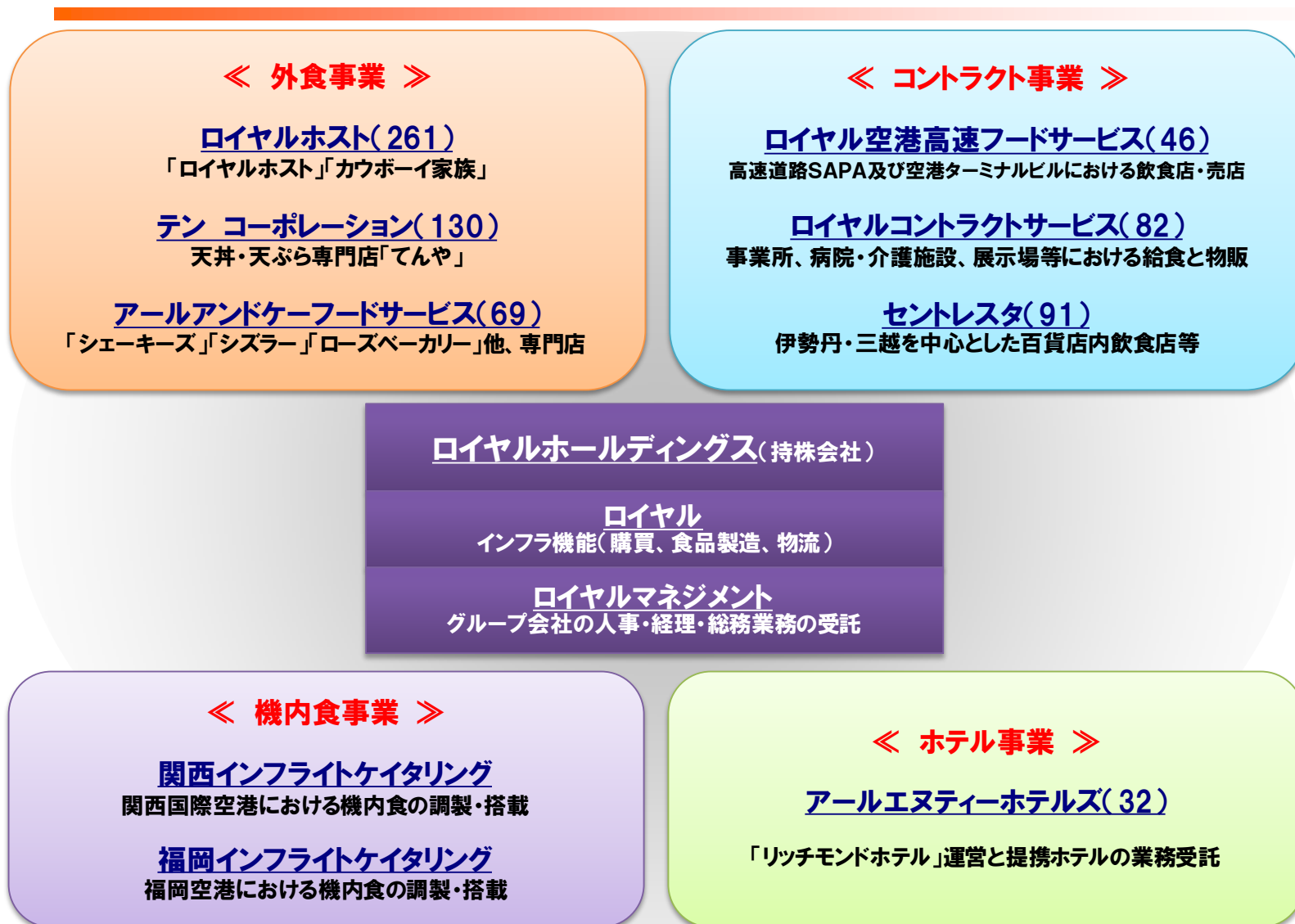
- 弊社グループの概要
- 弊社グループの取り組み
- 低アレルゲンメニューの管理・調理
- アレルゲン情報集約の仕組み
- 今後について

1. グループ概要 / 会社概要

(平成25年12月31日現在)

会社名	ロイヤルホールディングス株式会社 (英文名称 ROYAL HOLDINGS Co., Ltd.)	
設立	昭和25年(1950年)4月	
資本金	13,676百万円	
代表者	代表取締役社長 菊地 唯夫	
就業人員	連結 社員数 2,386名	
所在地	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 本社 〒812-0893 福岡市博多区那珂三丁目28番5号 ▶ 東京本部 〒154-8584 東京都世田谷区桜新町一丁目34番6号 TEL 03-5707-8800(代表) 	
事業内容	<p>持株会社</p> <p>当社グループにより、外食事業・コントラクト事業・機内食事業・ホテル事業・食品事業他を運営</p>	
2013年12月期	売上 120,730百万	経常利益 3,761百万

2. グループ概要 / グループ体制図



3. 弊社グループ全体での取り組み

原則、全店舗にアレルギー一覧表の常備(25⇒27品目)

本部(購買部門)にて、原材料規格書の入手・保管

研修・教育ツール内での意識啓蒙

- 食品表示研修(基礎編、応用編)
- 「食の安全・安心ハンドブック」
- 階層別 Eラーニング 他

4. 弊社グループ内での取り組み ～ ロイヤルホスト株式会社の例 ①

The screenshot shows a web browser window displaying the Royal Host website. The address bar shows the URL: www.royalhost.jp/torikumi/low_allergen.html. The page features a navigation menu with options like HOME, フェアメニュー&キャンペーン, メニュー, 安全・安心, 店舗案内, and インフォメーション. The main content area is titled 'Royal Host 栄養成分・アレルギー物質一覧' (Royal Host Nutritional Information & Allergen List). Below the title, there is a paragraph of text and a large image of fresh vegetables and oils. At the bottom of the page, there is a note about specific locations.

安全・安心

- 安全・安心
- 栄養成分・アレルギー物質一覧
- 原産地情報
- おいしさへのこだわり
- 厳選素材

携帯メルマガ 会員募集中!
会員限定おトクなクーポンをGet!

店舗検索
RESTAURANT SEARCH

パート・アルバイト 募集中
あなたも一緒に働きませんか?

Royal Host 栄養成分・アレルギー物質一覧

食品のアレルギーをお持ちの方やお子さま、塩分、脂質が気になる方にもみんなで楽しく安心してお食事をしていただきたいとの思いからキッズを含むメニューの主要栄養成分とアレルギー物質一覧をご覧いただけます。

主要栄養成分及びアレルギー物質一覧

●九段下、八丁堀、新宿、道玄坂、神楽坂、さいたま新都心、難波御堂筋をご利用のお客様はこちらをご確認ください。

5. 弊社グループ内での取り組み ～ ロイヤルホスト株式会社の例 ②

ファミリーレストラン ロイヤルホスト

www.royalhost.jp/torikumi/low_allergen.html

アプリ ロイヤルポータルサイト 19 Royal.co.jp - カレンダー 共有アドレス帳 Yahoo! JAPAN 日本経済新聞 Google 「食品衛生の窓」東...

アレルギーとアレルゲンについて

アレルギーとは、食品に含まれる成分によって起こされる過剰な免疫反応を指します。アレルギー反応を引き起こす原因物質をアレルゲンといい、特に卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに※をアレルゲン7品目としています。

※アレルギーを引き起こすことが明らかになった食品のうち、発症数、重篤度から表示の必要性の高い7品目を特定原材料としています。

お子さまへのアレルギー対応メニュー

卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かにを使用していないメニューです。



**低アレルゲン
お子さまハンバーガープレート**

480円(税込518円)
(パンの場合)316kcal 塩分2.0g
(ライスの場合)298kcal 塩分1.3g

豚肉で作ったハンバーガー。
米粉のぶちやんはライスにも替えられます。



低アレルゲン おこさまカレーライス

450円(税込486円)
412kcal 塩分1.6g

細かく刻んだビーフと野菜が入ったカレー。

スタート ファミリーレストラン ロイ... D:\Personal#\ruks08142\... Microsoft PowerPoint - ... A股 CAPS KANA 99% 10:03 金曜日

6. 低アレルギー(特定原材料除去)メニューの管理・調理

- 専用原材料の識別管理
- 調理前の再手洗い
- 調理器具(菜箸、トング等)の再洗浄
- オーダー表での注意表示
- 専用原材料の容器包装に注意表示
- 専用プレート及び使い捨て食器(ナイフ、フォーク、スプーン)

「低アレルギーのお子様ハンバーグ」と、通常の「お子様ハンバーグ」を提供しております。多様なお客様ニーズに応じた、類似メニューが存在している中で、低アレルギーメニューの提供は、常に人的リスクを伴うため、細心の注意を払って管理・調理しております。

7. アレルギー情報の集約

1. メニュー決定後、原則全ての原材料規格書入手
2. アレルギー情報を抜き出し、エクセル等に入力 ※
3. 転記後、メニュー毎のアレルゲン情報集約 ※
4. アレルギー一覧表を作成 ※
5. 商品によっては、メニューブック表示に反映 ※

但し、※印部分は常に人的エラーの要素を含みます

当社Gでは、数年前から原材料規格書のDB化を図っており、また併せて、メニュー情報のDB化も推進中です。人的要素を極力排除した、自動集約システムの構築を目指しています。

8. まとめ

- 従業員への継続的な啓蒙と教育
 - ⇒ アレルギー情報・表示の重要性を一人ひとりが認識
- 正確な原材料情報の入手と集約
 - ⇒ お取引先のご理解とご協力が不可欠
- 店舗調理時点でのコンタミ防止
- お問い合わせにスムーズにお応え出来る体制

当社グループにおいては、食物アレルギーをお持ちの
お客様にも、外食の楽しさを味わって頂けるよう、より
安全で安心な体制構築に努めて参ります。

実行可能性、コンタミの法的な扱い、フードチェーン全体の
啓蒙・教育等において、十分な検討をお願い致します。