

2026 年 1 月 5 日

親愛的顧客：

關於本館的過敏原政策

1. 關於食品安全的取組

國營沖繩紀念公園（海洋博覽會園區）及沖繩美麗海水族館的餐飲店鋪，以提供顧客安全、安心的用餐環境為目標，制定了關於食物過敏的應對方針，並積極提供特定原材料 8 種及相當於特定原材料的 20 種食材的相關資訊。

2. 應對方針

(1) 特定原材料 8 項目及相當於特定原材料 20 項目的標示

除雞蛋、牛奶、小麥、蕎麥、花生、蝦、蟹、胡桃等 8 項特定原材料外，亦可透過各餐飲店鋪的官方網站或店內設置的 QR Code 查詢相當於特定原材料的 20 項食材資訊。

(2) 自助式餐廳的注意事項

餐廳「INOH（イノー）」採自助餐形式，會使用共同的取餐工具，如夾子等。因此有可能會沾附其他食材的微量成分。無法保證完全避免混入，重度過敏者請特別留意。請在使用前務必確認過敏原資訊。

(3) 資訊查詢方式

各餐飲店鋪的過敏原資訊，可事先透過官方網站或店內設置的 QR Code 查詢。

3. 致所有使用者的注意事項（全店共通）

- (1) 本館在烹調與提供餐點時雖已盡最大注意，但由於同一廚房內的作業流程，仍可能有特定原材料或相當於該材料的微量混入情形。

無法保證完全避免混入，重度過敏者請務必特別注意。

- (2) 對於過敏物質的敏感度因人而異，即使微量也可能引發症狀。

基於安全考量，請透過官方網站及店內設置的 QR Code 查詢資訊，並請多加注意。最終是否使用餐點，請由顧客自行判斷。