

2026 年 4 月 20 日

尊敬的顾客：

## 关于本馆的过敏原政策

### 1. 关于食品安全的举措

国营冲绳纪念公园（海洋博览会园区）及冲绳美丽海水族馆的餐饮店铺，致力于为  
顾客提供安全、放心的用餐环境，制定了有关食物过敏的应对方针，并提供特定原  
材料 8 种及相当于特定原材料的 20 种食材的信息。（不含临时摊位）

### 2. 应对方针

#### (1) 特定原材料 8 项及相当于特定原材料 20 项的标示

除鸡蛋、牛奶、小麦、荞麦、花生、虾、蟹、胡桃等 8 项特定原材料外，相当  
于特定原材料的 20 项食材信息也可通过各餐饮店铺的官方网站或店内设置的  
二维码查询。

#### (2) 自助式餐厅的注意事项

餐厅「INOH（イノー）」采用自助餐形式，会使用如夹子等共用取餐工具，  
因此可能会沾染其他食材的微量成分。无法保证完全避免混入，重度过敏者请  
特别注意。请务必在使用前确认过敏原信息。

### **(3) 信息查询方式**

各餐饮店铺的过敏原信息，可提前通过官方网站或店内设置的二维码进行查询。

### **3. 致各位使用者的注意事项（全店通用）**

**(1) 尽管我们在烹饪与提供餐点时已尽最大注意，但由于同一厨房内的作业流程，**

**仍可能发生特定原材料或相应食材的微量混入情况。**

无法保证完全避免，重度过敏者请务必特别注意。

**(2) 对过敏物质的敏感程度因人而异，即使微量也可能引发症状。**

为了安全起见，请通过官方网站或店内设置的二维码确认信息，并务必多加注意。最终是否使用餐点，请由顾客自行判断。