

宿泊職種（接客・衛生管理作業）

Accommodation (Hospitality/Sanitary Management)

<p>作業の定義 Criteria of Operations</p>	<p>下記の①～③のすべての条件を満たす宿泊施設における、宿泊、飲食、会合等での施設の利用客に対する、到着時・出発時の送迎、チェックイン・チェックアウト作業、滞在中の接客作業や料飲提供作業、またそれらに伴う施設の準備・整備、利用客の安全確保、衛生管理のための作業をいう For accommodations that meet all of the following conditions (1) to (3), using facilities for accommodation, eating and drinking, meetings and so on, welcome on arrival and farewell on departure, check-in / check-out, hospitality during stay, work serving food and drink, and work related to the preparation and maintenance of facilities, ensuring the safety of users, and sanitary management.</p> <p>①旅館業法に定める旅館・ホテル営業の許可を得て、専ら客と対面して接遇を行う宿泊施設（※1） 旅館業法第3条第1項の規定による旅館・ホテル営業の許可を証する書類（※2） ①Accommodation facilities that are exclusively face-to-face with guests with permission for inn / hotel business stipulated in the Hotel Business Act (* 1) Documents certifying permission to operate an inn / hotel pursuant to the provisions of Article 3, Paragraph 1 of the Hotel Business Act (*2)</p> <p>②食品衛生法に基づく営業許可を得た宿泊施設 食品衛生法第55条に規定する営業許可として食品衛生法施行令第35条第1号の飲食店営業に係る営業許可書の写し（※3） ②Lodging facilities that have obtained a business license under the Food Sanitation Act A copy of the business license for restaurant business under Article 35, Item 1 of the Order for Enforcement of the Food Sanitation Act as a business license stipulated in Article 55 of the Food Sanitation Act (* 3)</p> <p>③消防法令適合通知書の交付を受けている宿泊施設 消防法令適合通知書の写し（※4） ③Lodging facilities that have been issued a notification of conformity to the fire service act and regulations. A copy of the notification of conformity to the fire service act and regulations (*4)</p> <p>（※1）店舗型性風俗特殊営業に関する施設は除く。 （※2～4）受入の際にはこの書類が必要となります。 (* 1) Excludes facilities related to store-type sex establishment. (*2-4) These documents are necessary for acceptance.</p>	
<p>必須業務 （移行対象職種・作業 で必ず行う業務） Compulsory works (Works to be essential on the operations in the job categories to be shifted)</p>	<p>第1号技能実習 Technical Intern Training (i)</p> <p>1. 接客・衛生管理作業 Customer service and sanitary management</p> <p>(1)利用客の送迎作業補助 Welcome and farewell assistance for guests</p> <p>①到着時、出発時の送迎 Welcome on arrival and farewell on departure</p> <p>②手伝いを必要とする利用客への対応 Dealing with guests who need help</p> <p>(2)滞在中の接客作業補助 Hospitality assistance during stay</p> <p>①利用客への挨拶 Greetings to customers</p> <p>②客室への注文品の配送・提供 Delivery and provision of ordered items to guest rooms</p> <p>③荷物の預かりと返却 Receiving and returning Luggage</p> <p>(3)会場準備・整備作業補助 Preparation and maintenance assistance of venue</p> <p>①会場の清掃と準備 Cleaning and preparation</p> <p>②テーブルセッティング Table setting</p> <p>③食器類の後片付け Cleaning up tableware</p> <p>(4)料飲提供作業補助 Assistance of food and beverage service</p> <p>①注文の受付（アレルギーの確認を含む※5） Taking order (including allergy confirmation * 5) ※5 アレルギーの有無を上司に確認</p> <p>*5 Check with the supervisor if the customers have allergies.</p> <p>②料理の提供（手消毒を含む） Serving dishes (including hand sanitization)</p> <p>③飲物の提供（手消毒を含む） Serving drinks (including hand sanitization)</p> <p>(5)利用客の安全確保と衛生管理補助 Ensuring guests safety and sanitary management</p> <p>①利用客の安全確保 Ensuring guests safety</p> <p>②衛生管理 Sanitary management</p>	<p>第2号技能実習 Technical Intern Training (ii)</p> <p>1. 接客・衛生管理作業 Customer service and sanitary management</p> <p>(1)利用客の送迎作業 Welcome and farewell for guests</p> <p>①到着時、出発時の送迎 Welcome on arrival and farewell on departure</p> <p>②手伝いを必要とする利用客への対応 Dealing with guests who need help</p> <p>(2)チェックイン・チェックアウト作業補助 Check-in / check-out assistance</p> <p>①チェックイン Check-in</p> <p>②チェックアウト Check-out</p> <p>(3)滞在中の接客作業 Hospitality during stay</p> <p>①利用客への挨拶 Greetings to customers</p> <p>②客室への注文品の配送・提供 Delivery and provision of ordered items to guest rooms</p> <p>③荷物の預かりと返却 Receiving and returning Luggage</p> <p>④館内・周辺施設の案内 Information on the building and surrounding facilities</p> <p>(4)会場準備・整備作業 Preparation and maintenance of venue</p> <p>①会場の清掃と準備 Cleaning and preparation</p> <p>②テーブルセッティング Table setting</p> <p>③食器類の後片付け Cleaning up tableware</p> <p>(5)料飲提供作業 Food and beverage service</p> <p>①注文の受付（アレルギーの確認を含む※6） Taking order (including allergy confirmation * 6) ※6 アレルギーの有無を利用客に確認し、その有無を上司に報告</p> <p>*6 Check with the customer if they have allergies, Report it to the supervisor.</p> <p>②料理の提供（手消毒を含む） Serving dishes (including hand sanitization)</p> <p>③飲物の提供（手消毒を含む） Serving drinks (including hand sanitization)</p> <p>④精算 Payment</p> <p>(6)利用客の安全確保と衛生管理 Ensuring guests safety and sanitary management</p> <p>①利用客の安全確保 Ensuring guests safety</p> <p>②衛生管理 Sanitary management</p>

	<p>2. 安全衛生業務 Health and safety operations (1)雇入れ時等の安全衛生教育 Health and safety education at the time of employment (2)宿泊職種に必要な整理整頓 Organization necessary for accommodation job category (3)宿泊職種の館内及び敷地内の安全確認 Confirmation of safety in the facilities and premises of the accommodation job category (4)宿泊職種における事故・疾病予防 Accident and illness prevention in accommodation job category (5)異常時の応急措置を習得するための作業 Work to learn emergency measures in case of abnormalities (6)労働衛生上の有害性を防止するための作業 Work to prevent occupational health hazards</p>	<p>※7</p>
<p>関連業務、周辺業務 (上記必須業務に関連する技能等の修得に係る業務等で該当するものを選択すること。) Related works, peripheral works (Choose what is applicable in works related to acquisition of skills etc. concerning above essential tasks.)</p>	<p>1. 関連業務 Related works (1)玄関周辺の接客作業 Customer service around the entrance ①ポーター Porter ②車の誘導 Car guidance ③ドアの開閉 Door opening and closing (2)客室への案内作業 Guidance work to guest room (3)客室の清掃・整備作業 Cleaning and maintenance of guest rooms 2. 周辺業務 Peripheral works (1)食器洗浄作業 Dishwashing work 3. 安全衛生業務 (関連業務、周辺業務を行う場合は必ず実施する業務) Health and safety work (work that must be performed when related work and peripheral work are performed) 上記※7に同じ Same as * 7 above</p>	
<p>使用する素材、材料等 (該当するものを選択すること。) Materials etc. to use (Select the appropriate one.)</p>		
<p>使用する機械、設備、器具等 (該当するものを選択すること。) Machines, equipment, tools etc. to be used (Select the appropriate one)</p>	<p>1. 主な設備 (場所) Main equipment (location) (1)ロビー、玄関 Lobby, entrance (2)フロント Front (3)客室 Guest room (4)通路 Aisle (5)エレベーター Elevator (6)階段 Stairs (7)調理場 Kitchen (8)昇降装置 Lifting device (9)宴会場 Banquet hall (10)レストラン Restaurant 2. 主な器具 Main equipment (1)車椅子 Wheelchair (2)トレイ Tray (3)ティーポット、ティーカップ、スプーン Teapot, teacup, spoon (4)テーブル、椅子 Tables and chairs (5)ほうき、ちりとり、掃除機 Broom, dustpan, vacuum cleaner (6)ダスター Duster (7)皿、グラス Dish, glass (8)メニュー Fire extinguisher (9)ナイフ、フォーク Knife, fork (10)レジストレーションカード Registration card (11)荷札 Package tag (12)クロス Cross (13)注文伝票 Order slip (14)消火器 Fire extinguisher (15)ルームキー Room key 3. 主な資材 Main materials (1)せっけん Soap (2)衛生消耗品 Sanitary consumables (3)アルコール消毒液 Alcohol disinfectant (4)ビニール手袋 vinyl gloves (5)マスク、キャップ Masks and caps (6)制服 Uniform (7)観光パンフレット、地図 Tourist brochures, maps 4. 主な機械 Main machinery (1)パソコン Personal Computer (2)クレジットカードリーダー Credit card reader (3)キャッシャー、電卓 Cashier, calculator (4)データ入力端末 Data entry terminal</p>	
<p>製品の例 (該当するものを選択すること) Examples of products etc. (Select the appropriate one.)</p>	<p>接客・衛生管理作業の結果そのものが製品である The result of customer service and sanitary management work is the product itself.</p>	
<p>移行対象職種・作業とはならない業務例 Example of works which is not eligible for the job categories / operations to be shifted</p>	<p>1. 風俗営業法による接待行為を伴う業務 (歓楽的雰囲気を出し出す方法により客をもてなす行為) Businesses involving entertainment activities under the Entertainment Business Act (acts to entertain customers in a way that creates a pleasurable atmosphere). 2. ナイトフロント・夜警など深夜の業務 Late night duties such as night front and night watch 3. 上記の関連業務及び周辺業務のみの場合 In the case of only the above related work and peripheral work</p>	