

# Rengøring i fødevarevirksomheder

## Kort fortalt

Deltageren kan udføre rengøringsopgaver i fødevarevirksomheder på den rigtige måde i forhold til hygiejne og miljø. Kan benytte de rette midler til opgaven.

## Hold

Kurset du har valgt, kan være en del af en samlet pakke. Se kursuspakken ved at søge på kursets fagnummer. Du kan ofte også tage kurset for sig selv, kontakt os for mere info: Kursussekretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

## Fag: Rengøring i fødevarevirksomheder

> <b>Fagnummer:</b> 49392	> <b>Varighed</b> 2 dage
> <b>AMU-pris:</b> DKK 256,00	> <b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.409,60

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen er rettet mod rengøringsassistenter.

**Beskrivelse:** Efter endt uddannelse kan deltageren:

I forbindelse med lovgivning  
følge krav i lovgivning om  
- rengøring i fødevarevirksomheder  
- arbejdsmiljø

I forbindelse med rengøring i fødevarevirksomheder  
arbejde  
- hygiejnisk  
- sikkert  
- rationelt  
- miljørigtigt

I forbindelse med kemi og metoder  
bruge egnede  
- rengøringsmidler  
- desinfektionsmidler  
- redskaber  
- maskiner  
- personlige værnemidler

I forbindelse med kontrol  
foretage egenkontrol af udført arbejde  
foretage visuel og bakteriel rengøringskontrol

> **Kontakt**  
Find kontakt via  
hjemmesiden

> **Kursuspris**  
**AMU:**  
DKK 256,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.409,60

> **Tilmelding**

