# 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.

### FAG: RENGØRING I FØDEVAREVIRKSOMHEDER

| | |
|---|---|
| **Fagnummer:**<br>49392 | **Varighed**<br>2 dage |
| **AMU-pris:**<br>DKK 436,00 | **Uden for målgruppe:**<br>DKK 1.612,00 |

**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

AMU-Fyn

## Kursuspris

**AMU:**
DKK 436,00

**Uden for målgruppe:**
DKK 1.612,00

## Tilmelding