

# 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

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. 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 416,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.551,50

**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 416,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.551,50

## Tilmelding

