

# 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

## Kursuspris

**AMU:**  
DKK 416,00

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

## Tilmelding

