



# 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.

## Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du lærer hygiejnisk, sikker, rationel og miljømæssig rengøring
- Du kan udføre rengøringsarbejde ud fra gældende krav i lovgivning og arbejdsmiljø
- Du kan udføre visuel kontrol og medvirke til hygiejniske justeringer af rengøringsfunktioner i en fødevarevirksomhed

## Fag: Rengøring i fødevarevirksomheder

> **Fagnummer:**  
49392

> **Varighed**  
2 dage

> **AMU-pris:**  
DKK 268,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 1.471,70

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

### > Kontakt

ZBC  
Kursusteamet  
55788888

### > Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 268,00

**Ikke AMU-målgruppe,  
fremmøde:**  
DKK 1.471,70

### > Tilmelding



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

I forbindelse med lovgivning  
følge krav i lovgivning om  
- rengøring i fødevarer virksomheder  
- arbejdsmiljø

I forbindelse med rengøring i fødevarer virksomheder  
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