

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 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.612,00

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen er rettet mod rengøringsassistenter.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 436,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.612,00

Tilmelding

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

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888