



# 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

### 21-10-2024

Rengøring i fødevarevirksomheder  
Præstemarken 76 4652

2 dage

Daghold

### 23-10-2024

Rengøring i fødevarevirksomheder  
Præstemarken 76 4652

2 dage

Daghold

## 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

<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.

## Kontakt

Lene Bødker  
4172 1091  
lnb@zbc.dk

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 416,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 1.551,50

**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

## Tilmelding

