

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.;

Kontakt

AMU-Fyn

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.551,50

Tilmelding



FAG: RENGØRING I FØDEVAREVIRKSOMHEDER

Fagnummer: 49392	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: 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