

Kontakt en skole for information om  
uddannelsesmulighederne

eller se på

[www.efteruddannelse.dk](http://www.efteruddannelse.dk)

### Godkendte skoler

AMU SYD	76 37 37 37	<a href="http://www.amusyd.dk">www.amusyd.dk</a>
TEC Technical Education Copenhagen	38 17 70 00	<a href="http://www.tec.dk">www.tec.dk</a>
U/Nord	48 29 00 00	<a href="http://www.unord.dk">www.unord.dk</a>
ZBC i Roskilde	46 34 62 00	<a href="http://www.zbc.dk">www.zbc.dk</a>
EUC Nordvestsjælland	72 29 01 00	<a href="http://www.eucnvs.dk">www.eucnvs.dk</a>
CELF	54 88 88 88	<a href="http://www.celf.dk">www.celf.dk</a>
Campus Bornholm	56 95 97 00	<a href="http://www.campusbornholm.dk">www.campusbornholm.dk</a>
AMU-Fyn	66 13 66 70	<a href="http://www.amu-fyn.dk">www.amu-fyn.dk</a>
AMU Vest	79 14 03 22	<a href="http://www.amu-vest.dk">www.amu-vest.dk</a>
Learnmark	88 16 36 00	<a href="http://www.learnmark.dk">www.learnmark.dk</a>
Aarhus Tech	89 37 35 33	<a href="http://www.aarhustech.dk">www.aarhustech.dk</a>
Skive College	99 14 92 00	<a href="http://www.skivecollege.dk">www.skivecollege.dk</a>
EUC Nord	72 24 60 00	<a href="http://www.eucnord.dk">www.eucnord.dk</a>
AMU Nordjylland	96 33 22 11	<a href="http://www.amunordjylland.dk">www.amunordjylland.dk</a>

## Rengøring i fødevarevirksomheder

Gør du rent i fødevarevirksomheder,  
så har du her relevante AMU-kurser.



Foto: Tekniclean

Hvis du skal arbejde professionelt med at gøre rent i fødevarer virksomheder, skal du have den nødvendige faglige viden om, hvordan arbejdet udføres korrekt.

Derfor er det vigtigt, at du:

- Har kendskab til forskellige typer rengøringsmidler, så du kan vælge det rigtige middel til opgaven
- Kan anvende rengøringsmaskiner, -redskaber og -udstyr korrekt
- Kan udføre dine arbejdsopgaver ergonomiske korrekt, så du forebygger nedslidning
- Kan vurdere de risici, der er forbundet med rengøring i fødevarer virksomheder

Typiske rengørings- og serviceopgaver indenfor fødevarer virksomheder:  
Rengøring af produktionslokale (fx slagterier og institutionskøkkener), produktionsmaskiner og udstyr.

Kursusnummer	AMU - kurser	Varighed
49392	Rengøring i fødevarer virksomheder	2 dage
49349	Grundlæggende rengøringshygiejne	1 dag
47481	Fødevarerhygiejne og egenkontrol	4 dage
49367	Ergonomi ved rengøringsarbejdet	2 dage
49366	Arbejds miljø og førstehjælp ved rengøringsarbejdet	4 dage