

Certificaat

Basiskennis voedselhygiëne voor medewerkers

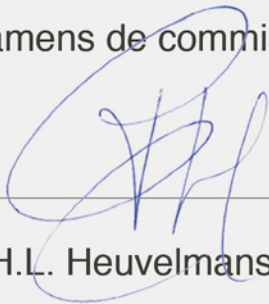
Op basis van nieuwe regels rondom voedselveiligheid 2016

De commissie van toetsing en afsluiting van het Fastservice Opleidingscentrum verklaart dat

Frituur Van Gogh | Foodtrucks

via het leer- en ontwikkelplatform van het Nederlands Frituurcentrum met goed gevolg de e-learningmodule '**Basiskennis voedselhygiëne voor medewerkers**' heeft afgerond.

Namens de commissie



P.H.L. Heuvelmans

Handtekening deelnemer

Datum afgifte
12 maart 2020

De echtheid van dit certificaat kan worden geverifieerd bij het Nederlands Frituurcentrum.

 **Frituurcentrum**
Het kennis- en innovatieplatform voor Friturend Nederland