

Certificaat

Basiskennis voedselhygiëne voor medewerkers

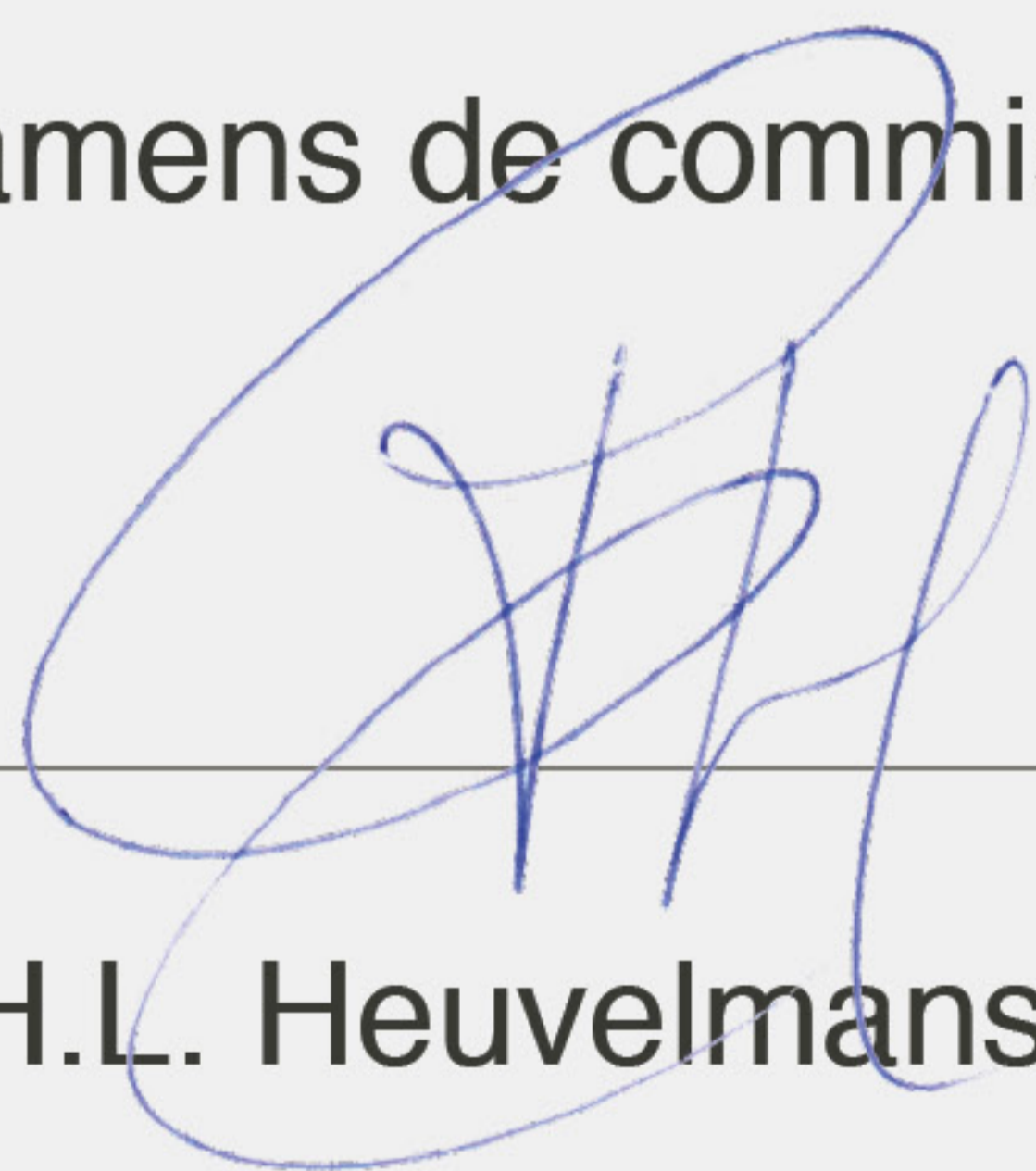
Op basis van nieuwe regels rondom voedselveiligheid 2016

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

Jasper Vogel

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

26 april 2024

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

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