

# Certificaat

Voor een voldoende resultaat en het direct uitvoeren van de acties n.a.v. de:

## Voedselveiligheids inspectie

### Controlepunten:

- Hygiëne code Horeca 2016
- Ongedierte wering
- Keuken hygiëne
- Snackwagen hygiëne
- Bewaartemperaturen



- Microbiologisch onderzoek
- Inslag en opslag grondstoffen
- Sanitair
- Bouwkundige staat pand
- Persoonlijke hygiëne

Uitgereikt aan: **Olav Opperman catering te Losser**

Inspectierapport opgesteld door Scientia Nova te Zeewolde en in het bezit van de klant

Losser 22/08/2023

Inspectie uitgevoerd door: IJsbrand Welzeboer

