



# ZERTIFIKAT HYGIENEMANAGEMENT

## WÄSCHE AUS LEBENSMITTELBETRIEBEN

Das nachstehend genannte Unternehmen

**Wäscherel & Heißmangel Meißler eG**  
**Alt Ottersleben 58**  
**39116 Magdeburg**

besitzt ein Hygienemanagement für die Bearbeitung von Wäsche aus Lebensmittelbetrieben, welches konform ist zu der europäischen Norm

DIN EN 14065:2016

**Textilien - In Wäschereien aufbereitete Textilien -  
Kontrollsystem Biokontamination**

(Risk Analysis and Biocontamination Control System - RABC)

Dadurch wird die Einhaltung der mikrobiologischen Qualität der Textilien während der Aufbereitung sichergestellt. Das Hygienemanagement kann in das Hygienesicherungskonzept nach HACCP bzw. der Lebensmittelhygiene-Verordnung integriert werden. Somit werden auch die Mindestanforderungen an Wäsche des International Featured Standard-Food\* und des Globalen Standards für Lebensmittelsicherheit des British Retail Consortiums\*\* erfüllt. Die Hohenstein Laboratories GmbH & Co. KG sind für die Überprüfung nach DIN EN ISO/IEC 17020:2012 akkreditiert.

\* IFS Ausgabe 7.0, Pkt. 3.2.9

\*\* BRC Ausgabe 9, Pkt. 7.4.3

**Gültig vom 01.01.2023 bis 31.12.2023**

Dr. Timo Hammer  
Geschäftsführer