



ZERTIFIKAT HYGIENEMANAGEMENT

WÄSCHE AUS LEBENSMITTELBETRIEBEN

Das nachstehend genannte Unternehmen

Wäscherei & 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 8, Pkt. 3.2.10

** BRC Ausgabe 9, Pkt. 7.4.3

Gültig vom 01.01.2024 bis 31.12.2024

Dr. Timo Hammer
Geschäftsführer