



ZERTIFIKAT HYGIENEMANAGEMENT

WÄSCHE AUS LEBENSMITTELBETRIEBEN

Das nachstehend genannte Unternehmen

Wäscherei Reinhardt GmbH
Wiesenstr. 11
35586 Wetzlar

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 8, Pkt. 7.4.3

Gültig vom 01.01.2022 bis 31.12.2022



Dr. Timo Hammer
Geschäftsführer