

# ZERTIFIKAT HYGIENEMANAGEMENT

## WÄSCHE AUS LEBENSMITTELBETRIEBEN

Das nachstehend genannte Unternehmen

**Süderelbe Textilpflege GmbH**  
**Gallhorner Flatt 2**  
**29640 Schneverdingen**

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 03.03.2022 bis 31.12.2022

Dr. Timo Hammer  
Geschäftsführer