



# ZERTIFIKAT HYGIENEMANAGEMENT

## WÄSCHE AUS LEBENSMITTELBETRIEBEN

Das nachstehend genannte Unternehmen

**Meyer GmbH & Co. KG**  
**Münsterstr. 37**  
**49186 Bad Iburg**  
**Deutschland**

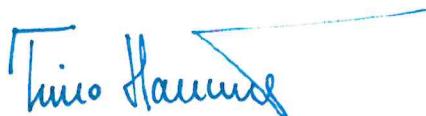
besitzt ein Hygienemanagement für die Bearbeitung von Wäsche aus Lebensmittelbetrieben, welches konform ist zu der europäischen Norm

**DIN EN 14065:2016**  
**Textiles – Textiles processed in Industrial Laundries –**  
**Biocontamination Control System**  
**(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 01.01.2026 bis 31.12.2026.**



---

Dr. Timo Hammer · Geschäftsführer