



# ZERTIFIKAT HYGIENEMANAGEMENT

## WÄSCHE AUS LEBENSMITTELBETRIEBEN

Das nachstehend genannte Unternehmen

**Heidtmann Textilpflege e.K.**  
**Salzstr. 1-5**  
**25524 Itzehoe**  
**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 01.01.2025 bis 31.12.2025.**



---

Dr. Timo Hammer · Geschäftsführer



# CERTIFICATE HYGIENE MANAGEMENT

## LINEN FROM FOOD PROCESSING BUSINESSES

The below mentioned company

**Heidtmann Textilpflege e.K.  
Salzstr. 1-5  
25524 Itzehoe  
Germany**

has a hygiene management system for the processing of linen from food processing businesses, which conforms to the European standard

**DIN EN 14065:2016**

**Textiles – Textiles processed in Industrial Laundries –  
Biocontamination Control System  
(Risk Analysis and Biocontamination Control System · RABC)**

This ensures that the microbiological quality of the textiles is maintained during processing. This hygiene management system can be integrated into the hygiene assurance concept HACCP and the foodstuff and hygiene regulation. This also includes the compliance with the minimum requirements for linen according to the International Featured Standard-Food\* and the Global Safety Standard for Food Products of the British Retail Consortium\*\*. The Hohenstein Laboratories GmbH & Co. KG are accredited for testing according to DIN EN ISO/IEC 17020:2012.

\*IFS Version 8, Section 3.2.10    \*\* BRC Version 9, Section 7.4.3

**Valid from 01 January 2025 to 31 December 2025.**



---

Dr. Timo Hammer · Managing Director