CERTIFICATO DI
GESTIONE DELL'IGIENE

BIANCHERIA PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

L'azienda di seguito indicata

WABES GmbH srl
9/A via Monte
39051 VADENA Bolzano
ITALY

Si avvale di un sistema di gestione dell'igiene per il trattamento della biancheria dell'industria alimentare in conformità con la norma europea

DIN EN 14065:2016
Tessili trattati nelle lavanderie–
Sistema di controllo della biocontaminazione
(Risk Analysis and Biocontamination Control System · RABC)

Ciò assicura il rispetto della qualità microbiologica dei tessili durante il trattamento. Il sistema di gestione dell'igiene può essere integrato nel concetto di protezione dell'igiene ai sensi della normativa HACCP o del regolamento relativo all'igiene dei prodotti alimentari. Ciò significa che sono soddisfatti anche i requisiti minimi per la biancheria dell'International Featured Standard-Food*, nonché lo standard globale per la sicurezza alimentare del British Retail Consortium**. Hohenstein Laboratories GmbH & Co. KG è accreditata per il controllo, ai sensi della norma DIN EN ISO/IEC 17020:2012.

**IFS versione 8, punti da 3.2.10 ** BRC versione 9, punto 7.4.3*

Certificato valido da 01/01/2025 a 31/12/2025.

Dott. Timo Hammer · Amministratore Delegato