



HYGIENISCH EINWANDFREIE ARBEITSKLEIDUNG

Textilhygiene ist im Lebensmittelbereich ein Muss. Zertifizierte Waschverfahren von Mewa unterstützen dabei.

Textilhygiene ist entscheidend in der Lebensmittelverarbeitung. Die Anforderungen sind dabei umfangreich: desinfizierende Waschverfahren in professionellen Wascheräten, normgerechte Nachbehandlung der Wäsche, Validierung, Kontrolle und Dokumentation aller Prozesse. Das bedeutet auch: Der gesamte Ablauf vom Waschen der Kleidungsstücke bis zum Einsortieren in den Wäscheschrank muss kontrolliert werden, damit keine „Hygienelücke“ entsteht. Diese Maßnahmen zu stemmen stellt für viele Lebensmittelbetriebe eine Belastung, oft eine Überforderung dar.

Mewa, ein führender Textil-Dienstleister, bietet zertifizierte Waschverfahren an, die gemäß den Standards des International Food Standards (IFS) und der DIN 10524, keine Kontaminationsrisiken zulassen. Das

Unternehmen setzt das RABC-System (Risk Analysis and Biocontamination Control) ein, ein Hygienemanagementsystem, das speziell auf Berufsbekleidung zugeschnitten ist. Dieses System sichert die mikrobiologische Qualität der Textilien während des gesamten Pflegeprozesses und erfüllt die strengen europäischen Normen der DIN EN 14065. Mewa garantiert eine lückenlos dokumentierte Aufbereitung der Hygienekleidung, normgerecht und gesetzeskonform, was auch die Erfüllung wichtiger Forderungen der DIN 10524 einschließt. Unternehmen, die ihre Berufsbekleidung über Mewas Service beziehen, minimieren effektiv das lebensmittelhygienische Risiko und erfüllen zusätzlich Anforderungen wie verschleißbare Taschen oder verdeckte Verschlussleisten.

Alle Infos: www.mewa.at ■

