

Sachgemäße Wäschepflege nach RAL Deutsches Institut  
für Gütesicherung und Kennzeichnung e.V.



# Wäsche aus Lebensmittelbetrieben

RAL Gütezeichen RAL-GZ 992/3



GÜTEZEICHENTRÄGER: Gütegemeinschaft sachgemäße Wäschepflege e.V.  
PRÜFINSTITUT: Hohenstein Institute



## Gesicherte Sauberkeit und Hygiene

### RAL Gütezeichen RAL-GZ 992/3 für Wäsche aus Lebensmittelbetrieben

1998 wurde in Verbindung mit der Umsetzung der europäischen Richtlinie über Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln das Gütezeichen RAL-GZ 992/3 für Wäsche aus Lebensmittelbetrieben ins Leben gerufen. Sein Ziel ist es, hygienisch einwandfreie Kleidung im Rahmen des allgemeinen Hygienemanagements für Betriebe sicherzustellen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden.



Lange bevor ein Hygienemanagement-System gemäß DIN EN 14065 "Risk Analysis and Biocontamination Control System RABC" existierte, hat die Wäschereibranche mit dem Gütezeichen für Wäsche aus Lebensmittelbetrieben bereits zukunftsweisende Prüf- und Kontrollprinzipien entwickelt und erfolgreich und nachhaltig im Markt etabliert.

Das RAL-GZ 992/3 wird unabhängig von den anderen Gütezeichen für sachgemäße Wäschepflege vergeben und setzt bei den Mitgliedsbetrieben den Nachweis der Prozessbeherrschung sowie der geforderten, strengen hygienischen Standards voraus. Dies wird über eine sechsmonatige Anwärtschaft hinweg überwacht. Die Anforderungen an die technische Einrichtung und den Arbeitsablauf sind besonders hoch. Auf diese Weise wird gewährleistet, dass von der Arbeitsbekleidung der Mitarbeiter und sonstigen verwendeten Textilien keine Gefahr einer Kontamination der verarbeiteten Produkte ausgeht.



## RAL-GZ 992/3 Hygienezeugnis

Das RAL-Hygienezeugnis für Lebensmittel verarbeitende Betriebe beinhaltet auch die Anforderungen an das Hygienemanagement nach den wichtigsten internationalen Vorgaben: ▶

- Europäische Norm DIN EN 14065 "Risk Analysis and Biocontamination Control System RABC"
- Globaler Standard für Lebensmittelsicherheit des British Retail Consortiums (BRC)
- International Food Standard (IFS)

## Hygiene in der Küche

Neben Lebensmittelherstellern, Handel und Großverpflegern gehören die Küchen von Gastronomiebetrieben ebenfalls zu den Bereichen, in denen die normativen Vorgaben für Wäsche aus Lebensmittel verarbeitenden Betrieben eingehalten werden müssen.

## Zielgruppen

Gewerbliche Wäschereien mit dem RAL-GZ 992/3 gewährleisten durch die validierten Prozesse eine sachgemäße und hygienische Aufbereitung aller Arten von Textilien, die bei der Herstellung und Weiterverarbeitung von Lebensmitteln zum Einsatz kommen.



## ZIELGRUPPE

- ▶ LEBENSMITTEL-VERARBEITENDE BETRIEBE
- ▶ LEBENSMITTELHANDEL
- ▶ KÜCHENPERSONAL

## ART DER TEXTILIEN

- ▶ BERUFSBEKLEIDUNG
- ▶ KÜCHENWÄSCHE



**Gütegemeinschaft sachgemäße Wäschepflege e.V.**

**EUROPÄISCHES ZERTIFIKAT**

Das nachstehend genannte Unternehmen besitzt die Berechtigung, das RAL-Hygienezeugnis für die Bearbeitung von Wäsche aus Lebensmittelbetrieben RAL-GZ 992/3 zu führen.

**Mustermann Wäscherei**  
Musterstraße 111  
D-11111 Musterstadt

Die dem RAL-Hygienezeugnis zugrundeliegenden Güte- und Prüfbestimmungen beinhalten auch das Qualitätssicherungssystem nach der europäischen Norm DIN EN 14065.

**Textilien - In Wäschereien aufbereitete Textilien -**  
Kontrollsystem Biokontamination  
(Risk Analysis and Biocontamination Control System RABC)

Durch das RAL-Hygienezeugnis entspricht die Wäsche dem durch das Deutsche Institut für Gütesicherung und Kennzeichnung festgelegten wäschetechnischen und mikrobiologischen Qualitätsstandard für Wäsche aus Lebensmittelbetrieben und kann somit in das Hygienesicherungskonzept nach HACCP bzw. der Lebensmittelhygiene-Verordnung integriert werden. Damit werden auch die Mindestanforderungen an Wäsche des International Food Standard (IFS, Version 6, Teil 2, Punkt 3.2.2.5 sowie 3.2.2.6 und BRC (British Retail Consortium) Globaler Standard für Lebensmittelsicherheit, Version 6, Abschnitt II, Punkte 7.4.3 sowie 7.4.4 erfüllt.

Gültig vom 01.01. bis 31.12.

Der 1. Vorsitzende: Karl-Rainer Dauer  
Der Geschäftsführer: Ludger v. Schoenebeck

**RAL GÜTEZEICHEN**

GÜTEGEMEINSCHAFT SACHGEMÄSSE WÄSCHEPFLEGE E.V.  
Schloss Hohenstein · 74357 Bönnigheim · GERMANY · www.waeschereien.de

**Gütegemeinschaft sachgemäße Wäschepflege e.V.**

Aufgrund der durch das Deutsche Institut für Gütesicherung und Kennzeichnung e.V. RAL vorgeschriebenen und durch die Hohenstein Laboratories durchgeführten textiltechnologischen, mikrobiologischen und hygienetechnischen Prüfungen wird das

**RAL-HYGIENEZEUGNIS**  
**Wäsche aus Lebensmittelbetrieben**  
**RAL-GZ 992/3**

an das Textildienstleistungsunternehmen

**Mustermann Wäscherei**  
Musterstraße 100  
D-12345 Musterstadt

als Nachweis für die Erfüllung der Anforderungen an die Bearbeitung von Wäsche aus Lebensmittelbetrieben verliehen.

Das RAL-Hygienezeugnis beinhaltet auch das **Hygiene-Managementsystem RABC** - DIN EN 14065 („In Wäschereien aufbereitete Textilien - Kontrollsystem Biokontamination“).

Das RAL-Hygienezeugnis gilt innerhalb des unten genannten Zeitraums, sofern in dieser Zeit keine Mängel in der Gütesicherung auftreten. Es darf während der Erteilungsdauer in der Werbung, als Anlage zu Angeboten, bei Auftragsverhandlungen u. ä. benutzt werden. Eine Werbung allein mit dem Wort „RAL-Hygienezeugnis“ auf Briefbögen, Fahrzeugen, sonstigem Werbematerial u. ä. ist unzulässig.

Gültig vom 01.01. bis 31.12.

Der 1. Vorsitzende: Karl-Rainer Dauer  
Der Geschäftsführer: Ludger v. Schoenebeck

**RAL GÜTEZEICHEN**

GÜTEGEMEINSCHAFT SACHGEMÄSSE WÄSCHEPFLEGE E.V.  
Schloss Hohenstein · 74357 Bönnigheim · GERMANY · www.waeschereien.de





## Hygieneuntersuchungen

In Lebensmittel verarbeitenden Betrieben müssen Textilien einen besonders hohen Hygienestandard erfüllen. Eine wichtige Voraussetzung dafür ist ein konsequentes Hygienemanagement bei der Wiederaufbereitung, wie es Güte-

zeichenbetriebe bieten. Bei den jährlich von den unabhängigen Sachverständigen der Hohenstein Institute durchgeführten Betriebsbegehungen wird dies unangemeldet überprüft. Der Hygienestatus wird dabei mit Hilfe mikrobiologischer Flächenabdrucke und Wasserproben aus den verschiedenen Bereichen des Wäschereibetriebes, den Händen der Mitarbeiter sowie der aufbereiteten Wäsche ermittelt.

## Mikrobiologisch-hygienische Anforderungen für Wäsche aus Lebensmittelbetrieben nach RAL-GZ 992/3

Mikrobiologische Werte (zulässige keimbildende Einheiten, KBE)

GRENZWERTE	RAL-GZ 992/3
Trockene Wäsche	9 von 10 Proben nicht mehr als 50 KBE / 1 dm <sup>2</sup> <sup>1)</sup>
Testkeime	müssen abgetötet sein
RICHTWERTE	RAL-GZ 992/3
Feuchtwäsche	100 KBE / 1 dm <sup>2</sup>
Hart- / Rohwasser	100 KBE / 1 ml
Wasser nach Enthärtung	100 KBE / 1 ml
Entwässerungsprozess / Spülprozess	100 KBE / 1 ml
ORIENTIERUNGSWERTE	RAL-GZ 992/3
Technische Einrichtungen	100 KBE / 1 dm <sup>2</sup>
Lagerung	100 KBE / 1 dm <sup>2</sup>
Händehygiene	100 KBE / 1 dm <sup>2</sup>
Entwässerungswasser / Vorwaschbereich	1000 KBE / 1 ml

<sup>1)</sup> Anmerkung:

Diese Wäsche muss frei von Krankheitserregern und keimarm sein. Die Bewertung erfolgt durch die sachverständigen Mikrobiologen des Fachbereichs für Hygiene, Umwelt und Medizin an den Hohenstein Instituten.



### HERAUSGEBER

Gütegemeinschaft sachgemäße Wäschepflege e.V.  
Schloss Hohenstein · Schlossteige 1  
74357 Bönningheim · DEUTSCHLAND

Telefon: +49 7143 271-701  
Telefax: +49 7143 271-94701

E-Mail: [info@waeschereien.de](mailto:info@waeschereien.de)  
Internet: [www.waeschereien.de](http://www.waeschereien.de)



© Hohenstein Institute · Dezember 2012

Für die Bereitstellung von Bildmaterial bedanken wir uns bei folgenden Firmen:

F. W. Brügelmann Söhne GmbH & Co. KG · Jyden  
Workwear A/S · Hohenstein Institute

Restliche Bildquellen:  
iStockphoto.com · Shutterstock

# Hohenstein Institute

Das Prüfinstitut für RAL-GZ 992 sachgemäße Wäschepflege



Gegründet wurden die Hohenstein Institute 1946 als unabhängige und privatwirtschaftliche Forschungs- und Lehranstalt für die Textil- und Bekleidungsindustrie sowie die gewerbliche Textilpflege. Das als Familienunternehmen geführte Prüf- und Forschungszentrum wird heute in dritter Generation von Prof. Dr. Stefan Mecheels geleitet. Am Stammsitz in Bönningheim und rund um den Globus arbeiten mehr als 550 Mitarbeiter im Dienste des Kunden. Die mikrobiologischen Kontrollen und Bewertungen werden an den Hohenstein Instituten im Fachbereich für Hygiene, Umwelt und Medizin unter Leitung von Prof. Dr. Dirk Höfer durchgeführt.

