



Von der IHK Mittlerer Niederrhein Öffentlich bestellter
und vereidigter Sachverständiger für
Toxikologie von Kosmetika und Bedarfsgegenständen

Dr. Joachim Haselbach

Fachtoxikologe DGPT/Eurotox Registered Toxicologist
Parkstraße 29 D-47829 Krefeld

Tel.: +49 (0) 2151 7842563 Fax: +49 (0) 2151
7842565 Mobil: +49 (0) 173 / 9635387
E-mail: joachim.haselbach@tox-consult.de www.tox-consult.de

Certificato

Nome del prodotto: olio per piani di lavoro 2052
Numero - ricetta: 2052

Produttore: BIOFA prodotti naturali W. Hahn GmbH
Dobelstr. 22
D-73087Bad Boll

Il prodotto „BIOFA olio per piani di lavoro 2052" viene utilizzato come vernice microporosa per il trattamento di superfici in legno.

Può essere utilizzato come mano di fondo, intermedia e finale, in modo da permettere che gli alimenti possano venire a contatto con il piano di lavoro.

Con la presente viene confermato che il prodotto sopra nominato, in stato essiccato, adempie le esigenze del codice di legge di alimenti e foraggi (LFGB, nella versione del 26/04/2006, BGBl 1 nr. 20 del 27/04/2006, pagina 945), in base al quale

- articoli di prima necessità non possono essere prodotti, se "... secondo le loro disposizioni o il consumo, possono danneggiare la salute attraverso la loro composizione, in particolare con sostanze tossicologicamente attive o tramite contaminazione." (citazione: § 30 Nr. 1 LFGB), e che
- non possono essere portati in circolazione oggetti e mezzi, se "... secondo le loro disposizioni o il consumo, possono danneggiare la salute attraverso la loro composizione, in particolare con sostanze tossicologicamente attive o tramite contaminazione." (citazione: § 30 n°2 LFGB).

- E' vietato utilizzare o portare in circolazione prodotti di necessità che non corrispondono alle esigenze del articolo 3 (1) e (2) del decreto (EG) Nr. 1935/2004 (§ 31 LFGB):

In questa parte (articolo 3 (1)) si può in particolare (citazione) "... sotto le normali o previste condizioni di utilizzo, rilasciare in quantità su alimenti nessun componente che

- a. Metta in pericolo la salute umana,
- b. provochi un cambiamento inaccettabile della composizione degli alimenti o
- c. provochi una compromissione delle caratteristiche organolettiche degli alimenti."

Secondo questo regolamento legale il prodotto sopra nominato viene classificato, dopo l'essiccazione e considerati i seguenti parametri di valutazione per l'utilizzo adeguato e previsto, come

sicuro per la salute

I seguenti elementi di valutazione sono stati citati e sono documentati nella valutazione di tossicologia umana del 08/02/2008:

- Valutazione di sicurezza tossicologica di tutte le materie prime sotto considerazione della loro specifica fisica e chimica.
- Valutazione di sicurezza tossicologica del prodotto finale sotto considerazione della ricetta relativamente alla specifica fisica e chimica e in confronto a ragionamenti relativi di applicazione e sicurezza.
- Valutazione di sicurezza tossicologica del grado di esposizione sotto considerazione dell'uso adeguato e previsto.



Dr. Joachim Haselbach

ö.b.u.v. Sachverständiger für die Toxikologie von Kosmetika und Bedarfsgegenständen
Fachtoxikologe DGPT/Eurotox Registered
Toxicologist



0/ -44

Lothar Fruth

Fachapotheker für Toxikologie und Ökologie