



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](mailto: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

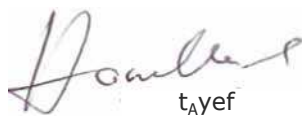
- a. Metta in pericolo la salute umana,
- b. provochi un cambiamento inaccettabile della composizione degli alimenti o
- c. provochi una compromissione delle caratteristiche organolettiche degli alimenti."

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