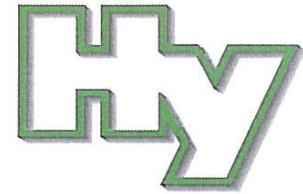


# Hygiene-Institut des Ruhrgebiets

Institut für Umwelthygiene und Umweltmedizin  
Direktor: Prof. Dr. rer. nat. L. Dunemann



Hygiene-Institut · Postfach 10 12 55 · 45812 Gelsenkirchen

Firma  
NICOCYL-GmbH  
Am Rapensweg 213  
D-44581 Castrop-Rauxel

Rotthauer Str. 19  
45879 Gelsenkirchen

Zentrale (0209) 9242-0  
Durchwahl - 150  
Telefax - 155  
E-Mail j.begerow@hyg.de  
Internet www.hyg.de

Unser Zeichen: H-139911-06-Bg  
Ansprechpartner: Dr. J. Begerow

Gelsenkirchen, 31. Mai 2006

## Prüfzeugnis

Auftraggeber: NICOCYL-GmbH, Am Rapensweg 213, 44581 Castrop-Rauxel  
Probeneingang: 18.05.2006 (persönlich überbracht durch Herrn Fröhlich)  
Prüfgegenstände: plane Prüfkörper ca. 70 mm x 70 mm x 10 mm eines Bodenbelags auf PVC-Basis bezeichnet als „NICOCYL-Bodenbeläge für die Lebensmittelindustrie“, hergestellt durch den Auftraggeber  
Prüfzeitraum: 19.05.2006 – 31.05.2006

Unsere Untersuchungen haben ergeben, dass der oben näher bezeichnete Fußbodenbelag hinsichtlich der Verwendung als Bodenbelag für Lebensmittelbereiche den Anforderungen der Rahmenverordnung Nr. 1935/2004 und der Richtlinie 2002/72/EC der EU sowie dem LFGB und der BedarfsgegenständeVO unter folgenden Bedingungen entspricht:

- Die Beschichtung darf bestimmungsgemäß nicht unmittelbar mit unverpackten Lebensmitteln in Kontakt kommen.
- Nach Herstellung der Fußbodens ist eine ausreichende Wartezeit einzuhalten und für gute Lüftung zu sorgen.

Nach Verlegung des Fußbodens und Einhaltung der Wartezeit ist in Räumen mit normalem Luftwechsel davon auszugehen, dass keine lebensmittelhygienisch bedenklichen VOC-, Vinylchlorid- und Formaldehyd-Konzentrationen in diesen Räumen auftreten. Eine geschmackliche und geruchliche Beeinträchtigung von unverpackten Lebensmitteln ist ebenfalls nicht zu erwarten.

Grundlage dieses Prüfzeugnisses ist unser Prüfbericht H-139910-06-Bg vom 31.05.2006.

Für die Gültigkeit des Prüfberichts wird übereinstimmende Qualität hinsichtlich der Zusammensetzung und Verarbeitung von Prüfmaterial und Produkt vorausgesetzt. Unsere Bewertung gilt für die untersuchten Prüfkörper und die zur Zeit gesetzlich geltenden Regelungen. Sie erlischt, wenn die Rezeptur oder das Herstellungsverfahren gegenüber der Herstellung der Prüfkörper verändert werden.

Der Direktor des Instituts  
i.A.

(Dr. Jutta Begerow)  
Leiterin der Abteilung Lebensmittel-  
und Bedarfsgegenständeprüfung

