

# Schaller & Bock - SUPERGRIP Anti-Rutsch

Sicherheitsanforderungen an Fußböden für die nachfolgend genannten Bereiche

Quelle:

## **Merkblatt für Fußböden in Arbeitsräumen und Arbeitsbereichen mit Rutschgefahr**

BGR 181 - bisher ZH 1/571 - Fachausschuß „Bauliche Einrichtungen“ der BGZ  
*aktualisierte Fassung 1998*

Gesetzliche Unfallversicherung GUV 26.18  
*aktualisierte Fassung 1998*

## **Anhang 1 Arbeitsräume und- bereiche mit Rutschgefahr**

Der Anwendungsbereich dieses Merkblattes beschränkt sich auf solche Arbeitsräume, Arbeitsbereiche und Verkehrswege, deren Fußböden nutzungsbedingt mit gleitfördernden Medien in Kontakt kommen, wo also ein Risiko des Ausrutschens zu vermuten ist.

Der mit dem Begehungsverfahren (Schiefe Ebene) ermittelte mittlere Neigungswinkel ist für die Einordnung eines Bodenbelages in eine von fünf Bewertungsgruppen maßgebend. Die Bewertungsgruppe dient als Maßstab für den Grad der Rutschhemmung, wobei Bodenbeläge mit der Bewertungsgruppe R9 den geringsten und mit Bewertungsgruppe R13 den höchsten Anforderungen an die Rutschhemmung genügen. Die jeweils angegebene Bewertungsgruppe stellt einen Richtwert dar, von dem im Einzelfall unter Berücksichtigung der vorhandenen oder der zu erwartenden betrieblichen Verhältnisse abgewichen werden kann.

Die Arbeitsräume und –bereiche, in denen wegen des Anfalls besonderer gleitfördernder Stoffe ein Verdrängungsraum unterhalb der Gehebene erforderlich ist, sind durch ein V in Verbindung mit der Kennzahl für das Mindestvolumen des Verdrängungsraums gekennzeichnet.

Die bisher eingesetzten ortsunabhängigen Messverfahren zur Prüfung der Rutschhemmung sind nicht standardisiert; deshalb können die mit diesem Verfahren ermittelten Reibzahlen nicht mit den Ergebnissen nach dem in Anhang 2 beschriebenen Prüfverfahren verglichen und nicht zur Einordnung in eine R-Gruppe herangezogen werden.

- \*) Für Fußböden in barfuß begangenen Nassbereichen siehe Merkblatt „Bodenbeläge für nassbelastete Barfußbereiche“ (GUV 26.17)
- \*\*\*) Eingangsbereiche gemäß Nummer 0.1 sind die Bereiche, die durch Eingänge direkt aus dem Freien betreten werden und die Feuchtigkeit von außen gelangen bzw. hereingetragen werden kann. Für anschließende Bereiche oder andere großflächige Räume ist Abschnitt 3.4 dieses Merkblattes zu berücksichtigen.

\*\*\*) Treppen gemäß Nummer 0.2 sind diejenigen, auf die Feuchtigkeit von außen gelangen bzw. hineingetragen werden kann. Hierzu zählen z.B. Treppendirekt hinter aus dem Freien betretbaren Eingängen. Für anschließende Bereiche oder andere großflächige Räume ist Abschnitt 3.4 dieses Merkblattes zu berücksichtigen.

*(Abschnitt 3.4 des Merkblattes bezieht sich auf die Auswahl geeigneter Bodenbeläge)*

Nummer	Arbeitsräume und Arbeitsbereiche	Bewertungsgruppe Verdrängungsraum der Rutschgefahr mit Kennzahl für das Mindestvolumen (Richtwert)
--------	-------------------------------------	--

**0 Allgemeine Arbeitsräume und –bereiche\*)**

0.1	Eingangsbereiche**)	R 9
0.2	Treppen***)	R 9
0.3	Sanitärräume (z.B. Toiletten, Umkleide- und Waschräume)	R 10
	Pausenräume (z.B. Aufenthaltsraum, Betriebskantinen)	R 9
	Sanitätsräume (z.B. medizinische Behandlungsräume)	R 9

**1 Herstellung von Margarine, Speisefett, Speiseöl**

1.1	Fettschmelzen	R 13	V 6
1.2	Speiseölraffinerie	R 13	V 4
1.3	Herstellung und Verpackung von Margarine	R 12	
1.4	Herstellung und Verpackung von Speisefett, Abfüllen von Speiseöl	R 12	

**2 Milchbe- und Verarbeitung, Käseherstellung**

2.1	Frischmilchverarbeitung einschließlich Butterei	R 12
2.2	Käsefertigung, -lagerung und Verpackung	R 11

2.3	Speiseeisfabrikation	R 12	
<b>3</b>	<b>Schokoladen- und Süßwarenherstellung</b>		
3.1	Zuckerkocherei	R 12	
3.2	Kakaoherstellung	R 12	
3.3	Rohmassenherstellung	R 11	
3.4	Eintafelei, Hohlkörper- und Pralinenfabrikation	R 11	
<b>4</b>	<b>Herstellung von Backwaren (Bäckereien, Konditoreien, Dauerbackwaren-Herstellung)</b>		
4.1	Teigbereitung	R 11	
4.2	Räume, in denen vorwiegend Fette oder Flüssige Massen verarbeitet werden	R 12	
4.3	Spülräume	R 12	V 4
<b>5</b>	<b>Schlachtung, Fleischbearbeitung, Fleischverarbeitung</b>		
5.1	Schlachthaus	R 13	V 10
5.2	Kuttleraum, Darmschleimerei	R 13	V 10
5.3	Fleischzerlegung	R 13	V 8
5.4	Wurstküche	R 13	V 8
5.5	Kochwurstabteilung	R 13	V 8
5.6	Rohwurstabteilung	R 13	V 6
5.7	Wursttrockenraum	R 12	
5.8	Räucherei	R 12	
5.9	Pökelei	R 12	
5.10	Geflügelverarbeitung	R 12	V 6
5.11	Darmlager	R 12	
5.12	Aufschnitt- und Verpackungsabteilung	R 12	
<b>6</b>	<b>Be- und Verarbeitung von Fisch, Feinkostherstellung</b>		
6.1	Be- und Verarbeitung von Fisch	R 13	V 10
6.2	Feinkostherstellung	R 13	V 6
6.3	Mayonnaiseherstellung	R 13	V 4
<b>7</b>	<b>Gemüsebe- und verarbeitung</b>		
7.1	Sauerkrautherstellung	R 13	V 6
7.2	Gemüsekonservenherstellung	R 13	V 6

7.3	Sterilisierräume	R 11		
7.4	Räume, in denen Gemüse für die Verarbeitung vorbereitet wird	R 12	V	4
<b>8</b>	<b>Naßbereiche bei der Nahrungsmittel- u. Getränkeherstellung</b> <i>(soweit nicht besonders erwähnt)</i>			
8.1	Lagerkeller, Gärkeller	R 10		
8.2	Getränkeabfüllung, Fruchtsaftherstellung	R 11		
<b>9</b>	<b>Küchen, Speiseräume</b>			
9.1	Gastronomische Küchen (Gaststättenküchen, Hotelküchen)			
9.1.1	bis 100 Gedecke je Tag	R 11	V	4
9.1.2	über 100 Gedecke je Tag	R 12	V	4
9.2	Küchen für Gemeinschaftsverpflegung In Heimen, Schulen, Kindertagesstätten, Sanatorien	R 11		
9.3	Küchen für Gemeinschaftsverpflegung in Krankenhäusern, Kliniken	R 12		
9.4	Großküchen für Gemeinschaftsverpflegung in Mensen, Kantinen, Fernküchen	R 12	V	4
9.5	Aufbereitungsküchen (Fast-Food-Küchen, Imbissbetriebe)	R 12	V	4
9.6	Auftau- und Anwärmküchen	R 10		
9.7	Kaffee- und Teeküchen, Küchen in Hotel-Garni, Stationsküchen	R 10		
9.8	Spülräume			
9.8.1	Spülräume zu 9.1, 9.4, 9.5	R 12	V	4
9.8.2	Spülräume zu 9.2	R 11		
9.8.3	Spülräume zu 9.3	R 12		
9.9	Speiseräume, Gasträume, Kantinen einschließlich Bedienungs- und Serviergängen	R 9		
<b>10</b>	<b>Kühlräume, Tiefkühlräume, Kühlhäuser, Tiefkühlhäuser</b>			
10.1	für unverpackte Ware	R 12		
10.2	für verpackte Ware	R 11		

<b>11</b>	<b>Verkaufsstellen, Verkaufsräume</b>		
11.1	Warenannahme Fleisch	R 11	
11.2	Warenannahme Fisch	R 11	
11.3	Bedienungsgang für Fleisch und Wurst, unverpackte Ware	R 11	
11.4	Bedienungsgang für Fleisch und Wurst, verpackte Ware	R 10	
11.5	Bedienungsgang für Fisch	R 12	
11.6	Fleischvorbereitungsraum	R 12	V 8
9.8.3	Spülräume zu 9.3	R 12	
11.7	Blumenbinderäume und –bereiche	R 11	
11.8	Verkaufsbereiche mit ortsfesten Backöfen	R 11	
11.9	Verkaufsbereiche mit ortsfesten Friteusen oder ortsfesten Grillanlagen	R 12	V 4
11.10	Verkaufsräume, Kundenräume	R 9	
11.11	Vorbereitungsbereiche für Lebensmittel zum SB-Verkauf	R 10	
11.12	Kassenbereiche, Packbereiche	R 9	
11.13	Bedienungsgänge für Brot und Backwaren unverpackte Ware	R 10	
11.14	Bedienungsgänge für Käse und Käse- erzeugnisse, unverpackte Ware	R 10	
11.15	Bedienungsgänge, ausgenommen		
11.3 bis 11.5 und 11.13, 11.14		R 9	

## **12 Räume des Gesundheitsdienstes/ der Wohlfahrtspflege**

12.1	Desinfektionsräume (naß)	R 11	
12.2	Vorreinigungsbereiche der Sterilisation	R 10	
12.3	Fäkalienräume, Ausgussräume, unreine Pflegearbeitsräume	R 10	
12.4	Sektionsräume	R 10	
12.5	Räume für medizinische Bäder, Hydrotherapie, Fango-Aufbereitung	R 11	
12.6	Waschräume von OP´s, Gipsräume	R 10	
12.7	Sanitäre Räume, Stationsbäder	R 10	
12.8	Räume für medizinische Diagnostik und Therapie, Massageräume	R 9	
12.9	OP-Räume	R 9	
12.10	Stationen mit Krankenzimmern und Flure	R 9	

12.11	Praxen der Medizin, Tageskliniken	R 9	
12.12	Apotheken	R 9	
12.13	Laborräume	R 9	
12.14	Friseursalons	R 9	
<b>13</b>	<b>Wäscherei</b>		
13.1	Räume mit Durchlaufwaschmaschinen (Waschröhren) oder mit Wasch- schleudermaschinen	R 9	
13.2	Räume mit Waschmaschinen, bei denen die Wäsche tropfnaß entnommen wird	R 11	
13.3	Räume zum Bügeln und Mangeln	R 9	
<b>14</b>	<b>Kraftfutterherstellung</b>		
14.1	Trockenfutterherstellung	R 11	
14.2	Kraftfutterherstellung unter Verwendung von Fett und Wasser	R 11	V 4
<b>15</b>	<b>Lederherstellung, Textilien</b>		
15.1	Wasserwerkstatt in Gerbereien	R 13	
15.2	Räume mit Entfleischmaschinen	R 13	V 10
15.3	Räume mit Leimlederanfall	R 13	V 10
15.4	Fetträume für Dichtungsherstellung	R 12	
15.5	Färbereien für Textilien	R 11	
<b>16</b>	<b>Lackierereien</b>		
16.1	Naßschleifbereiche	R 12	V 10
<b>17</b>	<b>Keramische Industrie</b>		
17.1	Naßmühlen (Aufbereitung keramischer Rohstoffe)	R 11	
17.2	Mischer Umgang mit Stoffen wie Teer, Pech, Graphit, Kunstharzen	R 11	V 6
17.3	Pressen (Formgebung) Umgang mit Stoffen wie Teer, Pech, Graphit, Kunstharzen	R 11	V 6

17.4	Gießbereiche	R 12		
17.5	Glasierbereiche	R 12		
<b>18</b>	<b>Be- und Verarbeitung von Glas und Stein</b>			
18.1	Steinsägerei, Steinschleiferei	R 11		
18.2	Glasformung			
18.2.1	Hohlglas, Behälterglas, Bauglas	R 11	V	4
18.3	Schleifereibereiche			
18.3.1	Hohlglas, Flachglas	R 11		
18.4	Isolierglasfertigung			
	Umgang mit Trockenmitteln	R 11	V	6
18.5	Verpackung, Versand von Flachglas			
	Umgang mit Antihaftmitteln	R 11	V	6
18.6	Ätz- und Säurepolieranlagen für Glas	R 11		
<b>19</b>	<b>Betonwerke</b>			
19.1	Betonwaschplätze	R 11		
20	Lagerräume			
20.1	Lagerräume für Öle und Fette	R 12	V	6
<b>21</b>	<b>Chemische und thermische Behandlung von Eisen und Metall</b>			
21.1	Beizereien	R 12		
21.2	Härtereien	R 12		
21.3	Laborräume	R 11		
<b>22</b>	<b>Metallbe- und verarbeitung, Metall-Werkstätten</b>			
22.1	Galvanisierräume	R 12		
22.2	Graugußbearbeitung	R 11	V	4
22.3	Mechanische Bearbeitungsbereiche (z.B. Dreherei, Fräseerei), Stanzerei, Presserei,  Zieherei (Rohre, Drähte) und Bereiche mit erhöhter Öl-Schmiermittelbelastung	R 11	V	4
22.4	Teilereinigungsbereiche, Abdämpfbereiche	R 12		
<b>23</b>	<b>Werkstätten für Fahrzeug-Instandhaltung</b>			
23.1	Instandsetzungs- und Wartungsräume	R 11		
23.2	Arbeits- und Prüfgrube	R 12	V	4

23.3 Waschhalle R 11 V 4

## 24 Werkstätten für das Instandhalten von Luftfahrzeugen

24.1 Flugzeughallen R 11

24.2 Werfthallen R 12

24.3 Waschplätze R 12 V 4

## 25 Abwasserbehandlungsanlagen

25.1 Pumpenräume R 12

25.2 Räume für Schlammentwässerungsanlagen R 12

25.3 Räume für Rechenanlagen R 12

25.4 Standplätze von Arbeitsplätzen, Arbeits-  
Bühnen und Wartungspodeste R 12

## 26 Feuerwehrrhäuser

26.1 Fahrzeug-Stellplätze R 12

26.2 Räume für Schlauchpflegeeinrichtungen R 12

## 27 Geldinstitute

27.1 Schalterräume R 9

## 28 Garagen (mit Ausnahme der unter 0 dieses Anhangs bezeichneten Bereiche)

28.1 Garagen, Hoch- und Tiefgaragen R 10

28.2 Parkflächen im Freien R 11

oder R 10 V 4

## 29 Schulen und Kindergärten

29.1 Eingangsbereiche, Flure, Pausenhallen R 9

29.2 Klassenräume, Gruppenräume R 9

29.3 Treppen R 9

29.4 Toiletten, Waschräume R 10

29.5 Lehrküchen in Schulen  
(siehe auch Nummer 9) R 10

29.6 Küchen in Kindergärten  
(siehe auch Nummer 9) R 10



29.7	Maschinenräume für Holzbearbeitung	R 10
29.8	Fachräume für Werken	R 10
25.1	Pumpenräume	R 12
25.2	Räume für Schlammentwässerungsanlagen	R 12
25.3	Räume für Rechenanlagen	R 12
25.4	Standplätze von Arbeitsplätzen, Arbeits- Bühnen und Wartungspodeste	R 12

### Aussenbereiche (BGE Merkblatt M 10 12/2000)

Eingangsbereiche und Treppen, überdacht	R 10	
Eingangsbereiche und Treppen, nicht überdacht	R 11 oder R 10	V 4
Verkehrswege	R 11 oder R 10	V 4
Laderampen, überdacht	R 11 oder R 10	V 4
Laderampen, nicht überdacht	R 12	V 4
Schrägrampen, z.B. für Rollstühle, Ladebrücken	R 12	
Betankungsbereiche, überdacht	R 11	
Betankungsbereiche, nicht überdacht	R 12	

### Anwendungsbeispiel

Der Arbeitsbereich Nummer 6.3, Mayonnaiseherstellung, wird mit der Bewertungsgruppe R 13 der Rutschgefahr bewertet. Die Größe des Mindestverdrängungsraums wird mit V 4, entsprechend mindestens  $4\text{cm}^3/\text{dm}^2$ , angegeben.

Bei der Auswahl eines geeigneten Bodenbelages können unter Berücksichtigung der betrieblichen Bedingungen des Einzelfalls Bodenbeläge in die Betrachtung einbezogen werden, denen nach Prüfung folgende Eigenschaften bescheinigt worden sind:

Rutschhemmung

Verdrängungsraum

---

R 13	V 4
R 13	V 6
R 13	V 8
R 13	V 10