

Arbeitsräume, -bereiche und betriebliche Verkehrswege	Bewertungsgruppe der Rutschgefahr (Richtwert)	Verdrängungsraum mit Kennzahl für das Mindestvolumen	Arbeitsräume, -bereiche und betriebliche Verkehrswege	Bewertungsgruppe der Rutschgefahr (Richtwert)	Verdrängungsraum mit Kennzahl für das Mindestvolumen	Arbeitsräume, -bereiche und betriebliche Verkehrswege	Bewertungsgruppe der Rutschgefahr (Richtwert)	Verdrängungsraum mit Kennzahl für das Mindestvolumen
Allgemeine Arbeitsräume und -bereiche*)			Be- und Verarbeitung von Fisch, Feinkostherstellung			Kühlräume, Tiefkühlräume, Kühlhäuser, Tiefkühlhäuser		
Eingangsbereiche, innen**) Eingangsbereiche, außen***)	R 9 R 11 oder R 10	V 4	Be- und Verarbeitung von Fisch Feinkostherstellung Mayonaiseherstellung	R 13 R 13 R 13	V 10 V 6 V 4	für unverpackte Ware für verpackte Ware	R 12 R 11	
Treppen, innen***) Außentreppe***)	R 9 R 11 oder R 10	V 4	Nassbereiche bei der Nahrungsmittel- und Getränkeherstellung (soweit nicht besonders erwähnt)			Lagerräume, Lagerbereiche		
Sanitäräume (z.B. Toiletten, Umkleide- und Waschräume)	R 10		Lagerkeller	R 10		Lagerräume für Öle und Fette Lagerräume für verpackte Lebensmittel Lagerräume im Freien	R 12 R 10 R 11 oder R 10	V 6 V 4
Pausenräume (z.B. Aufenthaltsraum, Betriebskantine)	R 9		Getränkeabfüllung, Fruchtsaftherstellung	R 11		Werkstätten für Fahrzeug-Instandsetzung		
Sanitätsräume (z.B. medizinische Behandlungsräume)	R 9		Küchen, Speiseräume Gastronomische Küchen (Gaststättenküchen, Hotelküchen)			Instandsetzungs- und Wartungsräume		
Herstellung von Backwaren (Bäckereien, Konditoreien, Dauerbackwarenherstellung)			bis 100 Gedecke je Tag	R 11	V 4	Arbeits- und Prüfgrube	R 12	V 4
Teigbereitung	R 11		über 100 Gedecke je Tag	R 12	V 4	Waschhallen, Waschplätze	R 11	
Räume in denen vorwiegend Fette oder flüssige Medien verarbeitet werden	R 12		Spülräume gastronomischer Küchen	R 12	V 4	Parkbereiche		
Spülräume	R 12	V 4	Küchen und Spülräume für Gemeinschaftsverpflegung in Heimen, Schulen, Kindertagesstätten, Sanatorien	R 11		Garagen, Hoch- und Tiefgaragen*****) ohne Witterungseinfluss	R 10	
Schlachtung, Fleischbearbeitung, Fleischverarbeitung			Küchen und Spülräume für Gemeinschaftsverpflegung in Krankenhäusern, Kliniken	R 12	V 4	Garagen, Hoch- und Tiefgaragen mit Witterungseinfluss	R 11 oder R 10	V 4
Fleischzerlegung	R 13	V 8	Großküchen und Spülräume für Gemeinschaftsverpflegung in Mensen, Kantinen, Fernküchen	R 12	V 4	Parkflächen im Freien	R 11 oder R 10	V 4
Wurstküche	R 13	V 8	Aufbereitungsküchen und Spülräume (Fast-Food-Küchen, Imbissbetriebe)	R 12	V 4	Betriebliche Verkehrswege in Außenbereichen		
Kochwurstabteilung	R 13	V 8	Auftau- und Anwärnküchen	R 10		Gehwege	R 11 oder R 10	V 4
Rohwurstabteilung	R 13	V 6	Kaffee- und Teeküchen, Küchen in Hotels-Garni, Stationsküchen	R 10		Laderampen, überdacht	R 11 oder R 10	V 4
Wursttrockenraum	R 12		Speiseräume, Gasträume, Kantinen einschließlich Bedienungs- und Serviergängen	R 9		Laderampen, nicht überdacht Schrägrampen (z.B. für Rollstühle, Ladebrücken)	R 12 R 12	V 4
Räucherei	R 12					Betankungsbereiche, nicht überdacht	R 12	
Pökelei	R 12					Betankungsbereiche, überdacht	R 11	
Geflügelverarbeitung	R 12	V 6						
Darmlager	R 12							
Aufschnitt- und Verpackungsabteilung	R 12							
Handwerksbetrieb im Verkauf	R 12	V 8****						

**Verkaufsstellen,
Verkaufsräume**

Warenannahme Fleisch für unverpackte Ware	R 11	
Warenannahme Fleisch für verpackte Ware	R 10	
Warenannahme Fisch	R 11	
Bedienungsgang für Fleisch und Wurst, unverpackte Ware	R 11	
Bedienungsgang für Fleisch und Wurst, verpackte Ware	R 10	
Bedienungsgang für Brot und Backwaren, unverpackte Ware	R 10	
Bedienungsgang für Molkerei- und Feinkostserzeugnisse, unverpackte Ware	R 10	
Bedienungsgang für Fisch, unverpackte Ware	R 12	
Bedienungsgang für Fisch, verpackte Ware	R 11	
Bedienungsgänge, ausgen. die oben stehend genannten	R 9	
Fleischvorbereitungsraum - zur <u>Fleischbearbeitung</u> (ausgenommen Schlachtung)	R 12	V 8
- zu <u>Fleischverarbeitung</u> (ausgenommen Schlachtung)	R 11	
Blumenbinderäume und -bereiche	R 11	
Verkaufsbereiche mit ortsfesten Backöfen		
- zum Herstellen von Backwaren	R 11	
- zum Aufbacken vorgefertigter Backwaren	R 10	
Verkaufsbereiche mit ortsfesten Friteusen oder ortsfesten Grillanlagen	R 12	V 4
Verkaufsräume, Kundenräume	R 9	
Vorbereitungsräume für Lebensmittel zum SB-Verkauf	R 10	
Kassenbereiche, Packbereiche	R 9	
Verkaufsbereiche im Freien	R 11 oder R 10	V 4

Fußböden in Arbeitsräumen und Arbeitsbereichen mit erhöhter Rutschgefahr

Quelle: Berufsgenossenschaft für den Einzelhandel

*) Für Fußböden in barfuß begangenen Nassbereichen siehe GUV-Information „Bodenbeläge für nassbelastete Barfußbereiche“ (GUV-I 8527, bisherige GUV 26.17).

**) Eingangsbereiche sind die Bereiche, die durch Eingänge direkt aus dem Freien betreten werden und durch die Feuchtigkeit von außen gelangen bzw. hereingetragen werden kann. Für anschließende Bereiche oder großflächige Räume sind die Aussagen im Kapitel „Übergang zwischen zwei Bodenbelägen“ zu beachten.

***) Treppen im Sinne dieses Merkblattes sind nur diejenigen, auf die Feuchtigkeit von außen gelangen bzw. hineingetragen werden kann. Hierzu zählen z.B. Treppen direkt hinter aus dem Freien betretbaren Eingängen.

****) Wurde überall ein einheitlicher Bodenbelag verlegt, kann der Verdrängungsraum auf Grund einer Gefährdungsanalyse (unter Berücksichtigung des Reinigungsverfahrens, der Arbeitsabläufe und des Anfalls an gleitfördernden Stoffe auf den Fußboden) bis auf V 4 gesenkt werden.

*****) Die Fußgängerbereiche, die nicht von Rutschgefahr durch Witterungseinflüsse, wie Schlagregen oder eingeschleppte Nässe, betroffen sind.

