

An die  
Arbeitsinspektorate für den 1. bis 19. Aufsichtsbezirk

**GZ:** 461.204/26-III/2/03 und  
461.204/47-III/2/03 (Ergänzung)

Wien, 1. Juli 2003  
und 10. November 2003

**Betreff:** Anforderungen an die Rutschfestigkeit von Fußböden in  
Feinkostabteilungen und Fleischbearbeitungsräumen in  
Filialen von Einzelhandelsketten;  
(kosolidiert)

Sehr geehrte Damen und Herren!  
Liebe Kolleginnen und Kollegen!

Dieser Erlass regelt die Standard-Anforderungen an die Rutschfestigkeit von Fußböden in Feinkostabteilungen und Fleischbearbeitungsräumen in Filialen von Einzelhandelsketten und unter welchen Bedingungen einer Ausnahme von diesen Anforderungen zuzustimmen ist.

Die Anforderung des § 6 Abs. 1 Z 2 Arbeitsstättenverordnung (AStV), BGBl. II Nr. 368/1998, ist für Feinkostbereiche und Fleischbearbeitungsbereiche in Filialen von Lebensmitteleinzelhandelsketten erfüllt, wenn die nachstehenden Werte für die Rutschsicherheit und erforderlichenfalls für den Verdrängungsraum eingehalten sind. Die angeführten Abweichungen sind als Ausnahmen gemäß § 95 ASchG zu behandeln.

### 1. Feinkostbereiche

Als Standardwert der Rutschsicherheit ist für Feinkostbereiche **R 10** heranzuziehen. Eine **Abweichung auf R 9** im Sinne einer Ausnahme gemäß § 95 ASchG soll zulässig sein, wenn Ersatzmaßnahmen getroffen sind wie:

- Verwendung rutschhemmenden Schuhwerks und
- Bereitstellung einer Einrichtung zum jederzeitigen Reinigen des Fußbodens für den Fall einer Verschmutzung.

Für Feinkostbereiche ist kein besonderer Verdrängungsraum des Fußbodens erforderlich.

### 2. Fleischbearbeitungsbereiche

Als Standardwert der Rutschsicherheit ist für Fleischbearbeitungsbereiche **R 12** und für den Verdrängungsraum **V 4** (Anm. 4 cm<sup>3</sup>/dm<sup>2</sup>) heranzuziehen. Eine **Abweichung**

**auf R 11 und V 4** im Sinne einer Ausnahme gemäß § 95 ASchG soll zulässig sein, wenn:

- rutschhemmendes Schuhwerk verwendet wird und
- eine Einrichtung zum jederzeitigen Reinigen des Fußbodens im Fall einer Verschmutzung bereitsteht.

**Ergänzung vom 10. November 2003** (461.204/47-III/2/03):

Als Ersatz für den **Wasserverdrängungsraum (V 4)** können von Arbeitgeber/innen besondere Arbeitsstiefel den Arbeitnehmer/innen zur Verfügung gestellt werden, deren Sohlenstruktur und Profiltiefe (8 mm) eine ausreichende Wasserverdrängung gewährleisten.

Es ist von einer ausreichenden Rutschsicherheit auszugehen wenn:

1. ein Wert für die Rutschsicherheit von R 11 und
2. Arbeitsstiefel mit geeigneter Sohle und Profiltiefe sowie
3. eine Einrichtung zum jederzeitigen Reinigen des Fußbodens im Fall einer Verschmutzung bereitsteht.

Die angeführten Ausnahmemöglichkeiten sollen insbesondere die leichte Reinigbarkeit von Fußböden gemäß § 6 Abs. 1 Z 3 AStV mit berücksichtigen.

Die hier gestellten Anforderungen bzw. Kriterien für Ausnahmen sind nur bei **Neue-nehmungen** anzuwenden oder nach entsprechenden Änderungen im betroffenen Bereich. In bereits bestehenden Arbeitsstätten haben Arbeitgeber nach Maßgabe der tatsächlich vorliegenden Rutschgefahr erforderlichenfalls eine Überprüfung und Anpassung der **Evaluierung** dieser Bereiche zu veranlassen.

#### **Information über die für die Entscheidung berücksichtigten Grundlagen:**

- Das Merkblatt für Fußböden in Arbeitsräumen und Arbeitsbereichen mit Rutschgefahr - **BGR 181** - ist mangels anderer Unterlagen als Regel der Technik anzusehen.
- Die BGR 181 verlangt für „Bedienungsgänge für Fleisch und Wurst, unverpackte Ware“ R11; für „Bedienungsgänge für Fleisch und Wurst, verpackte Ware“ R 10; für „Bedienungsgänge für Brot und Backwaren, unverpackte Ware“ R 10 und für „Bedienungsgänge für Käse und Käseerzeugnisse, unverpackte Ware R 10. Es wird kein besonderer Verdrängungsraum (Verdrängung von Schmutz und Wasser) verlangt.
- Die BGR 181 verlangt für „Fleischzerlegung“ R 13 / V 8 bzw. für „Aufschnitt und Verpackung“ R 12 / V 4. Die üblicherweise durchgeführten Arbeitsvorgänge in den Fleischbearbeitungsräumen in Filialen von Einzelhandelsketten sind eher der Kategorie „Aufschnitt und Verpackung“ zuzuordnen.
- Das Prüfverfahren der BGR 181 (DIN 51130) lässt es zu, dass bei Betrachtung des Gesamtsystems „Boden-Schuh-Reinigungsverfahren“ Abweichungen von den Anforderungen gemacht werden.
- Das Unfallgeschehen in Feinkostbereichen bzw. Fleischbearbeitungsräumen in Filialen von Einzelhandelsketten zeigt keinen besonderen Schwerpunkt auf bezogen auf die Unfallursache Sturz und Fall.
- Die Anforderungen für die Rutschsicherheit und an die Reinigbarkeit stehen im Gegensatz zueinander. Festlegungen stellen daher immer einen Kompromiss aus den beiden Anforderungen dar.
- Für die Beurteilung der Sicherheit gegen Ausrutschen muss das Gesamtsystem bestehend aus Fußboden, Reinigungsmethode und Schuhwerk betrachtet werden. Die AStV sieht eine

solche Systembetrachtung nicht vor, sondern stellt nur Anforderungen an den Fußboden.  
Formal betrachtet sind bei Abweichungen daher Ausnahmen erforderlich.

Mit freundlichen Grüßen!  
Für den Bundesminister:  
S z y m a n s k i

Für die Richtigkeit  
der Ausfertigung: