



**bmask**

BUNDESMINISTERIUM FÜR  
ARBEIT, SOZIALES UND  
KONSUMENTENSCHUTZ

---

Arbeitsrecht und Zentral-Arbeitsinspektorat  
Postanschrift: Stubenring 1, 1010 Wien  
Favoritenstraße 7, 1040 Wien  
DVR: 0017001

**AUSKUNFT**

Dipl.Ing. Ernst Piller  
Tel: (01) 711 00 DW 2196  
Fax: 2190  
Ernst.Piller@bmask.gv.at

---

E-Mail Antworten sind bitte unter Anführung  
der Geschäftszahl an die E-Mail Adresse  
VII2@bmask.gv.at zu richten.

Arbeitsinspektorate für den  
1. bis 19. Aufsichtsbezirk

**GZ: BMASK-461.304/0018-VII/A/2/2010**

Wien, 29.12.2010

**Betreff: Großküchen: Fußbodenoberflächen, Rutschhemmung**

Sehr geehrte Damen und Herren,  
liebe Kolleginnen und Kollegen!

Rutschhemmung in Großküchen gemäß § 6 Abs. 1 Z 2 AStV kann nur durch ein abgestimmtes **System** aus Fußbodenbelag, für den Fußbodenbelag geeignetes **Reinigungsverfahren** und geeigneten **Sicherheitsschuhen** (EN ISO 20345 S1 oder S2) bzw. **Berufsschuhen** (EN ISO 20347) erreicht werden.

- Für die jeweiligen Arbeitsbereiche von Großküchen wird der erforderliche Gleitreibungskoeffizient der Fußböden festgelegt (siehe Tabelle).
- **Reinigungsverfahren** entsprechend der „Guten Hygienepraxis“ bzw. Reinigungen im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene erfüllen die Anforderungen an das Reinigungssystem für die Erhaltung der Rutschhemmung.
- Es sind **Sicherheitsschuhe** bzw. **Berufsschuhe** mit nachgewiesener Rutschsicherheit (SRB oder SRC) mit geschlossenem Fersenbereich oder feststehendem Fersenriemen (nicht klappbar!) zu verwenden.
- Basis für die Klassifikation von Böden hinsichtlich der Rutschhemmung ist die ÖNORM Z 1261.
- Wasserbelastete Bereiche sind gemäß § 6 Abs. 2 Z 1 AStV zu gestalten. Darüber hinaus gehende Anforderungen an die Bodenbeschaffenheit sind nicht erforderlich.

- Die Anforderungen sind bei neu zu errichtenden Großküchen immer einzuhalten.
- Bei bereits bestehenden Großküchen sind die Anforderungen dann einzuhalten, wenn der Fußboden erneuert wird.
- Wenn Fußbodenbeläge für Großküchen verwendet werden sollen, für die noch keine Gleitreibungskoeffizienten nach ÖNORM Z 1261 vorliegen, kann die Tabelle im Anhang dieses Erlasses verwendet werden (R-Klassen nach DIN 51130)
- Für andere Küchen sind die in diesem Erlass formulierten Anforderungen sinngemäß anwendbar.

**Anforderungen an die Rutschhemmung (Gleitreibungskoeffizient  $\mu$  nach ÖNORM Z 1261) von Fußböden in Großküchen:**

<b>Arbeitsbereich</b>	<b>Gleitreibungskoeffizient <math>\mu</math> ÖNORM Z 1261</b>
Warenübernahme	0,45
Trockenlager	0,45
Kühllagerräume	0,45
Gemüserüstraum (Gemüse waschen, schälen und schneiden)	0,50
Vorbereitungsraum für Fleisch, Fisch, Geflügel, Ei (ohne große Zerlegarbeiten)	0,50
Kalte Küche (Frühstück, Jause)	0,50
Patisserie	0,50
Produktionsküche (braten, kochen, backen, frittieren)	0,50
Bereich bei und zwischen Kochwannen, Kipppfannen, Kippbrättern	0,55
Portionierung, Ausspeisung, Verpackung	0,45
Spülbereiche (Schwarzspüle, Weißspüle, Wagenwaschspüle)	0,55

**Sonderfall Aufbereitungsküche**

<b>Arbeitsbereich</b>	<b>Gleitreibungskoeffizient <math>\mu</math> ÖNORM Z 1261</b>
Anlieferung	0,45
Lager / Kühllager / Tiefkühllager	0,45
Kühlraum Fertigware	0,45
Expedit (in KH Auslieferung zur Station)	0,45
Küche / Anrichteküche / Kalte Küche	0,50
Geschirrspüle	0,55

Erklärung zum Begriff Aufbereitungsküche (Regenerierküche):

Verpflegungssystem, bei dem industriell hergestellte Speisen thermisch wieder aufbereitet und anschließend ausgegeben werden. Ausgangsware für die Aufbereitung können tiefgefrorene, gekühlte (Kühlkostsystem), pasteurisierte gekühlte und sterilisierte Speisen (als Einzelportionen oder als Mehrportionen verpackt) oder Menüs sein.

**Wasserbelastete Bereiche (insbes. Bereich von Kochwannen und Spülbereiche):**

Gemäß § 6 Abs. 2 Z 1 AStV sind Fußböden so zu gestalten, dass sie ein Gefälle zu einem Abfluss mit Geruchsverschluss aufweisen, sofern zur Reinigung oder auf Grund der Nutzungsart des jeweiligen Bereiches größere Flüssigkeitsmengen verwendet werden.

Die Anwendung der "Guten Hygienepraxis" bringt hier mit sich, dass allfällige nicht abgeflossene Flüssigkeiten mit Gummischerer oder einem sonst geeigneten Mittel entfernt werden. Eine besondere Gestaltung von Fußbodenoberflächen ist daher in dieser Hinsicht nicht erforderlich.

**Informationen zur Reinigung entsprechend der „Guten Hygienepraxis“ und zur ÖNORM Z 1261**

Die Rutschhemmung muss während des Küchenbetriebs gewahrt bleiben. Zu den dafür erforderlichen Maßnahmen zählen neben der geeigneten Auswahl von Böden und Arbeitsschuhen die Reinigung von Böden und Schuhen und die Wartung der Böden (v.a. Beseitigung von Schäden).

Für Böden in Großküchen und Lebensmittelbetrieben gilt gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, ANHANG II, KAPITEL II, Pkt. 1. a), dass Bodenbeläge in einwandfreiem Zustand zu halten sind und leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein müssen. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen. Aus Sicht der Lebensmittelbehörden kann daher, neben der Grundanforderung an die Beschaffenheit eines Bodens, nur durch die Anwendung einer "Guten Hygienepraxis" sichergestellt werden, dass im Sinne der gesamten Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene und der ergänzenden fachspezifischen Leitlinien vorgegangen wird. Böden und Oberflächen sind daher nicht nur einmal täglich, sondern nach Bedarf entsprechend dem jeweiligen Arbeits- und Produktionsbereich zu reinigen. Dazu benötigt man auch nicht unbedingt eine maschinelle Unterstützung, sondern es ist durch entsprechende Reinigungsmaßnahmen sicherzustellen, dass der Boden sauber ist. Üblicherweise steht dann bei auf Reinigungs- und Desinfektionsplänen von Großküchen: „händisch wischen bei Bedarf; maschinell täglich“. D.h. am Ende der Produktion oder der Schicht, wird der Boden maschinell (Bürste, oder Scheibe) gereinigt und desinfiziert. Aus hygienischer Sicht gut geeignet sind auch manuelle Verfahren mit Schrubber, Schlauch und Wasserschieber.

Üblicherweise bedient man sich für die Bodenreinigung in Großküchen der Kombination zweier Verfahren: Für die leicht zugänglichen, großflächigen Bereiche wird eine Scheuersaugmaschine verwendet. Schwer zugängliche Stellen werden durch einen sanften Wasserstrahl aus einem Schlauch ausgespült, falls erforderlich mit einem Schrubber mechanisch bearbeitet und anschließend mit einem Wasserschieber abgezogen.

Aus Sicht des Arbeitnehmer/innenschutzes ist die Anwendung der „Guten Hygienepaxis“ mit der darin enthaltenen Vorgabe, dass Akutverschmutzungen rasch entfernt werden, ein wesentlicher Faktor für die Herstellung einer ausreichenden Rutschhemmung.

Die ÖNORM Z 1261:2009-07-15 „Begehbare Oberflächen – Messung des Gleitreibungskoeffizienten in Gebäuden und im Freien von Arbeitsstätten“, legt ein Verfahren zur Messung des Gleitreibungskoeffizienten  $\mu$  von begehbaren Oberflächen in Gebäuden und im Freien von Arbeitsstätten fest. Dieses Verfahren ist sowohl im trockenen als auch im nassen Zustand des Bodens, sowie im Gebrauchszustand des Bodens anwendbar.

In Tabelle 2 der ÖNORM Z 1261 wird eine Klassifizierung von Böden in Abhängigkeit des Gleitreibungskoeffizienten  $\mu$  unter den in der Norm festgelegten Messbedingungen zugeordnet:

Klasse I	$\mu > 0,44$	Die begehbare Oberfläche weist ohne weitere Maßnahmen eine ausreichende Rutschhemmung auf.
Klasse II	$\mu$ 0,3 bis 0,44	Nur mit zusätzlichen Maßnahmen als rutschhemmend verwendbar, in Abhängigkeit von den Umgebungsparametern (Klima u. dgl.)
Klasse III	$\mu < 0,3$	Die begehbare Oberfläche bietet keinen ausreichenden Schutz gegen Ausgleiten und ist daher als unfallrelevant einzustufen.

Als Mindestanforderungen an Böden in Küchen nach ÖNORM Z 1261 wird Klasse I - Gleitreibungskoeffizient  $\mu > 0,44$  - festgelegt. Dieser Wert stellt sicher, dass der Boden bei Normbedingungen (Messverfahren nach ÖNORM Z 1261) ohne weitere Maßnahmen eine ausreichende Rutschhemmung aufweist. Durch die Grundbelastung des Bodens in einer Küche muss allerdings für bestimmte besonders belastete Bereiche ein Boden mit höherem Gleitreibungskoeffizient  $\mu$  vorhanden sein, um eine ausreichende Rutschhemmung zu gewährleisten. Der Unterschied des Gleitreibungskoeffizienten zwischen zwei aneinander grenzende Fußböden  $\mu$  soll den Wert von 0,05 nicht überschreiten (Beispiel: Bodenfläche A:  $\mu = 0,45$ , daran angrenzende Bodenfläche B  $\mu$  nicht über 0,50). Ziel dieser Abstufung, die über die Anforderung der Norm hinaus geht, ist die Berücksichtigung des Unterschiedes zwischen den Normbedingungen der Messung und der Grundbelastung des Bodens (Feuchtigkeit, Fett).

Diese Anforderungen gelten nur für neu zu errichtende Küchen und für Küchen, deren Fußböden ersetzt werden soll. Bestehende Fußböden von Küchen müssen durch geeignete Reinigung und Wartung in einem rutschhemmenden Zustand

erhalten werden. Die Verwendung von geeigneten Sicherheits- bzw. Berufsschuhen (SRB oder SRC) ist auch hier erforderlich.

Mit freundlichen Grüßen  
Für den Bundesminister:

i.V. Dipl.Ing. Josef Kerschhagl  
*Elektronisch gefertigt.*

#### **Anhang**

Sollten in einem Projekt keine Angaben über den Gleitreibungskoeffizient  $\mu$  nach ÖNORM Z 1261 eines Bodens verfügbar sein, sind die folgenden Klassifikationen nach DIN 51130 (Neigungswinkel auf der Schiefen Ebene) – Rutschklasse R (auch verwendet in BGR 181) anzuwenden:

#### **Anforderungen an die Rutschhemmung (DIN 51130 Neigungswinkel auf der Schiefen Ebene) von Fußböden in Großküchen:**

<b>Arbeitsbereich</b>	<b>DIN 51130 (Neigungswinkel auf der Schiefen Ebene) – Rutschklasse R</b>
Warenübernahme	R 10
Trockenlager	R 10
Kühlagerräume	R 10
Gemüserüstraum (Gemüse waschen, schälen und schneiden)	R 11
Vorbereitungsraum für Fleisch, Fisch, Geflügel, Ei (ohne große Zerlegarbeiten)	R 11
Kalte Küche (Frühstück, Jause)	R 11
Pâtisserie	R 11
Produktionsküche (braten, kochen, backen, frittieren)	R 11
Bereich zwischen Kochwannen, Kippfannen, Kippbrättern	R 12
Portionierung, Ausspeisung, Verpackung	R 10
Spülbereiche (Schwarzspüle, Weißspüle, Wagenwaschspüle)	R 12

#### **Sonderfall Aufbereitungsküche:**

<b>Arbeitsbereich</b>	<b>DIN 51130 (Neigungswinkel auf der Schiefen Ebene) – Rutschklasse R</b>
Anlieferung	R 10
Lager / Kühlager / Tiefkühlager	R 10
Kühlraum Fertigware	R 10
Expedit (in KH Auslieferung zur Station)	R 10
Küche / Anrichteküche / Kalte Küche	R 11
Geschirrspüle	R 12

Anmerkung:

Die Tabellen im Erlass und im Anhang sind nicht für eine Umrechnung zwischen den beiden Messverfahren geeignet, da dies technisch unsinnig wäre. Es wurde für diese Zusammenstellung einfach eine Grundanforderung (R 10) formuliert und eine Abstufung für Bereiche mit höherer Schmutzbelastung erstellt.