

TL 016 Rutschfestigkeitsklassen der Berufsgenossenschaften

Bitte beachten Sie, dass die untenstehende Auswahl der Rutschfestigkeitsklassen und die dazugehörigen Objekte von uns nur eine Auswahl ohne Gewähr darstellen und in dem Merkblatt der Berufsgenossenschaft für Fußböden ZH 1/571 / BG R181 ausführlich beschrieben sind. (Bezugsquelle: Carl Heymanns Verlag KG, Tel. 0221-943730, Luxemburger Str. 449, 50939 Köln). Die Bewertungsgruppen gehen von der Rutschfestigkeitsklasse R 9 (niedrig) bis R 13 (hoch), zusätzlich können ab der Klasse R 11 bestimmte Verdrängungsräume von V4/V6/V8/V10 zur Anwendung kommen.

R 9

Eingangsbereiche, Treppen, Pausenräume, Speiseräume, Kantinen, Verkaufsräume, Packbereiche, OP-Räume, Laborräume, Friseursalons, Arzt-Praxen, Schulen und Kindergärten: Klassenräume, Gruppenräume, Eingangshallen, Flure, Treppen.

R 10

Sanitärräume, Lagerkeller, Gärkeller, Auftau- und Anwärmküchen, Kaffee- und Teeküchen, Bedienungsgänge für: Fleisch und Wurst, verpackte Ware, Brot und Backwaren sowie Käse und Käseerzeugnisse als unverpackte Waren.
Garagen: Hoch- und Tiefgaragen. Lehrküchen in Schulen, Küchen in Kindergärten, Maschinenräume f. Holzbearbeitung.

R 11

Käsefertigung, -lagerung und -verpackung, Schokoladen- u. Süßwaren Herstellung für die Rohmassenherstellung und Pralinenfabrikation. Teigbearbeitung von Backwaren, Sterilisierräume von Gemüsebe- u. -verarbeitung, Getränkeabfüllung, Fruchtsaftherstellung, Küchen in Kindertagesstätten und Sanatorien sowie Heimen, Schulen, Spülräume. Werkstätten für Fahrzeug -Instandhaltung (Prüfgrube R12V4), Flugzeughallen.

R 11 V4

Gastronomische Küchen bis 100 Gedecke pro Tag (Spülräume R12V4), Kraftfutterherstellung unter Verwendung von Fett u. Wasser, Be- u. Verarbeitung von Hohlglas, Bauglas. Metallbe- u. -verarbeitung: Graugussbearbeitung, Drehereien u. Fräseereien, Stanzereien, Presseereien, Bereiche mit erhöhter Öl-Schmiermittelbelastung, Fahrzeugwaschhallen,

R 12

Herstellung u. Verpackung von Margarine, Speisefett, Abfüllen von Speiseöl, Frischmilchverarbeitung, Speiseeisfabrikation, Zuckerkocherei, Kakaoherstellung, Herstellung von Backwaren wo vorwiegend Fette oder flüssige Massen verarbeitet werden, Fleischverarbeitung: Wursttrockenraum, Räucherei, Pökelei, Darmlager, Aufschnitt- u. -verpackung, Küchen und Spülräume in Krankenhäusern, Kühlräume für unverpackte Ware, Bedienungsgang für Fisch, Metall u. Verarbeitung: Beizereien, Härtereien, Galvanisierräume, Werfthallen von Luftfahrzeugen, Abwasserbehandlungsanlagen, Fahrzeug Stellplätze und Räume f. Schlauchpflegeeinrichtungen in Feuerwehrrhäuser.

R 12 V 4

Spülräume zur Herstellung von Backwaren, Vorbereitungsräume für die Gemüseverarbeitung, Gastronomische Küchen über 100 Gedecke pro Tag, Großküchen, Mensen, Kantinen, Fast-Food-Küchen, Waschlplätze für Luftfahrzeuge

R 12 V 6

Lagerräume für Öle u. Fette, Geflügelverarbeitung

R 12 V 10

Nass- Schleifbereiche in Lackierereien

R 13 V 4

Speiseölraffinerie, Mayonnaiseherstellung

R 13 V 6

Fettschmelzen, Rohwurstabteilung, Feinkostherstellung, Sauerkrautherstellung, Gemüsekonservenherstellung

R 13 V 8

Fleischzerlegung, Kochwurstabteilung, Wurstküche

R 13 V 10

Schlachthäuser, Be- und Verarbeitung von Fisch