Gefährdungsbeurteilung Nitritnachweis in Fleischerzeugnissen

aufgerufen: 05.09.2026

Vorgang: Teststäbchen-Analytik bei rohem Schweinefleisch, Kasseler und Zwiebelmett **LV SV**

Beschreibung: Vorbereitend wird ein Becherglas mit Wasser über der Brennerflamme erhitzt und als Heißwasserbad beiseite gestellt. Man gibt von den 3 Proben eine kleine Portion in Rggl. und füllt jeweils mit dest. Wasser gemäß Anleitung auf. Die 3 Rggl. werden für 10min in das heiße Wasserbad gestellt. Danach beurteilt man die farblichen Veränderungen.
Zum Nitritnachweis drückt man jeweils ein Teststäbchen für 10sec auf das Fleischerzeugnis.

Schadensrisiko:

durch heißes / tiefkaltes Material

Beteiligte Gefahrstoffe:

andere Stoffe:
rohes Schweinefleisch, Kasseler, Zwiebelmett, Nitrat/Nitrit-Teststäbchen

Substitutionsprüfung durchgeführt

Substitution nicht erforderlich: keine Gefahrstoffe im Experiment

Besondere Sicherheitshinweise:

Risiken im Umgang mit dem Gasbrenner beachten: Standsicherheit herstellen! Flamme regulieren! Ausströmen von unverbranntem Gas (hochentzündliches und in Verbindung mit Luft explosives Gemisch) verhindern! Ggf. Not-Aus-Schalter nutzen!

Maßnahmen / Gebote:

Schutzbrille

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Schule _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Lehrkraft _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Unterschrift

Autor: Peter Slaby Quelle: PHYWE Systeme, Sammlung Experimentieranleitungen (Göttingen 2013, Ausg. V Lebensmittelchemie 8.3, P7188400) erstellt am: 19.03.2016
geändert am: 19.03.2016