

Vorgang: pH-Wert-Prüfung bei rohem Fleisch

LV SV

Beschreibung: Mit Universalindikator untersucht man Proben von rohem Fleisch, indem man das Papierstück mit dem oberflächlichem Fleischsaft gut benetzt.

Schadensrisiko:

Beteiligte Gefahrstoffe:

andere Stoffe:

rohes Fleisch, frisch und abgehangen

Substitutionsprüfung durchgeführt

Substitution nicht erforderlich: keine Gefahrstoffe im Experiment

Besondere Sicherheitshinweise:

Maßnahmen / Gebote:



Schutzbrille



**Schutz-
handschuhe**

----- Schule

----- Lehrkraft

----- Unterschrift