Gefährdungsbeurteilung **Lauge auf der Laugenbrezel?** aufgerufen: 30.04.2025

Vorgang: pH-Wert-Messung auf dem Gebäckstück **LV SV**

Beschreibung: Mit (nichtblutenden) Indikatorstäbchen, die man mit dest. Wasser befeuchtet, prüft man die Oberfläche von Laugenbrezeln oder -stangen. Man vergleicht mit der Farbskala auf der Verpackung.

Schadensrisiko:

Beteiligte Gefahrstoffe:

andere Stoffe:
Laugengebäck, pH-Indikatorstäbchen

Substitutionsprüfung durchgeführt
Substitution nicht erforderlich: keine Gefahrstoffe im Experiment

Besondere Sicherheitshinweise:

Maßnahmen / Gebote:

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