

Inhaltsverzeichnis

Tabellenverzeichnis.....	iii
Abbildungerverzeichnis.....	vi
Anhangsverzeichnis.....	ix
Abkürzungsverzeichnis.....	x
Zusammenfassung.....	xii
Danksagung.....	xv
1 Einleitung	1
2 Theorie: Mykotoxine, Risiko und Risikowahrnehmung	5
2.1 Mykotoxine	5
2.1.1 Mykotoxinauswahl im Rahmen des Forschungsvorhabens	7
2.1.2 Aktuelle Belastungssituation durch Mykotoxine in Lebensmitteln	21
2.1.3 Zwischenfazit	27
2.2 Risiko	28
2.2.1 Risikorelevante Begriffe und Definitionen	29
2.2.2 Faktoren der Risikocharakterisierung	35
2.2.3 Ampelmodell der Risikobereiche.....	36
2.2.4 Risikoklassen laut WBGU	37
2.2.5 Systemische Risiken laut OECD.....	46
2.2.6 Ernährungs- und Lebensmittelrisiken	48
2.3 Risikowahrnehmung.....	50
2.3.1 Einflussfaktoren der Risikowahrnehmung	52
2.3.2 Experten-Laien-Diskrepanz in der Wahrnehmung.....	61
3 Mykotoxin- Risikomanagement	69
3.1 Anwendung wichtiger Risikobegriffe und Konzepte auf die Mykotoxinrisiken	70
3.1.1 Anwendung risikorelevanter Begriffe auf die Mykotoxinproblematik	71
3.1.2 Anwendung des Konzeptes der systemischen Risiken	72
3.1.3 Anwendung des Risikotypen – Konzeptes des WBGU	74
3.1.4 Fazit und Ausblick	83
3.2 Staatliches Risikomanagement.....	84
3.2.1 Notwendigkeit und gesetzliche Rahmenbedingungen	85
3.2.2 Möglichkeiten des staatlichen Risikomanagements.....	87
3.2.3 Vorgehensweise bei der gesetzlichen Risikoregulierung am Beispiel von Deoxynivalenol	89
3.3 Risikosteuerungsoptionen der Praxis	97
3.3.1 Grundlagen: Einflussfaktoren des <i>Fusarium</i> -Pilzwachstums	98
3.3.2 Möglichkeiten und Grenzen der Risikoreduzierung in der Landwirtschaft.....	103
3.3.3 Mykotoxinreduzierung im Verlauf der Wertschöpfungskette	108
3.3.4 Überwachung der Lebensmittelsicherheit	112
4 Probleme der gesetzlichen Regulierung und Verbesserungsoption	115
4.1 Problemstellung: Risiko einer TDI-Wert-Überschreitung	115
4.2 Lösungsansatz: Markteilung und Verbraucherinformation	121
4.2.1 Informationsplattform	127
4.2.2 Schaffung von Qualitätskategorien	131
4.3 Verbraucherkompetenzen.....	132

5 Empirie: Laien- und Expertenerhebungen zu Risiko und Risikomanagement der <i>Fusarium</i>-Mykotoxine.....	141
5.1 Studierendenerhebung	141
5.1.1 Einleitung	141
5.1.2 Material und Methoden	142
5.1.3 Ergebnisse der Studierendenerhebung	145
5.1.4 Diskussion	157
5.1.5 Fazit und Ausblick	162
5.2 Expertenerhebung.....	163
5.2.1 Einleitung	163
5.2.2 Material und Methoden	163
5.2.3 Ergebnisse der Expertenerhebung.....	169
5.2.4 Fazit und Diskussion	209
5.3 Lebensmittelüberwachung	214
5.3.1 Einleitung	214
5.3.2 Material und Methoden	214
5.3.3 Ergebnisse	215
5.3.4 Diskussion	218
5.4 Ergebnissynthese	219
6 Konsequenzen für ein adäquates Risikomanagementsystem.....	221
7 Literatur	233
8 Anhang	245
9 Wissenschaftlicher Werdegang.....	311
10 Erklärungen.....	312