

Inhaltsverzeichnis

Tabellenverzeichnis	iii
Abbildungsverzeichnis	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: Marktteilung 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.....	218
6	Konsequenzen für ein adäquates Risikomanagementsystem.....	221
7	Literatur.....	233
8	Anhang.....	245
9	Wissenschaftlicher Werdegang.....	311
10	Erklärungen.....	312