Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelüberwachung



Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelüberwachung

Herausgegeben von Hartmut Dunkelberg, Thomas Gebel und Andrea Hartwig

Beachten Sie bitte auch weitere interessante Titel zu diesem Thema

Schwedt, G.

Analytische Chemie

Grundlagen, Methoden und Praxis

2008

ISBN: 978-3-527-31206-1

Vreden, N., Schenker, D., Sturm, W., Josst, G., Blachnik, C.

Lebensmittelführer

Ein Inhalte, Zusätze, Rückstände

2008

ISBN: 978-3-527-31797-4

Heller, K.J. (Hrsg.)

Genetically Engineered Food

Methods and Detection

2., aktualis. u. erw. Auflage

2006

ISBN: 978-3-527-31393-8

Schuchmann, H.P., Schuchmann, H.

Lebensmittelverfahrenstechnik

Rohstoffe, Prozesse, Produkte

2005

ISBN: 978-3-527-31230-6

Schmidt, R. H. / Rodrick, G. E.

Food Safety Handbook

2003

ISBN: 978-0-471-21064-1

Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelüberwachung

Herausgegeben von Hartmut Dunkelberg, Thomas Gebel und Andrea Hartwig



WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA

Herausgeber

Prof. Dr. Hartmut Dunkelberg Universitätsmedizin Göttingen Laborgebäude 11A Lenglerner Straße 75 37079 Göttingen

Prof. Dr. Thomas Gebel
Bundesanstalt für Arbeitsschutz
und Arbeitsmedizin, FG4.3
Fachbereich 4
Friedrich-Henkel-Weg 1–25
44149 Dortmund

Prof. Dr. Andrea Hartwig
KIT/Angewandte Biowiss.
Abt. Lebensmittelchemie und Toxikologie
Kaiserstraße 12
76131 Karlsruhe

Alle Beiträge in diesem Band sind entnommen aus "Handbuch der Lebensmitteltoxikologie – Belastungen, Wirkungen, Lebensmittelsicherheit,

Hygiene", ISBN 978-3-527-31166-8

1. Auflage 2012

Alle Bücher von Wiley-VCH werden sorgfältig erarbeitet. Dennoch übernehmen Autoren, Herausgeber und Verlag in keinem Fall, einschließlich des vorliegenden Werkes, für die Richtigkeit von Angaben, Hinweisen und Ratschlägen sowie für eventuelle Druckfehler irgendeine Haftung

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über http://dnb.d-nb.de abrufbar.

© 2012 Wiley-VCH Verlag & Co. KGaA, Boschstr. 12, 69469 Weinheim, Germany

Alle Rechte, insbesondere die der Übersetzung in andere Sprachen, vorbehalten. Kein Teil dieses Buches darf ohne schriftliche Genehmigung des Verlages in irgendeiner Form – durch Photokopie, Mikroverfilmung oder irgendein anderes Verfahren – reproduziert oder in eine von Maschinen, insbesondere von Datenverarbeitungsmaschinen, verwendbare Sprache übertragen oder übersetzt werden. Die Wiedergabe von Warenbezeichnungen, Handelsnamen oder sonstigen Kennzeichen in diesem Buch berechtigt nicht zu der Annahme, dass diese von jedermann frei benutzt werden dürfen. Vielmehr kann es sich auch dann um eingetragene Warenzeichen oder sonstige gesetzlich geschützte Kennzeichen handeln, wenn sie nicht

 Print ISBN
 978-3-527-33288-5

 ePDF ISBN
 978-3-527-65304-1

 ePub ISBN
 978-3-527-65302-7

 oBook ISBN
 978-3-527-65301-0

eigens als solche markiert sind.

Umschlaggestaltung Adam-Design, Weinheim
Satz K+V Fotosatz GmbH, Beerfelden
Druck und Bindung Markono Print Media Pte
Ltd, Singapore

Inhalt

Autorenverzeichnis XIII

und der präventiven Gefährdungsminimierung bei Lebensmitteln Diether Neubert 1.1 Einleitung 1	1
1.1 Einleitung 1	
1.1.1 Aufgaben der Toxikologie 3	
1.1.2 Strategien in der Toxikologie 3	
1.1.2.1 Dosis-Wirkungsbeziehungen 5	
1.1.2.1.1 Übliche Form von Dosis-Wirkungskurven 6	
1.1.2.1.2 U-förmige oder J-förmige Dosis-Wirkungskurven 7	
1.1.2.2 Toxikologische Wirkungen verglichen mit allergischen Effekten	9
1.2 Gefährdung und Risiko 10	
1.2.1 Toxikologische Risikoabschätzung 11	
1.2.1.1 Vergleich mit einer Referenzgruppe 14	
1.2.1.2 Interpretation von klinischen bzw. epidemiologischen Daten 1	7
1.2.1.2.1 Aussagekraft verschiedener Typen von Untersuchungen	
am Menschen 18	
1.2.1.2.2 Unterschied zwischen Exposition und Körperbelastung 20	
1.2.1.2.3 Unbefriedigende Abschätzung der individuellen Exposition 23	
1.2.1.2.4 Probleme bei der Auswahl der Referenzgruppe 24	
1.2.1.2.5 Relevanz von Veränderungen, die im Referenzbereich bleiben	25
1.2.1.2.6 Problem der Berücksichtigung von "confounding factors" 27	
1.2.1.2.7 Medizinische Relevanz von statistisch signifikanten	
Unterschieden 28	
1.2.1.2.8 Definierte Exposition und Risikopopulationen 31	
1.2.1.2.9 Risiko für eine Population und individuelles Risiko 32	
1.2.1.2.10 Problem der Beurteilung von Substanzkombinationen 33	
1.2.1.2.11 Problem von "Äquivalenz-Faktoren" für Substanzkombinationer	1 34
1.2.1.2.12 Problem einer Polyexposition auf verschiedenen Gebieten der T	
logie 38	
1.2.2 Präventive Gefährdungsminimierung 39	

۷I	Inhalt	
•	1.2.2.1	Voraussetzungen der präventiven Gefährdungsminimierung 44
	1.2.2.2	Wann ist eine präventive Gefährdungsminimierung notwendig? 45
	1.2.2.3	Das Problem der Extrapolation in der Toxikologie 46
	1.2.2.3.1	Extrapolation innerhalb der gleichen Spezies 46
		Gibt es einen "Schwellenbereich"? 48
	1.2.2.3.3	Extrapolation von einer Spezies zu einer anderen 49
	1.2.2.3.4	
	1.2.2.3.5	Bedeutung der Pharmakokinetik bei der Extrapolation 51
	1.2.3	Spezielle Probleme bei bestimmten Typen der Toxizität 52
	1.2.3.1	Gefährdung durch Reproduktionstoxizität 52
	1.2.3.1.1	Substanzen mit hormonartiger Wirkung 53
	1.2.3.1.2	Ist die Erkennung von Störungen der Ausbildung
		des Immunsystems nötig? 55
	1.2.3.2	Gefährdung durch Karzinogenität 56
	1.2.3.2.1	Stochastische Effekte 59
	1.2.3.2.2	Kann bereits ein Molekül Krebs auslösen? 60
	1.2.3.3	Beeinflussungen des Immunsystems 60
	1.2.3.3.1	Verschiedene Typen allergischer Wirkungen 61
	1.2.4	Verschiedene Typen von "Grenzwerten" und ihre Ableitung 62
	1.3	Literatur 65
	2	Ableitung von Grenzwerten in der Lebensmitteltoxikologie 75
		Werner Grunow
	2.1	Einleitung 75
	2.2	Lebensmittelzusatzstoffe 76
	2.2.1	ADI-Wert 76
	2.2.2	Dosis ohne beobachtete Wirkung 78
	2.2.3	Sicherheitsfaktor 78
	2.2.4	Prüfanforderungen 79
	2.2.5	Höchstmengen 80
	2.3	Natürliche Lebensmittelbestandteile 81
	2.4	Vitamine und Mineralstoffe 82
	2.5	Aromastoffe 84
	2.6	Lebensmittelkontaminanten 85
	2.7	Materialien im Kontakt mit Lebensmitteln 87
	2.7.1	Prüfanforderungen 88
	2.7.2	Grenzwerte 88
	2.7.3	Threshold of Regulation 89
	2.8	Rückstände in Lebensmitteln 89
	2.9	Literatur 90
	3	Hygienische und mikrobielle Standards und Grenzwerte
		und deren Ableitung 93
		Johannes Krämer
	3.1	Einleitung 93

4.3.6 Ernährungswissenschaftliche Aspekte 116 4.3.7 Mikrobiologische Aspekte 117 4.3.8 Toxikologische Aspekte 118 4.3.8.1 Neuartige Lebensmittelzutaten 118 4.3.8.2 Komplexe neuartige Lebensmittel 119 4.3.8.3 Sonderfall: Neuartige Verfahren 121 4.3.9 Post Launch Monitoring 123	
 3.2.2 Fäkalindikatoren 94 3.2.3 Verderbniserreger bzw. Hygieneindikatoren 95 3.2.4 Untersuchungen auf Toxine 95 3.3 Beurteilung mikrobiologischer Befunde 96 3.4 Stichprobenpläne 96 3.5 Mikrobiologische Kriterien 97 3.5.1 Risikobewertung 97 3.5.2 Definitionen 100 3.5.3 Gesetzliche Kriterien und Empfehlungen 100 3.6 Literatur 106 4 Sicherheitsbewertung von neuartigen Lebensmitteln und Lebensmitteln aus genetisch veränderten Organis Annette Pöting 4.1 Einleitung 109 4.2 Definitionen und rechtliche Aspekte 109 4.2.1 Novel Foods-Verordnung 109 4.2.2 Verordnung über genetisch veränderte Lebensund Futtermittel 112 4.3 Sicherheitsbewertung neuartiger Lebensmittel und Lebensmittelzutaten 113 4.3.1 Anforderungen 113 4.3.2 Spezifikation 114 4.3.3 Herstellungsverfahren und Auswirkungen auf das Prühere Verwendung und dabei gewonnene Erfahrur 4.3.5 Voraussichtlicher Konsum/Ausmaß der Nutzung 11. 4.3.6 Ernährungswissenschaftliche Aspekte 116 4.3.7 Mikrobiologische Aspekte 117 4.3.8 Toxikologische Aspekte 118 4.3.8.1 Neuartige Lebensmittelzutaten 118 4.3.8.1 Neuartige Lebensmittelzutaten 118 4.3.8.2 Komplexe neuartige Lebensmittel 119 4.3.8.3 Sonderfall: Neuartige Verfahren 121 4.3.9 Post Launch Monitoring 123 4.4 Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln aus GVO 4.4.1 Anforderungen 123 4.4 Sicherheitsbewertung 124 4.4.3 Empfänger- und Spenderorganismus 125 4.4.4.5 Genetische Veränderung 125 4.4.4.1 Vektor und Verfahren 125 4.4.4.2 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze 	93
3.2.4 Untersuchungen auf Toxine 95 3.3 Beurteilung mikrobiologischer Befunde 96 3.4 Stichprobenpläne 96 3.5 Mikrobiologische Kriterien 97 3.5.1 Risikobewertung 97 3.5.2 Definitionen 100 3.5.3 Gesetzliche Kriterien und Empfehlungen 100 3.6 Literatur 106 4 Sicherheitsbewertung von neuartigen Lebensmitteln und Lebensmitteln aus genetisch veränderten Organis Annette Pöting 4.1 Einleitung 109 4.2 Definitionen und rechtliche Aspekte 109 4.2.1 Novel Foods-Verordnung 109 4.2.2 Verordnung über genetisch veränderte Lebensund Futtermittel 112 4.3 Sicherheitsbewertung neuartiger Lebensmittel und Lebensmittelzutaten 113 4.3.1 Anforderungen 113 4.3.2 Spezifikation 114 4.3.3 Herstellungsverfahren und Auswirkungen auf das Pr 4.3.4 Frühere Verwendung und dabei gewonnene Erfahrur 4.3.5 Voraussichtlicher Konsum/Ausmaß der Nutzung 11 4.3.6 Ernährungswissenschaftliche Aspekte 116 4.3.7 Mikrobiologische Aspekte 117 4.3.8 Toxikologische Aspekte 118 4.3.8.1 Neuartige Lebensmittelzutaten 118 4.3.8.2 Komplexe neuartige Lebensmittel 119 4.3.8.3 Sonderfall: Neuartige Verfahren 121 4.3.9 Post Launch Monitoring 123 4.4 Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln aus GVO 4.4.1 Anforderungen 123 4.4.2 Strategie der Sicherheitsbewertung 124 4.4.3 Empfänger- und Spenderorganismus 125 4.4.4 Genetische Veränderung 125 4.4.4.1 Vektor und Verfahren 125 4.4.4.2 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze	
3.2.4 Untersuchungen auf Toxine 95 3.3 Beurteilung mikrobiologischer Befunde 96 3.4 Stichprobenpläne 96 3.5 Mikrobiologische Kriterien 97 3.5.1 Risikobewertung 97 3.5.2 Definitionen 100 3.5.3 Gesetzliche Kriterien und Empfehlungen 100 3.6 Literatur 106 4 Sicherheitsbewertung von neuartigen Lebensmitteln und Lebensmitteln aus genetisch veränderten Organis Annette Pöting 4.1 Einleitung 109 4.2 Definitionen und rechtliche Aspekte 109 4.2.1 Novel Foods-Verordnung 109 4.2.2 Verordnung über genetisch veränderte Lebensund Futtermittel 112 4.3 Sicherheitsbewertung neuartiger Lebensmittel und Lebensmittelzutaten 113 4.3.1 Anforderungen 113 4.3.2 Spezifikation 114 4.3.3 Herstellungsverfahren und Auswirkungen auf das Pr 4.3.4 Frühere Verwendung und dabei gewonnene Erfahrur 4.3.5 Voraussichtlicher Konsum/Ausmaß der Nutzung 11 4.3.6 Ernährungswissenschaftliche Aspekte 116 4.3.7 Mikrobiologische Aspekte 117 4.3.8 Toxikologische Aspekte 118 4.3.8.1 Neuartige Lebensmittelzutaten 118 4.3.8.2 Komplexe neuartige Lebensmittel 119 4.3.8.3 Sonderfall: Neuartige Verfahren 121 4.3.9 Post Launch Monitoring 123 4.4 Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln aus GVO 4.4.1 Anforderungen 123 4.4.2 Strategie der Sicherheitsbewertung 124 4.4.3 Empfänger- und Spenderorganismus 125 4.4.4 Genetische Veränderung 125 4.4.4.1 Vektor und Verfahren 125 4.4.4.2 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze	
3.3 Beurteilung mikrobiologischer Befunde 96 3.4 Stichprobenpläne 96 3.5 Mikrobiologische Kriterien 97 3.5.1 Risikobewertung 97 3.5.2 Definitionen 100 3.5.3 Gesetzliche Kriterien und Empfehlungen 100 3.6 Literatur 106 4 Sicherheitsbewertung von neuartigen Lebensmitteln und Lebensmitteln aus genetisch veränderten Organis Annette Pöting 4.1 Einleitung 109 4.2 Definitionen und rechtliche Aspekte 109 4.2.1 Novel Foods-Verordnung 109 4.2.2 Verordnung über genetisch veränderte Lebensund Futtermittel 112 4.3 Sicherheitsbewertung neuartiger Lebensmittel und Lebensmittelzutaten 113 4.3.1 Anforderungen 113 4.3.2 Spezifikation 114 4.3.3 Herstellungsverfahren und Auswirkungen auf das Pr 4.3.4 Frühere Verwendung und dabei gewonnene Erfahrur 4.3.5 Voraussichtlicher Konsum/Ausmaß der Nutzung 1: 4.3.6 Ernährungswissenschaftliche Aspekte 116 4.3.7 Mikrobiologische Aspekte 118 4.3.8.1 Neuartige Lebensmittelzutaten 118 4.3.8.2 Komplexe neuartige Lebensmittel 119 4.3.8.3 Sonderfall: Neuartige Verfahren 121 4.3.9 Post Launch Monitoring 123 4.4 Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln aus GVO 4.4.1 Anforderungen 123 4.4.2 Strategie der Sicherheitsbewertung 124 4.4.3 Empfänger- und Spenderorganismus 125 4.4.4.1 Vektor und Verfahren 125 4.4.4.2 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze	
3.4 Stichprobenpläne 96 3.5 Mikrobiologische Kriterien 97 3.5.1 Risikobewertung 97 3.5.2 Definitionen 100 3.5.3 Gesetzliche Kriterien und Empfehlungen 100 3.6 Literatur 106 4 Sicherheitsbewertung von neuartigen Lebensmitteln und Lebensmitteln aus genetisch veränderten Organis Annette Pöting 4.1 Einleitung 109 4.2 Definitionen und rechtliche Aspekte 109 4.2.1 Novel Foods-Verordnung 109 4.2.2 Verordnung über genetisch veränderte Lebensund Futtermittel 112 4.3 Sicherheitsbewertung neuartiger Lebensmittel und Lebensmittelzutaten 113 4.3.1 Anforderungen 113 4.3.2 Spezifikation 114 4.3.3 Herstellungsverfahren und Auswirkungen auf das Pr 4.3.4 Frühere Verwendung und dabei gewonnene Erfahrur 4.3.5 Voraussichtlicher Konsum/Ausmaß der Nutzung 11 4.3.6 Ernährungswissenschaftliche Aspekte 116 4.3.7 Mikrobiologische Aspekte 117 4.3.8 Toxikologische Aspekte 118 4.3.8.1 Neuartige Lebensmittelzutaten 118 4.3.8.2 Komplexe neuartige Lebensmittel 119 4.3.8.3 Sonderfall: Neuartige Verfahren 121 4.3.9 Post Launch Monitoring 123 4.4 Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln aus GVO 4.4.1 Anforderungen 123 4.4.2 Strategie der Sicherheitsbewertung 124 4.4.3 Empfänger- und Spenderorganismus 125 4.4.4 Genetische Veränderung 125 4.4.4.1 Vektor und Verfahren 125 4.4.4.2 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze	
3.5 Mikrobiologische Kriterien 97 3.5.1 Risikobewertung 97 3.5.2 Definitionen 100 3.5.3 Gesetzliche Kriterien und Empfehlungen 100 3.6 Literatur 106 4 Sicherheitsbewertung von neuartigen Lebensmitteln und Lebensmitteln aus genetisch veränderten Organis Annette Pöting 4.1 Einleitung 109 4.2 Definitionen und rechtliche Aspekte 109 4.2.1 Novel Foods-Verordnung 109 4.2.2 Verordnung über genetisch veränderte Lebensund Futtermittel 112 4.3 Sicherheitsbewertung neuartiger Lebensmittel und Lebensmittelzutaten 113 4.3.1 Anforderungen 113 4.3.2 Spezifikation 114 4.3.3 Herstellungsverfahren und Auswirkungen auf das Pr 4.3.4 Frühere Verwendung und dabei gewonnene Erfahrur 4.3.5 Voraussichtlicher Konsum/Ausmaß der Nutzung 11 4.3.6 Ernährungswissenschaftliche Aspekte 116 4.3.7 Mikrobiologische Aspekte 117 4.3.8 Toxikologische Aspekte 118 4.3.8.1 Neuartige Lebensmittel 119 4.3.8.2 Komplexe neuartige Lebensmittel 119 4.3.8.3 Sonderfall: Neuartige Verfahren 121 4.3.9 Post Launch Monitoring 123 4.4 Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln aus GVO 4.4.1 Anforderungen 123 4.4.2 Strategie der Sicherheitsbewertung 124 4.4.3 Empfänger- und Spenderorganismus 125 4.4.4 Genetische Veränderung 125 4.4.4.1 Vektor und Verfahren 125 4.4.4.2 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze	
3.5.1 Risikobewertung 97 3.5.2 Definitionen 100 3.5.3 Gesetzliche Kriterien und Empfehlungen 100 3.6 Literatur 106 4 Sicherheitsbewertung von neuartigen Lebensmitteln und Lebensmitteln aus genetisch veränderten Organis Annette Pöting 4.1 Einleitung 109 4.2 Definitionen und rechtliche Aspekte 109 4.2.1 Novel Foods-Verordnung 109 4.2.2 Verordnung über genetisch veränderte Lebensund Futtermittel 112 4.3 Sicherheitsbewertung neuartiger Lebensmittel und Lebensmittelzutaten 113 4.3.1 Anforderungen 113 4.3.2 Spezifikation 114 4.3.3 Herstellungsverfahren und Auswirkungen auf das Pr 4.3.4 Frühere Verwendung und dabei gewonnene Erfahrur 4.3.5 Voraussichtlicher Konsum/Ausmaß der Nutzung 11 4.3.6 Ernährungswissenschaftliche Aspekte 116 4.3.7 Mikrobiologische Aspekte 117 4.3.8 Toxikologische Aspekte 118 4.3.8.1 Neuartige Lebensmittelzutaten 118 4.3.8.2 Komplexe neuartige Lebensmittel 119 4.3.8.3 Sonderfall: Neuartige Verfahren 121 4.3.9 Post Launch Monitoring 123 4.4 Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln aus GVO 4.4.1 Anforderungen 123 4.4.2 Strategie der Sicherheitsbewertung 124 4.3 Empfänger- und Spenderorganismus 125 4.4.4 Genetische Veränderung 125 4.4.4.1 Vektor und Verfahren 125 4.4.4.2 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze	
3.5.2 Definitionen 100 3.5.3 Gesetzliche Kriterien und Empfehlungen 100 3.6 Literatur 106 4 Sicherheitsbewertung von neuartigen Lebensmitteln und Lebensmitteln aus genetisch veränderten Organis Annette Pöting 4.1 Einleitung 109 4.2 Definitionen und rechtliche Aspekte 109 4.2.1 Novel Foods-Verordnung 109 4.2.2 Verordnung über genetisch veränderte Lebensund Futtermittel 112 4.3 Sicherheitsbewertung neuartiger Lebensmittel und Lebensmittelzutaten 113 4.3.1 Anforderungen 113 4.3.2 Spezifikation 114 4.3.3 Herstellungsverfahren und Auswirkungen auf das Pr 4.3.4 Frühere Verwendung und dabei gewonnene Erfahrur 4.3.5 Voraussichtlicher Konsum/Ausmaß der Nutzung 11 4.3.6 Ernährungswissenschaftliche Aspekte 116 4.3.7 Mikrobiologische Aspekte 117 4.3.8 Toxikologische Aspekte 118 4.3.8.1 Neuartige Lebensmittelzutaten 118 4.3.8.2 Komplexe neuartige Lebensmittel 119 4.3.8.3 Sonderfall: Neuartige Verfahren 121 4.3.9 Post Launch Monitoring 123 4.4 Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln aus GVO 4.4.1 Anforderungen 123 4.4.2 Strategie der Sicherheitsbewertung 124 4.4.3 Empfänger- und Spenderorganismus 125 4.4.4 Genetische Veränderung 125 4.4.4 Genetische Veränderung 125 4.4.4.1 Vektor und Verfahren 125 4.4.4.2 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze	
3.5.3 Gesetzliche Kriterien und Empfehlungen 100 3.6 Literatur 106 4 Sicherheitsbewertung von neuartigen Lebensmitteln und Lebensmitteln aus genetisch veränderten Organis Annette Pöting 4.1 Einleitung 109 4.2 Definitionen und rechtliche Aspekte 109 4.2.1 Novel Foods-Verordnung 109 4.2.2 Verordnung über genetisch veränderte Lebensund Futtermittel 112 4.3 Sicherheitsbewertung neuartiger Lebensmittel und Lebensmittelzutaten 113 4.3.1 Anforderungen 113 4.3.2 Spezifikation 114 4.3.3 Herstellungsverfahren und Auswirkungen auf das Prühere Verwendung und dabei gewonnene Erfahrur 4.3.5 Voraussichtlicher Konsum/Ausmaß der Nutzung 11 4.3.6 Ernährungswissenschaftliche Aspekte 116 4.3.7 Mikrobiologische Aspekte 117 4.3.8 Toxikologische Aspekte 118 4.3.8.1 Neuartige Lebensmittelzutaten 118 4.3.8.2 Komplexe neuartige Lebensmittel 119 4.3.8.3 Sonderfall: Neuartige Verfahren 121 4.3.9 Post Launch Monitoring 123 4.4 Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln aus GVO 4.4.1 Anforderungen 123 4.4.2 Strategie der Sicherheitsbewertung 124 4.4.3 Empfänger- und Spenderorganismus 125 4.4.4 Genetische Veränderung 125 4.4.4.1 Vektor und Verfahren 125 4.4.4.2 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze	
3.6 Literatur 106 4 Sicherheitsbewertung von neuartigen Lebensmitteln und Lebensmitteln aus genetisch veränderten Organis Annette Pöting 4.1 Einleitung 109 4.2 Definitionen und rechtliche Aspekte 109 4.2.1 Novel Foods-Verordnung 109 4.2.2 Verordnung über genetisch veränderte Lebensund Futtermittel 112 4.3 Sicherheitsbewertung neuartiger Lebensmittel und Lebensmittelzutaten 113 4.3.1 Anforderungen 113 4.3.2 Spezifikation 114 4.3.3 Herstellungsverfahren und Auswirkungen auf das Prühere Verwendung und dabei gewonnene Erfahrungs. Voraussichtlicher Konsum/Ausmaß der Nutzung 11 4.3.6 Ernährungswissenschaftliche Aspekte 116 4.3.7 Mikrobiologische Aspekte 117 4.3.8 Toxikologische Aspekte 118 4.3.8.1 Neuartige Lebensmittelzutaten 118 4.3.8.2 Komplexe neuartige Lebensmittel 119 4.3.8.3 Sonderfall: Neuartige Verfahren 121 4.3.9 Post Launch Monitoring 123 4.4 Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln aus GVO 4.4.1 Anforderungen 123 4.4.2 Strategie der Sicherheitsbewertung 124 4.4.3 Empfänger- und Spenderorganismus 125 4.4.4 Genetische Veränderung 125 4.4.4.1 Vektor und Verfahren 125 4.4.4.2 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze	
und Lebensmitteln aus genetisch veränderten Organis Annette Pöting 4.1 Einleitung 109 4.2 Definitionen und rechtliche Aspekte 109 4.2.1 Novel Foods-Verordnung 109 4.2.2 Verordnung über genetisch veränderte Lebensund Futtermittel 112 4.3 Sicherheitsbewertung neuartiger Lebensmittel und Lebensmittelzutaten 113 4.3.1 Anforderungen 113 4.3.2 Spezifikation 114 4.3.3 Herstellungsverfahren und Auswirkungen auf das Pr. 4.3.4 Frühere Verwendung und dabei gewonnene Erfahrur 4.3.5 Voraussichtlicher Konsum/Ausmaß der Nutzung 11 4.3.6 Ernährungswissenschaftliche Aspekte 116 4.3.7 Mikrobiologische Aspekte 117 4.3.8 Toxikologische Aspekte 118 4.3.8.1 Neuartige Lebensmittelzutaten 118 4.3.8.2 Komplexe neuartige Lebensmittel 119 4.3.8.3 Sonderfall: Neuartige Verfahren 121 4.3.9 Post Launch Monitoring 123 4.4 Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln aus GVO 4.4.1 Anforderungen 123 4.4.2 Strategie der Sicherheitsbewertung 124 4.4.3 Empfänger- und Spenderorganismus 125 4.4.4 Genetische Veränderung 125 4.4.4.1 Vektor und Verfahren 125 4.4.4.2 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze	
 4.2.1 Definitionen und rechtliche Aspekte 109 4.2.1 Novel Foods-Verordnung 109 4.2.2 Verordnung über genetisch veränderte Lebensund Futtermittel 112 4.3 Sicherheitsbewertung neuartiger Lebensmittel und Lebensmittelzutaten 113 4.3.1 Anforderungen 113 4.3.2 Spezifikation 114 4.3.3 Herstellungsverfahren und Auswirkungen auf das Pr. 4.3.4 Frühere Verwendung und dabei gewonnene Erfahrung. 4.3.5 Voraussichtlicher Konsum/Ausmaß der Nutzung 11 4.3.6 Ernährungswissenschaftliche Aspekte 116 4.3.7 Mikrobiologische Aspekte 117 4.3.8 Toxikologische Aspekte 118 4.3.8.1 Neuartige Lebensmittelzutaten 118 4.3.8.2 Komplexe neuartige Lebensmittel 119 4.3.8.3 Sonderfall: Neuartige Verfahren 121 4.3.9 Post Launch Monitoring 123 4.4 Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln aus GVO 4.4.1 Anforderungen 123 4.4.2 Strategie der Sicherheitsbewertung 124 4.4.3 Empfänger- und Spenderorganismus 125 4.4.4.1 Vektor und Verfahren 125 4.4.4.2 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze 	
 4.2.1 Novel Foods-Verordnung 109 4.2.2 Verordnung über genetisch veränderte Lebensund Futtermittel 112 4.3 Sicherheitsbewertung neuartiger Lebensmittel und Lebensmittelzutaten 113 4.3.1 Anforderungen 113 4.3.2 Spezifikation 114 4.3.3 Herstellungsverfahren und Auswirkungen auf das Pr. 4.3.4 Frühere Verwendung und dabei gewonnene Erfahrungs. 4.3.6 Ernährungswissenschaftliche Aspekte 116 4.3.7 Mikrobiologische Aspekte 117 4.3.8 Toxikologische Aspekte 118 4.3.8.1 Neuartige Lebensmittelzutaten 118 4.3.8.2 Komplexe neuartige Lebensmittel 119 4.3.8.3 Sonderfall: Neuartige Verfahren 121 4.3.9 Post Launch Monitoring 123 4.4 Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln aus GVO 4.4.1 Anforderungen 123 4.4.2 Strategie der Sicherheitsbewertung 124 4.4.3 Empfänger- und Spenderorganismus 125 4.4.4.1 Vektor und Verfahren 125 4.4.4.2 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze 	
4.2.2 Verordnung über genetisch veränderte Lebensund Futtermittel 112 4.3 Sicherheitsbewertung neuartiger Lebensmittel und Lebensmittelzutaten 113 4.3.1 Anforderungen 113 4.3.2 Spezifikation 114 4.3.3 Herstellungsverfahren und Auswirkungen auf das Pr 4.3.4 Frühere Verwendung und dabei gewonnene Erfahrun 4.3.5 Voraussichtlicher Konsum/Ausmaß der Nutzung 12 4.3.6 Ernährungswissenschaftliche Aspekte 116 4.3.7 Mikrobiologische Aspekte 117 4.3.8 Toxikologische Aspekte 118 4.3.8.1 Neuartige Lebensmittelzutaten 118 4.3.8.2 Komplexe neuartige Lebensmittel 119 4.3.8.3 Sonderfall: Neuartige Verfahren 121 4.3.9 Post Launch Monitoring 123 4.4 Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln aus GVO 4.4.1 Anforderungen 123 4.4.2 Strategie der Sicherheitsbewertung 124 4.4.3 Empfänger- und Spenderorganismus 125 4.4.4 Genetische Veränderung 125 4.4.4.1 Vektor und Verfahren 125 4.4.4.2 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze	
und Futtermittel 112 4.3 Sicherheitsbewertung neuartiger Lebensmittel und Lebensmittelzutaten 113 4.3.1 Anforderungen 113 4.3.2 Spezifikation 114 4.3.3 Herstellungsverfahren und Auswirkungen auf das Pr 4.3.4 Frühere Verwendung und dabei gewonnene Erfahrur 4.3.5 Voraussichtlicher Konsum/Ausmaß der Nutzung 12 4.3.6 Ernährungswissenschaftliche Aspekte 116 4.3.7 Mikrobiologische Aspekte 117 4.3.8 Toxikologische Aspekte 118 4.3.8.1 Neuartige Lebensmittelzutaten 118 4.3.8.2 Komplexe neuartige Lebensmittel 119 4.3.8.3 Sonderfall: Neuartige Verfahren 121 4.3.9 Post Launch Monitoring 123 4.4 Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln aus GVO 4.4.1 Anforderungen 123 4.4.2 Strategie der Sicherheitsbewertung 124 4.4.3 Empfänger- und Spenderorganismus 125 4.4.4 Genetische Veränderung 125 4.4.4.1 Vektor und Verfahren 125 4.4.4.2 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze	
4.3 Sicherheitsbewertung neuartiger Lebensmittel und Lebensmittelzutaten 113 4.3.1 Anforderungen 113 4.3.2 Spezifikation 114 4.3.3 Herstellungsverfahren und Auswirkungen auf das Pr 4.3.4 Frühere Verwendung und dabei gewonnene Erfahrur 4.3.5 Voraussichtlicher Konsum/Ausmaß der Nutzung 12 4.3.6 Ernährungswissenschaftliche Aspekte 116 4.3.7 Mikrobiologische Aspekte 117 4.3.8 Toxikologische Aspekte 118 4.3.8.1 Neuartige Lebensmittelzutaten 118 4.3.8.2 Komplexe neuartige Lebensmittel 119 4.3.8.3 Sonderfall: Neuartige Verfahren 121 4.3.9 Post Launch Monitoring 123 4.4 Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln aus GVO 4.4.1 Anforderungen 123 4.4.2 Strategie der Sicherheitsbewertung 124 4.4.3 Empfänger- und Spenderorganismus 125 4.4.4 Genetische Veränderung 125 4.4.4.1 Vektor und Verfahren 125 4.4.4.2 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze	
4.3.2 Spezifikation 114 4.3.3 Herstellungsverfahren und Auswirkungen auf das Pr 4.3.4 Frühere Verwendung und dabei gewonnene Erfahrur 4.3.5 Voraussichtlicher Konsum/Ausmaß der Nutzung 11 4.3.6 Ernährungswissenschaftliche Aspekte 116 4.3.7 Mikrobiologische Aspekte 117 4.3.8 Toxikologische Aspekte 118 4.3.8.1 Neuartige Lebensmittelzutaten 118 4.3.8.2 Komplexe neuartige Lebensmittel 119 4.3.8.3 Sonderfall: Neuartige Verfahren 121 4.3.9 Post Launch Monitoring 123 4.4 Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln aus GVO 4.4.1 Anforderungen 123 4.4.2 Strategie der Sicherheitsbewertung 124 4.4.3 Empfänger- und Spenderorganismus 125 4.4.4 Genetische Veränderung 125 4.4.4 Vektor und Verfahren 125 4.4.4.1 Vektor und Verfahren 125 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze	
4.3.3 Herstellungsverfahren und Auswirkungen auf das Pr 4.3.4 Frühere Verwendung und dabei gewonnene Erfahrur 4.3.5 Voraussichtlicher Konsum/Ausmaß der Nutzung 1: 4.3.6 Ernährungswissenschaftliche Aspekte 116 4.3.7 Mikrobiologische Aspekte 117 4.3.8 Toxikologische Aspekte 118 4.3.8.1 Neuartige Lebensmittelzutaten 118 4.3.8.2 Komplexe neuartige Lebensmittel 119 4.3.8.3 Sonderfall: Neuartige Verfahren 121 4.3.9 Post Launch Monitoring 123 4.4 Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln aus GVO 4.4.1 Anforderungen 123 4.4.2 Strategie der Sicherheitsbewertung 124 4.4.3 Empfänger- und Spenderorganismus 125 4.4.4 Genetische Veränderung 125 4.4.4 Vektor und Verfahren 125 4.4.4.1 Vektor und Verfahren 125 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze	
4.3.4 Frühere Verwendung und dabei gewonnene Erfahrur 4.3.5 Voraussichtlicher Konsum/Ausmaß der Nutzung 1: 4.3.6 Ernährungswissenschaftliche Aspekte 116 4.3.7 Mikrobiologische Aspekte 117 4.3.8 Toxikologische Aspekte 118 4.3.8.1 Neuartige Lebensmittelzutaten 118 4.3.8.2 Komplexe neuartige Lebensmittel 119 4.3.8.3 Sonderfall: Neuartige Verfahren 121 4.3.9 Post Launch Monitoring 123 4.4 Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln aus GVO 4.4.1 Anforderungen 123 4.4.2 Strategie der Sicherheitsbewertung 124 4.4.3 Empfänger- und Spenderorganismus 125 4.4.4 Genetische Veränderung 125 4.4.4.1 Vektor und Verfahren 125 4.4.4.2 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze	
4.3.5 Voraussichtlicher Konsum/Ausmaß der Nutzung 1.4.3.6 Ernährungswissenschaftliche Aspekte 116 4.3.7 Mikrobiologische Aspekte 117 4.3.8 Toxikologische Aspekte 118 4.3.8.1 Neuartige Lebensmittelzutaten 118 4.3.8.2 Komplexe neuartige Lebensmittel 119 4.3.8.3 Sonderfall: Neuartige Verfahren 121 4.3.9 Post Launch Monitoring 123 4.4 Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln aus GVO 4.4.1 Anforderungen 123 4.4.2 Strategie der Sicherheitsbewertung 124 4.4.3 Empfänger- und Spenderorganismus 125 4.4.4 Genetische Veränderung 125 4.4.4.1 Vektor und Verfahren 125 4.4.4.2 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze	Produkt 115
4.3.6 Ernährungswissenschaftliche Aspekte 116 4.3.7 Mikrobiologische Aspekte 117 4.3.8 Toxikologische Aspekte 118 4.3.8.1 Neuartige Lebensmittelzutaten 118 4.3.8.2 Komplexe neuartige Lebensmittel 119 4.3.8.3 Sonderfall: Neuartige Verfahren 121 4.3.9 Post Launch Monitoring 123 4.4 Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln aus GVO 4.4.1 Anforderungen 123 4.4.2 Strategie der Sicherheitsbewertung 124 4.4.3 Empfänger- und Spenderorganismus 125 4.4.4 Genetische Veränderung 125 4.4.4 Vektor und Verfahren 125 4.4.4.1 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze	rungen 115
4.3.7 Mikrobiologische Aspekte 117 4.3.8 Toxikologische Aspekte 118 4.3.8.1 Neuartige Lebensmittelzutaten 118 4.3.8.2 Komplexe neuartige Lebensmittel 119 4.3.8.3 Sonderfall: Neuartige Verfahren 121 4.3.9 Post Launch Monitoring 123 4.4 Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln aus GVO 4.4.1 Anforderungen 123 4.4.2 Strategie der Sicherheitsbewertung 124 4.4.3 Empfänger- und Spenderorganismus 125 4.4.4 Genetische Veränderung 125 4.4.4 Vektor und Verfahren 125 4.4.4.1 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze	115
4.3.8 Toxikologische Aspekte 118 4.3.8.1 Neuartige Lebensmittelzutaten 118 4.3.8.2 Komplexe neuartige Lebensmittel 119 4.3.8.3 Sonderfall: Neuartige Verfahren 121 4.3.9 Post Launch Monitoring 123 4.4 Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln aus GVO 4.4.1 Anforderungen 123 4.4.2 Strategie der Sicherheitsbewertung 124 4.4.3 Empfänger- und Spenderorganismus 125 4.4.4 Genetische Veränderung 125 4.4.4 Vektor und Verfahren 125 4.4.4.1 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze	
4.3.8.1 Neuartige Lebensmittelzutaten 118 4.3.8.2 Komplexe neuartige Lebensmittel 119 4.3.8.3 Sonderfall: Neuartige Verfahren 121 4.3.9 Post Launch Monitoring 123 4.4 Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln aus GVO 4.4.1 Anforderungen 123 4.4.2 Strategie der Sicherheitsbewertung 124 4.4.3 Empfänger- und Spenderorganismus 125 4.4.4 Genetische Veränderung 125 4.4.4.1 Vektor und Verfahren 125 4.4.4.2 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze	
 4.3.8.2 Komplexe neuartige Lebensmittel 119 4.3.8.3 Sonderfall: Neuartige Verfahren 121 4.3.9 Post Launch Monitoring 123 4.4 Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln aus GVO 4.4.1 Anforderungen 123 4.4.2 Strategie der Sicherheitsbewertung 124 4.4.3 Empfänger- und Spenderorganismus 125 4.4.4 Genetische Veränderung 125 4.4.4.1 Vektor und Verfahren 125 4.4.4.2 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze 	
 4.3.8.3 Sonderfall: Neuartige Verfahren 121 4.3.9 Post Launch Monitoring 123 4.4 Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln aus GVO 4.4.1 Anforderungen 123 4.4.2 Strategie der Sicherheitsbewertung 124 4.4.3 Empfänger- und Spenderorganismus 125 4.4.4 Genetische Veränderung 125 4.4.5 Vektor und Verfahren 125 4.4.1 Vektor und Verfahren 126 4.4.2 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze 	
 4.3.9 Post Launch Monitoring 123 4.4 Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln aus GVO 4.4.1 Anforderungen 123 4.4.2 Strategie der Sicherheitsbewertung 124 4.4.3 Empfänger- und Spenderorganismus 125 4.4.4 Genetische Veränderung 125 4.4.5 Vektor und Verfahren 125 4.4.1 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze 	
 4.4 Sicherheitsbewertung von Lebensmitteln aus GVO 4.4.1 Anforderungen 123 4.4.2 Strategie der Sicherheitsbewertung 124 4.4.3 Empfänger- und Spenderorganismus 125 4.4.4 Genetische Veränderung 125 4.4.5 Vektor und Verfahren 125 4.4.1 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze 	
 4.4.1 Anforderungen 123 4.4.2 Strategie der Sicherheitsbewertung 124 4.4.3 Empfänger- und Spenderorganismus 125 4.4.4 Genetische Veränderung 125 4.4.4.1 Vektor und Verfahren 125 4.4.4.2 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze 	
 4.4.2 Strategie der Sicherheitsbewertung 124 4.4.3 Empfänger- und Spenderorganismus 125 4.4.4 Genetische Veränderung 125 4.4.4.1 Vektor und Verfahren 125 4.4.4.2 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze) 123
 4.4.3 Empfänger- und Spenderorganismus 125 4.4.4 Genetische Veränderung 125 4.4.4.1 Vektor und Verfahren 125 4.4.4.2 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze 	
 4.4.4 Genetische Veränderung 125 4.4.4.1 Vektor und Verfahren 125 4.4.4.2 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze 	
 4.4.4.1 Vektor und Verfahren 125 4.4.4.2 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze 	
 4.4.4.2 Antibiotikaresistenz-Markergene 126 4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze 	
4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze	
4.4.5 Charakterisierung der genetisch veränderten Pflanze	
	nze 127
·····	

VIII	Inhalt	
	4.4.7	Auswirkungen des Herstellungsverfahrens 129
	4.4.8	Toxikologische Bewertung 130
	4.4.8.1	Neue Proteine 130
	4.4.8.2	Natürliche Lebensmittelinhaltsstoffe 132
	4.4.8.3	Andere neue Inhaltsstoffe 132
	4.4.8.4	Prüfung des ganzen Lebensmittels 133
	4.4.9	Allergenität 133
	4.4.9.1	Allergenität neuer Proteine 134
	4.4.9.2	Endogene Pflanzenallergene 135
	4.4.10	Zulassungen 137
	4.5	Literatur 137
	5	Lebensmittelüberwachung und Datenquellen 143
		Maria Roth 143
	5.1	Einleitung 143
	5.1.1	Wichtige Rechtsvorschriften für die deutsche
		Lebensmittelüberwachung 143
	5.2	Welche Produkte werden im Rahmen
		der Lebensmittelüberwachung untersucht? 145
	5.2.1	Lebensmittel 145
	5.2.2	Bedarfsgegenstände 146
	5.2.3	Kosmetika 147
	5.3	Datengewinnung im Rahmen der amtlichen Lebensmittel-
		überwachungr amtlichen Lebensmittelüberwachung 148
	5.3.1	Zielorientierte Probenahme 149
	5.3.1.1	Art des Lebensmittels 150
	5.3.1.2	Gesundheitliches Gefährdungspotenzial 151
	5.3.1.3	Aktuelle Erkenntnisse 152
	5.3.1.4	Verfälschungen 153
	5.3.1.5 5.3.1.6	Hersteller im eigenen Überwachungsgebiet 153 Ware aus Ländern mit veralteten oder problematischen
	3.3.1.0	Herstellungsmethoden 154
	5.3.1.7	Jahreszeitliche Einflüsse 156
	5.3.1.8	Einflüsse der Globalisierung, Welthandel 157
	5.3.1.9	Transport- und Lagerungseinflüsse 158
	5.3.2	Untersuchungsprogramme 158
	5.3.2.1	Lebensmittel-Monitoring 158
	5.3.2.2	Nationaler Rückstandskontrollplan (NRKP) 160
	5.3.2.3	Koordinierte Überwachungsprogramme der EU (KÜP) 161
	5.3.2.4	Bundesweite Überwachungsprogramme (BÜP) 162
	5.4	Datenbewertung 163
	5.5	Berichtspflichten 164
	5.5.1	EU-Berichtspflichten 164
	5.5.2	Nationale Berichterstattung "Pflanzenschutzmittel-Rückstände" 164

5.6	Datenveröffentlichung 167
5.6.1	Das europäische Schnellwarnsystem 167
5.7	Zulassungsstellen und Datensammlungen 168
5.8	Zusammenfassung 169
5.9	Literatur 169
6	Verfahren zur Bestimmung der Aufnahme und Belastung mit toxikologisch relevanten Stoffen aus Lebensmitteln 171 Kurt Hoffmann
6.1	Einleitung 171
6.2	Bestimmung des Lebensmittelverzehrs 173
6.2.1	Methoden der Verzehrserhebung 173
6.2.2	Methodische Probleme bei der Verzehrsmengenbestimmung 179
6.2.3	Schätzung von Verzehrsmengenverteilungen 184
6.3	Kopplung von Verzehrs- und Konzentrationsdaten 187
6.3.1	Deterministisches Verfahren 188
6.3.2	Semiprobabilistisches Verfahren 190
6.3.3	Probabilistisches Verfahren 191
6.3.4	Gegenüberstellung der Kopplungsverfahren 198
6.4	Bestimmung der Belastung mit toxikologisch
	relevanten Stoffen 199
6.4.1	Wahl des Körpermediums 200
6.4.2	Mehrere Expositionsquellen 201
6.4.3	Intraindividuelle Variation 201
6.4.4	Modellierung der Schadstoffbelastung 202
6.5	Zusammenfassung 203
6.6	Literatur 203
7	Analytik von toxikologisch relevanten Stoffen 207 Thomas Heberer und Horst Klaffke
7.1	Einleitung 207
7.2	Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement (QS/QM) 210
7.2.1	Nachweis-, Erfassungs- und Bestimmungsgrenzen 210
7.2.2	Prozesskontrolle/Verwendung interner Standards 212
7.3	Nachweis anorganischer Kontaminanten 213
7.3.1	Schwermetalle 213
7.4	Nachweis organischer Rückstände und Kontaminanten 221
7.4.1	Anwendung und Bedeutung der Massenspektrometrie in der
	Rückstandsanalytik 221
7.4.1.1	Funktionsweise des massenspektrometrischen Nachweises 221
7.4.1.2	Kapillargaschromatographie-Massenspekrometrie (GC-MS) 223
7.4.1.3	Elektronenstoßionisation (EI) 223
7.4.1.4	Isotopen-Peaks 224
7.4.1.5	Full Scan Modus 226
7.4.1.6	Selected Ion Monitoring 228

Inhalt	
7.4.1.7 7.4.2	Grundlagen der LC-MS bzw. der LC-MS/MS 229 Nachweis von Pestizidrückständen in Lebensmittel- und Umweltproben 232
7.4.3	Nachweis von Arzneimittelrückständen in Lebensmittel- und Umweltproben 240
7.4.4	Nachweis endokriner Disruptoren 246
7.4.5	Mykotoxine 249
7.4.6	Phycotoxine 254
7.4.7	Herstellungsbedingte Toxine 258
7.5	Literatur 265
8	Mikrobielle Kontamination 273 Martin Wagner
8.1	Mikroben und Biosphäre 273
8.2	Die Kontamination von Lebensmitteln 273
8.3	Ökonomische Bedeutung der mikrobiellen Kontamination von Lebensmitteln 274
8.4	Kontaminationswege 275
8.5	Beherrschung der Kontaminationszusammenhänge
6.3	durch menschliche Intervention 276
8.6	Der Nachweis von Kontaminanten: ein viel zu wenig
	beachtetes Problem 277
8.7	Literatur 279
9	Nachweismethoden für bestrahlte Lebensmittel 281 Henry Delincée und Irene Straub
9.1	Einleitung 281
9.2	Entwicklung von Nachweismethoden 283
9.3	Stand der Nachweisverfahren 286
9.3.1	Physikalische Nachweisverfahren> 286
9.3.2	Chemische Nachweisverfahren 286
9.3.3	Biologische Nachweisverfahren 286
9.4	Validierung und Normung von Nachweisverfahren 292
9.5	Prinzip und Grenzen der genormten Nachweisverfahren 292
9.5.1	Physikalische Methoden 292
9.5.1.1	Elektronen-Spin-Resonanz (ESR)-Spektroskopie 292
9.5.1.2	Thermolumineszenz 300
9.5.1.3	Photostimulierte Lumineszenz (PSL) 303
9.5.2	Chemische Methoden 305
9.5.2.1	Kohlenwasserstoffe> 305
9.5.2.1 9.5.2.2	Kohlenwasserstoffe> 305 2-Alkylcyclobutanone (2-ACBs) 307
9.5.2.2	2-Alkylcyclobutanone (2-ACBs) 307
9.5.2.2 9.5.2.3	2-Alkylcyclobutanone (2-ACBs) 307 DNA-Kometentest 309

9.6	Neuere Entwicklungen 312
9.7	Überwachung 312
9.8	Schlussfolgerung und Ausblick 315
9.9	Literatur 316
10	Basishygiene und Eigenkontrolle, Qualitätsmanagement 323
	Roger Stephan und Claudio Zweifel
10.1	Einleitung 323
10.2	Eingliederung eines Hygienekonzeptes in ein
	Qualitätsmanagement-System eines Lebensmittelbetriebes 324
10.3	Bedeutung der Basishygiene am Beispiel des
	Rinderschlachtprozesses 325
10.3.1	Gefahrenermittlung und -bewertung 325
10.3.2	Risikomanagement 326
10.4	Eigenkontrollen im Rahmen des neuen Europäischen
	Lebensmittelrechtes 327
10.5	Umsetzung der Eigenkontrollen zur Verifikation
	der Basishygiene am Beispiel Schlachtbetrieb 328
10.5.1	Mikrobiologische Kontrolle von Schlachttierkörpern 328
10.5.2	Mikrobiologische Kontrolle der Reinigung und Desinfektion 331
10.6	Fazit 332
10.7	Literatur 333

Sachregister 335

Autorenverzeichnis

Dr. Henry Delincée

Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel Institut für Ernährungsphysiologie Haid-und-Neu-Str. 9 76131 Karlsruhe Deutschland

Dr. Werner Grunow

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) Thielallee 88–92 14195 Berlin Deutschland

Dr. Thomas Heberer

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) Thielallee 88–92 14195 Berlin Deutschland

Dr. Kurt Hoffmann

Deutsches Institut für Ernährungsforschung Arthur-Scheunert-Allee 114–116 14558 Nuthetal Deutschland

Dr. Horst Klaffke

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) Thielallee 88–92 14195 Berlin Deutschland

Prof. Dr. Johannes Krämer

Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn Institut für Ernährungsund Lebensmittelwissenschaften Meckenheimer Allee 168 53115 Bonn Deutschland

Prof. Dr. Diether Neubert

Charité Campus Benjamin Frankling Berlin Institut für Klinische Pharmakologie und Toxikologie Garystr. 5 14195 Berlin Deutschland

Dr. Annette Pöting

BGVV Toxikologie der Lebensmittel und Bedarfsgegenstände

Postfach 330013 14191 Berlin Deutschland

Dr. Maria Roth

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart Schaflandstr. 3/2 70736 Fellbach Deutschland

Irene Straub

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart Weißenburgerstr. 3 76187 Karlsruhe Deutschland

Prof. Dr. Roger Stephan

Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene Winterthurerstr. 272 8057 Zürich Schweiz

Prof. Dr. Martin Wagner

Veterinärmedizinsiche Universität Wien (VUW) Abteilung für öffentliches Gesundheitswesen Veterinärplatz 1 1210 Wien Österreich

Dr. Claudio Zweifel

Institut für Lebensmittelsicherheit und -hygiene Winterthurerstr. 272 8057 Zürich Schweiz

٦

Allgemeine Grundsätze der toxikologischen Risikoabschätzung und der präventiven Gefährdungsminimierung bei Lebensmitteln

Diether Neubert

1.1 Einleitung

Mit der natürlichen Nahrung nehmen wir jeden Tag Zehntausende von unbekannten Substanzen auf, wahrscheinlich sogar Hunderttausende. Von der überwiegenden Mehrzahl kennen wir die vorhandene Konzentration nicht, ja nicht einmal die chemische Struktur. Offenbar sind jedoch die Dosis und die akute Toxizität der meisten dieser nahezu unzählbaren Verbindungen so gering, dass fast nie eine unmittelbare Gesundheitsgefährdung resultiert. Die Jahrtausende alte Erfahrung hat nur für wenige definierte Nahrungsmittel (Pflanzen, Pilze, Fische, etc.) und bestimmte Inhaltsstoffe eine toxikologische Gefährdung überliefert. Hingegen können wir naturgemäß wegen der komplexen Situation nur wenige konkrete Aussagen über mögliche, negative oder positive, chronische Wirkungen der Komponenten in unserer Nahrung machen. Dafür sind die Konsumgewohnheiten der meisten menschlichen Gesellschaften zu komplex und zu variabel.

Neben den natürlichen Nahrungsbestandteilen können toxikologisch auch vom Menschen manipulierte Faktoren in Lebensmitteln eine zunehmende Rolle spielen. Vielen dieser Komponenten wird primär eine "günstige" Wirkung zugeschrieben, und deshalb werden sie Lebensmitteln zugesetzt und vom Verbraucher konsumiert. Ob die stetige Konfrontation gegenüber zunächst unterschwelligen Stoffmengen, z.B. von karzinogenen Stoffen (insbesondere aus der Nahrungszubereitung wie Kochen, Braten, Grillen, Frittieren, etc.), in praxi einen deutlichen schädlichen Einfluss auf die menschliche Gesundheit ausübt, muss heute noch weitgehend offen bleiben. Jedenfalls hat die Tatsache, dass hier mutagene und karzinogene Substanzen vorliegen, die durchaus zu den potenten gehören, bisher in unserer Gesellschaft zu keiner drastischen Konsequenz geführt: Wir kochen, braten und grillen unsere Nahrung weiterhin. Man kann davon ausgehen, dass nach jeder Mahlzeit in den Leberzellen Tausende von DNA-Addukten aufgetreten sind und noch sehr viel mehr Addukte an Proteinen. Wir vertrauen weitgehend auf die bekannten und offensichtlich sehr ef-

fektiven Reparatursysteme in unserem Organismus, die solche Noxen fast immer wieder unschädlich machen.

Vom Standpunkt der Toxikologie aus (d.h. der Schädlichkeit), und vielleicht auch der Pharmakologie (d.h. der Nützlichkeit), kann man zusammenfassend mehrere Gruppen von *Komponenten* in der Nahrung unterscheiden:

- natürliche, in bestimmten Nahrungsmitteln bevorzugt vorkommende, chemische Substanzen. Dies stellt bei weitem die größte Gruppe dar. Die Toxizität einiger konkreter Substanzen ist uns heute geläufig. Mögliche Wirkungen der weitaus meisten Bestandteile der Nahrung bleiben unbekannt;
- angereicherte natürliche Komponenten, in Konzentrationen, die in der natürlichen Nahrung so nicht vorkommen (z. B. Vitamine, Aminosäuren, Spurenelemente, Flavonoide, aber auch Salz, Zucker, Gewürze, etc.);
- bei der *Zubereitung* der Speisen entstehende Stoffe (beim Kochen, Braten, Grillen, z.B. polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe bzw. aromatische Amine, heterocyclische Amine, Nitrosamine, Acrylamid, etc.);
- zur Konservierung usw. zugesetzte oder bei diesem Vorgang entstehende Stoffe (z.B. Nitrite und andere Salze, durch Räuchern entstehende Stoffe, Ameisensäure und andere Säuren, Antioxidantien).
- Rückstände in pflanzlichen und tierischen Nahrungsmitteln (z. B. von Pflanzenschutzmitteln, aber auch von Substanzen aus der Tiermast oder von notwendiger (und unnötiger) veterinärmedizinischer Behandlung).
- Stoffe aus *Kontaminationen* (Methylquecksilber in manchen Fischen, "Dioxine" und PCB im tierischen Fett, Aflatoxine in Erdnüssen, im Trinkwasser Blei oder Arsen; letzteres auch als "natürliche" Verunreinigung).

Alle diese Gruppen von Substanzen mit toxikologischem Potenzial zeigen, mindestens bei exzessiver Exposition, eine spezielle Problematik, und sie bedürfen einer besonderen Beurteilung. Die allgemeinen Prinzipien zur Beurteilung der toxikologischen Sicherheit (engl.: safety evaluation) sind für alle Agenzien gleich. In der folgenden kurzen Darstellung kann nicht auf die speziellen Gegebenheiten der einzelnen Substanzen eingegangen werden, sondern es sollen vielmehr die Voraussetzungen und Prinzipien der Toxikologie, anhand von typischen Beispielen, diskutiert werden.

Nicht zu unterschätzen ist natürlich auch die Bedeutung der Ernährung als solche. Der direkte und indirekte Zusammenhang zwischen z.B. Übergewicht und Herz-/Kreislauf-Erkrankungen muss nach guten epidemiologischen Studien als wahrscheinlich gelten [15, 48, 56, 60].

Aufgaben der Toxikologie

Im hier zu diskutierenden Zusammenhang kann man die Toxikologie in drei Gebiete unterteilen:

- Die humanmedizinische Toxikologie hat die Aufgabe, Gesundheitsschädigungen des Menschen im Zusammenhang mit Lebensmitteln zu erkennen und zu verhindern. Sie stellt das bei weitem größte Gebiet dar.
- Die Veterinärtoxikologie hat die Aufgabe, unerwünschte Agenzien in Lebensmitteln tierischen Ursprungs zu erkennen und den entsprechenden Konsum des Menschen zu minimieren.
- Die Ökotoxikologie hat die Aufgabe, schädigende Einflüsse auf die Natur zu analysieren, und mögliche Wege zur Minimierung aufzuzeigen. Im Zusammenhang mit Lebensmitteln spielt dieser Aspekt der Toxikologie eine untergeordnete Rolle, aber die "ökologische" Kontamination von Lebensmitteln ist ein wichtiger Zweig der medizinischen Toxikologie.

Diese drei Gebiete der Toxikologie haben recht verschiedene Zielsetzungen, sie benutzen unterschiedliche Methoden zur Erkennung entsprechender Wirkungen, und die Aussagekraft spezifischer Daten ist ebenfalls nicht gleich. Hier sollen nur die Gebiete mit medizinischer Fragestellung diskutiert werden, denn in die komplexe Ökotoxikologie fließen noch viele zusätzliche, z.B. überwiegend politische, Aspekte ein.

Es ist die wissenschaftliche Aufgabe der medizinischen Toxikologie, für den Menschen, Gesundheitsgefährdungen, die von exogenen chemischen oder physikalischen Noxen ausgehen können, durch entsprechende Verfahren zu erkennen, wenn möglich zu quantifizieren und Wege aufzuzeigen, entsprechende Schädigungen zu verhindern sowie aufgetretene Intoxikationen zu behandeln.

Als Grundlage für das Verständnis der Toxikologie dient in erster Linie die Pharmakologie, weil viele entscheidende Prinzipien (Dosis-Wirkungsbeziehung, Pharmakodynamik, Pharmakokinetik, Metabolismus, Wirkungsmechanismen, etc.) primär in diesem Fach erforscht wurden und noch werden. Maßstäbe für eine sinnvolle Interpretation toxikologischer Daten stammen zudem meistens aus der Arzneimitteltoxikologie.

1.1.2

Strategien in der Toxikologie

Die Veterinärtoxikologie hat gegenüber der Toxikologie mit humanmedizinischer Zielsetzung den Vorteil, dass Untersuchungen immer direkt am entsprechenden Objekt durchgeführt werden können. Dies ist bei der humanmedizinischen Toxikologie nur begrenzt der Fall, denn die Erkenntnisse stützen sich auf zwei Informationsquellen mit sehr unterschiedlicher Aussagekraft:

(1) In geringem Umfang werden klinische Studien und epidemiologische Erhebungen beim Menschen durchgeführt.

(2) Weitere Abschätzungen basieren auf Extrapolationen von Daten aus Tierexperimenten oder zum Teil auch in-vitro-Versuchen, auf die möglicherweise beim Menschen vorliegenden bzw. vermuteten Verhältnisse.

Zur Erkennung, Beurteilung und Gefährdungsminimierung möglicher toxikologischer Wirkungen beim *Menschen* werden also zwei *völlig verschiedene* Strategien angewandt (Abb. 1.1):

- (1) eine, die sich auf *direkte* Beobachtungen beim Menschen stützt (Risikoabschätzung), und
- (2) eine *indirekte*, die versucht, für den Menschen relevante Schlüsse aus tierexperimentellen Daten zu ziehen (Extrapolation).

Die zuletzt genannte Strategie wird überwiegend zur *administrativen Prävention* eingesetzt ("vorsorglicher Verbraucherschutz"). Entsprechende Schlussfolgerungen müssen jedoch so lange Spekulation bleiben, bis Daten vom Menschen verfügbar sind.

Wenn Daten für eine toxikologische Beurteilung erhoben werden sollen wird in der Regel versucht, das *Studiendesign* so übersichtlich wie möglich zu gestalten. *In praxi* wird jedoch die Wirkung zusätzlicher exogener Noxen durch eine größere Zahl allgemeiner Faktoren im Organismus beeinflusst, die bei einer pauschalen Beurteilung nicht berücksichtigt werden. Bereits die Zufuhr der Nahrung und ihre Verwertung verändert im Organismus eine Fülle von Vorgängen, von der Umverteilung der Blutzufuhr zu bestimmten Organen bis zu Ver-

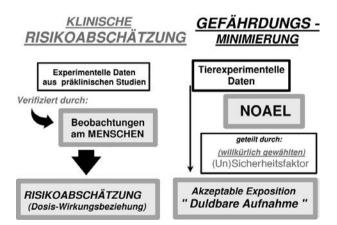


Abb. 1.1 Unterschied zwischen toxikologischer Risikoabschätzung und präventiver Gefährdungsminimierung. Die klinische Risikoabschätzung mit Relevanz für den Menschen basiert auf Beobachtungen beim Menschen. Es resultiert eine Zahlenangabe (Inzidenz bei definierter Exposition). Durch Extrapolation von tierexperimentellen Daten

wird eine (präventive) Gefährdungsminimierung versucht; es wird ein Bereich abgeschätzt, in dem toxikologische Wirkungen nicht mehr sehr wahrscheinlich sind. Die wirkliche Inzidenz beim Menschen muss letztlich unbekannt bleiben (modifiziert aus: Neubert, in: Marquardt/Schäfer, 2004).

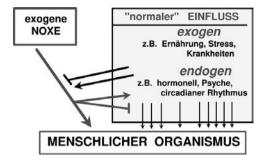


Abb. 1.2 Wechselwirkung zwischen exogenen und endogenen Faktoren. Faktoren wie Ernährung und Krankheiten können die Wirkung exogener Noxen ähnlich modifizieren wie endogene Variable, z.B. hormoneller Status und Psyche.

änderungen im allgemeinen Stoffwechsel und dem der Zellen. Besonders im Niedrigdosisbereich werden solche Vorgänge die Wirkung von exogen zugeführten Substanzen modifizieren (Abb. 1.2). Es kommt hinzu, dass bestimmte Nahrungsbestandteile die Wirkung und Metabolisierung von Medikamenten und anderen Fremdstoffen beeinflussen können. Der Einfluss von Grapefruitsaft auf Prozesse der Pharmakon-Metabolisierung, und der Einfluss Vitamin-K-reicher (oder auch -armer) Nahrung auf das Ausmaß der Hemmung der Blutgerinnung durch Phenprocoumon (Marcumar®) sind einige Beispiele.

1.1.2.1 Dosis-Wirkungsbeziehungen

Der Nachweis von Dosis-Wirkungsbeziehungen ist ein wesentliches Argument für das Vorhandensein einer spezifischen toxikologischen Wirkung. Beim Fehlen einer Dosis-Wirkungsbeziehung sollte man stutzig werden: Es mag sich um einen "Pseudoeffekt" handeln, der nicht entscheidend vom untersuchten Agens abhängt.

Es ist das heute unumstrittene Dogma der Pharmakologie und Toxikologie, dass alle Effekte dosisabhängig auftreten. Die zweite Erfahrung besteht darin, dass bei Erhöhung der Dosis fast immer mehr Effekte hinzutreten. Das erklärt auch, warum es für nahezu alle Substanzen Dosisbereiche gibt, in denen Wirkungen auftreten, die mit dem Leben nicht vereinbar sind: Letaldosen.

Es gibt noch eine weitere Erkenntnis in der Medizin, nämlich dass geringgradige Wirkungen ("borderline effects") nicht mit hinreichender Sicherheit zu verifizieren sind. Berücksichtigung dieser Erkenntnis könnte uns viele unnötige und frustrierende Diskussionen ersparen, die überwiegend von medizinischen Laien angezettelt werden.

Wenn man eine resultierende Wirkung gegen die Dosis aufträgt, erhält man eine Dosis-Wirkungs-(Dosis-Effekt-)Kurve. Solche Kurven können recht unterschiedliche Formen aufweisen und eine unterschiedliche Steilheit besitzen. In der Regel sind Dosis-Wirkungskurven nicht linear oder nur in einem sehr kleinen (mittleren) Dosisbereich geradlinig. Meist verlaufen sie S-förmig (Abb. 1.3).

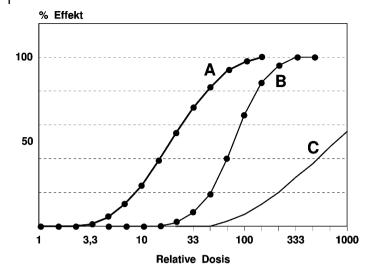


Abb. 1.3 Beispiele für Dosis-Wirkungskurven. Die meisten Dosis-Wirkungskurven haben einen S-förmigen Verlauf. Dargestellt sind die Kurven für drei Wirkungen der gleichen Substanz. Bei Dosiserhöhung muss mit mehr Wirkungen gerechnet werden (hier:

B und C), deren Dosis-Wirkungskurven in der Regel andere Steilheiten aufweisen. Einige dieser Wirkungen sind mit dem Leben nicht vereinbar (Bereich von Letaldosen). (Modifiziert aus: Neubert, in: Marquardt/ Schäfer, 2004).

Entsprechende Kurven beziehen sich auf *eine* Wirkung. Bei verschiedenen Wirkungen des gleichen Agens wird man Dosis-Wirkungsbeziehungen mit unterschiedlichem Kurvenverlauf und verschiedener Steilheit erwarten.

Auch bei der Analyse der *gleichen* Wirkung bei verschiedenen *Tierspezies* kann man *keine* identischen Dosis-Wirkungskurven erwarten.

1.1.2.1.1 Übliche Form von Dosis-Wirkungskurven

Der S-förmige Verlauf von Dosis-Wirkungskurven ergibt sich z. B. aus der Rezeptortheorie. Der nahezu geradlinige Abschnitt in der Nähe des 50%-Wertes erscheint verlängert und tritt häufig deutlicher hervor, wenn der *Logarithmus* der Dosis gegen den *Prozentsatz* (besser noch gegen den *Probit*) der Wirkung aufgetragen wird.

In einer "klassischen" Dosis-Wirkungskurve existiert also sowohl ein *Bereich* der "100%-Wirkung" als auch der "Null-Wirkung" (Abb. 1.3). Dies ist an Hunderten von Arzneimitteln, auch beim Menschen, verifiziert worden. Da sich die Kurve aber asymptotisch dem 0- bzw. 100%-Bereich nähert, sind diese beiden *Werte* in der Regel nicht genau zu definieren (besonders bei flachen Dosis-Wirkungskurven). Dies spielt in der Praxis für die pharmakologischen und für die meisten toxikologischen Wirkungen keine Rolle.

Für bestimmte *stochastische* Effekte wird häufig angenommen, zu Recht oder zu Unrecht, dass sich die Inzidenz einer Wirkung bei Reduktion der Exposition immer

weiter vermindert. In praxi gibt es aber auch für diese Effekte (z. B. Karzinogenität) eine Exposition mit nicht mehr nachweisbarer oder nicht mehr relevanter Wirkung. Karzinogene Wirkungen zeigen besonders klare Dosis-Wirkungsbeziehungen.

1.1.2.1.2 U-förmige oder J-förmige Dosis-Wirkungskurven

Durch Fremdstoffe im Organismus induzierte primäre Veränderungen lösen sehr häufig Folgereaktionen aus oder sogar Gegenreaktionen. Wegen dieser Tatsache müssen komplexe Dosis-Wirkungsbeziehungen resultieren, d.h. die dann komplexe Dosis-Wirkungskurve repräsentiert die Resultante aus mehreren Effekten. Angesprochen ist hier das Problem komplexer Wirkungen (und damit auch komplexer Dosis-Wirkungsbeziehungen), die bei gleichzeitiger Wirkung auf das gleiche Organsystem aber über verschiedene Mechanismen auftreten.

Bei manchen pharmakologischen oder toxikologischen Effekten verläuft die Dosis-Wirkungskurve gegensinnig, d.h. "U- oder besser ausgedrückt J-förmig". Dies ist seit langem bekannt, auch bei bestimmten Wirkungen einiger Umweltsubstanzen, z.B. "Dioxinen" [69, 90]. In jüngster Zeit ist das Phänomen erneut aufgefallen, z.B. bei hormonellen Wirkungen von Fremdstoffen.

Ein biphasischer Verlauf einer Dosis-Wirkungskurve ist unter zwei Bedingungen bekannt:

- bei verschiedenen Dosierungen von Partialantagonisten (z. B. beim Nalorphin) oder wenn die Konzentration des gleichzeitig anwesenden Agonisten verändert wird:
- wenn eine Substanz den gleichen Endeffekt über zwei verschiedene Mechanismen auslöst (Abb. 1.4), z. B. an zwei Rezeptoren aber mit unterschiedlicher Affinität. Ein altbekanntes Beispiel ist das Verhalten des Blutdrucks nach Gabe von Adrenalin.

Im Gegensatz zur S-förmigen Kurve ergeben sich beim J-förmigen Verlauf natürlich zwei "no observed adverse effect level" (NOAEL), weil die Nulllinie zweimal erreicht wird.

Experimentell und klinisch sind seit langer Zeit Substanzen bekannt, die auf hormonelle Systeme gleichzeitig oder dosisabhängig über verschiedene Rezeptoren (besonders solche für Sexualhormone) unterschiedliche Wirkungen auslösen können. Das gilt bereits für die physiologischen Hormone (Estrogene, Progesteron, Testosteron), die periphere Rezeptoren stimulieren, aber über das Hypothalamus-/Hypophysensystem entsprechende hormonelle Wirkungen hemmen. Fast alle klinisch benutzten hormonellen halbsynthetischen oder synthetischen Substanzen besitzen mehr als eine hormonelle Wirkung, sehr häufig von entgegengesetztem Charakter: gestagen/androgen, antiestrogen/estrogen, usw. (s. z. B. [70]). Es ist für Experten daher nicht überraschend, dass auch Fremdstoffe mit gewissem hormonellen Potenzial bei entsprechenden Effekten keinen "klassischen" Dosis-Wirkungskurven gehorchen. Auch bestimmten Nahrungsbestandteilen wird heute eine gewisse hormonelle Wirkung zugeschrieben (z.B. Soja-Inhaltsstoffen), und es sind auch komplexe Dosis-Wirkungskurven zu erwarten.

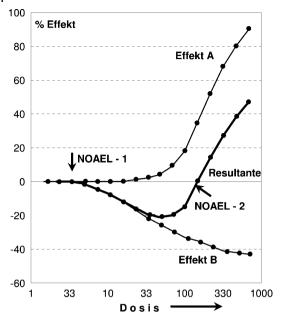


Abb. 1.4 Beispiel für den biphasischen Verlauf einer Dosis-Wirkungskurve. Die resultierende Wirkung (Resultante) kommt durch Überlagerung von zwei verschiedenen Wirkungen (A und B, hier additiv) zustande.

Beim "J"-förmigen Verlauf existieren zwei NOAEL-Werte. Wirkung B tritt bereits bei einer geringeren Dosis auf als Wirkung A. (Modifiziert aus: Neubert, in: Marquardt/ Schäfer, 2004).

Es ist auch denkbar, dass sich bei relativ hoher Dosierung zwei Wirkungen kompensieren, während bei niedriger Exposition eine Wirkung (z.B. eine unerwünschte) dominiert. Vom Mechanismus her wird man in der Regel eine Resultante von Wirkungen annehmen, die an mehr als einem Angriffspunkt ansetzen. Sinnvolle Aussagen sind nur möglich, wenn (1) genaue Daten zu Dosis-Wirkungsbeziehungen vorgelegt werden (einschließlich NOAEL, es existiert für solche Effekte immer auch ein *unterer* NOAEL (Abb. 1.4!), (2) ausreichend große Gruppen von Versuchstieren untersucht wurden, (3) der Effekt auch in anderen Laboratorien reproduziert werden kann, und (4) der Wirkungsmechanismus analysiert wurde. Wenn diese Kriterien nicht erfüllt werden, verbleiben für die toxikologische Bewertung weitgehend wertlose Spekulationen. Zur Beurteilung der möglichen Relevanz für den Menschen ist (5) auch der Nachweis wichtig, dass das postulierte Verhalten bei mehreren Versuchstierspezies und -stämmen reproduziert werden kann, und dass (6) beim Menschen eine ausreichende Exposition zu erwarten ist (vergleichende Untersuchungen zur Kinetik).

Die veränderte oder entgegengesetzte Wirkung im Niedrigdosisbereich ist aber keine allgemeine Eigenschaft aller oder vieler Substanzen, wie in der Homöopathie angenommen wird. Eine solche Behauptung ist inzwischen hinreichend widerlegt worden, und eine solche Anschauung wäre, wenn sie heute noch vertreten würde, sicher falsch.

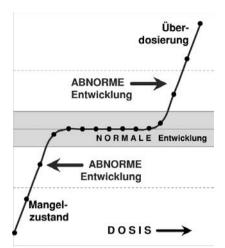


Abb. 1.5 Beispiel für den "biphasischen" Verlauf unerwünschter Wirkungen beim Mangel und im toxischen Bereich. Als Beispiel kann Vitamin A (Retinoide) dienen: Beim Vitaminmangel können experimentell multiple Fehlbildungen ausgelöst werden. Das Vitamin ist eine für die pränatale

Entwicklung essenzielle Substanz (mittlerer Expositionsbereich). Die Applikation sehr hoher Dosen führt ebenfalls zu multiplen Fehlbildungen, weil wesentliche Entwicklungsvorgänge gestört werden. Der Typ von Fehlbildungen muss in beiden Bereichen nicht identisch sein.

Ein scheinbar biphasisches Resultat kommt auch bei essenziellen Substanzen vor, z.B. Vitaminen oder Spurenelementen, wenn diese in hoher Dosierung toxisch wirken. In Abbildung 1.5 ist als Beispiel die teratogene Wirkung von Vitamin A angegeben: Bei Vitamin A-Mangel während der Trächtigkeit (oder Schwangerschaft) kommt es zu Fehlbildungen des Keimes [121]. Innerhalb eines gewissen Dosisbereiches ist Vitamin A für die Entwicklung essenziell, und bei Überdosierung werden wiederum Fehlbildungen induziert, dann durch toxikologische Fehlsteuerung. Dieser teratogene Effekt tritt auch nach Gabe anderer Retinoide auf (z.B. [51, 52]). Im Mangelbereich und bei der toxischen Wirkung muss durchaus nicht der gleiche Typ von Fehlbildungen auftreten. Natürlich handelt es sich bei der Mangelsituation nicht um eine pharmakologische oder toxikologische Wirkung. Eine solche "biphasische" Wirkung ist bei allen essenziellen Substanzen zu erwarten, wenn ein toxischer Bereich erreicht werden kann. Im Gegensatz zu anderen beschriebenen biphasischen Effekten kann bei der Mangelsituation kein unterer NOAEL existieren. Alle Dosierungen unterhalb der minimal notwendigen Dosis sind schädlich.

1.1.2.2 Toxikologische Wirkungen verglichen mit allergischen Effekten

Die Gesundheit betreffende unerwünschte Wirkungen fallen oft nicht in den Bereich der Toxizität, sondern es handelt sich um allergische Wirkungen. Das gilt insbesondere auch für das Gebiet der unerwünschten Wirkungen von Lebensmitteln, weil Nahrungsmittelallergien recht häufig sind (z. B. [18, 41]), sicher viel häufiger als toxikologische Wirkungen von Lebensmitteln.

Allergische Wirkungen werden in der Medizin von toxischen Effekten klar abgegrenzt, weil sie anderen Gesetzmäßigkeiten gehorchen. Dies betrifft sowohl die Dosisabhängigkeit, den zeitlichen Ablauf, und den Wirkungsmechanismus. Das klinische Bild von allergischen und von toxikologischen Wirkungen mag jedoch in vielen Fällen als recht ähnlich imponieren (Blutbildveränderungen, Kreislaufzusammenbruch (bis zum letalen Ausgang), Lungenveränderungen, etc.). Dies ist verständlich, weil der Organismus nur mit einer limitierten Anzahl von Reaktionen antworten kann.

Es ist zu beachten, dass sich toxikologische Effekte selbstverständlich auch am Immunsystem manifestieren können, wie an jedem Organsystem. Darum können und müssen immuno-toxische (bzw. immuno-pharmakologische) Wirkungen klar gegenüber allergischen Effekten abgegrenzt werden.

1.2 Gefährdung und Risiko

Es ist viel über toxikologisches "Risiko" diskutiert und publiziert worden. Viele Missverständnisse im täglichen Leben, aber auch bei manchen toxikologischen Beurteilungen, insbesondere von Behörden, entstehen, weil zwei völlig verschiedene Begriffe, Gefährdung und Risiko, mit dem gleichen gemeinsamen Ausdruck, nämlich Risiko, belegt werden. Zu dieser Konfusion haben auch "Experten" auf dem Gebiet der Toxikologie maßgeblich beigetragen. Klarheit können wir uns nur verschaffen, wenn wir die beiden Begriffe klar auseinander halten. Auch im internationalen Sprachgebrauch ist die Definition nicht immer eindeutig. In diesem Kapitel werden die Definitionen der WHO benutzt, die heute weitgehend akzeptiert sind.

Eine toxikologische Gefährdung (engl.: hazard) bezeichnet die Möglichkeit, dass eine unerwünschte Wirkung eintreten könnte (eine ausreichende Dosis vorausgesetzt), aber unter den gegebenen Umständen durchaus nicht eintreten muss und wird. Unbeantwortet bleibt sowohl die Frage, ob beim Menschen überhaupt ein Effekt zu erwarten ist, und vor allem bei welcher Exposition (Dosis) und in welchem Ausmaß (Inzidenz). Es wird also ein Verdacht geäußert.

Angaben zur Gefährdung sind wichtig, aber letztlich interessiert uns, insbesondere auch als Mediziner, das toxikologische Risiko. Dies beinhaltet eine quantitative Aussage 1), d.h. eine Zahlenangabe. Das Risiko kann grundsätzlich nur auf der Basis von Daten von der Spezies abgeschätzt werden, für welche

1) Eine entsprechende Aussage zum Risiko wäre z.B.: Bei einer Dosis von xx mg des Agens tritt bei yy% der Exponierten der Effekt zz auf. Oder z.B.: Das Risiko ist 1:1000 bei der Dosis xx. Neuerdings wird auch die Angabe: "number needed to harm" (NNH)-

benutzt: Um bei einem Individuum einen Effekt zu beobachten müssen durchschnittlich yy Individuen exponiert werden (auch als 100/absolute Risikoveränderung [%] zu berechnen). Das entspricht der "number needed to treat" (NNT) der Klinischen Pharmakologie.

die Angabe gemacht werden soll. Dies bedeutet: das toxikologische Risiko für den Menschen kann nur nach Daten vom Menschen abgeschätzt werden!

Unter einem toxikologischen Risiko (engl.: risk) versteht man die Häufigkeit des Auftretens einer spezifischen unerwünschten Wirkung bei einer klar definierten Exposition oder Dosis bei einer definierten Spezies. Bei Exposition gegenüber dem gleichen Agens wird darum das Risiko für verschiedene unerwünschte Effekte durchaus unterschiedlich sein (wenn das Agens mehrere Effekte auslöst). Für verschiedene Subpopulationen der gleichen Spezies mag ebenfalls ein unterschiedliches Risiko bestehen. Natürlich ist meistens auch das Risiko gegenüber dem gleichen Agens bei verschiedenen Spezies nicht gleich!

Bei einer Fülle von Expositionsszenarien reicht die verfügbare Datenbasis nicht aus, um konkrete Angaben zum Risiko für den Menschen zu machen. Zur Minimierung der Gefährdung benutzt man dann pragmatisch Strategien, um Expositionsbereiche abzuschätzen, bei denen eine Gefährdung entweder sehr unwahrscheinlich ist, oder aber als noch "akzeptabel" angesehen wird (engl.: hazard evaluation). Diese Strategien stützen sich immer auf Annahmen (häufig: worst-case-Annahmen) und Extrapolationen, mit allen damit verbundenen Unsicherheiten.

1.2.1 Toxikologische Risikoabschätzung

Das Ausmaß eines Effektes unter definierten Bedingungen (d.h. die Inzidenz) entspricht der Potenz²⁾ der toxischen Wirkung des Agens bei der betreffenden Spezies. Das Risiko ist die statistische Häufigkeit (Inzidenz) mit der das Ereignis bei einer definierten Exposition (Dosis) in einer definierten Population beobachtet wurde. Risiko ist also: ein Zahlenwert, d.h. eine Dosis-Wirkungsbeziehung, häufig nur bei einer Dosis³⁾. Eine Risikoabschätzung setzt demnach zwei Informationen voraus, über die möglichst gute Daten vorgelegt werden müssen:

- ausreichende Angaben zur Inzidenz der unerwünschten Wirkung bei der betreffenden Spezies, und 3)
- ausreichende Angaben zur individuellen Exposition (Dosis und Expositionsdauer) bei der betreffenden Spezies.

Für viele Arzneimittel wird eine derartige Risikoabschätzung laufend auf der Basis klinischer und epidemiologischer Studien mit Erfolg durchgeführt. Es muss daran erinnert werden, dass immer bereits ein gewisser Schaden eingetreten sein muss, um eine unerwünschte Wirkung beim Menschen zu erkennen, bzw. zum Ausschluss eines Risikos muss immer eine massive Exposition vieler Menschen stattgefunden haben. Risikoabschätzung ist also immer mit einer ab-

- 2) Potenz und Risiko bezeichnen einen quantitativen Umstand, Potential und Gefährdung sind qualitative Bezeichnungen.
- 3) Da "Risiko" einen Zahlenwert darstellt, machen auch Ausdrücke wie: Risikominimie-

rung, Risikomanagement, usw. keinen Sinn, weil man eine Zahl weder minimieren noch managen kann. Gemeint ist das Management der Gefährdung, nicht des Risikos, bzw. eine Verminderung oder Verhinderung der Exposition.

sichtlichen oder unabsichtlichen Exposition des Menschen gegenüber dem zu beurteilenden Agens verbunden!

Es ist klar, dass die Aussage zum Risiko um so zuverlässiger wird, je umfangreicher und qualitativ hochwertiger die Datenbasis der Beobachtungen beim Menschen ist. Da eine Risikoabschätzung grundsätzlich nur nach den Daten der entsprechenden Spezies durchgeführt werden kann, ist bei unzureichender Datenlage keine entsprechende verlässliche Abschätzung der Häufigkeit unerwünschter Wirkungen möglich. Viele Missverständnisse und Fehlinterpretationen beruhen auf der Verkennung dieser Tatsache.

Wenn man davon ausgeht, dass toxikologisches Risiko, per definitionem, einen Zahlenwert darstellt (nämlich: Inzidenz bei definierter Exposition), sind einige Schlussfolgerungen logisch:

- Wenn die Inzidenz unerwünschter Effekte, bei der zu beurteilenden Spezies, nicht bekannt ist, oder die individuelle Exposition nicht zufriedenstellend definiert und gemessen werden kann, muss das Ausmaß des Risikos (d.h. der verlässliche Zahlenwert) unbekannt bleiben.
- Die Annahme, man könnte immer ein Risiko für bestimmte Expositionen abschätzen, ist sicher falsch. Für die meisten Situationen gelingt dies wegen ungenügender Datenbasis nicht in zufriedenstellender Weise. Man begnügt sich mit dem Hinweis (z.B. aus Experimenten) auf eine mögliche Gefährdung und versucht, diese gering zu halten.
- In der Regel bezieht sich das beschriebene Risiko auf die untersuchte Gruppe von Menschen. Es ist durchaus möglich, dass für bestimmte Subpopulationen oder andere Bevölkerungsgruppen ein höheres (oder auch ein geringeres) Risiko besteht (beim Vorliegen genetischer Polymorphismen, bei verschiedenen Altersgruppen, beim Vorliegen von Vorerkrankungen, etc.).
- Wir gehen im täglichen Leben laufend Risiken ein, und wir sind auch bereit dies zu tun. Leben mit einem Nullrisiko gibt es nicht. Wir können nur versuchen, überschaubare Gefährdungen und unnötig hohe Gefährdungen wenn möglich zu vermeiden. Die Risikobereitschaft ist individuell verschieden und nicht klar definierbar⁴⁾. Bei geringem Nutzen sollte auch das Risiko gering sein (bei fehlendem Nutzen vernachlässigbar klein) 5).
- Versuche, eine mögliche Gefährdung auf der Basis tierexperimenteller Daten zu quantifizieren, sind keine Risikoabschätzung. Entsprechende Zahlenangaben (z.B. die meisten wissenschaftlich fundierten "Grenzwerte") entsprechen keinem Risiko für den Menschen. Dies mindert nicht den Wert derartiger pragmatisch-administrativer Abschätzungen zu "akzeptablen" oder "wahr-
- 4) In den meisten Industriestaaten scheint die jährliche Rate von etwa 5000 Verkehrstoten akzeptabel zu sein. Ein Zehntel dieser Häufigkeit durch ein wirksames Arzneimittel hervorgerufen würde wahrscheinlich als nationales Desaster angesehen werden.
- 5) Auch das trifft für das tägliche Leben nicht zu. Der Nutzen von Kriegen ist für die meisten Menschen praktisch null, und das Risiko sehr hoch. Trotzdem werden Kriege nicht ausgeschlossen. Auch Hunger hat keinen Nutzen und gilt trotzdem nicht als vermeidbar. Die Aufzählung könnte beliebig verlängert werden.

- scheinlich weitgehend ungefährlichen" Bereichen der Exposition (präventive Gefährdungsminimierung oder "Vorsorglicher Verbraucherschutz").
- Begriffe wie "karzinogenes Risiko" sind meistens missverständlich, es sei denn die Inzidenz bei definierter Exposition kann für den Menschen angegeben werden (z.B. etwa für Arsen). Das ist selten der Fall. Meistens reicht eine semiquantitative Angabe zur Gefährdung (z.B. "... kann beim Menschen Krebs auslösen ...") auch als Warnhinweis aus. In der Umwelttoxikologie wird, der oben gegebenen Definition entsprechend, meist "karzinogene Gefährdung" gemeint sein, da sich Angaben fast immer nur auf Resultate von Tierversuchen stützen. Dann ist nur eine qualitative Aussage auf der Basis einer Extrapolation möglich und keine verlässliche Angabe für den Menschen. Deshalb können trotzdem präventive Maßnahmen geboten erscheinen. Ob sie tatsächlich sinnvoll waren, wird man in der Regel nie erfahren.
- Das toxikologische Risiko bezieht sich in der Regel auf einen definierten Effekt. Es wird für andere medizinische Endpunkte einen anderen Zahlenwert besitzen, auch wenn die verschiedenen Effekte von der gleichen Substanz ausgelöst werden.
- Der Zahlenwert für das Risiko ist unabhängig von einem möglichen Nutzen der Exposition. Eine medizinische "Nutzen-Risiko"-Abschätzung gelingt bei klaren medizinischen Sachverhalten verhältnismäßig leicht. Aber der Nutzen kann auch weniger eindeutig oder z.B. ökonomisch sein. Da ein solcher Nutzen in der Regel nicht mit der gleichen Genauigkeit abgeschätzt und eindeutig definiert werden kann, muss eine derartige Nutzen-Risiko-Abschätzung immer ein erhebliches Maß an Willkür beinhalten. Verschiedene Menschen und Institutionen werden, ohne Absprache, zu voneinander abweichenden Einschätzungen gelangen.
- Wenn man gegenüber einem bekannten toxikologischen Risiko die Exposition deutlich vermindert, kann man (bei unbekannter Dosis-Wirkungsbeziehung) den Wert für das neue Risiko nicht abschätzen. Aber man reduziert in der Regel das Risiko.
- Die Anzahl von Individuen mit unerwünschten Wirkungen ist klein oder zu vernachlässigen (Tab. 1.1), wenn entweder das toxikologische Risiko sehr gering oder die Anzahl der Exponierten verhältnismäßig klein ist (es sei denn das Risiko ist sehr hoch).

Die Häufigkeit, mit der eine bestimmte unerwünschte Wirkung in einer exponierten Gruppe auftritt, hängt also sowohl vom entsprechenden toxikologischen Risiko (d.h. der Inzidenz bei der betreffenden Exposition) als auch von der Größe der exponierten Gruppe ab (Tab. 1.1). Selbst bei einem relativ hohen Risiko (z. B. Situation I (Risiko 1:100)) wird bei sehr wenigen Exponierten (hier: n=80 im Beispiel Ia) kaum ein zusätzlicher Fall einer unerwünschten Wirkung zu registrieren sein. Wird eine große Zahl von Menschen exponiert und eine entsprechend sehr große Gruppe untersucht (Beispiel Ic), so ist das Risiko verifizierbar. Das gilt auch dann, wenn das Risiko sehr klein ist, aber eine sehr große Zahl von Menschen exponiert wurde und untersucht wird (Beispiele IIb und IIIc).

Tab. 1.1 Beispiele für die Aussagekraft einer Studie bei verschiedenem toxikologischem Risiko und unterschiedlicher Größe der exponierten bzw. der untersuchten Populationen. Die Beurteilung hängt auch wesentlich von der Art der unerwünschten Wirkung ab sowie von der "Spontanrate" in der nicht exponierten Population. Zehn zusätzliche Fälle eines seltenen Krebstyps im Beispiel II könnten inakzeptabel sein, zehn zusätzliche Fälle von Kopfschmerz wären meistens weitgehend unbedenklich. Bei Arzneimitteln wird eine unerwünschte Wirkung von ≥1% bereits als "häufig" bezeichnet. In der Umwelttoxikologie kann Beispiel Ia (kleine Gruppe Exponierter) durchaus eine realistische Konstellation darstellen.

	Absolutes Risiko ^{a)}	Anzahl Exponierter	Anzahl Exponierter in der Studie	Beurteilung
Ia	1:100	80	≈ 80	keine Chance unerwünschte Wirkung zu erkennen
Ib	1:100	10 000	≈ 80	keine Chance unerwünschte Wirkung zu erkennen
Ic	1:100	1 000	≈ 800	deutliche Chance unerwünschte Wirkung zu erkennen ^{b)}
IIa	1:1000	1 000	≈ 800	keine Chance unerwünschte Wirkung zu beobachten
IIb	1:1000	10 000	≈ 8 000	deutliche Chance unerwünschte Wirkung zu erkennen b)
IIIa	1:10000	8 000	≈ 8 000	keine Chance unerwünschte Wirkung zu erkennen
IIIb	1:10000	100 000	≈ 8 000	keine Chance unerwünschte Wirkung zu erkennen
IIIc	1:10000	80 000	≈ 80 000	<i>deutliche</i> Chance unerwünschte Wirkung zu erkennen ^{b)}

a) Zusätzliches Risiko (zusätzlich zur "Spontanrate").

Es ist zu bedenken, dass die Risikoabschätzung für den Menschen in der Regel keine ganz genaue Zahl ergibt, und verschiedene Studien können und werden zu voneinander abweichenden Angaben führen. Je geringer das Risiko, umso ungenauer die Zahlenangabe.

1.2.1.1 Vergleich mit einer Referenzgruppe

Das Risiko wird häufig nicht als absolutes, sondern als relatives Risiko, d. h. im Vergleich der Inzidenz mit einer nicht exponierten Population, angegeben. In einem derartigen klassischen Studiendesign werden zwei Gruppen, eine exponierte und

Wenn die "Spontanrate" (Referenzpopulation) niedrig und der Effekt sehr ausgeprägt (z. B. Tod) ist.