

Walter L. H. Moll

Taschenbuch für  
Umweltschutz

Band II: Biologische Informationen

Mit 3 Abbildungen und 50 Tabellen

Dr. Dietrich Steinkopff Verlag · Darmstadt

# Inhalt

<i>Vorwort</i> . . . . .	V
<b>I. Einleitung</b> . . . . .	1
<b>II. Bevölkerungspolitik</b> . . . . .	3
1. Bevölkerungswachstum . . . . .	3
2. Bevölkerungskontrolle . . . . .	5
3. Eugenik . . . . .	8
4. Säuglinge . . . . .	10
5. Kleinkinder . . . . .	12
6. Jugend-Kriminalität . . . . .	16
7. Die berufstätige Frau . . . . .	18
8. Bevölkerungsstatistik . . . . .	20
9. Soziale Lage der Alten . . . . .	23
10. Sterben und Tod . . . . .	25
11. Selbstmord . . . . .	27
<i>Literatur und Tabellen zu II (Bevölkerungspolitik)</i> . . . . .	29
<b>III. Gesundheitswesen</b> . . . . .	34
1. Arzt, Krankenhaus und Patient . . . . .	34
1.1. <i>Arzt</i> . . . . .	34
1.2. <i>Krankenhaus</i> . . . . .	35
1.3. <i>Patient</i> . . . . .	36
1.3.1. Schutz des Kranken . . . . .	37
1.3.2. Organverpflanzungen . . . . .	40
2. Infektionskrankheiten . . . . .	42
2.1. <i>Meldepflichtige Infektionskrankheiten</i> . . . . .	43
2.1.1. Hepatitis infectiosa . . . . .	43
2.1.2. Salmonellosen . . . . .	43
2.1.3. Typhus . . . . .	44
2.1.4. Übertragbare Hirnhautentzündung . . . . .	44
2.1.5. Pocken . . . . .	44
2.1.6. Polyomyelitis (Kinderlähmung) . . . . .	45
2.1.7. Influenza (Grippe) . . . . .	45
2.1.8. Tuberkulose . . . . .	46
2.1.9. Geschlechtskrankheiten . . . . .	47
2.1.10. Tetanus (Wundstarrkrampf) . . . . .	47
2.1.11. Pertussis (Keuchhusten) . . . . .	48
2.1.12. Toxoplasmose . . . . .	48
2.2. <i>Tropenkrankheiten, insbesondere Malaria</i> . . . . .	48
3. Zivilisationskrankheiten . . . . .	48
3.1. <i>Krebs</i> . . . . .	48
3.1.1. Krebsforschung . . . . .	50
3.1.2. Vorsorge, Diagnose und Therapie . . . . .	51

3.2. <i>Kreislaufkrankheiten</i> . . . . .	55
3.2.1. <i>Arteriosklerose</i> . . . . .	55
3.2.2. <i>Hypertonie (Hypertension)</i> . . . . .	57
3.3. <i>Stoffwechselstörungen</i> . . . . .	57
3.3.1. <i>Adipositas</i> . . . . .	57
3.3.2. <i>Diabetes mellitus</i> . . . . .	60
3.3.3. <i>Rheumatismus</i> . . . . .	61
3.4. <i>Rauchen und Gesundheit</i> . . . . .	61
3.5. <i>Drogen</i> . . . . .	65
3.5.1. <i>Haschisch</i> . . . . .	66
3.5.2. <i>Opium, Heroin</i> . . . . .	66
3.5.3. <i>Soziologie und Therapie</i> . . . . .	68
3.5.4. <i>Verschiedene Drogen</i> . . . . .	69
3.6. <i>Alkohol</i> . . . . .	70
3.7. <i>Psychopharmaka, Arzt und Patient</i> . . . . .	74
3.8. <i>Stress</i> . . . . .	75
3.9. <i>Berufskrankheiten</i> . . . . .	77
3.9.1. <i>Silikose und Asbestose</i> . . . . .	77
3.9.2. <i>Vinylchlorid</i> . . . . .	80
3.9.3. <i>Weitere Berufskrankheiten</i> . . . . .	83
3.9.4. <i>Bronchitis</i> . . . . .	85
3.10. <i>Strahlenschutz</i> . . . . .	86
3.11. <i>Mikrowellen</i> . . . . .	90
4. <i>Lärm</i> . . . . .	90
4.1. <i>Lärm am Arbeitsplatz</i> . . . . .	91
4.2. <i>Verkehrslärm</i> . . . . .	92
4.3. <i>Haus- und Freizeitlärm</i> . . . . .	94
4.4. <i>Fluglärm</i> . . . . .	96
<i>Literatur und Tabellen zu III (Gesundheitswesen)</i> . . . . .	98

#### IV. Pharmaka . . . . . 110

1. <i>Statistik</i> . . . . .	110
2. <i>Prüfung der Arzneimittel</i> . . . . .	110
3. <i>Wirkungen und Nebenwirkungen der Arzneimittel</i> . . . . .	112
3.1. <i>Contergan</i> . . . . .	113
3.2. <i>Menocil</i> . . . . .	115
4. <i>Analgetika – Antipyretika</i> . . . . .	117
5. <i>Vitamine</i> . . . . .	119
6. <i>Antibiotika</i> . . . . .	121
7. <i>Abführmittel</i> . . . . .	122
8. <i>Die pharmazeutische Industrie</i> . . . . .	123
9. <i>Das Arzneimittelgesetz</i> . . . . .	124

#### V. Hygiene und Kosmetika . . . . . 126

1. <i>Allgemeine Hygiene</i> . . . . .	126
2. <i>Seifen und Waschmittel</i> . . . . .	126

3. Kosmetika . . . . .	127
3.1. Hexachlorophen . . . . .	128
3.2. Sprays . . . . .	128
3.3. Zahnpflege . . . . .	130
<b>VI. Toxikologie . . . . .</b>	<b>131</b>
1. Mutagene (erbschädigende) Stoffe . . . . .	131
2. Dosis und Schwellenwert . . . . .	132
3. Pharmakokinetik . . . . .	135
<i>Literatur und Tabellen zu IV–VI</i> . . . . .	137
<b>VII. Lebensmittel . . . . .</b>	<b>140</b>
1. Luft . . . . .	140
1.1. Sauerstoff, Kohlendioxid, Wasserdampf, Ozon . . . . .	140
1.2. Kohlenmonoxid, Kohlenwasserstoffe, nitrose Gase, Smog . . . . .	141
1.3. Schwefelverbindungen . . . . .	141
1.4. Fluorwasserstoff . . . . .	142
1.5. Fluorchlorkohlenstoffe . . . . .	142
1.6. Aerosole (Staub) . . . . .	143
1.6.1. Luftverunreinigungen . . . . .	143
1.6.2. Metall-Aerosole . . . . .	144
1.7. Wirkung der Luftverunreinigungen auf den Menschen . . . . .	146
1.7.1. Luftionen und Gesundheit . . . . .	148
1.8. Wirkung auf Pflanzen . . . . .	148
1.9. Kontrolle der Luftverunreinigungen . . . . .	149
1.9.1. Der Geruch . . . . .	149
1.10. Luftüberwachung, Emissionskataster . . . . .	150
1.11. Maximale Arbeitsplatzkonzentration (MAK) und Maximale Immissionskonzentration (MIK) . . . . .	151
1.12. Technische Anleitung zur Reinhaltung der Luft (TAL). <i>Literatur und Tabellen zu VII, 1 (Luft).</i> . . . . .	155 156
2. Wasser . . . . .	168
2.1. Abwasser . . . . .	168
2.1.1. Wärmebelastung der Gewässer . . . . .	169
2.1.2. Schadstoffe im Wasser (Phosphate und Wasch- mittel, Schwermetalle wie Quecksilber, Blei, Cadmium, Arsen usw.) . . . . .	170
2.2. Trinkwasser . . . . .	175
2.2.1. Fluoridierung . . . . .	177
2.3. Zeittafel zu Wasserrecht und -politik . . . . .	177
<i>Literatur und Tabellen zu VII, 2 (Wasser)</i> . . . . .	180
3. Nahrungsmittel . . . . .	182
3.1. Kohlenhydrate . . . . .	183
3.1.1. Getreideerzeugnisse (Brot) . . . . .	183
3.1.2. Kartoffeln . . . . .	184
3.1.3. Zucker . . . . .	184
3.2. Fette . . . . .	185
3.3. Eiweiß . . . . .	186
3.3.1. Fleisch . . . . .	186

3.3.3.	Fisch . . . . .	187
3.3.4.	Milch . . . . .	187
3.3.5.	Säuglingsnahrung . . . . .	188
3.3.6.	Die Sojabohne . . . . .	188
3.3.7.	Neue Eiweißquellen . . . . .	189
3.3.8.	Eiweißbedarf des Menschen . . . . .	189
3.4.	<i>Gemüse und Obst</i> . . . . .	190
3.5.	<i>Vitamine</i> . . . . .	192
3.5.1.	Fettlösliche Vitamine (A, D, E, K) . . . . .	193
3.5.2.	Wasserlösliche Vitamine (C, B-Gruppe, PP, H u.a.) . . . . .	193
3.5.3.	Vitaminierung . . . . .	194
3.6.	<i>Mineralstoffe</i> . . . . .	195
4.	<b>Schadstoffe in Lebensmitteln</b> . . . . .	195
4.1.	<i>Natürliche Giftstoffe in Lebensmitteln</i> . . . . .	196
4.2.	<i>Unbeabsichtigte Rückstände in Lebensmitteln</i> . . . . .	197
4.2.1.	Getreide . . . . .	197
4.2.2.	Verunreinigungen in tierischen Lebensmitteln . . . . .	198
4.2.3.	Gemüse und Obst . . . . .	203
4.3.	<i>Zusätze zu Lebensmitteln</i> . . . . .	205
4.3.1.	Farbstoffe . . . . .	205
4.3.2.	Bleichmittel . . . . .	206
4.3.3.	Phosphate . . . . .	206
4.3.4.	Süßstoffe . . . . .	206
4.3.5.	Glutamat . . . . .	208
4.3.6.	Dickungsmittel . . . . .	208
4.3.7.	Emulgatoren . . . . .	208
4.4.	<i>Konservierungsmethoden</i> . . . . .	209
4.4.1.	Konservendosen . . . . .	209
4.4.2.	Tiefkühlkost . . . . .	209
4.4.3.	Chemische Konservierungsmittel . . . . .	210
4.4.4.	Radioaktive Lebensmittel und Konservierung durch Bestrahlung . . . . .	212
5.	<b>Lebensmittelkontrolle</b> . . . . .	213
6.	<b>Lebensmittelrecht</b> . . . . .	214
	<i>Literatur und Tabellen zu VII, 2-6</i> . . . . .	215
VIII.	<b>Nachwort</b> . . . . .	226
	<i>Sachverzeichnis</i> . . . . .	233