

1. 27.05.2026

Aktuelles aus der Lebensmittelüberwachung: Lebensmittelsicherheit und Authentizität

Prof. Dr. Ulrich Busch

Bay. Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), Oberschleißheim

Das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) ist die wissenschaftliche Fachbehörde Bayerns für Gesundheit, Lebensmittelsicherheit, Tiergesundheit sowie Arbeitsschutz und Produktsicherheit.

Abstract:

1. **Hot Chip Challenge – eine Gesundheit schädliche Mutprobe?**

Im Gewürzpulver der Mais-Tortilla-Chips der Hot-Chip-Challenge wies das LGL extrem hohe Gesamtcapsaicin-Gehalte nach. Nach dem Verzehr des Chips kam es aufgrund des extrem hohen Gehalts an Gesamtcapsaicin insbesondere bei Jugendlichen zu gesundheitlichen Beschwerden.

2. Die von Europol koordinierten **OPSON-Operationen** werden seit dem Jahr 2011 durchgeführt, dabei werden weltweit stattfindenden **Operationen zur Entdeckung gefälschter und minderwertiger Lebensmittel durchgeführt**. Ziel der OPSON XIII-Operation 2023/2024 in Deutschland war es, die Authentizität von Waldheidelbeeren (*Vaccinium*) zu überprüfen.

3. **Mikrobiologische Kontaminationen mit *Bacillus cereus***

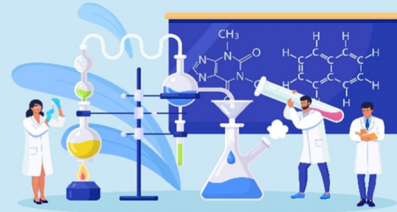
Eine mikrobielle Kontamination im Zuge des Herstellungsprozesses in Kombination mit einem fehlerhaften Temperaturmanagement und einer zu lang bemessenen Lagerdauer der Speisen kann neben dem mikrobiellen Verderb auch das Auftreten



von pathogenen Keimen zB: *Bacillus cereus*, begünstigen. Davon betroffen sind insbesondere stärkehaltige Lebensmittel, beispielsweise Sättigungsbeilagen wie Reis und Nudeln.

4. **EHEC (enterohämorrhagische *Escherichia coli*-Bakterien), Ausbruch in Mecklenburg-Vorpommern und NRW im Jahr 2025.**

Seit Mitte August 2025 gibt es gehäuft EHEC-Infektionen in MV. Das Bakterium *Escherichia coli* (*E. coli*) ist ein Bewohner im Darm von Menschen und Tier. Die Übertragung erfolgt meist durch tierische Ausscheidungen entweder durch verunreinigte Lebensmittel oder durch direkten Tierkontakt. Mensch zu Mensch Übertragungen sind ebenfalls möglich, wenn bei einer Erkrankung mit EHEC nicht ausreichend auf die Hygiene geachtet wird.



Der Sprecher

Prof. Dr. Ulrich Busch ist Leitender Regierungsdirektor und Abteilungsleiter des Landesinstitutes für Lebensmittel und Lebensmittelhygiene (LH) mit den Schwerpunkten Lebensmittelhygiene, zentrale Analytik, Molekularbiologische Analytik und Gentechnik am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL). Nach dem Studium der Biologie in Marburg/Lahn und München erfolgte die Promotion am Max von Pettenkofer-Institut für Medizinische Mikrobiologie in München über ein infektiologisches Thema. Seit 1997 am Bayerischen Landesamt mit den Schwerpunkten molekulare Bakteriologie, Allergendiagnostik, Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Lebensmitteln, Futtermittel, Saatgut, Freisetzungen und Analytische Überwachung Gentechnischer Anlagen in Bayern, Nachweisverfahren für LM-Betrug, Authentizität und Identität von Lebensmitteln. Prof. Busch ist Mitglied in zahlreichen nationalen und internationalen Arbeitskreisen, wie §64 LFGB-Arbeitsgruppen, BfR Kommission, DIN, CEN, ALS sowie der GDCh. Er ist Obmann der § 64 LFGB Arbeitsgruppe „Lebensmittel-Allergene“, stellvertretender Obmann des DIN-Arbeitsausschuss: „Lebensmittelauthentizität“ sowie Vorsitzender der ALS Arbeitsgruppe „Überwachung gentechnisch veränderter Lebensmittel“. Er ist ausgewiesen durch zahlreiche Veröffentlichungen und Vorträge zur molekularen Diagnostik von pathogenen Mikroorganismen, GVO, Allergendiagnostik und zum Thema Lebensmittelbetrug. Als Honorarprofessor an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT) begleitet er die Studiengänge „BSc Lebensmitteltechnologie“ und „MSc Lebensmittelqualität“. Er ist Herausgeber des Springer Lehrbuches „Molekularbiologische Methoden in der Lebensmittelanalytik“ sowie Mitherausgeber der Behr's Loseblatt Sammlung „Allergene in Lebensmitteln“.