

Salmonellen in den USA: Mängel bei der Lebensmittelsicherheit

Die Salmonellenepidemie in den USA ist auch auf mangelnde Lebensmittelkontrollen zurückzuführen. Neue Gesetze sollen Abhilfe schaffen.

In den USA mussten mehr als eine halbe Milliarde Eier von zwei Farmen im Bundesstaat Iowa zurückgerufen werden, weil sie mit Salmonellen verseucht waren. Mit besseren Gesetzen über die Lebensmittelsicherheit hätte die Epidemie wohl verhindert werden können, wie die New York Times schreibt. So sind sowohl das Landwirtschaftsdepartement als auch die Lebensmittelbehörde (FDA) für die Lebensmittelsicherheit verantwortlich. Dabei sind aber die Verantwortlichkeiten kompliziert und teils unlogisch. So ist zwar die Lebensmittelsicherheit für Eier an und für sich in den Händen des FDA, die Verantwortung über flüssige Eier für industriell angefertigte Nahrungsmittel und Geflügel liegt aber beim Landwirtschaftsdepartement. Zusätzlich wäre im Falle von Iowa noch das Landwirtschaftsdepartement des

Bundesstaates für gewisse Bereiche zuständig. Aufgrund der komplizierten Kompetenzverteilung kontrollierte laut NY Times schlussendlich gar niemand die Farmen in Iowa.

Ein neues Gesetz zur Sicherheit von Eiern wurde zwar vor einem Monat in Kraft gesetzt, konnte aber die Salmonellenfälle nicht mehr verhindern. Die neue Regelung zog sich zuvor über rund 20 Jahre hin, weil sich verschiedene Behörden über Zuständigkeiten stritten. Ein allgemeines Gesetz über die Lebensmittelsicherheit wird zurzeit im US-Senat behandelt. Dieses soll der FDA mehr Kompetenzen bei der Kontrolle von einheimischen und importierten Lebensmitteln verschaffen.

Die Gefahr von Ansteckung mit Salmonellen durch verseuchte Eier soll derzeit gebannt sein, weil alle Eier konsumiert oder zurückgerufen wurden.

■ lid, 30. August 2010