

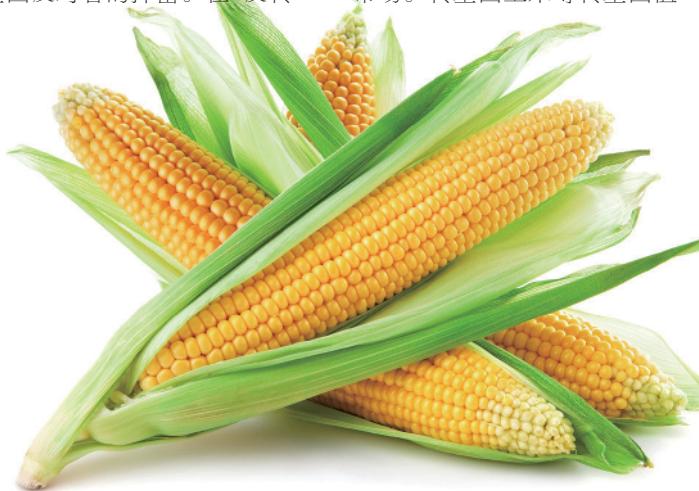
# 转基因食品是否安全谁说了算

□ 杨建顺

“国内转基因能研究不能生产的局面有了破解口……有多个转基因抗虫玉米品种正在进行申请安全证书的冲刺。拿到安全证书以后,如果顺利通过品种审定,就可进入产业化种植。”这条消息足以让转基因支持者为之振奋。和其他转基因研发的举措一样,这条信息也招来转基因反对者的抨击。在“反转”

呼声不绝于耳,且消费者对转基因产品不信任的背景下,政府有关转基因的抉择显得底气不足。

转基因技术与从前的品种改良在根本上的不同,在于其从最初就瞄准了目的基因,且可以将完全异种的生物基因进行转换,使微生物的有用基因导入生物。转基因生物不能直接投放市场。转基因玉米等转基因植



物能否最终进入产业化种植,取决于其转基因安全性是否得到保障和确认。《中共中央国务院关于加大改革创新力度加快农业现代化建设的若干意见》提出,加强农业转基因生物技术研究、安全管理、科学普及。转基因可以说是大有发展前途的新技术、新的产业。而新《食品安全法》则增加规定:“生产经营转基因食品应当按照规定显著标示。”该法也对未按规定进行标示的设置了罚则。这就为转基因食品的生产经营设置了法定义务,也提供了法律支撑,也设置了相应的适用规范。

实际上,农业部对转基因作物生产应用安全证书的发放有严格的程序,然而,由于转基因生物技术本身具有较强的不确定性,加之没有法律明确规定,安全管理和科学普及不到位,导致转基因领域众说纷纭,难有定论。“很多科学家不出来说,说了也没几个人听,而非科学的、名人的话谁都听,结果公众很疑惑”的现象在所难免。农业部官员认为,转基因安全有定论,即通过安全评价获得安全证书的

转基因食品是安全的,可以放心食用。但是,在黄乐平诉农业部转基因政府信息公开行政诉讼案中,农业部的观点似乎缺乏这方面的信心。根据《农业转基因生物安全管理条例》规定,农业部只负责农业转基因生物安全的审批,对进口数量没有审批权限,也不知道归哪个部门管,实际上进口数量属于市场化运作,没有任何一个部门掌握具体的进口数量。

为建构让消费者放心、安心、可信赖的转基因食品监管机制,应当在转基因生物进口规制、转基因作物的产业化种植等重大决策的程序完善上狠下功夫,要“健全依法决策机制。把公众参与、专家论证、风险评估、合法性审查、集体讨论决定确定为重大行政决策法定程序,确保决策制度科学、程序正当、过程公开、责任明确”。

关于转基因食品的安全问题,不能是个人说了算,而应该是专业的权威机构说了算。农业部官员的该论断有道理,应当予以支持。对政府的举措一律持反对排斥态度,是不可取

的。但是,仅有“权威机构说了算”还不够,还要搞好公众参与,切实做好风险评估、合法性审查和集体讨论决定。如此抉择,就没有必要避讳政府信息公开了。并且,从安全管理和科学普及的角度考虑,应当做好宣讲工作,让消费者充分了解转基因生物。

风险是新技术不可避免的伴随物。转基因食品的安全性是消费者最关心的问题,而转基因生物的风险管理还包括其对环境、生态系、农业经济的影响。解决这些问题,既要强调“权威机构说了算”“经过严格的科学实验和把关”,又要注重建立健全风险交流机制,导入利益衡量机制,将该技术所带来的利益(可能性)与不利(风险)进行综合比较。为确保风险交流机制的实效性,要让正反意见客观呈现,创造该领域的专家与各相关方面人士以对等的立场进行讨论的场所。

(作者系中国人民大学法学院教授、比较行政法研究所所长)

## 【专家解读(之二十五)】

### 本期专家

孙宝国 中国食品科学技术学会副理事长、中国工程院院士、北京工商大学校长、教授  
魏益民 中国农业科学院农产品加工研究所教授  
李 宁 国家食品安全风险评估中心主任助理  
黄卫宁 江南大学教授  
梁 江 国家食品安全风险评估中心副研究员

### 一、专家解读

#### 1. 偶氮甲酰胺是允许在小麦粉中使用的食品添加剂

偶氮甲酰胺(亦称“偶氮二甲酰胺”,英文缩写ADA),主要作为氧化剂(Oxidizing Agent)用在小麦粉中;在面团加工过程中,可提高面筋蛋白质质量,改善面团体系的流变学特性和耐机械加工性能,在烘焙业则提高面包发酵烘焙特性(俗称更筋道,发得大且产品口感好)。

2. 国际上对偶氮甲酰胺的安全评估证实,在标准的限量内使用,对人体健康不会造成危害,美国等多个国家允许使用。

(1) 美国在使用偶氮甲酰胺50多年的历史中,未发现对人体造成健康损害的科学证据。

美国从1962年开始就商业化使用偶氮甲酰胺,至今已有50

多年历史,没有发现对人体健康造成威胁。美国国家食品药品监督管理局(FDA)于1985年将偶氮二甲酰胺列为GRAS物质(即一般认为是安全的物质),可用于食品,并声称,在不超过使用限量的情况下,没有发现偶氮甲酰胺对人体造成健康损害的科学证据。

(2) JECFA 和 EFSA 研究表明,偶氮二甲酰胺对人体的危害无科学证据。

偶氮二甲酰胺在干面粉中是非常稳定的,只有在面粉中与水接触才会迅速完全水解为以联二脲为主要成分的非挥发性物质。因此,在面包等制品中是基本不含有偶氮二甲酰胺的。

联合国粮农组织和世界卫生组织的食品添加剂联合专家委员会(JECFA)早在1966年就曾对偶氮二甲酰胺进行过安全性评估,认为偶氮二甲酰胺对动物的经口及经呼吸道的毒性均

## “偶氮甲酰胺”风波

“偶氮甲酰胺”风波的出现源于2014年2月中旬,赛百味被曝面包中含偶氮甲酰胺,媒体采用“鞋底面包”等字眼引发公众关注。随后新京报的一篇关于面粉“增筋剂”安全性调查的报道将“偶氮甲酰胺”再次推向风口浪尖。其他媒体在相继引援新京报的这篇报道时,标题不断翻新,从“美在华企业面粉‘增筋剂’分解物毒性超标90倍”,到“面粉增筋剂安全性调查:分解物毒性超标90倍”,加重了消费者的恐慌。

较低,在体内不易蓄积,可迅速转化为无害的代谢产物并通过尿排泄,且没有发现对实验动物或人群具有生殖发育毒性、遗传毒性和致癌性。

欧洲食品安全局(EFSA,2005)指出,虽然联二脲在一定的高温加工条件下所形成的微量次级反应产物氨基脲在很高剂量时对实验动物具有弱致畸性和生殖发育毒性,但是这种次级产物在面粉中很少,而且没有对人体危害的证据。

目前允许使用偶氮二甲酰胺作为食品添加剂的国家包括美国、加拿大、巴西、韩国及中

国等。

3. 在我国按照国家标准使用偶氮甲酰胺,无可非议。

按照我国现行《食品添加剂使用标准》(GB2760-2011)的规定,偶氮甲酰胺的使用范围是小麦粉,最大使用量为0.045g/kg,这一标准与其他允许使用的国家相同。在小麦粉中添加偶氮甲酰胺,如果用量不超过0.045g/kg,是符合国家标准的,无可非议,也属于正常生产,无违法和违规问题。笼统地用动物源性

食品的标准来衡量植物源食品,并随意推导其安全限量阈值,其做法是不科学的。



### 二、专家建议

(一) 小麦粉是中国百姓最重要的主食原料,其安全问题的报道极易造成社会恐慌。建议采取多种方式及时发出科学声音,传播正能量。

(二) 建议强化对媒体报道食品安全问题的管理,要求媒体在进行相关报道时,力求科学、全面,杜绝对专家讲话断章取义的片面报道。

(三) 建议国家相关部门加快对偶氮甲酰胺风险评估项目的推进及对国际相关标准的追踪。