

食品安全权是健康中国的基石

□ 韩大元

“国以民为本,民以食为天,食以安为先”。当前,食品安全权逐渐进入公众的视野并备受关注。食品安全权不仅仅是涉及公民个人的问题,还是社会公共层面乃至国家层面的一个重要问题。

食品安全权与国家战略

刚刚闭幕的中国共产党十八届五中全会提出“推进健康中国建设,实施食品安全战略”。在国家治理体系现代化进程中,保障国民健康素质,确保“舌尖上的安全”,为民众生活提供安全是政府的基本义务。为了实施食品安全战略,我们必须重视、呼吁基于人的尊严而享有的食品安全权,民众有权要求国家、社会和企业尊重每一个国人获得充分的、可靠的安全享用食品的权利。

国际治理体系与治理能力现代化本质上是维护和实现国家核心利益体系的过程。国家的核心利益体系包括众多元素,但是最大程度实现国家政治、经济、金融、信息等各种传统与非传统的安全,尊重每个人的尊严,确保改革和发展始终依循稳定、有序的轨道,显然是实现其他核心利益的前提和基础。

食品安全权作为一种国家利益,应该是一种“底线利益”,涉及国家安全领域的改革措施与制度设计无疑在战略上应该作为优先步骤加以考虑和启动。只有国家安全体制与安全战略有效建立和实施,其他领域的改革风险才能降到最低,改革的绩效才能最大化。食品安全作为一种底线安全体现为保障的优先性,也就是当国家利益体系里的其他利益或价值与之冲突的时候,它必须得到优先保障,任何其他利益都不能凌驾于健康生命之上。

因此,食品安全治理应该成为国家优先考虑的利益,也是国家战略的基础,而这其中关系到公众利益最密切利益和最基本权益的食品安全领域又成为重中之重。

食品安全权与人的尊严

“食品安全权”已经成为人类最基本的人权,成为需要国家保障的基本权利。试想,食品安全都得不到有效保障的国家,哪有人的应有尊严?这个世界上,没有比生命健康更为重要的权利,人类的安全食品成为基本的权利与尊严的基础,也是人类的价值共识。

食品安全权是当代基本人权的重要内容,赋予了人权在一个创新与发展的时代新的内涵与价值。创新发展是当代中国发展理念的核心,但创新的本质在于人的自我突破与完善,这必须以整个民族健康作为基本前提。享有食品安全权,有助于确保人作为创新主体的素质,为创新发展提供真正源源不断的动力与支持。健康中国是一个充分彰显人的内在尊严、实现人的全面发展的新战略,它将人自身的价值作为国家发展的价值目标来加以追求,建立了在个体尊严基础上的国家理性。如果在这个理念里我们每一个人不能要求国家和社会尊重我们获得、享用、分享安全食品的权利,则健康也就失去了立足之地;如果我们每一个人不能在一个共治的秩序里充分维护自身被侵犯的食品安全权,则健康也就无法得到切实有效的保障。

食品安全权丰富了人权的新内涵。人权是每一个人源于内在尊严而应充分享有的自由,国家必须充分尊重和保障。在传统的人权理论和实践中,我们更多强调的是生存权、生命权。然而,随着技术的发展与社会的变化,传统的生存权已经

不能满足人类对于生命本质的理解,已经不能满足人类在信息时代应对新挑战的需要。一方面,今天我们要追求有尊严的生存与高质量的生命,但由于食品在生物、物理、化学等方面的污染所造成的恐惧、环境污染等则影响着人们的生存环境。可以说,食品安全权成为一种超越传统生存权的一种新的权利形态,也成为人类长治久安的保障。另一方面,信息载体与工业技术的结合,进一步给安全食品的供给带来挑战,食品安全治理也面临着线上治理与线下治理并存,市场、服务与信息监管并存的复杂局面,考验着国家治理体系和治理能力现代化的水平。

食品安全权是一种安全获得的请求权。因此,食品安全权首先意味着我们有权请求国家和社会有义务建立一个全程监管的框架,建立严格的食品追溯体制,避免监管手段与环节的冲突,最大程度保证在全环节,各个链条都消除食品污染的隐患。同时,信息时代的权利也必然暗含信息披露与知情的请求。食品安全权不仅对应着工业文明时代技术安全的逻辑,也对应着互联网时代对信息安全的请求。

我们处在一个食品和信息全球分享、流动的时代,分享、开放满足了我们对于更丰富生活的期待,但食品信息的全球流动和网络传播,也让我们对于透明、真实、及时、科学的信息有了更高的要求。可以说,食品安全权必然蕴含着信息披露与分享的请求权,这是一个信息时代对权利内涵的拓展,也意味着国家和政府更加勤勉、严谨、坦诚的信息公开义务。

食品安全权同时也是一种自由选择权。创造一个自由、开放、平等的食品市场和产业,是满足食品安全权的前提。因此,消费者有权按照市场的逻辑来评价食品的安全状态,有权在充分知情的情况下自由选择食品。食品安全权赋予我们有

权请求更加充分的食品安全治理的公众参与和社会共治,这是理性的人进行自由选择的前提。

食品安全权与公司的社会责任

国家、社会与个人实现食品安全共同治理的过程中,企业责任是一个关键的环节。能不能充分保障每一个人的食品安全权,相当大程度上取决于我们的食品产业和行业主体能不能在充分自律的基础上通过自我规制,实现食品产业整体的安全。

在全球范围内,伴随着信息化、全球化,公司的社会责任成为各国普遍关注的实践性问题,它不仅仅是公司治理本身的问题,也关系到法治文明、人类尊严与价值,关系国家与社会、社会与公民关系的重要问题。从某种意义上说,公司社会责任的实质是人权问题,是通过“物”所看到的“人”的问题。因此,食品企业的社会责任对于人权保障具有重要意义。如转基因食品,到底对人类健康是否有害?公司的社会责任告诉我们,只要有1%的不安全性与风险,必须保护消费者的知情权与选择权。

在当代,公司的社会责任是全人类共同面临的重大挑战。社会诚信与道德的建立,需要公司社会责任的履行。诚信企业获得利润,不诚信企业淘汰,这是法治社会正常的商业模式。其前提是,大家都要遵守规则,尊重法治,把法治作为企业文化,作为基本的生活方式。

总之,健康中国是五中全会提出的重大战略命题,食品安全权则构成了这个命题的基石。而食品安全治理法治化是维护人类食品安全权的基本保证。

(作者系中国人民大学法学院院长、中国人民大学食品安全治理协同创新中心常务副主任)

【专家解读(之三十五)】

关于“植物油做饭可致癌”的科学解读

本期专家

王兴国 全国粮食标准化技术委员会油料及油脂分技术委员会副主任、江南大学教授
丁钢强 中国食品科学技术学会食品营养与健康分会理事长、教授
李 宁 国家食品安全风险评估中心主任助理、研究员

一、背景信息

2015年11月7日,英国《每日电邮》(The Telegraph)发布以“科学家称使用植物油做饭可释放出引发癌症的化学毒素(Cooking with vegetable oils releases toxic cancer-causing chemicals, say experts)”为题目的报道。11月8日,英国《每日邮报》(Daily Mail)发布以“猪油煎炸食物比较健康,因为植物油加热可释放出化学毒素(Frying your food in LARD is healthier because vegetable oils release toxic chemicals when heated says new research)”为题目的报道。随后,国内媒体以“植物油做饭可致癌”为标题核心进行了广泛转载,引发消费者对植物油食用健康的高度关注。

二、专家解读

(一)植物油与动物油来源不同,其组成成分亦不相同。

食用油的主要营养成分是饱和脂肪酸和不饱和脂肪酸,不同来源的食用油,其脂肪酸的种类和含量差别较大。猪油、牛油和羊油等家畜内来源的动物油脂则富含饱和脂肪酸。多数植物油富含不饱和脂肪酸,其中橄榄油、菜籽油、花生油等含有较多的单不饱和脂肪酸,玉米油、黄豆油、葵花油等含较多的多不饱和脂肪酸,但热带植物来源的可可脂、椰子油和棕榈油富含饱和脂肪酸。

(二)评估油品优劣应考虑综合因素。评判一种食用油脂的优劣应从三个方面考虑:一是油脂的脂肪酸组成和甘油酯构型是否合理;二是对人体健康有益的天然微量营养成分的含量高低;三是不存在对人体健康有害的物质。长时间高温煎炸条件下食用油所形成醛类物质的数量作为判断油品优劣的唯一因素不够全面。

(三)食用油的营养价值受烹调方式、温度和时间等多种因素的影响,任何一种

食用油都不提倡在高温下长时间(或反复)使用。

据相关研究表明,烹调过程中的加热温度与时间对食用油的营养成分会产生一定的影响。高温下长时间(或反复)煎炸的油脂会发生氧化、水解、聚合等反应,产生醛、酮、内酯等化学物质,长期食用对人体有一定危害。报道中的实验将多种动植物油在180℃时分别加热10、20、30分钟,而在时间长达20~30分钟的条件下,某些不饱和程度较高的植物油(如葵花籽油和玉米油)的确比饱和程度较高的油脂(如动物油、椰子油)形成了更多的醛类物质。但该实验也表明,在180℃的油温下烹饪10分钟,葵花籽油和玉米油产生醛类物质的量却反而略低于橄榄油。因此,以实验甚至极端条件下发生的不良反应来推测与怀疑植物油在正常烹饪条件下的安全性值得商榷。

(四)科学合理食用植物油,一般不会对人体健康产生影响。

中国人的饮食习惯、烹调习惯、油品情况和其他国家有一定差异,总体上中式烹调比西式烹调方式更多样化,欧美国家以煎、炸为主,中式方法包括炒、蒸、炖、溜、汆、炸等多种方式,比如急炒、清蒸等方式中植物油的受热温度和时间一般不会出现媒体报道中所达到的程度。根据不同来源植物油的耐热性或烟点,采用合理的烹调方式,一般不会对人体健康产生影响。

三、专家建议

建议消费者控制食用油的合理摄入量 and 选用健康的烹饪方式。按照《中国居民膳食指南》的建议,健康成年人每人每天的食物摄入量应控制在25~30克。鉴于单一油种的脂肪酸构成不同,营养价值亦不相同,应根据自身需要选择,最好不要单纯食用一种食用油。对于家庭用油,正确的烹饪方式尤其重要,建议烹饪过程中低温用油,尽量少采用煎、烤、烘、炸等高温烹调方式,结合膳食习惯与烹饪方式,科学使用食用油。同时,需注意食用油的存放条件,避免光照、受热,开盖后应尽快食用。