

我国转基因食品安全立法不足

转基因食品是利用现代分子生物技术,将某些生物的基因转移到其他物种中去,改造生物的遗传物质,使其在形状、营养品质、消费品质等方面向人们所需要的目标转变。以转基因生物为直接食品或为原料加工生产的食品就是“转基因食品”。作为一种新兴食品,转基因食品商业化还不到 20 年,由于转基因成分对人体健康的影响还有很大争议,需要严格的、特别的规范,应在保障食品安全的同时,尊重消费者的知情权和选择权。我国出台了不少关于转基因食品安全的法律法规,但这些立法多限于部门规章,法律层次比较低,尚不能对转基因食品安全形成有效的、严格的规制。因此,亟待对我国转基因食品安全的立法进行完善。

我国现行转基因食品立法的不足

市场准入制度不规范。我国采取欧盟式的转基因食品特殊审批制度,但标准采取的是美国式的实质等同原则。卫生部 2007 年《新资源食品管理办法》第六条规定,“生产经营或者使用新资源食品的单位或者个人,在产品首次上市前应当报卫生部审核批准。”第八条规定,“卫生部建立新资源食品安全性评价制度。新资源食品安全性评价采用危险性评估、实质等同原则。”该条取消了卫生部 2001 年《转基因食品卫生管理办法》规定的个案处理原则。此外,检测标准没有具体规范,导致审批制度不透明。标签制度不完善。一是我国对转基因

食品采取的是有范围的强制标签制度,且执行不力。目前规制我国转基因食品标识制度的法律法规主要是农业部的《农业转基因生物标识管理办法》,其中明确规定,凡是列入标识管理目录并用于销售的农业转基因生物,应当进行标识;未标识和未按规定标识的,不得进口或销售。但是目录所包含的生物种类少,范围过于狭窄。而且对于转基因食品标识的管辖主体不够明确,不利于对转基因食品的安全控制,也不利于保护消费者的知情权。二是没有规定致敏标签,标签设定缺乏阈值是一个法律漏洞。转基因食品来自潜在致敏食物的,应当标注“本品转 XX 食物基因,对 XX 食物过敏者注意”。另外,我国将转基因成分的容许量严格限制为零的做法过于苛刻,与国际上通行的规定允许最低比例的做法不符,而这种要求在事实上也很难达到和认定。三是对于反向标签,我国没有任何的监管和认证机构。很多产品标明“非转基因”,但无任何认证,需要有所监管。

责任制度不统一。一是市场准入责任不统一。对未经许可从事食品生产经营的,《食品安全法》、《农业转基因生物安全管理条例》以及《新资源食品管理办法》都规定了相应的罚则,主要是没收违法所得,处以一定的罚款,但罚款的金额规定都各不相同。二是标签责任不统一。违反强制标签责任主要承担行政责任,但各个法律法规规定的惩罚措施也不一致。三是侵权责任不统一。由于转基因生

物造成的损害可能是一种潜在的固有缺陷,上市前都获得有关机关批准,要证明其违反食品安全法或相关条例是非常困难的。另外,现有的规范都规定了生产者或销售者承担责任,要求生产转基因作物的农民承担未知的侵权责任,而获得高额利润的转基因技术持有的生物科技公司却不用承担任何责任,这是非常不恰当的。

完善我国转基因食品安全立法的建议

规范市场准入制度。一是采取严格审批制度,对人体健康、对周围环境以及保持生物多样性等多方面进行全面评估。二是市场准入的审批标准和过程应该明确公开,允许公众参与,进行评价。在转基因食品的开发、研究、销售等决策的实施过程中,应充分发挥公众代表、新闻媒体的作用,听取民众意见,接受舆论监督。三是在市场准入批准通过后,对转基因食品安全还应当设立安全检测机制和安全预警机制,随时发现可能产生的危害,控制转基因食品安全问题的爆发,将危险消除于萌芽状态。四是建立一定的保护传统农业、有机农业的隔离措施,设置防护措施,给普通作物和有机作物留有一定的空间,处理转基因食品与普通作物和有机作物的关系。

完善转基因食品标签制度。一是在基本立场上要坚持加贴标签制度。有鉴于我国转基因技术的发展水平和产业化水平较低,在国际农产品市场上尚未形成一定的竞争优势,加之进口的农产品

鲜榨食用油 存健康隐患

近年来,“地沟油”等食用油负面事件让消费者対食用油的安全忧心忡忡。不少消费者转而购买号称“无添加、纯正”鲜榨食用油或尝试在家榨油。

不过,专家对此并不看好,这种看起来金黄澄亮、闻起来香喷喷的鲜榨油,实际上可能暗藏安全隐患。

家用榨油机受捧

10 月 16 日上午,记者走访一些大型农贸市场发现,农贸市场中“鲜榨油”颇受欢迎。在朝阳区北苑路附近一家大型农贸市场,一家流动的现榨芝麻油摊点生意不错,不到半小时就卖了 6 瓶芝麻油。家住安慧里小区的林阿姨告诉记者,这里卖的芝麻油闻起来特别香,现榨现卖,还能看到油是怎么榨出来的,比较放心。

流动现榨油摊点不固定,再加上一些消费者对流动摊点现榨原料不放心,一些人尝试在家榨油,商家也趁机推出“家用榨油机”。记者在淘宝上搜索家用榨油机,发现有 2662 件宝贝,价格从 498 元到 6000 多元不等,不少产品月销售都过百台。

购买家用榨油机的李先生告诉记者,自己加工食用油虽然麻烦,成本也高了很多,但自己榨油是原生态,原料、加工环节自己都能看到,吃得放心。

鲜榨油或是不合格产品

加工过程透明的鲜榨油,是否真的如一些商家所宣称的那么安全?北京理化分析测试中心主任刘清瑞表示,鲜榨油俗称“毛油”或“粗油”。根据我国相关规定,这种未经过精炼的植物毛油是不能进行对外销售的,只能作为成品油原料。如果对照国家食用油标准理化指标,鲜榨油很多指标可能都不达标,属于不合格产品。

一位购买了家用榨油机的网友在网上吐槽说,榨的油放了两天的,只有上面 1/3 是清亮的油,下面都是浑油的。不过榨油机的商家却有着一番自己的解释:“浑油的这些是极细小的原料碎末,是正常现象,可以食用。这些碎末不会给健康带来任何危害。”

食品与营养信息交流中心的专家阮光锋不认同商家解释,他表示,大肆推销家用榨油机对消费者其实是一种误导,毛油中可能存在很多杂质,很容易造成安全隐患。他介绍说,原油的主要成分是甘油三脂肪酸酯的混合物,俗称中性油。除中性油外,原油中还含有非甘油脂物质,统称杂质。原油中杂质多样,通常含有水分、机械杂质、游离脂肪酸、微量金属化合物等,同时还可能含有砷、汞、残留农药等,这样的油脂可能给健康埋下隐患,是不宜食用的。

由于原油中杂质多,在烹调过程中

也很容易产生有害物质。“油开始冒烟的温度叫做‘烟点’,烟点越高,越不容易冒烟。在烹调过程中,产生的有害物质往往也更少。同种类油的烟点高低与其所含杂质的量密切相关。由于鲜榨油的杂质较多,鲜榨油的‘烟点’较低,很容易产生有害物质,如大豆和花生原油的烟点一般只有 150~160℃左右,而精炼之后能够达到 230℃以上。”阮光锋解释说。

此外,油脂中的杂质越多,往往也更难储存,容易变质,尤其在高温夏季,易产生哈喇味。而且,油脂中的不饱和脂肪酸、维生素等也会被氧化破坏,这些油脂的氧化产物对人体健康也是有害的。

鲜榨难去除有害物质

除了杂质多,不少鲜榨油毛油还可能含有一些天然的有害物质,如棉籽油中棉酚、菜籽油中芥子苷等。阮光锋介绍:“例如芥子苷可水解为腈等,腈有一定毒性,可对人体甲状腺功能产生影响。国家对这些有害物质都有严格限量规定,如使用植物油(棉籽油)中游离棉酚的含量一般不得超过 0.02%,而毛油中没有质量控制,有害物质很有可能超标。”

同时,一些油料作物如花生、玉米等在储存过程中如果发霉,榨得的油中还可能带入黄曲霉毒素。“花生、玉米等油

中已经混杂了大量的转基因品种,我国应以科学为依据,在统筹国家利益和消费者利益的基础上,坚持加贴标签的观点。二是要增加致敏标签,规定阈值,对所有包含转基因成分超过阈值的食品实行强制标签,而对标明非转基因的食品必须经过检测或提供证据。这样一方面保证消费者的知情权,也为出口到欧盟等国家扫清障碍。三是确定某种方法为法定转基因成分检测方法,只有这样,权威部门作出的有无转基因成分的检测报告才是真实可信的,司法部门在处理此类纠纷时有一个评判的依据,便于作出令人信服의判决。四是构建反向标签制度。对于反向标签,可以借鉴美国的实践,若要特别标明“非转基因食品”的,需要提供相关证据,必要时可以设定国家公信机关认证。

统一转基因食品责任制度。一是统一各种法律规范中的责任措施。我国应该对现在散见于各种规范的转基因食品市场准入和标签制度责任进行统一规定,明确转基因食品责任制度的适用。二是提高惩罚力度,增加威慑力。由于食品本身销售价格不高,对于高利润的转基因食品而言,我国当前的惩罚措施没有足够的威慑能力。因此,还应当适当增加处罚力度。三是建立转基因食品安全保障基金。转基因食品是一个高风险产业,我们可以建立转基因食品安全保障基金,由社会来分担风险,以充分保障受害者的权益。

《光明日报》2013.10.16

料作物是否霉变不能单从肉眼观察,有的花生外表正常,但内部已出现黄曲霉毒素,而小作坊的压榨机或家用榨油机工艺简单,缺乏除去有害物质工艺,不能对原料,如花生、玉米等原材料进行精炼,即使自己选料,也可能会出现农药残留、重金属污染问题,以及高致癌物黄曲霉毒素问题。”国家二级公共营养师巩宏斌告诉记者。

巩宏斌还介绍,黄曲霉毒素是一种致癌物质,主要导致肝癌,它的毒性要在加工温度超过 280℃时才可以破坏,一般的烹饪方法没办法去除掉。而食用油现代精炼工艺中有专门去除黄曲霉毒素等有害物质工艺,油生产出来后,还需要对油进行黄曲霉毒素等有害物质含量检测。这是一套整体的质量控制体系,以保证出品油料符合国家标准。

此外,不少人都知道食用油容易含有致癌物苯并芘,食用油现代化加工过程中的后续精炼工艺有一道脱色程序可以除掉苯并芘。而鲜榨油没有经过精炼,则有可能带入苯并芘。

各种油最好换着吃

记者还注意到,不少商家在推销产品时号称能充分保持油料中的原有营养元素不被破坏,一些商家甚至还宣传大分子油转换成六角小分子油,帮助清除体内残余垃圾毒素,可以预防动脉硬化、心血管疾病等疾病。

对于一些商家宣传家用榨油机压榨的油有防病功效,巩宏斌表示,这是明显的虚假宣传,食用油只是普通食品,对于身体健康能够有一定帮助,但是不能指望它们来治病防病。从健康角度而言,消费者应该考虑日常生活中如何合理搭配食用油,控制食用量及注意烹饪方式。“花生油、葵花油、大豆油、玉米油等营养元素都各有所长,消费者可以换着吃;烹饪时最好选择蒸、炖等方式,煎炸类的食物最好少吃;同时,油脂不要摄入过多,成年人每人每天摄取的油脂别超过 25 克,摄入量过多可能会诱发糖尿病、高血脂、高血压等慢性疾病的发生。”

《京华时报》2013.10.22 文 / 钱宇阳

融汇·传承·创造 李刚山水画艺术展暨 李刚笔法解析》首发式在京开幕

由中国人民大学徐悲鸿艺术研究院,中国画学会,辽宁省文联等单位主办的李刚山水画艺术展暨《李刚笔法解析》首发式,于 10 月 22 日在北京炎黄艺术馆隆重开幕。出席开幕式的有徐悲鸿艺术研究院、辽宁省委宣传部、中国美协、中国画协会、炎黄艺术馆、东方书院、中国三峡画院、全国书画院协会等领导同志。参加开幕式的还有台湾、新加坡等地贵宾。全国各地书画艺术家、评论家、收藏家、企业家和众多书画艺术爱好者云集展馆,场面热烈,学术氛围浓厚。

李刚是当代中国画坛具有远大抱负

和卓越建树的艺术家,关东画派的代表画家之一,赋予关东画派改革开放的时代特色和新的活力。李刚作品具有独树一帜的风格之美。他继承传统,融汇中西,深入生活,反映时代,把艺术的最深刻的美质植根于中华文化的故土之中。作品体现了现实主义,人文精神和东方哲学的智慧,他是创作鸿篇巨制“大品”的高手,又是创作抒情“小品”的能者。把中国山水画引向一个新的境界,新的高度。

李刚画树,开拓了以森林杂木为主角的山水画题材新天地。其作品表现森林杂

木蓬勃向上的朝气和健旺生机,表现枝干相互搭和盘根错节的美感,被誉为“当代中国的普希金”。李刚笔法,具有前无古人的技法创新。他“吸取古今大师独到绝活,已达到运用之妙,存乎一心的化境”。他追求求画的精密逼真与西方写实的融会贯通,“以严谨显示雄深天籁,以精微突出博大气势”,有工笔画的精到细致,又有写意画的豪放气势。以“前无古人的技法创新,独树一帜的风格之美”,为中国山水画笔墨技法的发展开拓一条新路。

文 / 尹伟 刘峰