

世卫组织将定级肉类食品致癌风险 火腿、培根为高致癌物 等同砒霜



世界卫生组织下属国际癌症研究机构定于近日发布报告，评估部分肉类食品的致癌风险。英国媒体提前披露，报告将把火腿、培根等加工肉制品列为“致癌物”，并把新鲜牛羊肉等红肉的致癌风险定为仅次于加工肉制品的“第二等级”。

上述报道尚未得到世卫组织证实，但已经引发全球关注。有观点认为，如果如此“定级”，不仅将改变人们的饮食习惯，还可能冲击肉类加工和销售等行业。

(本版稿件据新华社)

烟熏、腌渍肉危害等同砒霜?

国际癌症研究机构本月召集多国健康专家在法国开会，研讨根据现有相关研究结论，确定加工肉制品等肉类食品的致癌风险等级。

这一研究机构将物质致癌程度分为5级，依次为：致癌、较可能致癌、可能致癌、致癌度不确定和可能不致癌。

英国《每日邮报》23日以“消息灵通人士”为消息来源报道，加工肉制品，即经过烟熏、腌渍、添加化学物等方式处理的肉制品，将被归入最高等级，与石棉、香烟、砒霜等目前公认的致癌物为伍。

根据这家报纸的报道，除火腿和培根，还包括一些熏肉和香肠。新鲜红肉可能被列为“较可能致癌物”，危险程度仅次一等。

国际组织未证实也未澄清

对很多人而言，腌制食品和红肉“不够健康”或许已经不算新闻。不过，世卫组织可能将把加工肉制品的致癌风险直接等同于砒霜等“毒物”的消息，还是引发广泛关注和热议。

就上述报道，国际癌症研究机构没有直接证实或澄清。不过，这一机构23日在其官方网站发布公告，称英国媒体相关消息为“随意的报道”，并声明相关报告没有外泄，也没有与英国或其他地区的任何新闻媒体共享。

公告说，国际癌症研究机构定于近期正式向媒体公布详细评估结果，《柳叶刀·肿瘤学》杂志也将同时发布相关报道。

“无论进食多少都会加大患癌风险”?

世界癌症研究基金会称，有可信的证据显示食用加工肉类是引致大肠癌的原因之一。加工肉类是指人类经盐腌、烟熏或添加了防腐剂来保存的肉类，包括腌肉、热狗肠和其他香肠。数据显示，无论进食多少加工肉，都会增加患上大肠癌的风险。同时，世界癌症研究基金会还建议，一个人每周食用的红肉（包括牛肉、羊肉和猪肉）不应超过500克，即勿进食超过700克的生肉。

辩护

肉类生产加工业已开始“自辩”

虽然国际癌症研究机构的评估报告还没有正式发布，但肉类生产加工等行业已经发声为肉制品“辩护”，应对可能到来的冲击。

一些业内人士认为，鉴于国际癌症研究机构先前将柴油烟、草甘膦除草剂认定为致癌物的做法影响到相关行业，即将发布的肉类食品致癌风险评估报告也可能有损部分肉制品在消费者心目中的形象。

美国肉业协会主席巴里·卡彭特说，如果国际癌症研究机构公布的评估结果确如媒体报道，这一结果“完全不适用于人类健康，因为它只考虑了健康拼图其中一块：理论上的危险”。

卡彭特说：“科学证据表明，癌症是一种并非由某种单一食物引发的复杂疾病，而平衡的饮食和健康的生活方式对健康至关重要。”

美国全国牛肉生产商协会人类营养研究机构主管沙莱纳·麦克尼尔参加了国际癌症研究机构在法国召开的会议。麦克尼尔认为，现有科学研究成果还不足以证明任何一种红肉或加工肉制品与任何一类癌症之间存在因果联系。

“癌症是一种人类最聪明的大脑都没有完全弄懂的复杂疾病，”麦克尼尔说，“全世界（癌症）研究已经耗资数以十亿美元计，但没有哪一种食物被证实能够引发或治愈癌症。”

也有行业分析师认为，即便科学界认定肉类食品与癌症之间存在关联，肉类的销量和价格所受影响也将有限。

Liberum 投行食品行业分析师罗伯特·瓦尔施密特说，“不应随心所欲地吃红肉”应该已经广为人知；至于烟熏和腌渍的肉类，其危害也许不是人尽皆知，因此相关行业可能受到“一些负面冲击”。

争论

正方

农大副教授：数据表明食用加工红肉会增加患癌风险

25日下午，《华西都市报》记者分别向多位食品安全专家求证该消息真伪。众专家均称，这一消息的真实性还有待考证，但火腿、培根等加工肉类确实应该少吃，甚至不吃。

中国农业大学食品学院营养与食品安全系副教授、食品科学博士范志红说，有关食用加工红肉对人体有害的说法由来已久，并且有大量的科学研究数据表明，食用加工红肉会增加患癌风险。“它和被世界卫生组织归为第一类的致癌物中式咸鱼是一个道理，吃了肯定有患癌风险，应尽量不吃，或者少吃。”范志红说，相对而言，不进食这类食品，患癌的几率要相对小一些。

至于世界卫生组织将培根、火腿纳入致癌物的消息是否可信，范志红说，这一消息还需进一步考证，目前世界卫生组织还未发布官方消息，但市民应该尽量做到不吃加工红肉，适量吃红肉，因为食用加工红肉有患大肠癌的风险，还容易引起高血压及心脑血管疾病。

反方

成都大学教授：这明显是不科学的

四川食品安全专家、成都大学教授王卫表示，这一消息有点危言耸听，应该很快会被证实为假消息。他说，比如烧烤，如果把肉烤焦了，就会含有致癌物，但不能说就不能吃烧烤了。都有一个量的问题，“不说剂量，只说危害，这明显是不科学的。”

业界

金华火腿董事长：直接将火腿列入有点超出常理

而《活着要懂添加剂》作者、原浙江金华火腿董事长俞惠星坦言，关于这一问题，之前有过争议，因为在培根加工时，一般会加入少量的亚硝酸盐，因此会产生亚硝酸铵等物质，而亚硝酸铵是一种致癌物质。

“而直接将培根火腿列入致癌物，这有点超出常理。”俞惠星说，就像淀粉如果经过高温或油炸后，就会产生丙烯酰胺，而丙烯酰胺正是被世界卫生组织列为的第二类“很可能致癌”的物质，但并不能因此就把高温处理过的淀粉列为致癌物。

延伸阅读

国际癌症研究机构致癌物质分类

世界卫生组织下属的“国际癌症研究机构”致力于对致癌物质的分类研究，将其分门别类汇入“致癌物名单”，截至2014年，名单内的“致癌物质”已经达到970种，目前的970种致癌物质可分为下列五类：

第一类：致癌。烟草、酒精饮料、黄曲霉素、槟榔、中式咸鱼等明确有致癌作用的致癌物。

第二类：很可能致癌。丙烯酰胺、铅、4-甲基咪唑等可能性较高的致癌物质。这类物质在动物实验已证实有明确的致癌作用，但人群研究的证据还比较有限。生活中如果经常采用高温油炸、高温油煎烹制食物，接触到丙烯酰胺的机会就比较大，应尽量避免。

第三类：可能致癌。对人体致癌性的证据不充分，但是对动物致癌性证据充分。手机辐射就在此列。

第四类：致癌度不确定。苏丹红色素、胆固醇、咖啡因、三聚氰胺、糖精等尚不能分类的致癌物。这类物质动物和人群研究的致癌证据都不充分，或动物实验证据充分，但人群研究则明确无致癌作用。当然，这并不意味着这些食物可以不顾数量放心吃，因为它们虽然不致癌，但可以带来其他健康风险。

第五类：很可能不致癌。