组版方芳 校对刘洁
星级编辑 蔡富根

星巴克最大“丑闻”，咖啡可能致癌……

此新闻突然传遍网络，是因为3月29日美国加州洛杉矶高等法院的一纸判决：星巴克有义务提醒消费者咖啡可能致癌。

新闻不假，但“致癌”、“丑闻”等字眼过于夸张。有趣的是，这样的标题大多是中文。数据显示，中国人每天仅消费约2300万杯咖啡。而在每天消费掉4亿杯咖啡的美国，星巴克目前还没有对此判决予以单独回应，但这则新闻在中国误传后，星巴克中国就站出来快速回应：关于该项在美国加州的法律诉讼，可参考全美咖啡行业协会相关公告。

到底是怎样的判决让大家误解为“星巴克咖啡致癌”？咖啡到底是否致癌？本文为你道出其中的原委。

据《每日经济新闻》



星巴克致癌？

一天喝掉4亿杯咖啡的美国人没动静 却刷爆你的朋友圈

加州法院：星巴克须提醒消费者咖啡可能致癌

这件事最早要追溯到1986年。这一年的11月，加利福尼亚州通过《1986年饮品安全和毒性物质执行法案》（以下简称“65提案”）。“65提案”要求，如果商品中含有致癌、致先天缺陷、以及其他生殖危害的化学元素，商家必须做出提醒。

此外，“65提案”还明确列出了相关元素的清单，这份清单发布于1987年，并且不断更新。目前，已包含了约900种化学元素。

而星巴克事件闹得沸沸扬扬，就是因为违反了该法案。3月29日，洛杉矶高等法院判决称：星巴克没有按照“65提案”提醒消费者咖啡中含有致癌物质。

此外，法院判决还称，星巴克也没能提供足够证据证明，其咖啡中的致癌物质含量低于明显的危险水平。

事实上，这次被起诉的并不只是星巴克，还有约90家咖啡零售商。而且，这场官司已经打了8年了。

2010年，一家名叫“有毒物质教育与研究委员会”的非营利机构起诉称，星巴克没有履行相关法律提醒警示义务，导致加州消费者遭受相关风险，应赔偿每个加州人2500美元。要知道，加州目前有近4000万人口。

不过，笔者并没有找到“有毒物质教育与研究委员会”的官方网站，但是，“有毒物质教育与研究委员会”聘请的律师Metzger法务集团公司在其官网上表示，从2002年开始，Metzger就开始代表“有毒物质教育与研究委员会”，起诉相关企业违反“65提案”，要求它们提醒消费者相关食品中含有致癌物质。这些企业包括麦当劳和汉堡王等连锁快餐。最终，加州的这些快餐连锁店开始提醒消费者，其出售的法式炸薯条中含有致癌物质。

此外，“有毒物质教育与研究委员会”还起诉过711便利店、全食超市等企业。2017年10月，711便利店表示将支付90万美元罚款，并张贴相关警示标志。

“有毒物质教育与研究委员会”认为，不论是快餐连锁店卖的炸薯条，还是星巴克的咖啡，都含有共同的致癌物质——丙烯酰胺。

争议的焦点：丙烯酰胺

“65提案”中的有害元素清单显示，1990年1月，丙烯酰胺就被列为致癌物质。

但目前在专业领域，对丙烯酰胺到底有多大的致癌风险，依然有较大争议。

1994年，丙烯酰胺被国际癌症研究中心列为2A类致癌物，即对人类具有潜在致癌性。

2002年，瑞典国家食品部和斯德哥尔摩大学的研究人员共同宣布，他们发现在多种食物的高温烹饪过程中，会产生丙烯酰胺这种有毒致癌物质。尤其是在炸薯条中，其致癌程度最高，此外，在谷类、面包、咖啡中，丙烯酰胺的含量也较高。

这份研究报告发布后，全球非常关心，因为这些是大家的日常食品。于是，2002年6月，联合国粮食和农业组织与世界卫生组织在瑞士日内瓦举行了一场会议。

会议报告结论指出：老鼠实验显示，丙烯酰胺确实有致癌性，但是对人类来说，食品中这种致癌物质含量的相关信息尚不完整。

为了研究人类食品中的丙烯酰胺，联合国粮农组织与世界卫生组织建立了长期的合作机制，并由食品安全和应用营养联合研究所（JIFSAN）负责，分享有关数据和研究成果。

除了国际组织，各国也在不断研究和评估丙烯酰胺致癌问题。

2004年，美国食品及药物管理局的食品安全和营养中心研究的相关结果显示，平均含丙烯酰胺最多的食品包括：法式炸土豆、早餐麦片、薯条、曲奇饼、煮咖啡、烤面包等等。

2015年，欧洲食品安全局（EFSA）公布了自己的第一份《食品中丙烯酰胺的风险评估》报告。报告称，目前证据表明，人类食谱中含有的丙烯酰胺所带来的致癌风险非常有限，而且不确定。

同样，我国相关部门一直在关注丙烯酰胺。例如，2014年7月，国家食品药品监督管理总局网站称，我国居民一般人群平均每日从膳食中摄入丙烯酰胺为每公斤体重0.28微克，高消费人群的摄入量为0.49微克，低于JECFA评估的一般人群的摄入水平。经评估，我国居民2000年和2007年膳食丙烯酰胺的暴露限值（MOE）为：一般消费人群分别为621和1069，高端消费人群为367和633（低于JECFA评估的一般消费人群的暴露限值为310和180，高端消费人群为78和45，暴露限值越小风险越高），但我国居民膳食中丙烯酰胺的健康影响值得关注。

两年前，咖啡已被剔出“致癌名单”

回到3月29日洛杉矶法院的判决。判决的新闻从国外传到中国之后，似乎有些变味，“星巴克咖啡致癌”的标题传遍网络。于是，3月31日晚间，星巴克中国向国内多家媒体回应称，对于法院的裁决，全美咖啡行业协会已发公告。

事实上，在美国，星巴克并没有单独回应此次判决。但在判决之后，全美咖啡行业协会（NCA）发布了一份公告。

公告称，整个咖啡行业目前正在考虑各项应对措施，包括提出上诉及采取进一步的法律行动。

此外，全美咖啡行业协会的主席及首席执行官威廉莫瑞表示：“咖啡早已被证明是对健康有益的饮品。此次法律诉讼产生了一个可笑的结果，这项第65号判决使消费者倍感困惑，并且也无益于公众对健康的认知。”

虽然咖啡中的确含有丙烯酰胺，但是否意味着喝咖啡一定致癌？

2016年1月，世界卫生组织旗下的国家癌症研究机构（IARC）表示，在进行了1000项研究之后发现，咖啡和癌症之前并没有关联性。决定将咖啡从致癌食品名单中剔除。此前，咖啡已经在这份名单中待了25年。

星巴克咖啡被要求贴致癌警告标签 专家：不必惊慌

据中国之声《新闻纵横》报道，这两天，朋友圈里有关“星巴克咖啡致癌”的文章火了。文章中说，因为美国洛杉矶高等法院的一纸裁定，星巴克咖啡被要求贴致癌警告标签，全球最大咖啡连锁品牌星巴克公司最近正遭遇“史无前例”的公关危机。

丙烯酰胺是导致星巴克被起诉的罪魁祸首。那么什么是丙烯酰胺，它真的致癌吗？

中国食品与营养信息交流中心副主任钟凯说，在人们的食物中，丙烯酰胺很常见，大可不必惊慌。它最常见于薯片、薯条、炸油条、油饼，包括饼干、面包、蛋糕等焙烤类的食物，家里炒菜也会有。所有需要经过高温烹调的食物，或多或少都会产生丙烯酰胺。且丙烯酰胺的产生过程，实际上是美拉德反应的一个副产物。所谓美拉德反应，就是产生食物的香味及色泽的过程。所以如果完全去掉丙烯酰胺，就意味着人们要抛弃所有油炸、焙烤、烧烤类食物，食物也不会那么香了。

钟凯认为，丙烯酰胺对人的致癌性不明确，且在其对动物致癌性的研究中，做实验的量非常大，相当于人体膳食摄入量的一千至一万倍，才在动物身上能看到致癌性。

中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅表示，丙烯酰胺并没有想象的那么可怕。

一份对世界上十余个国家丙烯酰胺摄入量的评析结果显示，丙烯酰胺的主要来源中，炸土豆条名列第一，炸土豆片位居第二，咖啡第三，饼干第四，面包第五，其余小于10%，但中国人的饮食习惯与西方不同，丙烯酰胺的摄入主要来自于爆炒这种烹饪方式。对此，朱毅建议，与其担心咖啡中的丙烯酰胺，不如调整饮食方式：少吃煎烤油炸物，多吃经过蒸煮的蔬菜和新鲜水果，“这样我们就没有必要担心丙烯酰胺摄入会对我们的身体造成伤害”。

据央广网