

红牛等功能饮料被指含二类精神药物

2014 年 3 月,《消费者报道》向第三方权威检测机构送检了红牛、东鹏特饮、乐虎、启力、力保健、日加满、能立方等 7 个品牌的 9 款功能饮料,对其安全性和品质进行了检测。检测结果显示,红牛和东鹏饮料的配方中,有可能会生成微量国家二类精神药品安纳咖,而对于这种疑虑,企业本可以有更好的方法去帮助消费者打消它。

争议安纳咖

功能饮料的安全性一直备受消费者关注,2012 年,红牛曾因“添加门”被短暂下架——有专家向媒体表示,红牛饮料中含有的苯甲酸钠及咖啡因有可能反应生成精神药品安纳咖。

安纳咖是中枢兴奋药,分片剂和注射剂两种剂型,临床上主要用于治疗中枢性呼吸和循环功能不全,但与咖啡因相似,也会有药物依赖性和毒副作用。

“安纳咖是由苯甲酸钠和咖啡因以近似 1:1 的比例配成的,其中咖啡因起兴奋神经作用,苯甲酸钠起助溶作用以帮助人体吸收。”广东省中医院药学部副主任孙纳告诉记者。

2007 年,国家食药监局将安纳咖列入精神药品品种目录,为第二类精神药品,受国家严格管制。

夏日将至,运动季节又来临,功能饮料也开始大肆推广运动后能量补充概念,大街小巷中都能看到红牛、启力、乐虎等功能饮料的广告。

对于许多消费者来说,功能饮料中的“能量”来自何方,这种补充是否一定有益,哪种功能饮料能量更优,更健康,并没有清晰的概念。

针对“非法添加”一事,2012 年 2 月 15 日,国家食药监局就曾就红牛饮料检测结果发布通报:1 份咖啡因加 1 份苯甲酸钠并不就是安纳咖,只有当这两种物质按照国家药品标准规定的配方和相关要求制成时才能称为安纳咖。

“从数据来看,东鹏的咖啡因与苯甲酸钠的分子摩尔比例是 0.885,红牛的两款都是 0.74,它们的比例都接近 1:1,可以形成安纳咖。”孙纳认为。

不过,国家卫计委全国合理用药监测系统专家孙忠实则认为,这三种功能饮料所含苯甲酸钠与咖啡因相似,按每瓶 250ml 计,两个含量均很小。

“只要符合标准即安全,与是否形成苯甲酸钠咖啡因无关。”他对记者说。其中,苯甲酸钠仅起防腐剂或助溶剂作用,本身并无药理作用。

而对于国家食药监局提到的“只有当这两种物质按照国家药品标准规定的配方和相

关要求制成时才能称为安纳咖”的说法,广州市脑科医院主研精神科临床药理的邱药师告诉记者:“从目前可查阅的资料来看,未见关于安纳咖的制作工艺与其他催化剂成分。”

对于安纳咖的问题,红牛维他命饮料有限公司与东鹏饮料实业有限公司的相关负责人均向记者表示:以 2012 年国家食药监局对红牛饮料的检验结果通报为准。

日本法定不可使用苯甲酸钠

在安纳咖中苯甲酸钠作为一种助溶剂,以帮助人体吸收。而在食品当中,苯甲酸钠是常用的防腐剂,有防止变质发酵、延长保质期的效果,在世界各国均被广泛使用。

然而近年来对其毒性的顾虑使得它的应用受限,如日本的《食品安全法》便不把苯甲酸钠纳入食品添加剂的使用范围。记者发现,在本刊送检的七个品牌产品中,只有红牛、东鹏特饮及燕京能立方功能饮料注明添加了苯

从获长江质量奖看劲牌的六个卓越



●劲牌公司保健酒生产基地无菌灌装室

■ 本报记者 许强

4 月 10 日,湖北省质监局透露,第五届长江质量奖评选揭晓:劲牌有限公司等 4 家组织获得长江质量奖提名奖,省政府将对获奖的组织分别奖励 100 万元。

据了解,长江质量奖是湖北省政府设立的最高质量荣誉奖。其评审标准主要参照美国波多里奇国家质量奖。2000 年,劲牌全面导入 ISO9000 质量管理体系,相继通过了 ISO14000 环境管理体系、HACCP 及 ISO22000 食品安全卫生管理体系、保健食品 GMP、OHSAS18000 职业健康安全管理体系认证,并实现了六个卓越:

卓越的顾客满意程度

劲酒的价值理念是:顾客利益第一位,员工利益第二位,社会和公众利益第三位,股东利益排最后。

劲牌是以顾客和市场为中心作为组织质量管理的第一项原则,以正文化创造顾客价值,并与合作商签订了《文明合作条约》,倡导和建立文明、廉洁、健康、理性的纯洁性关系,为实现共同进步、互利共赢夯实了思想基础。同时,劲牌把产品品质作为衡量要素,致力于强化质控力度,切实履行“召回制”以确保市场流通产品无错谬、不过期、无破损。自 1998 年制订实施《产品召回制度》以来,十六年间,切实维护消费者利益,一旦出现涉及产品的任何问题,均无条件召回。2013 年,劲牌产品涉及食品安全事故 0 起,根据问卷调查的顾客满意度测评结果可知,顾客满意度达 99.8%。

卓越的产品和服务

“把产品做好是劲牌的第一责任”,这是劲牌公司多年来一直奉行的管理理念,努力“成为国际一流的健康产品企业”,并专注于健康食品的生产和销售,拒绝多元化发展。劲酒的市场占有率长期保持绝对领先,成为名符其实的保健酒第一品牌。

劲牌坚持“按做药的标准生产保健酒”,创造性地将中药现代化技术应用到劲酒的生产中,丰富了中药保健酒的内涵。劲牌研发中心联合北京大学等科研院校,在中药工程技术和质量控制、中药药理分析、工业微生物检测等领域开展了科研攻关工作,率先将中药数字技术运用于产品生产。目前,劲牌自主制订并全面实施的企业标准总计 3206 项,规范覆盖了从原料种植、采收、运输到包装材料质量监控、酒体调配灌装,以及劲牌产品上架



●劲牌公司水源地

行“三大准则”,并坚持以人为本,提倡“快乐工作、快乐生活”的人文理念,为员工营造快乐的工作环境,提供广阔的发展平台,促进了员工与企业的高度契合。2011 年 12 月,劲牌投资 1.6 亿元修建了办公楼,同时修建现代化的新公寓总建筑面积 11000 平方米,以及修建了可容纳 1150 人用餐的员工食堂,员工称:“五星级办公环境,四星級免费公寓,千人食堂任自选”。

近几年来,在执行薪酬包容性增长的同时,劲牌每年对员工工资进行两次调整,连续四年平均涨幅在 20%以上。目前,劲牌提前一年完成了“员工年度收入五年翻番”计划,员工薪酬具有较强的市场竞争力。

目前,劲牌吸引了许多优秀人才加盟,仅研发中心就拥有专技术研发人员 100 余名,其中高级工程师 10 人(教授级 3 人)、中国酿酒大师 1 人、博士 6 人、国家级评酒委员 6 人、省级评酒委员 11 人。

卓越的组织效率

劲牌公司创建于 1953 年,愿景是“做百年企业、树百年品牌”,渴望均衡发展,不浮躁、不炒作,不图一时之快,不退一时之勇,保持持续、健康、稳定发展。历经六十年的稳步发展,劲牌现已成为一家专业化的健康食品企业。产品从单一的白酒发展成为以保健酒、健康白酒和生物医药为三大核心业务的健康产业结构。拥有面积 350 亩的保健酒工业园和 930 亩的原酒生态园,年生产保健酒的综合能力达到 16 万吨。

劲牌虽然成为了中国保健酒行业的领头羊,但是依然在不断地创新。日前,劲牌投资 2 亿建立劲牌研究院,搭建 11 个技术基础应用平台,推动技术不断创新。实现了酿酒机械化、自动化、信息化和智能化,原酒优级率提高 3 倍,人均产酒量提高 2.5 倍,人力成本降低了 75%,综合能耗下降近 50%,污水排放减少 44.40%。近几年,劲牌每年 R&D 投入不低于 2.5%,形成了 40 余项新产品技术储备,获得了国家发明专利 27 项、省级以上技术成果鉴定 5 项。

目前,劲牌还建立了覆盖全国的“销售管家、营销投入、货物流向”三大营销系统,实现了销售活动、市场投入的实时可控。

劲牌秉承“问题管理”理念,通过组织内部的自省、自查、自纠,实现组织的自我完善、自我提高和管理创新。劲牌先后建立了电子商务、采购管理、物流采购、计划管理、财务管理、营销管理、人力资源、决策支持等信息系统,全面提升了劲牌经营管理能力。劲牌因此也得到了社会各界的肯定,入选“中国民营企业

卓越的人力资源

劲牌坚守核心价值观“树正气、有担当、可持续”核心价值观,用“正文化”引领员工做“不一样的劲牌人”,制定了员工廉洁、工作和

甲酸钠,力保健则注明添加了山梨酸钾,而乐虎、日加满、启力的配料表中均无标注防腐剂。

华南农业大学食品学院的一位教授告诉记者:“按照国家食品添加剂的标准,在限值范围内添加,山梨酸钾的安全性要高于苯甲酸钠。”

既然苯甲酸钠与咖啡因在饮料中存在形成安纳咖的疑虑,而山梨酸钾的安全性高于苯甲酸钠,那为何红牛及东鹏特饮不更换配方呢?

一位从事功能饮料品控工作的人士则告诉记者,由于市场上苯甲酸钠的价格低于山梨酸钾,所以很多企业仍选择苯甲酸钠来降低成本。而据记者向河南兴源化工产品有限公司询价了解,该公司山梨酸钾对外报价为 3.4 万元/吨,苯甲酸钠为 1.1 万元/吨。

此外,此次检测的品牌产品中,有 6 个为保健食品,而据了解,通过保健食品认证的产品配方如经修改,其申请手续相当繁琐,耗时耗费。

对此,红牛方面回应本刊称,苯甲酸钠是中国食品安全国家标准中允许使用的食品添加剂,在食品中广泛使用,是安全的。东鹏饮料方面则表示,饮料当中的成分以配方需求来设计,属于工艺上的要求,并无考虑防腐剂价格高低的问题。

(钟肖)

“结账时付了分币却被收银员拒收,告知是全市乐天超市统一规定,只收整钱。没有就不能买,难道分币就不是钱吗?”多位市民反映此情况,认为虽然并不在意这几分钱,但却侵害了消费者的合法权益。就此,12315 消费者投诉举报热线回应将联系超市总店方面,责令商家给予改正。律师认为,商家拒收的行为是违法的,消费者可以向人民币相关发行管理部门进行投诉。

●超市销售的肉皮冻中含有劣质明胶。北京市食药监局通报 4 款全市下架的不合格食品,其中卜蜂莲花朝阳路店销售的伍福苑牌肉皮冻,检出重金属铬含量超标 1 倍多。据市食药部门透露,卜蜂莲花朝阳路店、美廉美安外店以及锦绣大地等批发市场均发现不合格食品。执法人员在卜蜂莲花朝阳路店检查发现,标称北京伍福苑工贸有限公司生产的“伍福苑”散装肉皮冻,重金属铬超标 1 倍多。资料显示,如果长期食用铬超标食物,一方面会影响身体的抗氧化系统,容易得糖尿病、高血压等疾病;另一方面又容易产生肿瘤等疾病。

●“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦”。近日国家食品药品监管总局发出《关于推进餐饮业厉行节约反对食品浪费的通知》,积极推进餐饮业厉行节约反对食品浪费。《通知》指出,餐饮业与公众日常生活密切相关,是厉行节约反对食品浪费的重要领域。要将反对食品浪费与餐饮服务食品安全日常监管工作有机结合起来。首先,要做好与量化分级管理、示范创建、诚信体系建设等工作的结合。将餐饮服务单位厉行节约反对食品浪费的情况作为一项鼓励性内容融入到餐饮服务单位的动态等级评定标准中,引导餐饮服务单位积极承担企业的社会责任。其次,要做好与餐厨废弃物处置工作的结合。督促餐饮服务单位建立餐厨废弃物处置管理制度和台账,与经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运、处置单位或个人签订合同,配合相关部门加大对违法收集、运输、加工餐厨废弃物行为的打击力度。

●北京市草莓种植面积超过 8000 亩,2013 年总产量 1450 万公斤,总效益 5.6 亿元。目前主栽品种为“红颜”和“章姬”,采摘时间从 12 月到翌年 5 月底,历时 6 个月,为北京市民冬春季节观光、休闲和采摘提供了很好选择,已成为不可或缺的特色产业。北京市农业技术推广站通过引进、示范、推广优良品种、优质种苗和高产高效配套栽培技术体系、开展技术培训和入户指导、开办网络互动营销平台等工作,促进了北京市草莓产业的全面升级。今后,在指导农户生产优质安全果品的基础上,将进一步开发草莓的科普教育、文化体验和深加工产品等多种功能。

●据新华社全国农副产品和农资价格行情系统监测,与前一日相比猪肉价格下降;成品粮、奶类价格基本稳定。2 月份以来,全国猪肉价格持续快速下降。与 1 月 31 日相比,4 月 16 日,全国猪后臀尖肉、猪五花肉价格分别下降 16.8%、17.7%。分地区看,31 个省市区的猪肉价格全部下降,其中,河北、山西、内蒙古、辽宁、山东、安徽、海南、重庆、青海等猪肉价格下降尤为明显,降幅已经超过 20%。

●近日,国家发改委发布一项调研报告表明:成本因素推动蔬菜价格刚性上涨,天气和周期性因素易造成蔬菜价格短期波动。报告提出,从年度情况看,受人工费、运费、农资等价格持续上涨,蔬菜综合成本明显上升,推动价格每年上一个台阶。如目前北京新发地市场工人工资已由 2011 年每天 100 元涨至 150 元以上,山东寿光到北京的运费也从 2011 年 4000 元/车(28 吨)涨至 6000—7000 元/车。从季节情况看,由于生产向优势区域集中,当季产区遭遇恶劣天气减产,易造成供应断档;某个产区因气温等原因延迟或提前上市,就会与其他产区“碰头”,易造成滞销、“卖难”;生姜、大蒜、土豆、洋葱等根茎类蔬菜一季生产、全年消费,易产生较大的周期性波动。

●新西兰猕猴桃、美国脐橙、越南火龙果、菲律宾菠萝……近年来,进口水果在市场屡见不鲜,大型超市、网店,乃至是在街头水果摊均能发现它们身影。然而,就在这些进口水果中,有多少是纯正的“外国血统”,属资格“洋货”?却值得注意。记者对当地的水果市场,进行了调查。结果让人震惊:市面上的多数进口水果,竟是产自国内。有不法商家为牟暴利,将国产水果筛选挑拣,然后贴上私自印制的“洋”标签,从而让其摇身一变,价格翻了数倍。

●湘鄂情是一家高端餐饮企业,去年经营惨淡,全年亏损 5.64 亿元,净利润同比下降 788.86%。今年 3 月,公司宣布关闭 5 家门店,并缩减了北京西单店的营业面积。公司在 2013 年年报中阐述称,“2013 年是公司历史上亏损最严重、经营最困难的一年”,主要缘于经营环境发生变化,自去年国家限制“三公消费”以来,高端餐饮客人消费量急剧下降。

(综合)