

B2 药企扎堆加入饮料混战

药企推出饮料的热情空前高涨，日前江中集团推出猴菇饮料，此前王老吉药业也推出了保健饮料产品。分析称，药企豪赌饮料市场，渠道铺设和品牌营销的挑战是其面临的新课题。

B3 五粮液提速并购的图谋

日前五粮液介绍，该公司目前正与相关项目谈并购事项，今年将加快并购速度。业内人士认为，由于酒企资源有限，并购抢滩潮中企业除了要面对激烈竞争外，还将面临企业间理念融合的多重挑战。

B4 国内乳企如何应对欧盟乳制品冲击

欧盟国家实行了30多年的牛奶配额将于明日起正式取消。这也就意味着对于国内婴幼儿配方奶粉市场而言，来自欧盟国家的冲击会更大，国内乳制品企业的竞争压力也会陡增。

追踪报道

漠视消费者安全 味全仍无动于衷

本报上周推出的《养乐多味全随意码放批发市场》见报后，引起了消费者对乳酸菌饮品安全的强烈关注。时隔一周，在北京气温明显升高后，情况是否已经改善或者完全纠正了呢？北京商报记者昨日再访了多家批发市场，发现尽管知晓了情况，但味全相关产品依然明显地被摆放在“常温”下。



报刊亭出售的味全被太阳直晒，当日气温已高达24℃。



批发市场商贩将味全随意放在屋内销售，没有任何低温保障。



超市里的味全被放在了低温冷藏柜，但是冷藏柜却并未插电，与常温条件无异。

批发市场 养乐多被转移 味全依然乱存放

对于养乐多在无冷藏条件情况下，随意被放在店内出售的现象，上周养乐多方面向北京商报记者回应称：“将彻底调查并妥善处理。”北京商报记者再次走访城北回龙观商品交易市场时发现，之前在常温条件下售卖养乐多的现象已经不再。当被询问到是否还能买到养乐多时，一位批发商介绍称：“要买养乐多的话，我得去库房现取，店里没摆。”其他几家专门批发乳制品的店铺，有的同样是这种情况，另外还有几家的养乐多产品已出现断货。

不过，当北京商报记者以普通购买者的身份询问一位批发商“库房是否有冷藏设备？养乐多之所以放库房是因为需要冷藏？”等问题时，该批发商并未给出正面回复，只是重复回答：“你要多少，给你去取就是了。”

和养乐多被转移至库房不同的是，在上述几家店铺里，味全依旧和其他常温乳制品一样被直接放置在店铺里销售。一位批发商指着搁置在地上的味全说：“味全你要多少可以从这里直接拿走。”

此外，北京商报记者还发现对于养乐多、味全这类需要冷链配送的活性乳酸菌产品，从批发商进货事实上也得不到冷链配送的保障。一位批发商坦言：“这种乳酸菌产品按批发价给你，一箱本来也就赚不了几块钱，再给你送货上门，油费都赚不来，要的话自己来取货，我们不负责送货。”

当被进一步询问运输这类产品是否需要注意些什么时，该批发商仅表示：“怎么把产品拿回去、怎么存放这我就没必要管了吧，搬的时候注意别磕着碰着损坏外包装就行。”

味全产品 存放隐患突出 企业回应核查中

北京商报记者走访批发市场、大型商超以及连锁超市等终端时发现，活性乳酸菌饮品中卖得最好的品牌就数养乐多和味全，这两大品牌占据了整个活性乳酸菌饮品市场很大一部分份额。

公开资料显示，目前活性乳酸菌饮品市场占有率第一是日本品牌养乐多，2001年便进入中国华南市场，味全的活性乳酸菌饮品紧随其后，2002年正式上市，是国内较早研发上市活性乳酸菌饮品的企业。目前味全活性乳酸菌饮品的市场占有率为13%左右，暂列第三。有消息称，味全在河北廊坊的工厂已经建好，今年1月开工，目前规划做乳酸菌，日产700吨。

虽然市场份额高且产品畅销，但是在流通及终端销售环节出现的不规范行为却为味全埋下了食用安全隐患。北京商报记者针对批发市场上的味全活性乳酸菌产品的存放乱象致电味全相关工作人员，该工作人员回应称，批发市场的味全产品不是从味全正规渠道购买进货的，味全正在对批发市场的进货渠道进行核查，但是目前还未有明确的核查结果。该工作人员进而称，味全公司正规经销商渠道会有完整

的冷链保障，从出厂到仓库再到终端销售都会有严格的考核。未来会更加注重产品品质的监管。

相关业内专家提醒，常温下活性乳酸菌饮品中所含有的乳酸菌活性会下降或失效，进而影响乳酸菌饮品促进肠道消化的功效。长时间的高温条件下，产品保质期将缩短，细菌加速繁殖导致产品变质，易引发食物中毒。饮用变质的乳酸菌饮品还易导致腹泻、呕吐等肠道性疾病。因此有不具名业内人士坦言，乳酸菌饮料的正确食用不仅需要消费者自身的注意，生产企业也更加需要尽到传播正确存放、饮用知识，对流通环节中的潜在质量隐患进行监督的责任和义务。

报刊亭、小超市 太阳直晒 冷藏柜不插电

北京商记者在走访市场时还发现，需要低温储藏的味全除了在批发市场被放置在常温条件下销售外，在北京的部分报刊亭以及一些社区小超市同样存在存储不规范的问题。

在北京商报记者走访市场的当日，北京白天最高气温已升至24℃，早已不符合低温乳酸菌产品2-10℃的冷藏条件。而在位于海淀区蓟门桥附近的一个报刊亭，北京商报记者看到味全的活性乳酸菌饮品和其他能够直接在常温条件下存放的饮料一起被摆放在报纸旁。午间太阳直射，味全瓶身摸起来也有了温度。

通过与报刊亭老板沟通后北京商报记者得知，该报刊亭老板其实并不是很清楚味全这类活性乳酸菌饮品如果长期在常温下存放，除了活菌数量减少以外，还容易滋生细菌，甚至会引发产品变质等问题。当北京商报记者询问味全为什么不放在冷藏柜销售时，他解释道：“现在天气又不是太热，大家还都不想喝那么凉的饮料。”

在上述报刊亭老板的眼里，味全和其他饮料没什么不同，即便冷藏也只是为了冰爽的口感，而并未真正意识到味全这类活性乳酸菌饮品功效和品质的保障对于温度的要求。另据北京商报记者简单统计发现，由于报刊亭主要位于人流量较大的公交、地铁站点附近，在短短一刻钟，已经有两位消费者在该报刊亭购买了搁置在外的味全活性乳酸菌饮品。

事实上，除了报刊亭，一些社区小超市同样存在这类问题。北京商记者在位于知春路地铁站附近的一家小超市里发现，这里存放着味全、养乐多以及一些酸奶的冷藏柜其实根本就没接通电源，与旁边的普通货架无异。

还有知情人士透露，某些超市存放活性乳酸菌饮品以及其他冷鲜食品的冷藏柜，白天营业的时候是插着电源，处于冷藏状态，而在晚上非营业的时间段，为了省电便会将冷藏柜的电源线拔掉，使得这些原本需要低温冷藏从而才能保证品质的产品处于不当的存储条件。

北京商报记者 钱瑜 张茜岚
实习记者 张蕾/文并摄