## 五类家电“十一”起执行新能效标准

# “空洗”甩货降价 待购族不妨“出手”

**本报讯** (记者 胡晓晶)“金九银十”正是传统的家电买卖旺季。作为上海购物节传统节目之一的2013中山家电节日前开幕,上海交家电商业行业协会秘书长韩建华借此提醒,伴随“十一”新能效标准门槛提高,冰洗彩三类大家电的价格已到年度谷底,有刚需的待购族“值得出手”。

### 半数洗衣机面临退市

自今年10月1日起,变频空调、洗衣机、平板电视、热水器和吸油烟机等五类家电将执行新的能效标准。韩建华透露:“空调和洗衣机此次受影响最大,厂商有清货需求,市场平均降幅已到15%。”据悉,新标准将变频空调的能效限定值从现行的3.0提升至3.9,现在的一二级能效空调将自动下降一级,这意味着市场上现有的三至五级空调将退市;而滚筒洗衣机现在的一级能效机在新标准中直接降为五级,二到五级的产品则将全面淘汰。受此影响,预计“十一”后将有30%以上的空调产品面临出局,50%以上洗衣机将被退市。

### 彩电新品扎堆价格降

尽管平板电视的能效水准此前已经“自提”、面对新能效标准基本“无压力”,但由于9月份互联网电视新品迭出,传统彩电市场此番也出现了新品扎堆、价格走低的现象。来自上海交家电商业行业协会的节前抽样调查显示:虽然“智能电视”和“大屏4K”等新概念还是主导今年的国庆市,但“十一”的电视零售价有望全年最低。其中,比传统高清1080P的分辨率还高4倍的4K超高清电视,55英寸的价格首次跌入8000元大关,而一般的LED电视40-50英寸的降幅可达20%,37英寸以下更低于2000元。

### “电”+“店”带来优惠

今年上海购物节的“电”+“店”试水,全新的O2O模式也让申城家电市场首次实现了“线上消费”+“线下体验”的同步。苏宁刚刚宣布转型为互联网企业,在中山公园门店,记者看到了其互联网超级店的样板:店内免费的WiFi方便顾客当场上网查询产品;而苏宁易购上超过200万款的网货,也可以在这里付款和提货。更让消费者满意的是,苏宁易购线上的“大家电满千减百”“3C家电满千减五十”等网上促销价也延续到线下。

## “老凤祥杯”旅游纪念品设计大赛颁奖上午举行

# 获奖作品现场签单“落地”

**本报讯** (记者 沈敏岚)《浦江魅影》书签、汉字腕表、“玩转上海”魔方等一批演绎上海印象、传承海派文化的旅游纪念品,从今天举行的“老凤祥杯”旅游纪念品设计大赛颁奖典礼上捧回各个奖项。获得三等奖的“老行当线描画书签”作者在今天的颁奖典礼上与生产商、销售商签下合作意向书,达成作品的市场化生产、销售意向,实现了设计获奖作品的“落地”。

上海旅游节“老凤祥杯”旅游纪念品设计大赛于今年5月正式开赛,“上海印象”的开放性比赛主题让参赛的设计者们有较大的发挥空间,从学校学生、设计公司、民间传统手工业从事者,到职业设计师、设计团队,纷纷加入比赛,创造性地进行演绎和发挥。大赛收到全国各地参赛作品2700余件。大赛最终选出一等奖1名、二等奖3名、三等奖4名,大赛特等奖空缺。

目前的旅游纪念品市场,从设计者、生产厂商到销售渠道无法整合成紧密产业链,使得新款纪念品大多无缘投入市场。“老凤祥杯”旅游纪念品设计大赛,不仅为旅游与设计搭建展示的平台,而且为优秀作品和纪念品厂商搭建桥梁,推动大赛作品的市场化进程。

# 古北市民中心后天开放

**本报讯** (记者 袁玮)古北市民中心29日起向长宁区虹桥地区居民开放。

古北地区是上海知名的国际社区,目前古北新区有43个小区,实有居民近12000户,境外人士占57%,近50个国家和地区居民在此安家。古北市民中心坐落于富贵东道99号,总面积约2500m²。中心划分为事务受理、生活服务、文化融合、社区共治4大功能板块。

# 沪出台冷鲜鸡卫生规范

## 对活禽宰杀流通等作出详细要求

**本报讯** (记者 陈杰)近日,市食药监局发布了食品安全地方标准《冷鲜鸡生产和经营卫生规范》,向市民征询意见。该《规范》对冷鲜鸡的生产过程、包装、流通等环节作了详细的要求。上海人习惯吃活杀鸡、吃白斩鸡,对购买冷鲜鸡还有些顾虑。冷鲜鸡和冰冻鸡到底有哪些不同,记者试着在《规范》中寻找答案。

《规范》规定,冷鲜鸡必须是严格执行检疫制度的鸡经过屠宰放血、脱毛、去爪、去内脏后,迅速进行冷却处理,然后分割、修整、包装,在后续的加工、流通和零售过程中始终保持在0℃—4℃范围内,保质期在7天内的鲜鸡肉。销售环节中,只有经专门培训的具备冷鲜鸡销售资格的销售人员才可以经营冷鲜鸡。

对于活禽的宰杀过程,《规范》也作出了细致的规定:必须经检疫、宰前再检、电麻、放血、浸烫脱毛、拔毛、割气管、净膛等一系列工序才能完成宰杀,整个宰杀过程到进入冷库应不超过120分钟。每一个步骤都有细节的规范,例如浸烫过程中的水必须是流动的生产用水,浸烫水温在60℃—62℃,浸烫时间为60秒—90秒,可以根据各种鸡的品种、均重等因素进行调控,但不能将鸡胸烫白。

据了解,此前与冷鲜鸡生产、加工、质量控制、检测等相关的全程质量控制技术标准体系尚未建立,《规范》为首次发布。