

食品商店類型與 工業品商店類型



中國人民大學貿易組織與技術教研室

北 京 一 九 五 三 年



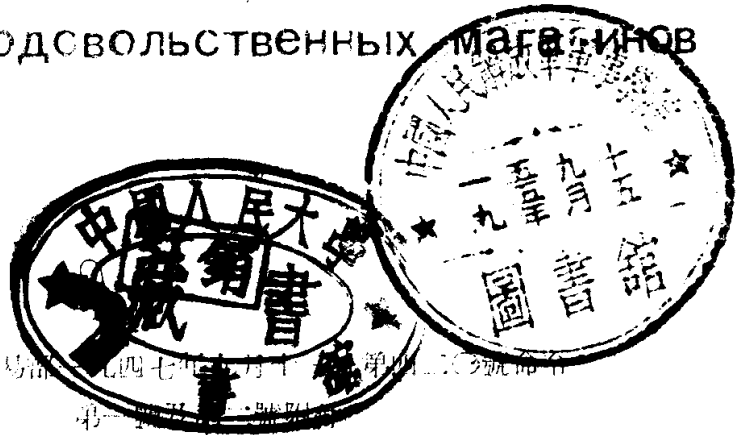
429540

中國人民大學圖書館
Библиотека Университета Китая

圖書分類法
Классификация и техника торговли

食品商店類型與 工業品商店類型

Типы продовольственных магазинов и
Типы непродовольственных магазинов



Перевод приложений № I и № II к приказу
Министерства торговли СССР № 420
11 сентября 1947 г.

北京 一九五三年 ★ П. ПЕКИН, 1953 г.

012.93

書號：貿9-11

食品商店類型與工業品商店類型

譯者：中國人民大學
貿易組織與技術教研室

出版者：中國人民大學

印刷者：中國人民大學印刷廠

(本校教材，請勿翻印)

一九五三年七月二十七日第二版第一次印刷

267 (220 + 47)

蘇聯貿易部第四二〇號命令

一九四七年九月十一日於莫斯科

關於食品商店與工業品商店的各種類型

一九四六年到一九五〇年恢復與發展國民經濟五年計劃的法令中規定着要恢復與擴展貿易網，特別是要恢復與擴展專業化的商店網。

爲了較完善地組織商店、保證專業化商店網的擴展、正確地配備商品種類、正確地設計與運用典型化的貿易設備、以及較合理地使用各貿易場所，茲命令：

（一）按本命令第一號與第二號附件確定各種經營食品與工業品的商店的類型。

（二）從一九四八年四月一日起，凡在專爲貿易而建築的大樓內或在住屋的第一層內組織與裝備各種商店者，都應符合本命令第一點所頒佈的各種商店類型。

（三）各加盟共和國（沒有分省的）與各自治共和國貿易部部長，各省、各邊區與各市（共和國轄市）貿易局局長：

1. 限一九四八年四月一日以前在各城市及大的工人卹內，按

照所頒佈的各種商店類型來制定各貿易組織的貿易網配置計劃和長遠打算的貿易網專業化計劃，並交各加盟共和國（沒有分省的）及各自治共和國部長會議與執行委員會批准；

2. 要爲完成所批准的計劃而建立檢查制度；

3. 在一九四八年四月一日以後，在各城市與大的工人卹內禁止開設不合規定類型和不合商店場所、商店設計與商店設備最低要求的各種商店。

（四）蘇聯貿易部系統內所有貿易組織的領導人員，在一九四八年內須採取各種措施使現有的貿易網適合於所頒佈的各種類型，且須把這項工作結合着商店基本修繕計劃與經常修繕計劃來進行。

（五）國家貿易書籍出版局（亞歷山大同志）須在一九四七年十一月一日以前，出版一萬冊食品商店類型與工業品商店類型。

（六）責成蘇聯貿易部貿易組織局檢查本命令的執行情況。

蘇聯貿易部部長 阿·留比莫夫

目 錄

食 品 商 店 類 型

一 基本的標準類型	3——69
(一) 食品商店	3
(二) 食品雜貨與魚肉製品商店	9
(三) 魚肉製品商店	14
(四) 魚肉蔬菜商店	20
(五) 肉店	25
(六) 魚店	29
(七) 蔬菜商店	33
(八) 牛奶店	37
(九) 麵包店	42
(一〇) 麵包糖果店	46
(一一) 糖果店	50
(一二) 咖啡店	54
(一三) 水果店	59
(一四) 飲料與冰淇淋商店	62
(一五) 煙酒店	67

二 對食品商店各場所的最低要求……………70——73

三 推薦典型的設備……………75——115

第1圖	放麵包的櫃檯……………	77
第2圖	裝有旋轉貨架的麵包櫃……………	78
第3圖	放魚肉製品的櫃檯……………	79
第4圖	放肉類的櫃檯……………	80
第5圖	放食品雜貨與糖果點心的櫃檯……………	81
第6圖	放食品雜貨的櫃檯……………	82
第7圖	蔬菜櫃……………	83
第8圖	蔬菜櫃……………	84
第9圖	梯形蔬菜貨架……………	85
第10圖	放水果及蔬菜的梯形貨架……………	86
第11圖	靠牆的小櫃台……………	87
第12圖	放牛奶的冰箱……………	88
第13圖	沙道揚型的麵包櫃台……………	89
第14圖	裝有槓桿刀的麵包櫃台……………	90
第15圖	放魚肉製品與肉類的櫃台……………	91
第16圖	放食品雜貨與麵包的櫃台……………	92
第17圖	放糖果點心與食品雜貨的櫃台……………	93
第18圖	魚池式櫃台……………	94
第19圖	出售蔬菜用的櫃台……………	95
第20圖	出售馬鈴薯用的櫃台……………	96
第21圖	放鹹菜與酸菜的櫃台……………	97
第22圖	裝有玻璃圍屏的拐角櫃台……………	98

第23圖	用箱斗出售馬鈴薯的裝置	99
第24圖 ^a	捷卡基型出售馬鈴薯的裝置	100
第24圖 ⁶	裝馬鈴薯的箱斗	101
第25圖	收款室	102
第26圖	收款室	103
第26圖 ^a	收款室設計圖	104
第27圖	有門的麵包架	105
第28圖	有門的貨架	106
第29圖	貨架	107
第30圖	貨架	108
第31圖	貨床	109
第32圖	掛肉與掛其他商品用的掛鈎架	110
第33圖	掛肉與掛其他商品用的掛鈎架	111
第34圖	工作桌	112
第35圖	分裝食品雜貨用的設備	113
第36圖	稱大量麵包用的標準容器	114
第37圖	稱大量麵包用的金屬標準容器	115

工業品商店類型

一	基本的標準類型	119—201
(一)	百貨商店	119
(二)	紡織品商店	122
(三)	棉織品商店	124
(四)	鞋店	127

(五) 帽店·····	130
(六) 女帽商店·····	132
(七) 男帽商店·····	134
(八) 毛皮商店·····	136
(九) 現成服裝商店·····	139
(一〇) 現成服裝與帽子商店·····	141
(一一) 現成服裝與襪衣商店·····	144
(一二) 女衣商店·····	147
(一三) 襪衣商店·····	150
(一四) 針織品、服飾品與化粧品商店·····	152
(一五) 衣服、靴鞋與化粧品商店·····	154
(一六) 附帶接受個人定做服裝與襪衣的男服與化粧品商店·····	158
(一七) 附帶接受個人定做服裝與襪衣的女服與化粧品商店·····	161
(一八) 兒童用品商店·····	165
(一九) 文娛品商店 (混合的) ·····	167
(二〇) 玩具與學校文具用品商店·····	170
(二一) 樂器及樂器附件商店·····	172
(二二) 無線電機與無線電器材商店·····	174
(二三) 照相機與光學器材商店·····	177
(二四) 照相機、無線電與樂器商店·····	179
(二五) 運動器具商店·····	181
(二六) 傢具商店·····	184
(二七) 家庭器皿商店·····	185
(二八) 燭皂與糊牆紙商店·····	188

(二九) 建築材料商店	191
(三〇) 煤油商店	194
(三一) 委託商店	197
(三二) 收買店	198
(三三) 出售所收買物品的商店	199
(三四) 禮品商店	200
二 對工業品商店各個場所的最低要求	202——205
三 推薦典型的設備	207——248
第1圖 放紡織品用的櫃檯	209
第2圖 放現成服裝用的櫃檯	210
第3圖 放靴鞋及其他商品用的櫃檯	211
第4圖 放服飾品及其他商品用的櫃檯	212
第5圖 放服飾品及其他商品用的櫃檯	213
第6圖 放帽子用的櫃檯	214
第7圖 放女式帽子用的櫃檯	215
第8圖 放織衣與針織品用的櫃檯	216
第9圖 帶有小抽屜的放鈕釦用的櫃檯	217
第10圖 放獵槍的櫃檯	218
第11圖 放樂器的櫃檯	219
第12圖 放留聲機唱片的櫃檯	220
第13圖 放紡織品及其他商品用的櫃台	221
第14圖 放紡織品及其他商品用的櫃台	222
第15圖 玻璃櫃台	223
第16圖 玻璃櫃台	224

第17圖	放襯衣與針織品的櫃台·····	225
第18圖	拐角櫃台·····	226
第19圖	現成服裝部用的小櫃台·····	227
第20圖	靴鞋部用的小櫃台·····	228
第21圖	在設備行列間的試衣室·····	229
第22圖	單獨的試衣室·····	230
第23圖	三面形穿衣鏡·····	231
第24圖	試鞋用的帶有活動踏腳台的雙座沙發·····	232
第25圖	玻璃櫃櫥·····	233
第26圖	玻璃櫃櫥·····	234
第27圖	放自行車的架子·····	235
第28圖	陳設糊牆紙的台子·····	236
第29圖	陳設糊牆紙樣品用的帶有活動扇壁的台子·····	237
第30圖	放置成捲糊牆紙用的活動轉盤·····	238
第31圖	收款室·····	239
第32圖	收款室·····	240
第33圖	放現成服裝用的櫥架·····	241
第34圖	貨架·····	242
第35圖	貨床·····	243
第36圖	工作桌·····	244
第37圖	檢驗靴鞋用的工作桌·····	245
第38圖	選布機·····	246
第39圖	手搖選布機·····	247
第40圖	出售煤油用的櫃台·····	248

食品商店類型

(一九四七年九月十一日蘇聯貿易部

第四二〇號命令第一號附件)

!

!

一 基本的標準類型

(一) 食品商店

(一) 招牌上的文字：『食品店』。

(二) 一般應備的商品類別：

食品雜貨。煙草製品，火柴。魚肉製品，奶油製品，
蛋類。葡萄酒，飲料。論斤的與論個的麵包，糖果點心。
肉類，魚類，新鮮的蔬菜，鹹菜與酸菜。水果（有
季節性）。

(三) 工作現場數量：

	最低限度	大型商店
總 數.....	5	8
其中按商品類劃分如下：		
食品雜貨.....	2	2
魚肉製品.....	1	2
麵包與糖果點心.....	1	1
肉 類.....	1	1
魚 類.....	—	1
蔬菜類.....	—	1

(四) 全部工作現場正面長度：

在有五處工作現場的商店內——11.5公尺；

在有八處工作現場的商店內——16公尺。

(五) 收款處的數量：

在有五處工作現場的商店內——1至2處；

在有八處工作現場的商店內——2處。

(六) 商店面積的一般大小（單位：平方公尺）：

	在有五處工作 現場的商店內	在有八處工作 現場的商店內
門市部.....	70	110
其中購買場所的面積.....	40	70
附設場所.....	80	120
其中包括：		
1.商品保管與加工場所的面積		
（包括冷藏室面積，參閱第七點）.....	65	100
2.行政與生活用室的面積.....	15	20
總 計	150	230

(七) 冷藏室的數量與面積：

	溫 度 (攝氏)	面 積 (平方公尺)		
		使用冷藏機 器時	使用冰鹽冷 液器時	
在有五處工作現場的商店中：				
1.肉類冷藏室	+ 2	5	—	7
2.乳類—魚肉製品冷藏室	+ 4	5	—	7
總 計		10	10	14

在有八處工作現場的商店中：

1.肉類冷藏室	+ 2	8	—	10
2.魚類冷藏室	— 2	4	—	5
3.乳類—魚肉製品冷藏室	+ 4	8	—	10
總 計		20	16	25

(八) 各種設備及其數量：

設 備 名 稱	正 面 長 度 (公 尺)	
	在有五處工作 現場的商店中	在有八處工作 現場的商店中
I 在門市部內		
櫃檯：		
1.放食品雜貨的櫃檯，如圖5或圖6……	4	4
2.放魚肉製品用的櫃檯，如圖3 ……	2	4
3.放麵包用的櫃檯，如圖1或圖2……	2	4
4.放肉類的冷藏櫃 (裝有鹽液吸熱管的 T—125 型冷藏機與 T—2—100 型的冰 鹽冷藏器)或者是普通的櫃檯，如圖4…	2 (冷藏櫃長1.77公尺)	2
5.放蔬菜用的櫃檯，如圖7或圖8……	1.5	2
櫃台：		
1.放食品雜貨用的櫃台，如圖16或17……	4	4
2.出售麵包用的櫃台，如圖13或圖14……	1	2 (兩個部分每 部分1公尺)
3.放魚肉製品的冷藏櫃台 (裝有鹽液吸 熱管的冷却機與帶有金屬桶的冰鹽冷却 器) 或者普通的櫃台，如圖15……	2	2
4.放其他各種商品用的櫃台，如圖15……	4.5	8

5.拐角櫃台，如圖22·····	視需要而定	
收款室，如圖25或26·····	1—2間	2 間
為顧客設的茶几·····	—	—
II 在商品保管與加工的場所內		
貨架：		
1.敞開式的貨架，如圖29與30·····	視場所大小而定	
2.關閉式的貨架，如圖27與28·····	同 上	
貨床，如圖31·····	同 上	
工作桌，如圖34·····	1 張	2 張

(九) 各種貿易用具及其數量：

順序 號	用 具 名 稱	計單 數位	數 量	
			在有五處工作 現場的商店中	在有八處工作 現場的商店中
1	磅 秤·····	架	1	1
2	台秤或數字盤秤·····	架	6	10
3	帶有全套砝碼（包括一克以下的小砝碼在內）的檢驗秤·····	架	1	1
4	磅秤用的砝碼·····	套	1	1
5	台秤用的砝碼·····	套	6	10
6	木質的、金屬的與角質的杓子·····	只	視需要而定	
7	容量16—20公升的油槽·····	只	2—4	2—4
8	油槽底盤·····	只	2—4	2—4
9	灌奶與灌油用的帶槽漏斗·····	只	6	6