

食品商店類型

中國人民大學

貿易組織與技術教研室

北京 一九五二年

中國人民大學
Народный университет Китая
貿易組織與技術教研室
Кафедра организации и техники торговли

食品商店類型

Типы продовольственных магазинов

譯自蘇聯貿易部一九四七年九月十一日第四二〇號命令第一號附件

Перевод приложения № I к приказу

Министерства торговли СССР №420

11 сентября 1947 г.

北京 一九五二年 ★ г. ПЕКИН, 1952 г.

蘇聯貿易部第四二〇號命令

一九四七年九月十一日

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。

爲了更完滿地組織商店，保證專業化商店網的擴展，正確地構成商品的分類，設計與確定商店設備的類型，以及更合理地使用各貿易場所起見，茲命令：

（一）根據本命令的第一號與第二號附件來批准各種經營食品與工業品的商店類型。

（二）從一九四八年四月一日起，根據本命令第一點所頒佈的各種商店類型，在專爲貿易而建築的大樓內與住屋的底層內進行組織與裝備各種商店。

（三）各盟員共和國（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：

一、限一九四八年四月一日以前按照所頒佈的各種商店類型來制定各城市內與大的工人住宅區內的商店配置計劃，在一切經營貿易的組織中制定貿易網專業化的長遠計劃，提交各盟員共和國（沒有分省的）及各自治共和國部長會議與執行委員會去批准；

二、要為完成所批准的計劃而建立檢查制度；

三、在一九四八年四月一日以後，在各城市與大的工人住宅區內禁止開設不合規定類型和對商店場所、商店設計與商店裝備上的最低要求違背的各種商店。

（四）蘇聯貿易部系統下所有各貿易組織的領導人員，在一九四八年內須採取各種措施來引導現有的貿易網使之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，出版一萬冊食物商店類型與工業品商店類型，以供銷售。

（六）責成蘇聯貿易部貿易組織處檢查本命令的執行情況。

蘇聯貿易部部長阿·留比莫夫

一 基本的標準類型

(一) 食品商店

(一) 招牌上的文字『食品店』。

(二) 標準的商品分類（按組劃分）：

食品雜貨（植物類食品佔多數）。

煙草製品，火柴。

點心食品，奶油製品，蛋類。

飲料。

論斤的與論個的麵包，糖菓點心。

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
其中按商品組的標準劃分如下：		
食品雜貨.....	2	2
點心食品.....	1	2

麵包與鮮菓製品.....	1	1
肉 類.....	1	1
魚 類.....	—	1
蔬 菜 類.....	—	1

(四) 工作現場正面長度：

在有五個工作現場的商店內——11.5公尺；

在有八個工作現場的商店內——16公尺。

(五) 收款處的數量：

在有五個工作現場的商店內——1至2處；

在有八個工作現場的商店內——2處。

(六) 商店的標準面積（以平方公尺計）：

	在有五個工作 現場的商店內	在有八個工作 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）保管商品與商品加工的場所面積		
（包括冷藏裝置的面積見第七點）...	65	100
（2）行政與生活場所的面積.....	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)		
		使用機器冷 却時		使用冰鹽冷 却時
		冷藏室	機器間	
在有五個工作現場的商店中：				
(1) 肉類冷藏室	+ 2	5	—	7
(2) 乳類—食品冷藏室	+ 4	5	—	7
總計		10	10	14
在有八個工作現場的商店中：				
(1) 肉類冷藏室	+ 2	8	—	10
(2) 魚類冷藏室	— 2	4	—	5
(3) 乳類—食品冷藏室	+ 4	8	—	10
總計		20	16	25

(八) 設備的名稱與數量：

設 備 的 名 稱	正面長度 (公尺)	
	在有五個工作 現場的商店中	在有八個工作 現場的商店中
I 在門市部內		
貨櫃：		
(1) 放食品雜貨的貨櫃如圖5或圖6·····	4	4
(2) 放點心食品用的貨櫃如圖3 ·····	2	4
(3) 放麵包用的貨櫃如圖1或圖2·····	2	4
(4) 放肉類的冷藏櫃(裝有鹽液冷氣管的 T-125型冷却機，與 T-2-100型的冰鹽冷却 器)或者是普通的櫃櫃如圖4 ·····	2	2

		(冷藏櫃長1.77公尺)	
(5) 放蔬菜用的貨架如圖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) 放麵包用的櫃台如圖13或圖14……	1	2	(兩個部分每部分1公尺)
(3) 放點心食品的冷藏櫃台(裝有鹽汁吸熱管的冷卻機；帶有金屬桶的冰鹽冷卻器)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 在商品的保管與加工場所內			
貨架：			
(1) 敞開的貨架如圖29與30	● 視場所大小而定		
(2) 可以開關的貨架如圖27與28……	同上		
地上放貨用的貨床如圖31……	同上		
工作桌如圖34……	一張	兩張	

(九) 貿易用具的名稱與數量：

順序號	用具名稱	計單位	數量	
			在有五個工作現場的商店中	在有八個工作現場的商店中
1	大磅秤……	架	1	1
2	桌上磅秤或表盤秤……	架	6	10

3	帶有全套法碼（包括一克以下的小法碼在內）的檢驗磅秤……	架	1	1
4	大磅秤用的法碼……	套	1	1
5	桌上磅秤用的法碼……	套	6	10
6	木質的、金屬的與角質的大匙子……		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
10	圓筒形附耳的盛奶器……	只	4	4
11	泵浦（Ливеры）……	架	2	2
12	各種食品刀……	把	視需要而定	
13	切肉腸、乾酪及魚類等用的墊板	塊	同上	
14	木鏟……	把	同上	
15	刮桶用的鏟子……	把	4	4
16	食品叉……	把	視需要而定	
17	帶蓋的桶（放切下來的雜渣的）	只	2	2
18	奶油及乾酪的探針……	只	2	2
19	檢卵器（檢看鵝蛋等食品）…	只	1	1
20	木鏟……	把	視需要而定	
21	盛酸牛奶用的大長柄勺子……	把	2	2
22	盛牛奶用的容器（1;0.5;0.25公升）……	套	2	2
23	盛酸牛奶皮及牛奶用的勺子……	把	2	2
24	切麵包用的手提刀或槓桿刀（在			

	每一論斤兩出售麵包的工作現場內有一架槓卓刀帶備用刀一把或手提刀兩把)	套	1	1
25	切麵包用的篩形板(使用手提刀時)	塊	1	1
26	碎屑箱	只	1	1
27	夾點心與小麵包用的夾子	把	2—3	2—3
28	送點心的托盤	只	1—3	1—3
29	取點心用的木鏟	把	1	1
30	切肉的斧子	把	2	2
31	切肉刀	套	1	1
32	刀墊子	只	1	1
33	鐵製的托盤(塗錫的或塗鋅的)	只	視需要而定	
34	鋼條刀	把	1	1
35	盛酸菜與醃菜用的木匙	把	視需要而定	
36	各種托盤	只	同上	
37	木桶木盆子及盤子	只	同上	
38	提醃菜用的桶	只	2	2
39	取漿菓的深口鏟子	把	4—5	4—5
40	掃碎屑用的掃帚	把	6	9
41	平口的鏟子	把	6	9
42	算盤	架	6	9
43	插收據用的鐵籤	只	10	16
44	洗用具用的盆桶	只	4	4
45	拆袋子用的刀子	把	1	1

46	磅秤上秤貨時裝卸用的三角形跳板	個	1	1
47	磅秤上秤貨時裝卸用的條形跳板	個	1	1
48	鐵 錘.....	把	1	1
49	木 錘.....	把	1	1
50	卸桶箍用的木撐與鐵撐.....	把	2	2
51	釘拔子.....	把	1	1
52	運送貨物用的手推車.....	架	1	1
53	飲水桶.....	只	1	1
54	藥 箱.....	只	1	1
55	售貨員坐的轉椅.....	把	5	8

(二) 點心與食品雜貨商店

(一) 招牌上的文字『點心與食品雜貨店』。

(二) 標準的商品分類：

食品雜貨。

煙草製品。

火柴。

論個的麵包。

普通的糖菓製品。

點心食品。

奶油製品。

蛋類。

葡萄酒。

飲料。

青菜。

(三) 工作現場數量：

	最低限度	大型商店
總 計.....	3	5
按商品組標準劃分如下：		
食品雜貨.....	1	2
麵包與糖菓點心.....	1	1
點心食品、奶油製品及酒類飲料.....	1	2

(四) 全部工作現場正面長度：

在有三處工作現場的商店中——7.5公尺；

在有五處工作現場的商店中——10公尺。

(五) 收款處的數量：

在有三處工作現場的商店中——1 處；

在有五處工作現場的商店中——1 至 2 處。

(六) 商店的標準面積（以平方公尺計）：

	在有三處工作 現場的商店中	在有五處工作 現場的商店中
門市部.....	45	70
其中購買場所的面積.....	25	40
附設場所.....	45	70

其中包括：

(1) 保管和商品加工場所的面積（包括冷藏設備面積在內參閱第七點）.....	35	55
(2) 行政—生活場所面積.....	10	15
總 計	90	140

附註：使用機器冷藏設備時，可以增加附設場所面積10平方公尺。

（七）冷藏室的數量與面積：

	溫度 (攝氏)	面 積（平方公尺）		
		使用機器 冷却機時 冷藏室	機器間	使用冰鹽 冷却器時
有三個工作現場的商店：				
一間冷藏室.....	+ 4	6	—	8
總計		6	10	8
有五個工作現場的商店：				
一間冷藏室.....	+ 4	10	—	15
總計		10	10	15

（八）設備的名稱與數量：

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		
貨棚：		
（1）放食品雜貨用的貨棚如圖6	2.5	4
（2）放點心食品用的貨棚如圖3	2.5	3.5
（3）放麵包用的貨棚如圖1或圖2.....	2.5	2.5
櫃台：		
（1）放食品雜貨用的櫃台如圖16或圖17...	4.5	7
（2）放點心食品用的冷藏櫃（裝有鹽汁吸熱管的冷卻機與帶有金屬桶的冰鹽冷卻器）或者普通櫃台如圖15.....	2	2
	冷藏櫃長度： 1.77公尺	
（3）放麵包用的櫃台如圖13或圖14.....	1	1
（4）拐角櫃台如圖22.....	視 需 要 而 定	
收款室如圖25或圖26.....	1 間	1—2間
為顧客設的茶几.....	—	—
II 在保管與商品加工的場所內		
貨架如圖27與圖29.....	視場所大小而定	
貨床如圖31.....	視場所大小而定	
掛鈎如圖32或圖33.....	同 上	
包裝台如圖35.....	一 張	一 張
工作桌如圖34.....	一 張	一 張

(九) 貿易用具的名稱與數量：

順序 號	用 具 名 稱	單 位	數 量	
			在有三處工作 現場的商店中	在有五處工作 現場的商店中
1	大型磅秤·····	架	1	1
2	桌上磅秤或表盤秤·····	架	4	6
3	帶有全套法碼的檢驗磅秤（包括 克以下的小法碼在內）·····	架	1	1
4	大型磅秤用的法碼·····	套	1	1
5	桌上磅秤用的法碼·····	套	4	6
6	木杓與鐵杓（容量一公斤的兩把， 500克〔半公斤〕的兩把，250克的 兩把100克的一把）·····	套	3	3
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	灌油與灌奶時用的帶槽漏斗·····	只	6	6
10	圓筒形附耳的盛油器·····	只	4	4
11	泵浦·····	架	2	2
12	切麵包用的槓桿刀或手切刀（每一 處論斤兩出售麵包的工作現場有一架 槓桿刀帶備用刀一把或兩把手切刀）	套	1	1
13	切麵包用的篩形枕板（使用手切刀 時用的）·····	把	1	1
14	碎屑箱·····	只	1	1
15	夾點心與小麵包用的夾子·····	把	2—3	2—3
16	送點心用的托盤·····	只	1—3	1—3
17	取點心用的木鏟·····	把	1	1

18	食品刀，乾酪刀，奶油刀·····	把	視 需 要 而 定	
19	鋼條刀·····	把	1	2
20	切香腸、乾酪與魚的刀子·····	把	視 需 要 而 定	
21	木 鏟·····	把	同 上	
22	刮鐵桶用的鏟子·····	把	2	2
23	食品叉子·····	把	4	4
24	帶蓋的桶(放切括下來的雜渣的)··	只	2	2
25	麵粉及碾粉的探針·····	只	2	2
26	奶油及乾酪的探針·····	只	2	2
27	檢卵器(檢查雞蛋等食品的)·····	只	2	2
28	酸乳皮用的匙子(大長柄杓子)····	只	2	2
29	量牛奶用的量器 (1;0.5;0.25 公 升) ·····	套	1	1
30	酸乳皮及牛奶用的勺子·····	只	2	2
31	放青菜用的木盤	只	視 需 要 而 定	
32	洗用具用的桶盆·····	只	3	6
33	飲水桶·····	只	1	1
34	掃碎屑用的掃帚·····	把	4	6
35	盛碎屑用的簸箕·····	把	4	6
36	算 盤·····	架	4	6
37	插收據用的鐵籤·····	只	6	10
38	磅秤上秤貨時裝卸用的三角形跳板	個	1	1
39	磅秤上秤貨時裝卸用的條形跳板··	個	1	1
40	鐵 錘·····	把	1	1

41	木 錘.....	把	1	1
42	釘拔子.....	把	1	1
43	開鐵桶用的鑰匙.....	把	1	1
44	卸桶箍用的木撐與鐵撐.....	把	2	2
45	拆袋刀.....	把	1	1
46	運送貨物用的手推車.....	架	1	1
47	藥 箱.....	只	1	1
48	售貨員坐的轉椅.....	把	3	5

(三) 點心食品商店

(一) 招牌上的文字『點心食品店』。

(二) 標準的商品分類：

肉類食品與魚類食品。

奶油製品。

蛋類。

飲料。

葡萄酒，啤酒。

青菜。

菓品。

糖菓製品。

論個賣的麵包。

茶，糖，咖啡，芥厘粉。