

村商店和分銷店的 商品保管

阿戈皮托夫 等著

財政經濟出版社

325.55
938

М. П. Агапитов, Д. Д. Бакзевич
ХРАНЕНИЕ ТОВАРОВ В
СЕЛЬСКОМ МАГАЗИНЕ И ЛАВКЕ

Издательство Центросоюза

Москва 1950

根据苏联消费合作社中央联合社出版社
1950年莫斯科俄文版本译出

村商店和分銷店的商品保管

〔苏〕阿戈皮托夫等著

中華全國供銷合作總社專家工作室譯

財政經濟出版社出版

(北京西便門大街7號)

北京市書刊出版業營業許可證出字第91號

中華書局上海印刷廠印刷 新華書店總經售

787×1092 1/32·1 1/8 印張·23,000字

1956年10月第1版

1956年10月上第1次印刷

印數: 1—27,000 定價 (7) 0.12 元

統一書號 4005.151 53. 8. 京售

PDG

村商店和分銷店的商品保管

阿戈皮托夫等著

中華全國供銷合作總社專家工作室譯

財政經濟出版社

1956年·北京

目 錄

一	商品保管的一般規則·····	3
二	輔助室的結構·····	7
三	商品變質的原因·····	10
四	商品的保管和照料·····	13
五	商品冷卻設備·····	28

一 商品保管的一般規則

为了保证商店(分銷店)的商品不致脫銷，并备有一定的商品品种，应依据消費合作社基層社理事会規定的数量建立商品儲备。

貿易工作人員的重要任务之一，是要建立商品保管的条件，以消除一切可能發生的所謂商品的事故損耗——腐爛、打碎、破裂，还要最大限度地降低規定的商品自然損耗率。

必須这样地組織商品保管：不使人民的任何一分錢白白地浪費掉。苏維埃貿易工作人員的根本职责就是要对人民的財產特別珍惜。

商店及分銷店的經理对于商品的完整性負有完全的物質責任。苏联憲法要求每一个苏联公民都要特別珍惜并尽力巩固社会主义的公共財產。

社会主义的經濟制度保証苏維埃貿易的貿易費用水平比任何一个資本主义國家的貿易費用水平都要低得多。苏維埃貿易工作人員如果对于商品持真正社会主义的爱护态度并正确地加以保管，就能使現在的貿易費用水平更加降低。

苏維埃貿易中的斯达哈諾夫式工作人員的經驗証明，以爱护的态度对待社会主义財產并善于处理商品时，自然損耗率是

可以減低的，而所謂事故損耗是完全可以消除的。

貿易工作人員應該注意，勿使質量不好的商品流入商店（分銷店）。

在我們國家里經營質量不好的商品是蘇維埃法律所禁止的。接受和出賣質量不好的商品的人應該受到嚴厲的制裁。

貿易工作人員應努力使商品不經過多余的轉運、沒有必要時不把商品運到中心商店和區聯社批發倉庫而使商品直接到達零售網。多余的轉運會延緩商品的運行，會增高商品的价格，會招致損耗，有時還會使商品的質量變壞。

在往商店（分銷店）運送商品的時候，應採取預防損耗的辦法（包裝要妥善，在汽車、雪橇、馬車上要擺放得合適，裝載、卸貨以及往營業間搬運時要小心等）。

在農村貿易的售貨品種中，易燃品如石油制品是占有一定地位的。必須注意這些商品只許在專門設置的處所保管和出售。

容易腐壞的商品（灌腸類制品，奶制品，魚類制品等等）也需要特殊的保管條件。這些商品的基本儲備應保管在特殊的房屋里——冰窖，而日常儲備則須放在營業間中的冷藏箱內。

村商店（分銷店）購進的其他商品可在一般的條件下加以保管。在小的商店及分銷店中，為了保存這些商品，除營業間以外可另辟一間通用的儲藏室，在大商店中則可設立兩三個儲藏室。

在儲藏室及營業間中放置商品的時候，必須記住不要把容易吸收異味的商品（如茶葉、餅干、米糧、動物油等等）放在帶有強烈氣味的商品（青魚、干鱉魚、肥皂）鄰近。

嚴格遵守這一要求，就能預防某種商品被他種商品損壞的現象。

有些商品(面粉，米糧)發售時會發出灰塵；這些商品不能和服飾品、針織品以及文化教育用品等商品放在鄰近。散發潮氣的商品(如肉、魚)保管時應和其他商品隔開。

如果村商店有兩個儲藏室，即應根據上述的規定把其中的一個用來驗收、保管和預先整理下列物品：縫紉品、靴鞋、布匹、服飾品、化妝品、襯衣、針織品及文化教育用品等；另外一個儲藏室——金屬制品、玻璃瓷器、輓具、臘燭、肥皂及家具等商品。

在食品店中如果有兩個儲藏室，一個可用來儲藏食品雜貨(糖，米糧，通心粉制品，食鹽)，糖菓及面包制品；另外一個可用來儲藏美味食品(灌腸，火腿，動物油，干酪)和酒類。

在商店(分銷店)只設有一個儲藏室的情況下，應把儲藏室的面積分成幾段，並按照商品鄰接放置的正確辦法來存放商品。在村分銷店的混合儲藏室中，工業品和食品應分開保管。

至于在商店(分銷店)的營業間中放置商品，則應遵循以下的順序：

(甲)在村分銷店里

面包(如果分銷店經營面包)；	服飾品；
糖菓；	化妝品；
食品雜貨；	文化教育用品；
美味食品；	玻璃瓷器；
酒類及烟類(最好在這裡隔開，	金屬制品；
例如設有一個通向輔助室的	臘燭肥皂等雜貨；
門)；	

(乙)在村商店里

服裝;	文化教育用品(最好在这里隔开,例如設有一个通向輔助室的門);
靴鞋;	家用器皿;
帽类;	輓具;
布匹;	臘燭肥皂等雜貨;
襯衫及針織品;	家具(放在櫃台外面);
服飾品;	
化妝品;	

在不大的村分銷店中,一个櫃子里可以放置几类商品。例如,糖菓可以和食品雜貨放在一起,美味食品可以和酒类放在一起;服飾品可以和化妝品及文化用品放在一起。

在輔助室里保存商品,应使每一商品大类,并且要尽可能使每一件商品都有固定的位置(在地面上或是架子上)。遵守这种制度就易于檢查存貨的数額。

存放新購進的商品时,要不把原先購進的、應該首先出售的商品盖复起来。这样可以預防商品的積压和質量变坏。

不應該使商品緊緊地貼着建筑物的牆壁。在牆壁和商品之間應該有 10—12 公分的空隙,以便流通空气。

騰空了的包裝容器(箱子、袋子、桶)應該保存在和儲藏室隔开的專用室里。絕對禁止在地上存放包裝紙及紙袋。这些东西應該放在貨架的格子上或墊貨架上。

空气的溫度对于商店中保管商品是有着重要意义的,在保管糖菓、金屬日用品、乐器、皮貨、玩具及其他这样一些商品时更要特別注意这一点。

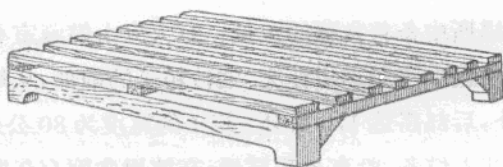
在寒冷的季節中,食品商店營業間的溫度应在攝氏零上 12

度。工業品商店的營業間的溫度應在攝氏零上 15 度，食品商店的儲藏室的溫度應在攝氏零上 10 度，工業品商店的儲藏室的溫度應在零上 12 度。

在商店(分銷店)里面，不能讓溫度急劇變化。

二 輔助室的結構

在商店(分銷店)的儲藏室中要進行下列工作：對購進的商品進行驗收、開箱、堆垛保管，在保管過程中對商品進行看管和照料，進行出售前的准备工作，挑選作為補充工作場所商品儲備的商品。為了在儲藏室中堆列商品，應採用帶格的墊貨架。在墊貨架上存放袋裝的商品(糖、面粉、米糧、大米)和箱裝的商品(煙草、紙煙、火柴、茶、飲料、咖啡、通心粉制品、洗衣用肥皂)。



第一圖 墊貨架

墊貨架用縱的(第一圖)或橫的板條制成。墊貨架的尺寸：長度為 100—150 公分，寬度為 70—100 公分，高度為 25 公分。板條相隔的間距不應超過 5 公分。

開了箱的論個出售的商品(金屬制品，食具，帽類，鞋類等等)，在儲藏室中應存放在貨架上。

貨架應做成四層或五層(如第二圖所示)。存放面包制品的，則應做成貨櫥(如第三圖所示)。貨架要分為幾個立格，長度為100—150公分，寬度為50—70公分，高度為250公分。最下一層和地面的距離為25公分。

保管面包制品應使用帶有兩個或三個立格的貨櫥。每個立格都有單獨的門。在每個立格的下面要有接面包渣的抽屜。這種貨櫥的隔板要做成帶格子的，這一隔板和另一隔板要距離相等。從最低一層隔板到地面應有50公分的距離。

為了使空氣流通，在櫥門上應做出若干洞孔，其直徑至少為1.5公分。

在成衣儲藏室中應裝置沒有隔板的衣櫥，並用掛衣架把衣服單排或雙排地掛在衣櫥里以便保存。

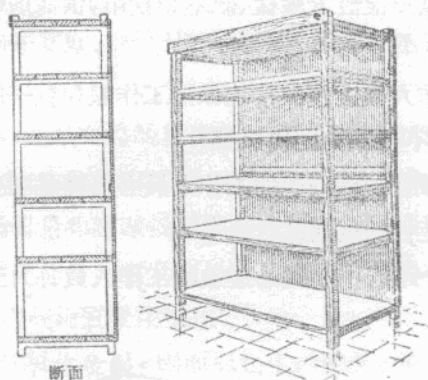
存放工業品如衣服、針織品的貨架，應用幔帳加以掩蓋，以防灰塵。

售貨場所中備售食鹽的數量，每天應由儲藏室專用箱子內所存的儲備量中陸續加以補充。這種箱子的前部，從地面計算高達90公分，後部高達120公分。箱子的寬度為80公分。為了保管食鹽的基本儲備，設有專用房屋，在這裡食鹽存在櫃子里。

液體和半液體的商品(牛奶、植物油、酸凝乳、蜂蜜)應在封閉緊密的器皿中加以保管。

在儲藏室中，為了對商品進行驗收和備售工作，在靠窗子的地方應設置一張桌子。

為了稱量商品，應備有貨秤，為了事先分裝商品應該備有台秤。



第二圖 不帶門的五層貨架子

商店(分銷店)的儲藏室應該明亮、干燥、潔白并有很好的通風設備。

在儲藏室及營業間中須要有完善的滅火器以及其他防火用具(水桶、沙箱)。

与業務無關的人員不得進入儲藏室。

商店(分銷店)的房屋和設備須要保持無可指摘的清潔。灰塵、泥垢、垃圾、潮濕是發生細菌和出現昆蟲及鼠類的有利條件。

每天營業終了以后,所有各處都要加以徹底的收拾。

在工作日中應經常打掃地板,打掃前應在地板上撒上濕鋸末,應清除櫃台上、櫃子上、櫥窗上的灰塵,并將房間內的垃圾弄走。

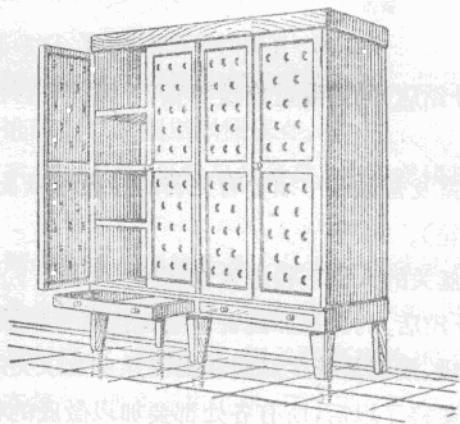
每星期應把牆壁和頂棚細心地擦掃一次,把窗戶上的玻璃和窗框洗刷一次(外面的窗框應每年至少洗刷四次,外面的玻璃則須每月擦洗一次)。

在輔助室里應設置臉盆、肥皂和拭巾，供商店（分銷店）的工作人員使用。

貿易工作人員應該經常地保持工作服和鞋子的清潔，細心地洗手，並且不在營業間內吸煙。

商店（分銷店）新到職的工作人員必須經過醫生檢查，查明是否帶有傳染性的疾病。

商店或分銷店中和食品接觸的工作人員每月至少須經醫生檢查一次。



第三圖 有門的面包櫃

三 商品變質的原因

各種商品都是由複雜的化學物質構成的，這些化學物質都和周圍的環境和空氣中的水分及氧氣起着化合作用。構成商品

的很多化学物質，乃是發展細小微生物——細菌的媒介。商品的變質总是起因于灰塵、泥垢以及運輸和保管中不正确的处理方法。

除此之外，商品變質的程度还取决于生產的条件、原料的質量、商品的湿度、空气的温度，以及保管商品的房屋。

对商品的質量和耐藏性發生最大影响的因素有以下几种。

氧气 無色气体；它具有一种和很多物質起化合作用的性質，这就会使这些物質發生变化。

例如，氧气氧化金屬，因而引起生鏽現象；油脂由于較長期地和空气接触，会發苦澀味，而粮食、蔬菜及其他商品就会發霉。因此这些商品如果保管不好，就要开始發热。温度愈高，湿度愈大，商品包裝愈坏，則氧气使商品變質的作用也就愈大。

水分 空气含水的程度是經常变动的。因此，如果空气干燥，則包含很多水分的商品就会失掉其水分；蔬菜和水果会干枯，面包和其他商品会皺縮。相反地，如果空气潮湿，而商品含水很少，則这些商品就会吸收水分（糖，糖菓，粮食，面粉等等）。这也同样能使商品的成分和質量發生变化，并因而降低其耐藏性。

因此，重要的是要善于保护商品，使之不受空气中所含水分的影響并及时采取下列必要措施：假如空气的湿度高了，就停止通風；假如室內的空气比室外空气潮湿，就加强通風。

灰塵 灰塵落在商品上会使商品的顏色改变，会减低商品的堅固性。細菌有很多能引起商品腐坏，它也是随着灰塵一起蔓延到商品中去。

微生物 微生物乃是必須放大很多倍才能看見的極小的活

的有机体。

到处可以遇到微生物，他們不僅依靠各种食物为生，同样也可以生存在如紡織品、皮革、紙張、木材等这种物品上。

微生物在气温 15—38 度的时候，在富于水分的商品上最容易發展。温度愈是低于或高于上述温度时，微生物的發展就愈慢，如果温度在零上 100 度，則所有的微生物全部都要死掉。在气温低的时候，即在零下 10 度或是再低一些，細菌就不会發展了。因此，肉类、魚类、牛奶、蔬菜以及其他一些商品必須在低温度中加以保管。

太陽光以及良好的通風是消滅微生物的好办法。陰暗不明、骯髒及潮湿的处所乃是微生物的温床。

害虫 昆虫和鼠类能給人类帶來巨大的損害。

有害的昆虫可分为三类：甲虫类——鱗節虫、木蠹虫、谷蠹虫及其他；蛾蝶类——毛蛾、谷蛾；壁虱类——面虫，干酪虫。

防治害虫是保管商品使之不受損害的最重要条件。为此，貿易用房屋必須經常地清扫灰塵及污物，并用石灰刷牆。所有的窟窿及縫隙都該細心堵塞，必要时并須对房屋進行瓦斯消毒。

包裝容器 很多商品使用的包裝容器已經标准化了。这就是說，为了包裝商品必須按照嚴格規定的样式和尺寸來制造包裝容器。商品的耐藏性，很大程度上是依靠包裝容器的質量的。

用湿木材作成的包裝容器能使商品潮湿或使商品染上包裝容器的气味，不坚固的包裝容器經受不住运输和轉运。

貿易工作人員应力求使供貨單位作到規定的包裝。包裝材料和包裝容器應該是高等質量的。

在正常的保管条件下各种商品都可以保存到嚴格規定的期限。

四 商品的保管和照料

食 品 商 品^①

面粉和米粮 在輔助室中，这些商品應該裝在袋子里放在垫貨架上來保存。在營業間中，面粉和米粮最好存在帶盖的坚固而干淨的箱子里。

在分銷店当开始營業之前，售貨員應該对面粉及米粮加以檢查；应注意其湿度及有無谷虫（甲虫、壁虱）。^②

售貨員不应將顧客帶來的包裝容器拿到櫃台上來，尤其不应抖弄顧客的包裝容器，因为里面可能有害虫存在。

面包制品 这种產品应按品种在出爐后經過一段時間等到冷却硬化时再行出售：

（甲）按重量和按个出售的黑面包——至少 4 小时至多 20 小时；

（乙）小麥、稞麥及混合面制的面包——至少 4 小时至多 20 小时；

（丙）优等小麥粉制的面包——至少 3 小时至多 10 小时。

用小麥粉制成的按个出售的食品，可以在出爐后六小时以内还热的时候出售。

① 食品的保險期在生產出來以后，就應加以規定。

② 谷倉內伤害粮食的害虫，如果放在放大鏡下面仔細檢查是很容易發現的。同样在面粉中經過篩子篩过，这些害虫就会落在篩子上。

運輸面包及面包制品应使用符合衛生的要求的專用篷車。

水果蔬菜类商品 放置这种商品应离其他的商品远一些，因为这种商品能够把其他商品弄湿或弄髒。

早熟的蔬菜（黃瓜、莴苣菜、小紅蘿卜），不能運進超过一天的營業量，因为这些菜很快就会干枯，并失掉味道。对于櫻桃，草莓，楊莓也同样如此。总之應該注意到，愈是早熟的蔬菜或水果，就愈不易保存，即使是晚熟的蔬菜或水果，運進商店也不應該超过3—5天的營業量。

如果發現蔬菜中有因病害而腐坏的，就需要將这种菜挑出去。

最新鮮的水果和蔬菜应保存在干淨并通風良好的地窖中。再从这里选好数量不大的蔬菜和水果（供3—5小时銷售的），送到營業間去。这样就能顯著地降低損失并延長水果和蔬菜的保管時間。

糖和糖菓 砂糖和方糖是属于在適當条件下并加以妥善照料才能保存好的产品。

糖的保管必須要有清潔干燥的房屋；保管不好，它会失掉光澤，成为暗色的。如果把这样的糖放在一杯淨水里加以溶解，就顯出混濁不清。

出售中的糖最好装在坚固而清潔的木箱子里。往木箱里裝糖之前，盛糖的袋子或箱子必須扫除，以便使灰塵落掉，在裝卸和堆垛糖袋和糖箱时，要妥慎处理，不然糖会被捻碎或磨損，这就会引起过多的損失。售給顧客的糖必須是干的。

在運輸的时候，須要用清潔的防雨布把糖好好地盖起來。

在一定的条件下，即存放糖菓商品的房屋是干燥清潔的，并且温度不超过摄氏 20 度这种条件下，对于一切糖菓商品规定了标准的保管期。

我國制造的品种繁多的糖菓商品可以分为几类。

在農村貿易中銷行最廣的有以下几种：

焦糖 焦糖是透明的并且帶餡（水果餡的，果酒餡的，蜜餡的，胡桃餡的，等等）。

用鉄盒或玻璃盒包裝的这种透明焦糖，从制出时起可以保存 8 个月。焦糖如果每塊都用紙包起，帶水果或漿果餡以及果汁馬鈴薯混合餡的——可以保存 6 个月。牛奶、奶油及其他脂肪作餡的——可以保存 4 个月。

不包紙但有保護膜的焦糖，可以保存 3 个月。用紙包的軟酥糖可以保存 15 天。

如果焦糖在正常的条件下加以保管，可以保存到保險期。如在潮湿的屋子里保存，很快就会粘到一起，并且要变形变味。

糖塊 保存糖塊的保險期規定如下：用巧克力作衣（在糖塊上加上一層薄薄的巧克力）并用紙包起的，可以保存 4 个月，不包紙的可以保存 3 个月；用油脂作衣并用紙包起來的，可以保存一个月，不包紙的可以保存 15 天；用焦糖剂作衣并用紙包起的，可以保存 15 天，不包紙的可以保存 10 天；無衣但用紙包起的，可以保存两个月，無衣并不包紙的可以保存一个月；匣裝的巧克力糖可以保存 3 个月；硬太妃糖可以保存 6 个月；奶油糖可以保存 3 天；太妃皮糖可以保存 5 天。

糖球 按照耐藏性的程度可以分为白糖球——保存期为 4