

華埠「保留華人傳統燒臘委員會」

致各界人士公開信

敬愛的各界人士：

雲埠之燒臘風波，自始迄今，將有七年歷史，其間高潮迭起，層出無窮，燒臘商人於驚濤駭浪中，時刻都有被封閉，被停業，被控告威脅下渡過了七年艱難歲月。

自一九七一年三月開始，凡燒肉食必須儲放在華氏一百四十度以上或四十度以下之衛生條例，即困擾着華埠各家燒臘商，他們曾設盡辦法去適應和遵守此一法例，無如千方百計仍然不能符合標準，遂於一九七三年七月，中衛生當局以燒臘產品之叉燒含有大量「三文納氏」細菌，能導致食物中毒，並以商人們不能遵守法例為理由，下令封閉六家燒臘商店，而引起龍市凡數天之久。

後因燒臘商人所聘之名化驗師發現此種細菌絕對不能滋生於含鹽份頗高之燒烤食品中，固此衛生當局卒自動與燒臘商，撤銷控案，放寬溫度管制而着重於衛生清潔方面提高標準，並聯合登報聲明此事件已完滿解決。而此後各商號在衛生調查督導下着實循序改善，且每次複查，均有調查員之簽名認為滿意之紀錄。詎料一九七五年八月二十日，衛生局復以燒臘食品不能符合法定溫度為理由再下令五家燒臘店立即停業，遂再演成罷市，以抗議衛生當局之食言背信，玩弄權柄，愚弄升斗市民之行爲，後得中華文化中心人士出面斡旋乃得復業，各商人亦更從事於改善設備。直至今年一月下旬，又煥發由聯邦政府轉下之保健支部主持之檢查乃至準備控告事件，此是七年來燒臘風波之簡單真實事實。

一般來說，僑居外國的中國人，都是安份守己，對政府法例，一向是恭恭敬謝，而燒臘商人之所以七年來不能遵守此法例者，是因確有其種種困難及困服，如熱柜門因服務顧客而打開，熱度之迅速下降，次數頗多，則櫃內肉食之熟度亦相應逐漸減低，此是自然原理，同時薄而細小貨品，根本不能保持熱度，變爲味如嚼木，根本失去原有風味而不受顧客歡迎。同時技術上仍有不能達到規格的困難，雖經數次改良，仍不能克等種種困難，稍爲對燒臘有認識及愛好人士當能明白此理。（未完）

利甘合作中心舉辦

（雲訊）利甘合作中心，位於喜士定街九二零號，電話：二五一—一二一四一，主持由雷麥努負責，舉辦兒童課後文娛康樂活動節目，每星期一至星期五下午三時至五時舉行，招收第一、二三及四年級兒童參加各種課外康樂活動，娛樂身心，增長智識，啓發兒童天動。

（雲訊）今日時晴時陰，最高溫度十度，最低五度，全加最高合埠十二度，最低西北區零下卅六度。

今日天氣時陰時晴

（尚有橋社新聞刊第七版）

（雲訊）利甘合作中心，位在片打街七一七號，電話：二五四—一二一〇七接洽。

（雲訊）今日時晴時陰，最高溫度十度，最低五度，全加最高合埠十二度，最低西北區零下卅六度。

（尚有橋社新聞刊第七版）

（尚有橋社