

國立台灣體育學院圖書館剪輯資料

分類 體育評論 來源 民生報 日期 750122 版面 二版

左訓中心這次發生選手集體腸胃不適事件後，教練與選手對中心供應的飲食已發生「信心危機」，他們希望中心補這次事件的教訓，徹底改善廚房和餐廳設備，加強食品衛生或提升品質。讓選手吸收更多的營養，求得精進的成績。

左訓中心現在的廚房是從前部隊用的老式廚房，相當陳舊，衛生條件也不好。高市衛生局官員昨天去察看時，就發現廚房的紗窗紗門積了一層厚厚的油垢。而裡面的空調工具也都不符合現代化和衛生標準。

與廚房工作人員的個人衛生有關連。中心的餐廳也是舊房舍改建的。四週都圍上紗窗、紗門，衛生還可以。但是裡面氣氛很呆板，到任四天的主任黃賢堅也感受到這點。有一回他到餐廳用餐，他一邊用餐，一邊就傳來「咿啦」的洗盤聲，給人感覺餐廳很吵雜。無形中也減低了他的食慾。「將心比心」他自然地也會出教法改善，中心的伙食現在採取行政組、訓練組、輔導組三組輪流採買，三組輪流目的無異藉著採買對象不同，而求得菜色的變化。但是中心這種作法卻沒有改變選手和教練對菜色的反感。原因是廚房煮的是大鍋菜。

事實上，教練和選手目前最渴望解決的是，食物的料理和用餐方式。多數人反映中心做的菜都不合胃口，比如，菜色比較偏重外省菜，許多吃慣台菜的人就食不下嚥。

為了這個問題，中心也曾費盡腦筋要設法改善，中心的伙食現在採取行政組、訓練組、輔導組三組輪流採買，三組輪流目的無異藉著採買對象不同，而求得菜色的變化。但是中心這種作法卻沒有改變選手和教練對菜色的反感。原因是廚房煮的是大鍋菜。

力消耗多，應求買高量多，又如體操選手不似舉重那麽耗體力，則求買高量少；這樣才能符合個人的基本需求。如果不加區分，全部吃大鍋菜，就會發生有人吃不飽、有人浪費菜餚的不均衡現象。如果大鍋菜的料理方式不改，即便伙食費每月四千五百元調為六千元，選手還是享受不到實惠。此外，用餐時間也應錯開，各單項訓練

人負責中心職員的飯菜，剩下八人得負責近二百位選手和教練，工作份量相當重。在無充足人力和時間下，只有大鍋菜才能應付過來。

伙食問題是影響選手成績的主因之一，無食慾就沒有體力，沒有體力也練不出好成績來。黃賢堅主任也深深體會這個問題的嚴重性，他表示，他重視教練與選手對伙食提出的建議，也準備採行「因人而異」、「因時而異」伙食供應方式。但要等新的廚房和餐廳建好後

左訓中心「吃」的問題有多少？

本報記者 曾達輝

令衛生官員看不過去，高雄市衛生局科長張明輝就指出，廚房工作人員的衛生常識不夠，個人衛生也差。他說，即使食物再怎麼衛生，只要一雙不清潔的手就會將食物汙染。他甚至懷疑這次事件的發生原因，

練習手在這種氣氛下吃飯的感受。

餐具衛生方面，中心一向十分重視。選手吃過飯，碗盤就交給廚房人員處理，先用肥皂水洗滌，接著用高溫煮沸機予以高溫殺菌處理，之後再放入烤箱烤乾，到開飯前一小時，廚房再派出四人將選手的碗盤按照個人編號一一擺進餐具櫃上。用餐時，選手就照自己的編號取碗盤。就整個

時間不一，早收操的選手就可以先吃，收操較晚的選手往往都吃冷菜冷飯。餐廳也有保溫設備，但卻聊備一格。他們希望中心用以「個別處理」的方式料理各單項選手的心。

廚師翁喜洋表示，他也很贊同「個別處理」各單項選手的飲食。問題這需要大量人手。中心的廚師目前只有十人，扣除一

才能實施。

據了解，體協已擬定一套左訓中心整體規畫案。餐廳、廚房即被列為整建項之一，預定耗資三千萬元興建一座與廚房並重的餐廳。希望這項計畫能儘快執行，以改善左訓中心目前現存的種種飲食和餐飲衛生問題。

備採行「因人而異」、「因時而異」伙食供應方式。但要等新的廚房和餐廳建好後

合現代化和衛生標準。

這些現象，在衛生官員看來是小毛病，但並無大礙，反而廚房工作的十位廚師倒令衛生官員看不過去，高雄市衛生局科長張明輝就指出，廚房工作人員的衛生常識不夠，個人衛生也差。他說，即使食物再怎麼衛生，只要一雙不清潔的手就會將食物汙染。他甚至懷疑這次事件的發生原因，

練習手在這種氣氛下吃飯的感受。

餐具衛生方面，中心一向十分重視。選手吃過飯，碗盤就交給廚房人員處理，先用肥皂水洗滌，接著用高溫煮沸機予以高溫殺菌處理，之後再放入烤箱烤乾，到開飯前一小時，廚房再派出四人將選手的碗盤按照個人編號一一擺進餐具櫃上。用餐時，選手就照自己的編號取碗盤。就整個

時間不一，早收操的選手就可以先吃，收操較晚的選手往往都吃冷菜冷飯。餐廳也有保溫設備，但卻聊備一格。他們希望中心用以「個別處理」的方式料理各單項選手的心。

廚師翁喜洋表示，他也很贊同「個別處理」各單項選手的飲食。問題這需要大量人手。中心的廚師目前只有十人，扣除一

才能實施。

據了解，體協已擬定一套左訓中心整體規畫案。餐廳、廚房即被列為整建項之一，預定耗資三千萬元興建一座與廚房並重的餐廳。希望這項計畫能儘快執行，以改善左訓中心目前現存的種種飲食和餐飲衛生問題。

備採行「因人而異」、「因時而異」伙食供應方式。但要等新的廚房和餐廳建好後

