

## เรื่องเล่า”ความรู้สึกจากใจ...ผู้พิทักษ์อาหารปลอดภัย”

ข้าพเจ้า นางวันทนา จันทร์สว่าง ปฏิบัติงานฝ่ายโภชนาการ สถาบันราชานุกูล ตำแหน่ง พนักงานพิมพ์ ซึ่งได้มีโอกาสเข้าร่วมอบรม “หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร” ตามแผนพัฒนาบุคลากรของฝ่ายโภชนาการ

ข้าพเจ้าเป็นผู้หนึ่งที่ได้รับโอกาสนี้ เข้าร่วม การอบรมหลักสูตรฯ ดังกล่าว เมื่อวันที่ 24 เมษายน 2555 ระหว่างการอบรมได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้จากอาจารย์ และวิทยากรทุกท่านเป็นอย่างดี ข้าพเจ้าตั้งใจ และใฝ่ที่จะเรียนรู้อย่างเต็มกำลัง และเมื่อการอบรมเสร็จสิ้น ผ่านการทดสอบในหลักสูตร ความภาคภูมิใจเกิดขึ้นกับข้าพเจ้าทันที เมื่อได้รับหนังสือรับรอง ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ตามหลักสูตรที่ กรุงเทพมหานครกำหนด และบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารจากสำนักอนามัย ตั้งปณิธานกับตนเองว่าจะนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากการอบรม “หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร” มาใช้ในการพัฒนาคุณภาพ การบริการอาหารว่างสำหรับเด็กที่ข้าพเจ้ารับผิดชอบอยู่ โดยปฏิบัติตามขั้นตอนการล้างผลไม้ที่ถูกรวบรวมเพื่อนำมาใช้ระหว่างเตรียม ระวังอยู่เสมอมองว่าต้องแต่งกายให้ถูกต้องก่อนการปฏิบัติงาน คือ เปลี่ยนรองเท้าก่อนการปฏิบัติงาน ใส่ผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผม ไม่ใส่เครื่องประดับต่างๆระหว่างปฏิบัติงาน สวมถุงมือทุกครั้ง ในระหว่างปฏิบัติงานสัมผัสอาหาร และล้างมือ 7 ขั้นตอนทุกครั้งก่อน- หลัง โดยยึดผู้รับบริการเป็นหลัก ให้ผู้ป่วยได้รับอาหารที่มีคุณภาพถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร อาหารสะอาด ปราศจากการปนเปื้อน ซึ่งผลลัพธ์คือผู้ป่วยมีสุขภาพอนามัยที่แข็งแรง ถูกสุขลักษณะ

ข้าพเจ้า นายสุริยะ อยู่สวัสดิ์ ตำแหน่งพนักงานช่วยการพยาบาล ฝ่ายโภชนาการ สถาบันราชานุกูล ได้รับโอกาสจากผู้บังคับบัญชาให้เข้ารับการอบรม “หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร” เมื่อวันที่ 24 เมษายน 2555 และได้รับหนังสือรับรองมานั้น ข้าพเจ้ารู้สึกภาคภูมิใจ และดีใจที่สามารถผ่านหลักสูตรฯ นี้มาได้ และจะนำความรู้ที่ได้รับมาครั้งนี้ มาใช้ในการประกอบอาหารเพื่อผู้ป่วยของเราอย่างเต็มความสามารถ