ตามติดกิจกรรมสร้างแนวคิด 'อาหารปลอดภัย' สู่เยาวชนรุ่นใหม่

ผ่านไปเป็นที่เรียบร้อยสำหรับกิจกรรมดีๆ ที่เปิดโอกาสให้น้องๆ นิสิตนักศึกษาจากหลากหลายสถาบันในสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร (Food Science) สัตวแพทย์และสัตวบาล ได้สัมผัสประสบการณ์การเรียนรู้กระบวนการผลิตอาหารอย่างปลอดภัย กับโครงการ "เบทาโกรร่วมสร้างแนวคิดอาหารปลอดภัยเพื่อคนรุ่นใหม่ปี 2010" หรือ Betagro Food Safety Academy 2010 เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้กระบวนการผลิตอาหารปลอดภัยอย่างครบวงจร กระตุ้นการคิดค้นและพัฒนากระบวนการผลิตอาหารปลอดภัย เตรียมความพร้อมก่อนก้าวเข้าสู่วงการอุตสาหกรรมอาหารไทยในอนาคต

กิจกรรมนี้จัดขึ้นเป็นครั้งที่ 2 แล้ว โดยในปีนี้มีน้องๆ ให้ความสนใจสมัครเข้าร่วมกิจกรรมอย่างคับคั่งเหมือนเช่นเคย ซึ่งมีผู้ผ่านการคัดเลือกจำนวนทั้งสิ้น 60 คน จากสถาบันการศึกษาต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน โดยกิจกรรมมีทั้งหมด 6 วันเต็ม ทั้งการ Workshop แบบเข้มข้นจากผู้เชี่ยวชาญทั้งจากเครือเบทาโกร และวิทยากรผู้ชำนาญการในด้านกระบวนการผลิตอาหาร ก่อนมุ่งหน้าสู่ป่าสัก ฮิลไซด์ รีสอร์ท จังหวัดลพบุรี สถานที่พักเพื่อการเรียนรู้และสัมผัสกระบวนการผลิตอาหารปลอดภัยอย่างครบวงจรจากต้นน้ำสู่ปลายน้ำ ด้วยผู้เชี่ยวชาญที่พร้อมให้ความรู้และคำแนะนำอย่างเป็นกันเอง และการเยี่ยมชมฐานการผลิตสำคัญของเครือเบทาโกร ที่ จ.ลพบุรี

นอกจากกิจกรรมเชิงวิชาการแล้ว ยังมีกิจกรรมเสริมที่น่าสนใจทั้งการเยี่ยมชมครัวโรงเรียนในจังหวัดลพบุรีที่ได้รับการพัฒนาในโครงการ "ครัวคุณภาพ" โดยเครือเบทาโกร ณ ร.ร.ช่องสาริกา และ ร.ร.อนุบาลพัฒนานิคม ตามมาด้วยกิจกรรมสุดเอ็กซ์คลูซีฟที่เปิดโอกาสให้น้องๆ ได้ชมการสาธิตการประกอบอาหารปลอดภัยเมนูพิเศษ "หมูทอดกระเทียมพริกไทย ผักฉ่อยผัดซอสพริกไทยอ่อน" อย่างใกล้ชิดจากเชฟมือทอง คุณหมึกแดง ม.ล.ศิริเฉลิม สวัสดิวัตน์ ตามด้วยการแข่งขันทำอาหารในเมนูสเต็กหมู-ไก่ตามแบบฉบับเชฟจากเบทาโกร ซึ่งเป็นกิจกรรมที่ทำให้น้องๆ นักศึกษามีทั้งความสนุกและรอยยิ้มพร้อมกับความอิ่มอร่อย ปิดท้ายกับโจทย์คิดค้นพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในรูปแบบ "Frozen Ready Meal" โดยใช้วัตถุดิบเนื้อหมูหรือเนื้อไก่คุณภาพ และประกวดผลิตสื่อสร้างสรรค์เรื่อง "Food Safety" เพื่อชิงทุนการศึกษา โดยจะประกาศผลปลายเดือนพฤศจิกายน 2553 ซึ่งผลงานของผู้ชนะเลิศจะนำไปพัฒนาเพื่อใช้งานจริง ในโรงเรียนต่างๆ ในพื้นที่อำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี ต่อไป

น้องฝน-อรทัย ภู่พิพัฒน์ นักศึกษาชั้นปีที่ 4 คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เล่าถึงเหตุผลที่ตัดสินใจเข้าร่วมกิจกรรมในครั้งนี้ ว่า ได้เห็นโปสเตอร์ประชาสัมพันธ์กิจกรรมนี้ที่มหาวิทยาลัย จึงเกิดความสนใจและได้ลองสมัครเข้าร่วมกิจกรรม แต่คิดว่าคงไม่ได้รับการคัดเลือกแน่ เพราะมีผู้สมัครเยอะมากและต้องผ่านการคัดเลือกหลายขั้นตอน สุดท้ายพอรู้ว่าได้รับเลือกให้เข้าร่วมกิจกรรมก็รู้สึกดีใจมาก

"ที่สนใจโครงการนี้ เพราะคิดว่าหากได้เข้าร่วมกิจกรรมครั้งนี้ จะทำให้ได้รับประสบการณ์ในการทำงานจากผู้เชี่ยวชาญโดยตรง ได้มีโอกาสลงมือปฏิบัติจริง รวมถึงได้ศึกษาขั้นตอนและกระบวนการผลิตจากทางโรงงานที่มีคุณภาพ ซึ่งเป็นความรู้ที่นอกเหนือจากการเรียนทฤษฎีภายในห้องเรียน จึงชักชวนกันไปสมัครค่ะ ซึ่งพอรู้ว่าได้รับการคัดเลือกบอกได้คำเดียวว่ารู้สึกดีใจมากๆ ค่ะ และพอมาร่วมกิจกรรมตลอดทั้ง 6 วัน ก็ได้อย่างที่คิดไว้จริงๆ ทั้งประสบการณ์ ทั้งเพื่อน และที่สำคัญทำให้เรารู้เรื่องอาหารปลอดภัยที่เราไม่เคยรู้มาก่อนซึ่งเป็นเรื่องที่เราต้องนำมาใช้ทั้งในชีวิตประจำวัน และในการทำงานในอนาคต" น้องฝน กล่าว

ด้าน น้องณัฐ-ณัฐพล พ่อค้าช้าง นักศึกษาชั้นปีที่ 4 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ กล่าวว่า รู้สึกประทับใจทุกๆ อย่างในกิจกรรมครั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นเพื่อนใหม่ที่ได้ทำความรู้จัก บรรยากาศของที่พัก กิจกรรมคลายเครียดต่างๆ และที่พิเศษก็คือ การได้เรียนรู้เทคนิคการทำอาหารอย่างใกล้ชิดจากเชฟระดับโลกอย่างคุณหมึกแดง ซึ่งเป็นประสบการณ์อันล้ำค่าที่จะเป็นประโยชน์แก่ตนเองต่อไป

"ถ้าจะให้เล่าถึงความประทับใจในกิจกรรมครั้งนี้ ขอบอกว่าผมประทับใจทุกๆ อย่างตั้งแต่วันแรกที่ได้เข้าร่วมกิจกรรมครับ ไม่ว่าจะเป็นเพื่อนๆ ที่มีความเป็นกันเอง สามารถเข้ากันได้เป็นอย่างดี แม้เพิ่งทำความรู้จักกันได้ไม่นานนัก แต่ก็สนิทสนมกันภายในระยะเวลาอันรวดเร็ว บรรยากาศของที่พักก็ดีมากๆ ครับ อยู่ท่ามกลางธรรมชาติที่ให้ความสงบ ร่มรื่น เหมาะสำหรับการเรียนรู้ และยังมีกิจกรรมที่ช่วยผ่อนคลายความเครียดทั้งการปั่นจักรยาน การเดินบนสะพานเชือกข้ามลำน้ำ และการกระโดดหอครับ แต่ที่ประทับใจที่สุดและคงไม่มีวันลืมอย่างแน่นอนนั่นก็คือ การได้มีโอกาสชมการสาธิตการปรุงอาหารจากคุณหมึกแดง ที่ได้รับการยกย่องให้เป็นเชฟระดับโลก ทำให้ผมได้เรียนรู้เทคนิคการทำอาหารที่แปลกใหม่ อย่างเช่น การทำให้เนื้อหมูนุ่มด้วยการโรยแป้ง การใช้นิ้ววัดความสุกของเนื้อหมูว่าอยู่ในระดับใด สิ่งต่างๆ เหล่านี้ ถือเป็นประสบการณ์ที่มีค่าอย่างยิ่งและคงจะเป็นประโยชน์ในชีวิตประจำวันรวมถึงการทำงานในอนาคตต่อไปครับ" น้องณัฐ กล่าว

ส่วน น้องอิ๊งค์-พีระพร พีระณรงค์ นักศึกษาชั้นปีที่ 4 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กล่าวถึงความรู้ที่ได้รับจากกิจกรรมครั้งนี้ว่า ในการเข้าร่วมกิจกรรมครั้งนี้ ได้รับความรู้ต่างๆ มากมาย โดยเฉพาะกระบวนการผลิตอาหารปลอดภัย ซึ่งจะต้องมีความใส่ใจในสุขอนามัยของผู้บริโภคตั้งแต่เริ่มต้นกระบวนการผลิตจนถึงมือผู้บริโภค และจะต้องทำให้ผู้บริโภคมั่นใจได้ว่า ผลิตภัณฑ์ที่บริโภคนั้นเป็นสินค้าที่มีคุณภาพตามมาตรฐานและมีประโยชน์อย่างแท้จริง

"สำหรับความรู้ที่ได้รับจากการเข้าร่วมกิจกรรมครั้งนี้มีหลายอย่างมากๆ ค่ะ โดยเฉพาะในเรื่องของกระบวนการผลิตอาหารปลอดภัยหรือที่เรียกว่า Food Safety ทำให้ได้รู้ว่า การผลิตอาหารที่ปลอดภัยนั้นจะต้องห่วงใยสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค ตั้งแต่เริ่มต้นกระบวนการผลิตจนถึงการจัดจำหน่ายออกสู่ท้องตลาด ไม่ว่าจะเป็นการเลี้ยงสัตว์ด้วยอาหารที่มีคุณภาพปราศจากสารพิษตกค้าง การฆ่าเชื้อโรคด้วยอุณหภูมิที่เหมาะสมซึ่งไม่ทำให้เสียคุณประโยชน์ทางอาหาร ในการผลิตทุกๆ ขั้นตอนจะต้องมีความสะอาด และต้องควบคุมให้ได้มาตรฐานอยู่ตลอดเวลา โดยผลิตภัณฑ์ทุกชิ้นที่ออกสู่ท้องตลาดนั้น จะต้องทำให้ผู้บริโภคมีความมั่นใจได้ว่า เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความสะอาด ปลอดภัย ตามมาตรฐานสากลและเป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคอย่างแท้จริง" น้องอิ๊งค์ กล่าว

ปิดท้ายที่ น้องจา-เอมมิกา บวรธรรมจักร นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล กล่าวว่า ขอขอบคุณเบทาโกรสำหรับกิจกรรมดีๆ ซึ่งมีครบทั้งสาระและความบันเทิง และยังเป็นการเปิดโลกทัศน์ที่กว้างขึ้น ทำให้ได้เรียนรู้สังคมที่แปลกใหม่ รวมถึงได้พัฒนาทักษะการทำงานของตนเอง โดยจะนำความรู้ที่ได้รับไปใช้สำหรับการเป็นนักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารปลอดภัยในอนาคต และจะเชิญชวนรุ่นน้องให้มาเข้าร่วมกิจกรรมดีๆ อย่างนี้ในโอกาสครั้งต่อไป

"กิจกรรมที่จัดขึ้นมีครบทุกอย่าง ทั้งความรู้ ความสนุก และยังเป็นการเปิดโลกทัศน์ให้กว้างขึ้น ทำให้ดิฉันได้มีโอกาสทำความรู้จักกับเพื่อนใหม่และสังคมอีกแบบนอกเหนือจากภายในห้องเรียน ได้เรียนรู้มิตรภาพและความสามัคคีในการทำงานเป็นทีม และยังได้รู้จักวางแผนการทำงาน รวมไปถึงการพัฒนาศักยภาพของตนเอง เพื่อให้สามารถทำงานได้อย่างมีคุณภาพยิ่งขึ้น ดิฉันคิดว่าความรู้ที่ได้รับจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่ง สำหรับดิฉันในการมุ่งมั่นสู่นักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารปลอดภัย และจะนำประสบการณ์ที่ได้รับไปบอกต่อแก่รุ่นน้อง เพื่อให้มาร่วมกิจกรรมดีๆ ที่มีประโยชน์อย่างนี้ในครั้งต่อไปค่ะ" น้องจา กล่าว

ตลอดระยะของการทำกิจกรรม น้องๆ ทุกคนล้วนเต็มอิ่มไปด้วยความรู้ ประสบการณ์ ความสนุก ทั้งจากวิทยากรและกิจกรรมต่างๆ พร้อมทั้งเพื่อนใหม่ที่จะร่วมสร้างเครือข่ายคนรุ่นใหม่ที่มุ่งเน้นอาหารปลอดภัยไปด้วยกัน และเชื่อว่าจากประสบการณ์ที่ได้รับจากกิจกรรมครั้งนี้จะช่วยให้พวกเขาก้าวไปเป็นนักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทั้งกระบวนการตั้งแต่ต้นน้ำสู่ปลายน้ำที่มีคุณภาพ และมุ่งเน้นความปลอดภัย พร้อมกับนำไปใช้เพื่อการสร้างอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยเพื่อผู้บริโภคและสังคมโดยรวมต่อไป....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้