

**ถอดบทเรียนการทำงานของทีมสำนักโภชนาการ**  
**ด้านการเตรียมอาหาร อาหารว่าง และเครื่องดื่มในการประชุมระดับสูงว่าด้วยสาธารณสุขและเศรษฐกิจ ครั้งที่**  
**12 (12<sup>th</sup> APEC High Level Meeting on Health and the Economy)**  
**เมื่อวันที่ 3 กรกฎาคม 2566 ณ ห้องประชุมรพพัฒน์ สำนักโภชนาการ**

ศูนย์ความร่วมมือระหว่างประเทศ นำโดยนางจารุมณ บุญสิงห์ นางสาวปิ่นอนงค์ เครือซ่า นางสาวเปรมรัตน์ วัชโรทัย และนางสาวจริญญา ลีพรมมา เข้าสัมภาษณ์ นายสุพจน์ รื่นเรืองกลิ่น นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ หัวหน้ากลุ่มส่งเสริมโภชนาการวัยทำงานและผู้สูงอายุ และทีมทำงานในการจัดเมนูอาหารว่างและเมนูอาหารในการประชุมฯ เรื่องการถอดบทเรียนด้านการเตรียมอาหาร อาหารว่าง และเครื่องดื่มในการประชุมระดับสูงว่าด้วยสาธารณสุขและเศรษฐกิจ ครั้งที่ 12 (12<sup>th</sup> APEC High Level Meeting on Health and the Economy) ที่ประเทศไทยเป็นเจ้าภาพนั้น ณ ห้องประชุมสำนักโภชนาการ กรมอนามัย อาคาร 4 ชั้น 5 จำนวน 8 คน การสัมภาษณ์ในครั้งนี้ เพื่อเป็นการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน พัฒนา และเตรียมความพร้อมสำหรับโอกาสครั้งถัดไป รวมทั้งยังนำประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้นมาเพื่อปรับใช้เพื่อลดข้อผิดพลาดในการจัดประชุม สัมมนาของหน่วยงานได้ แสดงให้เห็นถึงโอกาสและความท้าทายในการดำเนินงาน

นางจารุมณ บุญสิงห์ นักวิเทศสัมพันธ์ชำนาญการพิเศษ ศูนย์ความร่วมมือระหว่างประเทศ กล่าวถึงความจำเป็นของภารกิจครั้งนี้ว่าในปี พ.ศ. 2565 กระทรวงสาธารณสุขได้รับมอบหมายให้จัดการประชุมที่สำคัญ 3 รายการที่เกี่ยวข้องกับงานด้านสาธารณสุข ได้แก่ 1) การประชุม Policy Dialogue วันที่ 22 สิงหาคม ๒๕๖๕ 2) การประชุมคณะทำงานด้านสาธารณสุขเอเปค ครั้งที่ 2/2565 (APEC Health Working Group (HWG) 2/2022) ระหว่าง วันที่ 23 – 24 สิงหาคม 2565 และ 3) ระหว่างวันที่ 25 - 26 สิงหาคม 2565 ณ โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ เพื่อหารือประเด็นสำคัญด้านสุขภาพ การแพทย์ และสาธารณสุข โดยเชื่อมโยง เข้ากับมิติด้านเศรษฐกิจ และการถอดบทเรียน Knowledge management (KM) กับสำนักโภชนาการทางด้านการจัดเตรียมอาหาร อาหารว่าง และเครื่องดื่ม สำหรับการจัดประชุม ซึ่งอยากให้สำนักโภชนาการเล่าและแชร์ประสบการณ์สำหรับปัญหาและความท้าทายที่เกิดขึ้น

นายสุพจน์ รื่นเรืองกลิ่น ทางสำนักโภชนาการได้เป็นผู้รับผิดชอบในการจัดอาหารสำหรับการประชุม APEC ที่โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ ทางทีมงานพอทราบว่าจะได้มารับงานนี้ก็รู้สึกดีใจและมีความกังวลว่าจะทำได้ไหม แต่ก็คิดว่าทางสำนักโภชนาการก็มีองค์ความรู้อยู่ และได้รับโจทย์จากผู้บริหารว่าอยากให้สื่อถึงวัฒนธรรมไทยเป็นอาหารโบราณที่มี Story telling เป็นเมนูสุขภาพดี ทีมงานจึงได้ประชุมปรึกษากันและมีคุณอุ้มอิมน้องใหม่ที่มีความเชี่ยวชาญในการทำอาหารไทยพอดิ ประกอบกับมีกระแสดังอันดับอาหารรสชาติดีที่สุดในโลก จึงได้นำมาใส่ในรายการอาหารในแต่ละวันด้วย เช่น ส้มตำ แกงมัสมั่น ผัดไทย (ทางสำนักโภชนาการได้ศึกษาจากทาง website ที่จัดอันดับโลก ณ ขณะนั้น) จึงได้มีการนำเมนูเหล่านี้ลงไปเสิร์ฟด้วยและได้นำเสนอกับกองการต่างประเทศ สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข พบว่ามีข้อจำกัดหลายๆอย่าง คุณภัทรภรณ์(จ๊อบ) เลยตัดสินใจขอเบอร์โทรศัพท์ของ Sale พอได้คุยแล้วโรงแรมฯให้ความร่วมมือดีมากว่าที่คิด และทางโรงแรมส่งรายการอาหารเมนูอาหารไทยที่เซฟสามารถทำได้ แล้วทดลองชิมอาหาร /ขนม เพื่อปรับ ลด หวาน มัน เค็ม จนกระทั่งได้เมนูที่สมบูรณ์มาคำนวณคุณค่าทางโภชนาการต่อไป

ในส่วนของอาหารว่าง ช่วงแรกสำนักโภชนาการได้ประสานกับกองการต่างประเทศ สำนักงาน ปลัดกระทรวงสาธารณสุขที่เป็นผู้ประสานกลางกับทางเซลล์ของโรงแรม ปัญหาที่พบคือ เวลาต่อรองหรือประสาน ขออะไรนั้น จะทำได้ลำบากมาก และจะไม่ค่อยราบรื่น การแก้ปัญหาคือ ทางสำนักโภชนาการขอประสานโดยตรง กับทางเซลล์ของโรงแรมซึ่งผลปรากฏว่าทำงานได้เร็วขึ้นและง่ายกว่า สามารถต่อรองหรือขออะไรเพิ่มเติม หาก โรงแรมทำได้ เช่น การปรับเมนู การปรับเครื่องดื่ม โดยเซฟที่ดูแลอาหารในครั้งนี้คือ เซฟซุมพล แจ็งไพร์ และ พบว่าทางโรงแรมให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี

ในส่วนของอาหารว่างไม่มีปัญหาใดๆ มีแต่เครื่องดื่ม คือ ทางสำนักโภชนาการต้องการเสิร์ฟน้ำสมุนไพร หวานน้อย แต่ทางโรงแรมไม่สามารถทำได้ ทางโรงแรมเป็นโรงแรมในเครือนานาชาติ เขาจะมีน้ำซิงที่ใช้ซิง สำเร็จรูป แต่หวานมาก หวานเกินไป จึงมีการแก้ปัญหาด้วยการเติมน้ำเข้าไปอีกเพื่อเจือจางความหวาน เป็นการ แก้ปัญหาเฉพาะหน้าไปก่อน

นางจารุมณ บุญสิงห์ ถามเพิ่มเติมว่าคนที่กินอาหารมังสวิรัตินั้นจะรับประทานอย่างไร สำนักโภชนาการ ตอบว่าจะมีป้ายบอกว่าอาหารอะไร ใส่อะไร โภชนาการทางอาหารเท่าไร ส่วนอาหารว่างก็จะเป็นครัวของ คุณก็ แคลอรีต้องไม่เกิน 100 แคลอรี/วัน อาหารและเครื่องดื่มต่างๆได้รับคำชื่นชมจากผู้เข้าร่วมในเรื่องของ การบอก แคลอรี พลังงานที่ร่างกายควรได้รับภายใน 1 วัน ผักและผลไม้มีการแกะสลักอย่างสวยงาม และใส่ในชะลอม ได้รับคำชื่นชมจากผู้เข้าร่วมประชุมว่า ใส่ใจในรายละเอียดในเรื่องของการ แสดงคุณค่าทางอาหาร

ทางโรงแรมเองได้เรียนรู้จากกรมนามัยว่าเราไม่เคยทำแบบนี้ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ต่อได้ นางสาวปิ่นอนงค์ เครือซ้า ได้ถามว่าใครทำอะไรบ้าง แบ่งหน้าที่กันอย่างไร คุณสุพจน์เล่าว่า หลังจากที่ได้โจทย์มาก็ นั่งคุยกันและแบ่งงานตามความถนัดก่อน ใครถนัดเรื่องอะไรก็มอบให้ทำเรื่องนั้น เช่นคุณภัทราภรณ์จะเก่งเรื่องการ ประสานงานกับฝ่ายต่างๆ ก็จะทำหน้าที่ประสานงานเจรจาต่อรอง แต่ระหว่างทางก็จะช่วยเหลือกันเสมอว่าใครติด ตรงไหน หรือใครว่างไม่ว่าง จะไม่ทิ้งกันเพราะทำงานกันเป็นทีม มีการคุยกันและสื่อสารกันตลอด และหากมีอะไรก็ จะรายงานผู้อำนวยการตลอด นางสาวเปรมรัตน์ วิชโรทัย ถามว่า เวลาที่สำนักโภชนาการทำงานนั้นมีการทำ จัดการความรู้แบบถอดบทเรียนแบบนี้บ้างไหม คุณสุพจน์บอกว่า ณ ตอนนี้อย่างไม่มี ส่วนมากจะใช้เครื่องมือ AAR หลังจากการประชุม แต่ในอนาคตอาจจะมีการนำการจัดการความรู้มาใช้อีก คุณปิ่นอนงค์ เครือซ้า สอบถามว่า ประเด็นคำถามในการถามโรงแรมในอนาคต เราอาจจะได้แลกเปลี่ยนกันอีกเรื่องของการเจรจาดีลกับโรงแรม เพราะการจัดประชุม สัมมนา เราต้องดีลกับทางโรงแรมอยู่แล้ว เป็นการทำงานแบบแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า

ทีมสำนักโภชนาการมีความภาคภูมิใจในการทำงานดูแลเรื่องอาหารว่างและเครื่องดื่ม ภูมิใจที่เห็นผู้เข้า ประชุมมีความประทับใจ มีการหยิบมือถือขึ้นมาถ่ายรูปอาหารและเครื่องดื่ม เห็นรอยยิ้มและความสุขของผู้เข้าร่วม ประชุม และมีคนชื่นชม

### **ปัญหาและอุปสรรค**

1. การสื่อสารภายในกระทรวง
2. มีข้อสั่งการเพิ่มเติมเรื่องรายการอาหาร/ขนม ระหว่างการทำงาน
3. พบว่ารายการน้ำดื่มสมุนไพรหวานมากเกินไป ทางทีมโภชนาการขอให้ทางโรงแรมลดความหวานลง ปรากฏว่าทางโรงแรมใช้ผงสำเร็จรูปน้ำสมุนไพรผสมน้ำตาลมาแล้ว ทางทีมจึงขอให้ทางโรงแรมต้ม สมุนไพร แต่ไม่สามารถทำได้ จึงได้ตัดสินใจเพิ่มปริมาณน้ำให้ลดหวานเจือจาง

### ปัจจัยความสำเร็จ

1. มีการสื่อสารในทีมดี/ประชุมบ่อย
2. มีแบ่งงานที่ชัดเจนและกับทำตามที่ดี

### ความภาคภูมิใจ

1. ได้รับคำชมจากผู้เข้าร่วมประชุมฯ ว่าทีมงานไทยมีความใส่ใจในเรื่องอาหารสุขภาพ
2. ทำให้โรงแรมเกิดไอเดียในการจัดเลี้ยงอาหารไทยในครั้งต่อไป
3. ได้เห็นผู้เข้าร่วมประชุมชื่นชอบอาหาร/ขนมที่ทางทีมจัดให้และถ่ายรูปเก็บไว้

## ขอขอบคุณทีมงานสำนักโภชนาการ ร่วมแลกเปลี่ยนประสบการณ์ฯ

- |                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| 1. นายสุพจน์ รื่นเรืองกลิ่น   | นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ     |
| 2. น.ส.ภัทราพร เทวอักษร       | ร.ก.นักโภชนาการชำนาญการพิเศษ |
| 3. น.ส.ลักษณีน รุ่งตระกูล     | นักโภชนาการชำนาญการ          |
| 4. น.ส.สุทธาศินี จันทร์ไบเล็ก | นักโภชนาการปฏิบัติการ        |
| 5. น.ส.จุฑารัตน์ จำปาวงค์     | นักพัฒนาตำรับอาหาร           |





.....

จัดทำโดย คณะกรรมการกพร.ศรป.