

THAI SCP NETWORK

CONTENT

- ประเด็นที่น่าสนใจ ในแวดวง SCP
- SCP TALKS : เพราะขยะอาหาร คือการสูญเสีย
- ปฏิทินกิจกรรมเดือนมีนาคม 2564

ประเด็นที่น่าสนใจ ในแวดวง SCP

วันที่ 25 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2564 เครือข่ายส่งเสริมการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืนแห่งประเทศไทย ร่วมกับสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย และคณะบริหารการพัฒนาสิ่งแวดล้อม สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์ ได้จัดสัมมนา เรื่อง “การพัฒนาตัวชี้วัดการผลิตและการบริโภคอย่างยั่งยืนตามแนวทางหลักการเศรษฐกิจหมุนเวียนสำหรับอุตสาหกรรมไทย” ณ ห้องประชุม PTT GROUP (ห้อง 1012) สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย และผ่านระบบออนไลน์ Zoom โดยมีประเด็นที่น่าสนใจเกี่ยวกับ SCP ดังนี้ :

- นโยบายสำคัญด้านสิ่งแวดล้อมและ SCP ของต่างประเทศ เช่น European Green Deal: A Climate Neutral Continent by 2050, Japan Green Growth strategy และ Plan for climate & clean energy ของสหรัฐอเมริกา
- มาตรฐานเศรษฐกิจหมุนเวียน: การรับรองมาตรฐานองค์กรของประเทศไทย (มาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาติ มตช. 2-2562)
- BCG Strategies ภายใต้สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย:
 - การสร้าง และพัฒนา BCG Model สำหรับอุตสาหกรรมเพื่อความยั่งยืน
 - Knowledge & Sharing เช่น Database for plastics, การสร้างองค์ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการขยะ และการแลกเปลี่ยนประสบการณ์และความรู้เป็นต้น
 - ผลักดันการรับรองมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับ BCG และ สนับสนุนด้านนโยบายและข้อกำหนด
- การพัฒนา Circular Material Library

กิจกรรมเดือน มี.ค. 64

- งานสัมมนา “มารู้จัก BCG และ จะช่วยธุรกิจไทยให้เติบโตและยั่งยืนจริงหรือ”



เพราะ: ขยะอาหาร คือการสูญเสีย

เบญจมาศ โชติทอง และ ณัฐนิชา ยี่ลังกา สถาบันสิ่งแวดล้อมไทย

เรื่องใหญ่กว่าที่คิด วิกฤตโลก

จากข้อมูลเบื้องต้นการอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ หรือ FAO ได้เผยแพร่เมื่อสัปดาห์ก่อนว่าอาหารที่ผลิตขึ้นทั่วโลกราว 1 ใน 3 หรือมากกว่านั้น สูญเสียไปในกระบวนการต่าง ๆ และกลายเป็นขยะอาหาร ได้เป็นที่รับรู้และได้รับความสนใจมากขึ้น โดยเฉพาะมิติด้านความมั่นคงทางอาหาร ขณะที่บางส่วนของโลกในมิติสิ่งแวดล้อม เพราะนอกจากการเกิดความเสี่ยงด้านต่าง ๆ แล้ว ขยะอาหารยังเป็นแหล่งปลดปล่อยก๊าซเรือนกระจกที่เป็นสาเหตุของการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ

การวิเคราะห์ปัญหานี้ในห่วงโซ่คุณค่าของอาหาร (Food Value Chain) ได้จำแนกเป็นการสูญเสียอาหาร (Food Loss) ที่เกิดในกระบวนการผลิต ตั้งแต่ในพื้นที่ผลิต การขนส่งและเก็บรักษาผลผลิต และการแปรรูป หลังจากนั้นก็จะมีโอกาสเกิดเป็นขยะอาหาร (Food Waste) ในขั้นตอนการจัดจำหน่าย การบริการ และการบริโภคที่เราทุกคนล้วนเกี่ยวข้อง ดังภาพ



ปัญหานี้เกิดขึ้นทั่วโลก โดยในประเทศกำลังพัฒนามักเกิด “การสูญเสียอาหาร” ในแปลงเพาะปลูก จากการขนส่งที่มีข้อจำกัดด้านระบบขนส่ง สาธารณูปโภค โลจิสติกส์ และขาดระบบการเก็บรักษาผลผลิตที่ดี โดยเฉพาะกลุ่มผักผลไม้ พืชกินหัว ธัญพืช นม เนื้อสัตว์ เป็นต้น ขณะที่ประเทศที่พัฒนาแล้วต้องเผชิญกับปัญหา “ขยะอาหาร” ซึ่งมีอาหารเหลือทิ้งจากซูเปอร์มาร์เกต ร้านอาหาร และที่พักอาศัย ในปริมาณมาก จนต้องลุกขึ้นมาจัดการกันอย่างจริงจัง

ประเด็นนี้ได้รับความสนใจอย่างกว้างขวางและถูกกำหนดเป็นเป้าประสงค์หนึ่งภายใต้เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDG) iva “ลดขยะอาหารของโลกลงครึ่งหนึ่งในระดับค้าปลีกและผู้บริโภค และลดการสูญเสียอาหารจากกระบวนการผลิตและห่วงโซ่อุปทาน รวมถึงการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยว ภายในปี พ.ศ. 2573” ยังมีเวทีระดับโลกอื่น ๆ ที่ให้ความสำคัญเรื่องนี้ อย่างเช่นการประชุม “World Food Summit” ในปี พ.ศ. 2560 ได้มีข้อกังวลเกี่ยวกับความมั่นคงทางอาหารและการขาดแคลนอาหารใน



บางภูมิภาคของโลก จึงเรียกร้องให้ผู้บริโภคลดผลกระทบจากขยะ โดยควรตระหนักถึงคุณค่าของอาหารที่สูญเสียไปมากกว่ากังวลเรื่องขยะ ขณะที่รายงานของคณะกรรมการระหว่างรัฐบาลว่าด้วยการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ

(IPCC) เมื่อปี พ.ศ. 2562 ยังคงชี้ให้เห็นว่าขยะอาหารเป็นแหล่งปล่อยก๊าซเรือนกระจกที่สำคัญ คิดเป็นร้อยละ 8-10 ของการปล่อยก๊าซเรือนกระจกทั้งหมด จึงต้องเร่งลดขยะอาหาร เพื่อช่วยแก้ปัญหาวิกฤตสภาพภูมิอากาศ

จากอาหารเป็นขยะอาหาร

การที่อาหารซึ่งผลิตขึ้นเพื่อให้คนเราได้รับประทาน แต่ต้องกลายเป็น “ขยะอาหาร” นั้น เกิดขึ้นจากสาเหตุหลายประการ ทั้งขาดการวางแผนและการใส่ใจที่มากพอ และการมีข้อจำกัดในด้านต่าง ๆ อย่างกรณีผลผลิตทางการเกษตรซึ่งมีจำนวนไม่น้อยที่ต้องขนส่งมาไกล เกิดการกระเทาะระหว่างการขนส่งทำให้มีตำหนิไม่เป็นที่

ต้องการของตลาด บ่อยครั้งที่มีการซื้อขายในลักษณะเหมาสวนเหมาแข่ง ทำให้มีผลผลิตที่รูปทรง ขนาด และสีที่ไม่ได้ตามเกณฑ์ปะปนมา จึงถูกคัดทิ้งในแต่ละวันเป็นจำนวนมาก อีกทั้งสภาพอากาศที่ร้อนและชื้นเป็นสาเหตุหนึ่งทำให้อาหารเสื่อมสภาพได้เร็วขึ้น จนกลายเป็นขยะอาหารไปอย่างน่าเสียดาย



อาหารเหลือ จากการที่มีปริมาณมากเกินไป ทั้งจากการจำหน่าย การจัดเลี้ยง หรือรับประทาน รวมถึงอาหารจานใหญ่หรือชิ้นใหญ่เกินไปในแต่ละมื้อ อาหารว่างที่ไม่เหมาะกับการรับประทานระหว่างการประชุม และอาหารที่มีรสชาติไม่ถูกปาก



อาหารถูกคัดทิ้ง ส่วนใหญ่เกิดจากร้านค้าส่งค้าปลีกที่กำหนดเกณฑ์รับซื้อสินค้าหากขนาด สี และรูปทรงไม่เป็นไปตามนั้นถือว่าตกเกรด รวมถึงสินค้าที่บรรจุภัณฑ์หรือป้ายชำรุดจากการขนส่งหรือการจัดวาง และอาหารใกล้หมดอายุตามกฎหมายที่กำหนด



อาหารเสื่อมสภาพ จากการเก็บไว้นานเกินอายุอาหารแต่ละประเภท หรือการเก็บไว้ในที่ไม่เหมาะสม ช่วงฤดูที่มีสภาพอากาศร้อนหรือชื้นเกินไป จนทำให้อาหารเสื่อมสภาพก่อนกำหนด รวมถึงอาหารหมดอายุที่เสื่อมสภาพ

แม้ผู้ประกอบการบางรายที่มีนโยบายลดการสูญเสียอาหารที่ชัดเจน มีระบบกำกับและติดตามร้านสาขา (Chain) และร้านในระบบสิทธิทางการค้า (Franchise) ด้วยระบบข้อมูลการจัดซื้อจ้างและบริหารคลังสินค้า การเก็บรักษาสินค้า และการจัดวางสินค้า ทำให้สามารถวางแผนบริหารจัดการได้อย่างแม่นยำ แต่ยังมีแหล่งจำหน่ายสินค้าและอาหารอีกจำนวนมากที่มีอาหารส่วนเกินเหลือจากการจำหน่ายหรือจัดเลี้ยง รวมถึงมีอาหารที่ใกล้หมดอายุที่จะถูกนำไปทำลายและทิ้งรวมปะปนกับอาหารทั่วไป แทนที่จะเลือกบริจาค แม้เริ่มมี

องค์กรสาธารณะประโยชน์ช่วยกระจายอาหารส่วนเกินเหล่านั้น แต่ยังไม่มีการส่งเสริมและกำกับดูแลในด้านนี้ที่จะช่วยสนับสนุนและสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้ที่ต้องการบริจาคอาหารและผู้รับบริจาค

ส่วนผู้บริโภคก็มีส่วนสำคัญทำให้อาหารเป็นขยะจากพฤติกรรมการเลือกซื้อสินค้า อย่างเช่น การบีบจับผลไม้เพื่อเช็คว่าเหมาะกับการรับประทานหรือไม่ หรือสัมผัสจนสินค้าบอบช้ำและบรรจุภัณฑ์เสียหาย การตักอาหารบุฟเฟต์มากเกินไปจนเหลือทิ้ง เป็นต้น

ชวนร่วมมือกันจัดการขยะอาหาร

ขณะที่ประเทศไทยกำลังมีการศึกษาสำรวจอัตราการเกิดขยะอาหารและปริมาณขยะอาหาร เพื่อนำไปจัดทำโรดแมปและแผนปฏิบัติการจัดการขยะอาหารที่ชัดเจนนั้น ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ไม่ว่าจะเป็นผู้ประกอบการค้าปลีกค้าส่ง ผู้ให้บริการ และผู้บริโภค ต่างก็สามารถช่วยกันป้องกันและลดขยะอาหาร เพื่อลดการสูญเสียในด้านต่าง ๆ โดยเริ่มจากการคิดวางแผนก่อนซื้อให้เหมาะสมกับความต้องการ

ยึดหลัก FIFO - First in, First Out หรือ มาก่อนขายก่อน มาก่อนกินก่อน ซึ่งต้องจัดวางสินค้าหรืออาหารให้ง่ายต่อการหยิบออกไป เรียนรู้อย่างต่อเนื่อง สุดท้ายเมื่อมีอาหารเสื่อมสภาพซึ่งเป็นขยะอาหารที่ไม่เหมาะสมสำหรับการรับประทานแล้ว ยังสามารถนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์อย่างอื่น และต้องคัดแยกเพื่อรวบรวมให้หน่วยงานนำไปจัดการต่อ



ร้านค้าปลีกค้าส่งและตลาด



ภัตตาคาร ร้านอาหาร และการจัดเลี้ยง



ผู้บริโภค

การป้องกันไม่ให้เกิดขยะอาหาร

- | | | |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - วิเคราะห์ตลาด เช็กสต็อกก่อนสั่งซื้อ - จัดระเบียบ หมั่นเช็กสินค้าบนชั้น - แบ่งโซนและจัดอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับสินค้าสดและสินค้าที่เสื่อมสภาพง่าย - อบรมทำความเข้าใจกับพนักงานอย่างสม่ำเสมอ | <ul style="list-style-type: none"> - วางแผน เช็กของที่มีก่อนสั่งซื้อ - เตรียมอาหารเหมาะกับลูกค้าแต่ละกลุ่ม - เก็บรักษาวัตถุดิบอย่างเหมาะสม - มีเมนูที่หลากหลาย ใช้วัตถุดิบทุกส่วน - จัดออเดอร์อาหารจากลูกค้าอย่างละเอียด และหมั่นสังเกตพฤติกรรมลูกค้า - จัดอาหารให้เหมาะสมกับการทานระหว่างประชุม - จัดขนาดขามจานพอเหมาะสำหรับบุฟเฟต์ - ทำป้ายณรงค์หรือชี้แจงแก่ลูกค้า | <ul style="list-style-type: none"> - จัดระเบียบและหมั่นเช็กของในตู้เย็นและในบ้าน - เช็กของที่มี ก่อนซื้อ - คิดก่อนซื้อสินค้าลดราคา - หยิบและเลือกสินค้าอย่างระมัดระวัง หากไม่ต้องการควรวางกลับที่เดิม |
|---|---|---|

การจัดการอาหารเหลือและอาหารถูกคัดทิ้ง

- | | | |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - กระจายไปยังร้านเครือข่ายหรือตลาดที่ขายในราคาต่ำลง - ลดราคา จัดโปรโมชั่นแจกแถม - ตกแต่งและบรรจุใหม่ - บริจาคอาหารส่วนเกินให้องค์กรสาธารณประโยชน์นำไปกระจายต่อ | <ul style="list-style-type: none"> - มีเมนูสำหรับสินค้าตกเกรด - แปรรูปอาหารเหลือเป็นเมนูอื่น - ลดราคา แจกแถม - มอบให้ผู้อื่น - บริจาคอาหารส่วนเกินให้องค์กรสาธารณประโยชน์นำไปกระจายต่อ - มอบแก่เกษตรกรนำไปเป็นอาหารสัตว์ | <ul style="list-style-type: none"> - สนับสนุนการซื้อสินค้าตกเกรด - มอบให้ผู้อื่น - นำไปเป็นอาหารสัตว์ |
|---|--|--|

การจัดการอาหารที่เสื่อมสภาพ

- คัดแยกขยะอาหาร โดยจัดให้มีภาชนะหรือจุดรองรับขยะอาหาร เศษอาหารจากจานของลูกค้า และจากในครัว
- นำไปเป็นอาหารสัตว์ หรือรวบรวมไว้เพื่อมอบแก่เกษตรกรนำไปเป็นอาหารสัตว์
- ทำปุ๋ยหมักไว้ใช้เอง หรือทำน้ำหมักชีวภาพสำหรับใช้ทำความสะอาด โดยเฉพาะตลาดสด
- รวบรวมไว้ให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องนำไปจัดการต่อ



หมดยุคกินทิ้งกินขว้างไม่เป็นไร

สิ่งที่ต้องทำเพื่อแก้ปัญหาขยะอาหาร ก็คือการร่วมกันกำหนดเป้าหมายลดขยะอาหารของประเทศหรือในแต่ละพื้นที่ และจัดทำแผนอย่างชัดเจน บนฐานความร่วมมือรัฐ เอกชน และประชาชน (Public -Private - People Partnership: 4P) ซึ่งมีหลายเรื่องที่ภาครัฐต้องเร่งขับเคลื่อนให้เป็นไปตามแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน ทั้งการส่งเสริมให้เกิดการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม การควบคุมการทิ้งขยะอาหารจากแหล่งกำเนิดขนาดใหญ่ การพัฒนานวัตกรรมในการเก็บรักษาอาหารให้ยาวนาน การพัฒนาเทคโนโลยีและระบบการจัดการขยะอาหาร

ที่เหมาะสมกับสังคมเมือง การสนับสนุนการลงทุนในกิจการกำจัดขยะอาหารและบริหารจัดการขยะอาหารในท้องถิ่น รวมถึงการมีข้อตกลงในการกระจายอาหารส่วนเกินระหว่างผู้ที่เกี่ยวข้อง

เพราะทุกวันนี้เราไม่ได้มีอาหารเหลือเฟืออย่างเมื่อก่อน แต่เรามีความท้าทายรออยู่ข้างหน้า ทั้งภาวะโลกร้อน ภัยแล้ง การแพร่ระบาดของโรคใหม่ ๆ ที่คาดไม่ถึง และความสามารถในการผลิตที่อาจจะลดลง ซึ่งทำให้เราต้องช่วยกันคิดและลงมือทำให้มากขึ้น เพื่อลดความสูญเสียที่จะเกิดขึ้นจากขยะอาหารให้น้อยลง

แหล่งที่มาข้อมูล

สผ. (2562). รายงานโครงการศึกษาแนวทางการจัดการการสูญเสียอาหารเพื่อการบริโภคที่ยั่งยืน.

FAO. (2011). Global food losses and food waste. Extent, causes and prevention.

IPCC. (2019). IPCC, 2019: Climate Change and Land (IPCC special report).

UNEP. (2014). Prevention and reduction of food and drink waste in businesses and households



ปฏิทินที่เกี่ยวข้องกับงาน SCP เดือน มีนาคม 2564

งานสัมมนา “มารู้จัก BCG และจะช่วยธุรกิจไทยให้เติบโตและยั่งยืนจริงหรือ”

จัดโดย สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย

วันพฤหัสบดีที่ 4 มีนาคม พ.ศ. 2564 เวลา 09.00 – 12.00 น. ผ่านระบบ Zoom และ Facebook Live

วัตถุประสงค์ : สร้างความเข้าใจให้กับกลุ่มอุตสาหกรรม และสภาอุตสาหกรรมจังหวัด สำหรับแนวทางการพัฒนาเศรษฐกิจในรูปแบบ BCG เพื่อต่อยอด และประยุกต์ใช้กับธุรกิจ ภายใต้สถานการณ์การแข่งขันที่มีความท้าทาย

กลุ่มเป้าหมาย : สมาชิกกลุ่มอุตสาหกรรม สมาชิกสภาอุตสาหกรรมจังหวัด และ Young FTI

หัวข้องานสัมมนา :

- ยุทธศาสตร์การขับเคลื่อนประเทศไทยด้วย BCG Model ในกลุ่ม SMEs
- มาตรฐานเศรษฐกิจหมุนเวียนของไทยและต่างประเทศ : ผลกระทบต่อผู้ส่งออกไทย
- การสร้าง Value Creation ด้วย BCG Model
- ระบบการประเมินประสิทธิภาพ การประยุกต์ใช้หลักการเศรษฐกิจหมุนเวียนในองค์กร (CEPAS)
- โครงการขับเคลื่อน BCG Model สำหรับสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย

ลงทะเบียน
ร่วมงาน
ฟรี!



ทีมจดหมายข่าว

ดร.พงษ์วิภา หล่อสมบูรณ์
น.ส.พิพร พลสวัสดิ์
นางเรไร เทียงธรรม
น.ส.วิภาวรรณ คลังเงิน
นางสิริพร น้อยโสกา

เลขานุการ Thai SCP Network
รองเลขานุการ Thai SCP Network
เลขานุการเครือข่าย
เลขานุการเครือข่าย
เลขานุการเครือข่าย

Download ใบสมัคร

สมาชิกสมาคมส่งเสริมการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน
(ประเทศไทย)

ท่านสามารถติดตามความเคลื่อนไหวที่สำคัญของ Thai SCP Network ได้ที่ <http://thaiscp.net>

ติดต่อฝ่ายเลขานุการ 086 805 2487 อีเมล thaiscpnet@gmail.com

