



Webinar

**การปฏิบัติตามข้อกำหนด  
การจัดการขยะอาหารและ  
การสูญเสียอาหาร**  
(Food Loss and Food Waste)

BSI Thailand



# Agenda

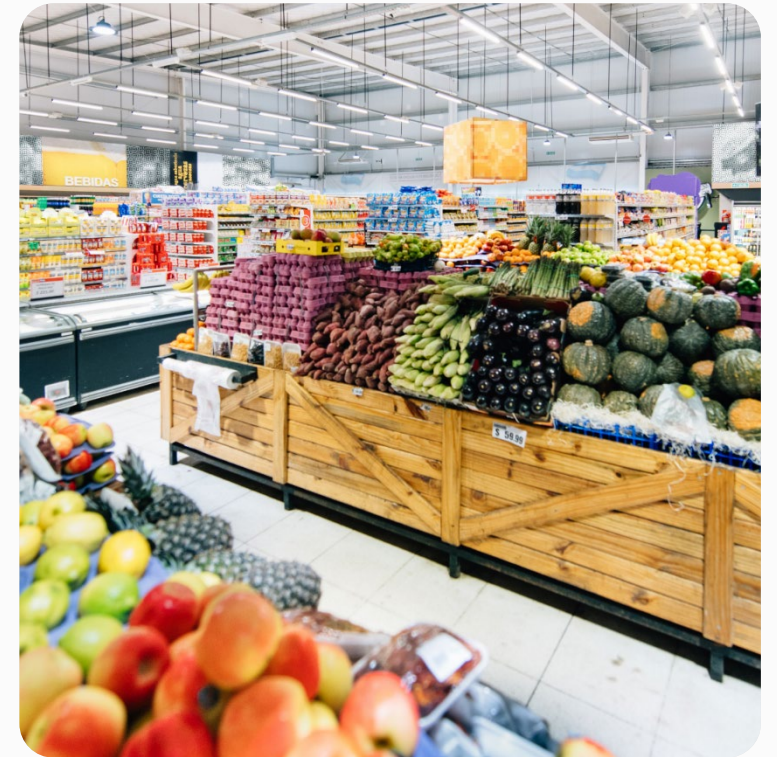
- 01 ข้อกำหนดเกี่ยวกับการจัดการขยะอาหารและการสูญเสียอาหาร (Food Loss and Food Waste)
- 02 วิธีการประยุกต์ใช้ข้อกำหนด
- 03 การกำหนดนโยบายและวัตถุประสงค์คุณภาพเกี่ยวกับการจัดการขยะอาหารและการสูญเสียอาหาร (Food Loss and Food Waste)
- 04 แนวทางการดำเนินงานของแต่ละธุรกิจ
- 05 การเตรียมรับมือกับการตรวจประเมินของ Auditor

# การจัดการขยะอาหารและการสูญเสียอาหาร (Food Loss and Food Waste)

ทั้ง 'อาหารส่วนเกิน' และ 'ขยะอาหาร' ถูกทิ้งรวมกัน ถึงแม้ว่าจะมีส่วนที่ยังกินได้อยู่ก็ตาม 1 ใน 3 ของอาหารที่เรากินอยู่ทุกวัน ถูกทิ้งทั้งที่ยังกินได้

- เกือบ 1 ใน 10 คนขาดสารอาหาร (FAO 2018) ในขณะที่อาหารมากกว่า 2 พันล้านตันในแต่ละปีไม่เคยถูกบริโภค (WWF-UK 2021)
- ลดปริมาณ "ขยะอาหาร" เป็นเป้าหมายโลก
- การลดขยะอาหารเป็นหนึ่งในเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDG) ซึ่ง UN ได้ตั้งเป้าให้ในปี ค.ศ. 2030 ขยะอาหารที่เกิดจากการจำหน่ายและการบริโภคทั่วโลกต้องลดลง 50%
- การลดการสูญเสียอาหารและของเสียจึงสามารถประหยัดเงินให้กับเกษตรกร บริษัท และครัวเรือน; คนเลี้ยงมากขึ้นโดยสิ้นเปลืองน้อยลง และลดภาระด้านน้ำทางบก และสภาพภูมิอากาศ

แล้วอาหารที่เราทิ้ง...ยังกินได้ไหม?



# Food Loss and Food Waste (FLW)

- Food Loss คือ การสูญเสียอาหารเกิดขึ้นก่อนที่อาหารจะถึงผู้บริโภคอันเป็นผลมาจากปัญหาในการจัดหาห่วงโซ่ (ขั้นตอนการผลิต การแปรรูป การจัดเก็บ และการจัดจำหน่าย)

- Food Waste (เศษอาหาร) หมายถึง อาหารที่เหมาะสมกับการบริโภคแต่ถูกทิ้งอย่างมีสติที่ระดับการขายปลีกหรือการบริโภค

# สาเหตุของการเกิดขยะอาหารและการสูญเสียอาหาร



# ข้อกำหนดเกี่ยวกับการจัดการขยะอาหารและการสูญเสียอาหาร (Food Loss and Food Waste)

## องค์กรจะต้อง:

- มีเอกสารนโยบายและวัตถุประสงค์ที่มีรายละเอียดเกี่ยวกับกลยุทธ์ขององค์กรเพื่อลดการสูญเสียอาหารและของเสียภายในองค์กรและห่วงโซ่อุปทานที่เกี่ยวข้อง
- มีการควบคุมในการจัดการผลิตภัณฑ์ที่บริจาคให้กับองค์กรที่ไม่แสวงหาผลกำไร, พนักงาน, และองค์กรอื่น ๆ ; และมั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์เหล่านี้ปลอดภัยต่อการบริโภค
- จัดการอาหารที่ผลิตเกินหรือผลผลิตพลอยได้ ที่มีเจตนาสำหรับเป็นอาหารสัตว์/อาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์เหล่านี้
- กระบวนการเหล่านี้จะต้องเป็นไปตามกฎหมายที่บังคับใช้, ได้รับการปรับปรุงให้ทันสมัย และไม่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร



# การสูญเสียอาหารและขยะอาหาร

การสูญเสียก่อนการเก็บเกี่ยวไม่รวมอยู่ในการวัดการสูญเสียอาหารและของเสีย



ไม่รวมบรรจุภัณฑ์อาหาร

ไม่รวม ฉลาก label

ไม่รวมกังวลเฉพาะในส่วนของ  
ตัวอาหาร

แต่บรรจุภัณฑ์ที่กินได้ถือเป็น  
อาหาร

# แนวคิดในการลดขยะอาหาร 5 ขั้นตอน



## ป้องกัน (prevention)

ป้องกันการเกิดขยะอาหารและอาหารส่วนเกินโดยวางแผนการจัดการให้ดี

## จัดสรรอาหารเพื่อประโยชน์สูงสุด (optimization)

ส่งต่ออาหารส่วนเกินไปบริจาคแก่ผู้ยากไร้ และผลิต

## ผลิตเพื่อใช้ใหม่ (recycle)

นำขยะอาหารมาผลิตก๊าซชีวภาพ เพื่อใช้เป็นพลังงานและนำมาผลิต ปุ๋ย และน้ำหมักชีวภาพ ไว้ใช้ประโยชน์

## กำจัดเพื่อนำพลังงานมาใช้ใหม่ (recovery)

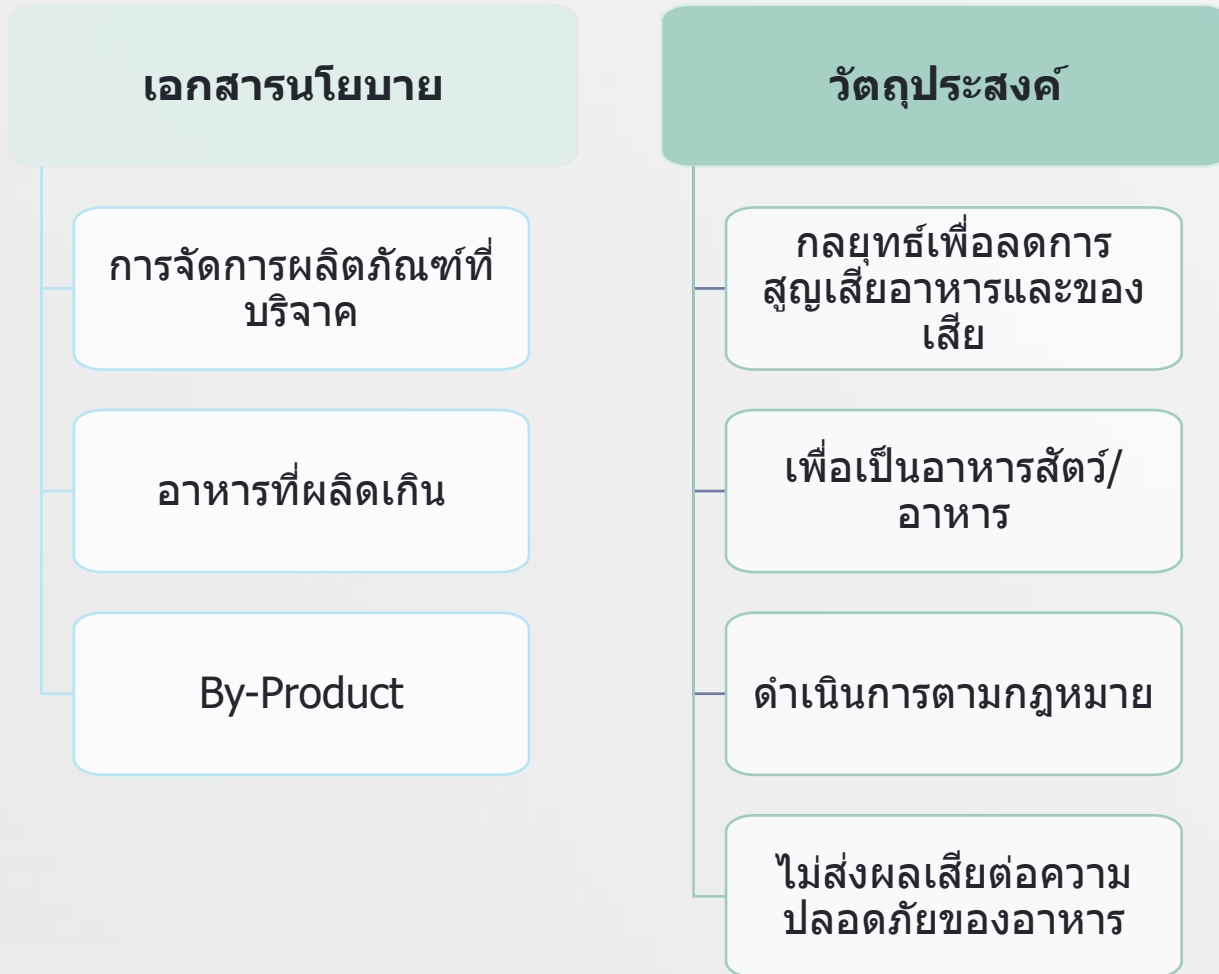
นำขยะอาหารมาเผาเพื่อผลิตพลังงาน

## กำจัด (disposal)

นำขยะอาหารที่ไม่สามารถใช้ประโยชน์ ไปฝังกลบ และเผาเพื่อกำจัด



# วิธีการประยุกต์ใช้ข้อกำหนด



# การกำหนดนโยบายขยะอาหารและการสูญเสียอาหาร

## นโยบายด้านการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร

บริษัท มุ่งมั่นที่จะสนับสนุนการบรรลุเป้าหมายด้านความยั่งยืนของสหประชาชาติเรื่องการลดการสูญเสียอาหาร อาหารส่วนเกิน และขยะอาหาร โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

- ส่งเสริมการลดการสูญเสียอาหารในห่วงโซ่อาหาร
- ลดปริมาณขยะอาหารในกระบวนการของบริษัทฯ ให้เป็น 0 ภายในปี 2573

## นโยบายด้านการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร

บริษัทมุ่งมั่นจัดทำแนวปฏิบัติเพื่อลดการสูญเสียอาหารและขยะอาหารภายในห่วงโซ่อาหาร ลดปริมาณขยะอาหารที่เกิดขึ้น การจัดการขยะที่เหมาะสม และขยะอาหารเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ก่อให้เกิดภาวะโลกร้อน กระทบต่อความมั่นคงทางอาหาร และสูญเสียโอกาสในการเข้าถึงแหล่งอาหารของผู้ด้อยโอกาสในสังคมและการมีส่วนร่วมในการลดก๊าซเรือนกระจก

โดยบริษัทฯ ตั้งเป้าหมายสำหรับบริษัทในการลดการสูญเสียอาหารและขยะอาหารให้ได้ร้อยละ 50 ภายในปี 2567 เมื่อเทียบกับข้อมูลฐาน ปี 2566

# วัตถุประสงค์คุณภาพเกี่ยวกับจัดการขยะอาหารและการสูญเสียอาหาร

## ตัวอย่าง KPI ขยะอาหารและการสูญเสียอาหาร

ผู้ผลิตอาหาร

ลดปริมาณของค้างสต็อกลง 50 % จากไตรมาสก่อนหน้า

ผู้ผลิตเครื่องดื่ม

ลดการสูญเสียผลิตภัณฑ์ในการล้างระหว่างการเปลี่ยนแบบตลง 10 %

ผู้ผลิตอาหาร

ลดขยะอาหารลงครึ่งหนึ่งในการผลิตสินค้าภายในปี 2568

ผู้ผลิตอาหาร

ลดปริมาณผลิตภัณฑ์ที่ไม่สามารถขายได้ก่อนหมดอายุให้เท่ากับ 0 ชิ้น/เดือน

ผู้ผลิตอาหาร

ลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม เช่น ลดเปอร์เซ็นต์การปล่อยก๊าซเรือนกระจกลง 10% ต่อปี

ห้างสรรพสินค้า

- เปอร์เซนต์การเปลี่ยนแปลงจำนวนตันของอาหารที่สูญเสียไปเป็นเปอร์เซ็นต์ของตันของอาหารที่ได้รับการจัดการเมื่อเปรียบเทียบกับปีที่ผ่านมา
- เปอร์เซนต์ของอาหารที่ขายไม่ออกซึ่งปลอดภัยสำหรับการบริโภคของมนุษย์ที่แจกจ่ายให้กับมนุษย์หรือสัตว์ภายในประเทศ

# แนวทางการจัดการผลิตภัณฑ์

## Surplus food and By-products for animal feed

- บริจาคให้กับองค์กรที่ไม่แสวงหาผลกำไร หรือ ธนาคารอาหาร
- แจกจ่ายให้กับพนักงาน
- บริจาคให้องค์กรอื่น เช่น ช่วยเหลือน้ำท่วม
- ต้องจัดเก็บในสภาวะที่ยังเหมาะต่อการบริโภคได้
- ต้องมั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์เหล่านี้ปลอดภัยต่อการบริโภค และเป็นไปตามข้อกำหนดกฎหมาย
- จะต้องได้รับความยินยอมล่วงหน้าจากเจ้าของตราสินค้าก่อน หรือนำฉลากที่มี Logo ลูกค้าออกก่อน
- ยังสามารถสอบย้อนกลับ ลีตสินค้าได้
- ต้องแยกเก็บระหว่างผลิตภัณฑ์ผลพลอยได้และขยะทั่วไปเพื่อป้องกันการปนเปื้อน
- หากจะใช้เป็นอาหารสัตว์ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดทางกฎหมายที่เกี่ยวข้องเช่นกัน

# แนวทางการดำเนินงานของแต่ละธุรกิจ



- **การจัดเลี้ยงและบริการอาหาร (Cat E)** เน้นการจัดการสินค้าคงคลังที่มีประสิทธิภาพ (รวมถึงการสั่งและการควบคุมสต็อกที่ถูกต้อง) การฝึกอบรมการจัดการสูตรอาหาร การสร้างเมนูโดยคำนึงถึงส่วนผสมที่ใช้ได้หลากหลาย (ใช้ได้มากกว่าหนึ่งเมนู)
- **การค้าปลีก การขายส่งและอีคอมเมิร์ซ (Cat FI)** ควรให้ความรู้แก่ลูกค้าและสร้างความตระหนักเกี่ยวกับการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร เพื่อช่วยลดการสูญเสียในระดับครัวเรือนของผู้บริโภค เช่น ผ่านทางแคมเปญการตลาดและการรับรู้
- **การขนส่งและการจัดเก็บ (Cat G)** การรักษาอายุการเก็บผลิตภัณฑ์ ในระหว่างการขนส่งและการเก็บรักษา เพื่อป้องกันการสูญเสีย เช่นเดียวกับการใช้ FEFO และ FIFO พิจารณาที่จะลดความเสียหายที่เป็นผลจากการกำจัดผลิตภัณฑ์ให้เหลือน้อยที่สุด
- **Bio เคมี (Cat K)** ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ตรงตามข้อกำหนดมักยังสามารถใช้ประโยชน์ได้ หากไม่สามารถดาวน์เกรดได้องค์กรควรตรวจสอบเพื่อดูว่าสามารถใช้ในอุตสาหกรรมที่ไม่ใช่อาหารได้หรือไม่

# แนวทางปฏิบัติ

- เริ่มต้นจากการป้องกันการสูญเสียอาหารและลดการสร้างขยะอาหาร ส่งเสริมการแปรรูปเพื่อนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด และกำจัดอย่างถูกวิธี ตามลำดับ
- จัดทำแผนงานและกำหนดเป้าหมายที่เหมาะสม : สำรวจถึงปัญหาด้านการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร
  - ✓ พิจารณาวิธีการจัดการตลอดเส้นทาง ภายใต้กระบวนการผลิตของวัตถุดิบหรือของขยะอาหารตั้งแต่การผลิต การขนส่ง การบริโภค การเกิดขยะอาหาร เพื่อหาโอกาสในการพัฒนาปรับปรุงและแก้ไข
  - ✓ กำหนดกรอบวิธีการดำเนินงานทั้งในเชิงคุณภาพและปริมาณ รวมถึงจัดหาถังขยะแยกขยะสำหรับขยะอาหารที่ต้องถูกแยกออกจากขยะประเภทอื่น ๆ
  - ✓ กำหนดเป้าหมายรวมถึงแผนปฏิบัติงาน และประเด็นสำคัญของการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร
  - ✓ พัฒนาระบบการวัดและบันทึกจำนวนอาหารที่สูญเสียไป เพื่อติดตามและนำข้อมูลมาพัฒนาการมาจัดการให้ดีขึ้น
  - ✓ รวบรวมข้อมูลการสูญเสียอาหารเข้ากับข้อมูลยอดขาย และข้อมูลด้าน การปฏิบัติงานอื่น ๆ เพื่อการวิเคราะห์และการตัดสินใจในการปฏิบัติงาน
  - ✓ การเก็บข้อมูลและติดตามผล: จัดเก็บข้อมูลและประมวลผล ปริมาณขยะอาหารหรือการสูญเสียอาหาร โดยมีหน่วยเป็นน้ำหนัก (กิโลกรัม) และจัดทำรายงานผลการปฏิบัติงาน เพื่อวิเคราะห์และพัฒนาปรับปรุงแผนปฏิบัติการให้มีประสิทธิภาพและบรรลุเป้าหมาย
- ติดตามผลการลงทุนเชิงเทคโนโลยี อุปกรณ์หรือระบบการจัดการ ทั้งด้านการเงินและที่ไม่เกี่ยวข้องกับการเงิน ผ่านตัวชี้วัดต่างๆ เช่น การลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก และพลังงาน น้ำและทรัพยากรต่าง ๆ ใช้ในการติดตามผล
- การให้ความรู้แก่ผู้มีส่วนได้เสีย: จัดให้มีการรณรงค์สร้างความตระหนัก ให้ความรู้ด้านการจัดการขยะอาหารแก่พนักงาน ผู้มีส่วนได้เสีย และคู่ค้าทางธุรกิจ

# การเตรียมรับมือกับการตรวจประเมินของ Auditor



1. มีนโยบายและ KPI ที่สามารถวัดได้และมีกำหนดเวลาการสูญเสียอาหารและขยะหรือไม่?



2. ผลการดำเนินการบรรลุ KPI หรือไม่ หากไม่ดำเนินการอย่างไร?



3. มีการบริจาคผลิตภัณฑ์หรือไม่ หากใช่มีการควบคุมด้านความปลอดภัยก่อนบริจาคอย่างไร



4. ของที่ผลิตภัณฑ์ส่วนเกินหรือของเหลือ สามารถนำไปเป็นอาหารคน หรืออาหารสัตว์ ได้หรือไม่ หากใช่มีมาตรการควบคุมอย่างไร



5. มีการพิจารณาข้อกำหนดกฎหมายและความปลอดภัยของอาหารเมื่อกำหนดนโยบายและวัตถุประสงค์ รวมถึงการควบคุมหรือไม่

# Q&A

**“ท่านสามารถพิมพ์คำถามของท่านใน Chat ได้เลยนะคะ”**





# Contact us



[www.bsigroup.com/th-TH/](http://www.bsigroup.com/th-TH/)



BSI Thailand



@bsithailand