



FOOD WASTE

ขยะอาหาร



สำนักงานสิ่งแวดล้อมและควบคุมมลพิษที่ 10 (ขอนแก่น)
สำนักงานสิ่งแวดล้อมและควบคุมมลพิษที่ 2 (ลำปาง)
กรมควบคุมมลพิษ
กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

1 ใน 3

ของอาหาร
ที่เรากินอยู่ทุกวัน
ถูกทิ้งที่ยังกินได้



- ประชากรทั่วโลกกว่า **87,000,000** คน ต้องเผชิญความหิวโหย ขณะที่เรายังทิ้งอาหารที่ยังกินได้
- การลดขยะอาหาร เป็นหนึ่งในเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) โดยในปี ค.ศ. 2030 “ขยะอาหารที่เกิดจากการจำหน่าย และการบริโภคทั่วโลกต้องลดลง **50%**”

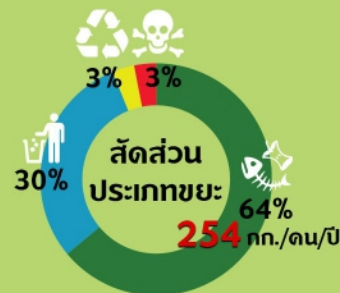
[อาหารส่วนเกิน Food Surplus]

เป็นอาหารที่เกินจากความต้องการของเรา ถึงแม้จะสามารถนำไปบริโภคต่อได้ แต่คนส่วนมากเลือกที่จะ “ทิ้ง” เช่น ผัก ผลไม้ ที่ถูกตัดแต่งเพื่อความสวยงาม หรืออาหารกระป๋องที่เราทิ้งไปโดยที่ยังไม่หมดอายุ

[ขยะอาหาร Food Waste]

เศษอาหารที่ไม่สามารถนำมาบริโภคต่อได้ อาจเป็นสิ่งที่เหลือจากการบริโภค เช่น เปลือกผลไม้ หรือ เป็นอาหารที่เราทิ้งให้หมดอายุจนไม่สามารถเอามาบริโภคได้

คิดเป็น **64%**
ของปริมาณขยะทั้งหมด



- การกำจัดขยะอาหาร เกิดก๊าซเรือนกระจก (GHG) 8% ของสัดส่วนการปล่อยทั้งหมดในแต่ละปี สร้าง GHG เท่ากับรถยนต์ 37 ล้านคันผลิต และปล่อยขึ้นไปในชั้นบรรยากาศ

- กรมควบคุมมลพิษ ระบุในปี พ.ศ. 2560 มีขยะอาหารคิดเป็นร้อยละ 64 ของปริมาณขยะทั้งหมด หรือ 254 กก./คน/ปี และประเทศไทยมีการนำขยะอาหารไปใช้ประโยชน์น้อยมาก เนื่องจากอุปท. ส่วนมากไม่มีการแยกขยะอาหาร และในส่วนของ กทม. สามารถรีไซเคิลขยะอาหารได้เพียง 2% เท่านั้น

แนวคิดในการลดขยะอาหาร 5 ขั้นตอน



ป้องกัน
Prevention

ป้องกันการเกิดขยะอาหาร และอาหารส่วนเกิน โดยวางแผนการกินให้ดี



จัดสรรเพื่อ
ประโยชน์สูงสุด
Optimization

ส่งต่ออาหารส่วนเกินไปบริจาคแก่ผู้ยากไร้ และผลิตเป็นอาหารสัตว์



นำมาผลิตเพื่อ
ใช้ใหม่
Recycle

นำขยะอาหารมาผลิตเป็นก๊าซชีวภาพ เพื่อใช้เป็นพลังงาน และนำมาผลิตปุ๋ย นำหมักชีวภาพไว้ใช้ประโยชน์



กำจัดเพื่อเป็น
พลังงาน
Recovery

นำขยะอาหารที่มีความชื้นต่ำมาเผา เพื่อเป็นพลังงานความร้อน



กำจัด
Disposal

การนำขยะอาหารที่ไม่สามารถใช้ประโยชน์ได้แล้ว ไปกำจัดโดยการเผา หรือฝังกลบ

