

Food Waste เปลี่ยนขยะอาหารให้มีคุณค่า

นางศุภจิรัตน์ สิทธิโรจน์

นักวิชาการพาณิชย์ชำนาญการ กองนโยบายระบบการค้า

สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า

ขยะอาหาร (Food Waste) เป็นหนึ่งปัญหาด้านสิ่งแวดล้อมที่ทั่วโลกให้ความสนใจ เพราะอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ โดยการลดขยะอาหารเป็นหนึ่งในเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) ขององค์การสหประชาชาติ (UN) เป้าหมายย่อยที่ 12.3 “ร่วมกันลดปริมาณขยะอาหารของโลกลงครึ่งหนึ่งภายในปี 2573 ทั้งในระดับค้าปลีกและผู้บริโภค และลดการสูญเสียอาหารจากกระบวนการผลิตและห่วงโซ่อุปทาน รวมถึงการสูญเสียอาหารหลังเก็บเกี่ยว” รายงานดัชนีขยะอาหาร ปี 2564 (Food Waste Index Report 2021) ของโครงการสิ่งแวดล้อมแห่งสหประชาชาติ (UNEP) ระบุว่า ปี 2562 ทั่วโลกมีปริมาณขยะอาหารกว่า 931 ล้านตัน เทียบได้กับรถบรรทุก 40 คัน จำนวน 23 ล้านคัน ซึ่งเกิดจากผู้บริโภค ร้อยละ 61 ผู้ประกอบการ ร้อยละ 26 และผู้จำหน่ายอาหาร ร้อยละ 13 โดยเฉลี่ยแล้วทั่วโลกมีปริมาณขยะอาหารคิดเป็น 74 กิโลกรัมต่อคนต่อปี ซึ่งขยะอาหารที่ถูกทิ้งไปอย่างสูญเปล่า สร้างก๊าซเรือนกระจกถึงร้อยละ 8 ของการปล่อยก๊าซเรือนกระจกทั่วโลก

ขยะอาหาร คือ เศษอาหารที่ไม่สามารถนำมาบริโภคต่อได้ อาจเป็นสิ่งที่เหลือจากการบริโภคในครัวเรือนจากการจำหน่ายในร้านค้าปลีก เป็นขยะที่สร้างขึ้นจากภาคเกษตรและอุตสาหกรรม หรือจากการจัดเก็บวัตถุดิบที่ไม่ดีจนทำให้เกิดการเน่าเสีย อาทิ เศษอาหารที่รับประทานไม่หมด อาหารกระป๋องที่หมดอายุ และเศษผักผลไม้ตกแต่งงาน

แม้ว่าปริมาณอาหารที่ถูกผลิตขึ้นบนโลกจะมีจำนวนมากจนบางส่วนกลายเป็นขยะอาหาร แต่มีผู้คนทั่วโลกกว่า 830 ล้านคน กำลังเผชิญกับความอดอยากและขาดสารอาหาร องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization of the United Nations : FAO) ระบุว่า หากลดปริมาณอาหารเน่าเสียหรือเหลือทิ้งทั่วโลกได้ร้อยละ 25 จะสามารถเลี้ยงดูผู้คนได้อีก 870 ล้านคน ทำให้หลายประเทศตระหนักถึงผลกระทบที่จะเกิดขึ้นต่อโลกและผู้คน และได้ดำเนินการในหลายมิติตลอดห่วงโซ่อุปทาน ผ่านการดำเนินการทั้งภาครัฐและภาคเอกชน ตลอดจนส่งเสริมให้ครัวเรือนมีส่วนร่วม

การดำเนินการโดยภาครัฐในต่างประเทศ

ฝรั่งเศส ออกกฎหมายเพื่อลดปริมาณขยะอาหารที่เกิดจากผู้ประกอบการ กฎหมายว่าด้วยการต่อต้านขยะอาหาร (The fight against food waste) ในปี 2559 กำหนดให้ร้านค้าปลีกที่มีพื้นที่ตั้งแต่ 400 ตารางเมตรขึ้นไป ห้ามทิ้งและทำลายอาหารที่ยังไม่หมดอายุ โดยให้ร้านค้าต้องทำสัญญากับองค์กรการกุศลหรือธนาคารอาหาร เพื่อบริจาคอาหารที่เหลือจากการขายที่ยังไม่หมดอายุ และนำไปแจกจ่ายให้กับผู้ที่ต้องการ รวมถึงมาตรการทางกฎหมายว่าด้วยการสร้างแรงจูงใจทางภาษี (the French General Tax Code มาตราที่ 238) กำหนดให้ผู้บริจาคอาหารสามารถขอคืนภาษีได้ร้อยละ 60 ของมูลค่าอาหารที่บริจาค แต่ไม่เกินร้อยละ 0.5 ของผลประกอบการต่อปี

สหรัฐอเมริกา ออกกฎหมายเพื่อส่งเสริมการบริจาคอาหารส่วนเกิน The Bill Emerson Good Samaritan Act of 1996 โดยกำหนดว่าผู้บริจาคอาหารโดยเจตนาสุจริต จะไม่ต้องรับโทษทางแพ่งและอาญา หากอาหารที่บริจาคไปเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค นอกจากนี้ สำนักงานปกป้องสิ่งแวดล้อมสหรัฐ (U.S. Environmental Protection Agency : EPA) จัดทำแผนที่โอกาสด้านอาหารส่วนเกิน (Excess Food Opportunities Map) เพื่อเป็นฐานข้อมูลแหล่งผลิตอาหารส่วนเกินหรือขยะอาหาร และข้อมูลความต้องการรับอาหาร โดยได้รวบรวมแหล่งผลิตอาหารกว่า 1.2 ล้านแห่งทั่วประเทศ ทั้งโรงงานผลิตและแปรรูปอาหาร ร้านอาหาร และศูนย์การค้า และหน่วยงานที่รับบริจาคอาหารส่วนเกินกว่า 5,000 แห่งทั่วประเทศ

เกาหลีใต้ ให้ความสำคัญกับการลดปริมาณขยะอาหารที่เกิดจากครัวเรือน โดยในปี 2538 รัฐบาลเริ่มใช้ระบบ Volume-Based Waste Fee (VBWF) เปลี่ยนการเก็บค่าธรรมเนียมการจัดเก็บขยะในอัตราคงที่ เป็นเก็บตามสัดส่วนปริมาณขยะที่ทิ้ง โดยกำหนดให้ครัวเรือนต้องซื้อถุงขยะเฉพาะสำหรับขยะแต่ละประเภท ได้แก่ เศษอาหาร ขยะรีไซเคิล ขยะปกติ และขยะขนาดใหญ่ ซึ่งหากฝ่าฝืนทิ้งขยะโดยใช้ถุงพลาสติกทั่วไป มีโทษปรับ 200,000 วอน จึงช่วยให้ครัวเรือนเกิดแรงจูงใจในการลดปริมาณขยะ และความขึ้นของขยะ เรียนรู้ที่จะคัดแยก และนำขยะกลับมารีไซเคิล

การดำเนินการของภาคเอกชนในต่างประเทศ

นอกเหนือจากการผลักดันของภาครัฐแล้ว ภาคเอกชนจำนวนมากได้พัฒนาโมเดลธุรกิจเพื่อช่วยลดการเกิด Food Waste ตั้งแต่การจัดการผลผลิตทางการเกษตร การบริจาคหรือซื้อขายอาหารส่วนเกิน และการจัดการวัตถุดิบในครัวเรือน อาทิ สหรัฐอเมริกา มีแอปพลิเคชัน Misfits Market ช่วยจัดการกับผลผลิตทางการเกษตรที่คุณภาพดีอาจถูกโยนทิ้ง เนื่องจากไม่สวยงาม/ไม่สมบูรณ์ที่จะวางขายในซูเปอร์มาร์เก็ต โดยจะส่งผลผลิตจากเกษตรกรถึงบ้านผู้บริโภคโดยตรง ในราคาที่ถูกลงร้อยละ 40 ในขณะที่ Food for All เป็นแอปฯ ที่ช่วยให้ผู้บริโภคสามารถซื้ออาหารได้ 1 ชั่วโมง ก่อนร้านอาหารปิด โดยได้รับส่วนลดสูงสุดถึงร้อยละ 80 และผู้ใช้ยังสามารถบริจาคอาหารให้กับผู้คนที่ผ่านแอปได้โดยตรง อังกฤษและไอร์แลนด์ มีแอปฯ FoodCloud เป็นกิจการเพื่อสังคมที่เชื่อมโยงธุรกิจที่มีอาหารส่วนเกิน กับองค์กรการกุศล และชุมชนที่ต้องการอาหาร สิงคโปร์ มีแพลตฟอร์ม Treasure ให้บริการบุฟเฟต์ใส่กล่อง (Buffet In A Box) ที่ให้ผู้ใช้งานเลือกซื้ออาหารในไลน์บุฟเฟต์ของโรงแรม ในช่วง 30-60 นาที ก่อนหมดเวลาบุฟเฟต์ ในราคาเพียง 10 ดอลลาร์ สิงคโปร์ เดนมาร์ก มีแอปฯ Too Good To Go ที่ปัจจุบันขยายไปยังหลายประเทศ ช่วยให้ร้านอาหารและร้านขายของชำต่าง ๆ นำอาหารส่วนเกินมาขายแบบลดราคา ประมาณ 3-6 ยูโร จากราคาเต็ม ทำให้ผู้บริโภคได้อาหารที่ดี ขณะที่ร้านอาหารมีรายได้ที่เพิ่มขึ้น และ สหราชอาณาจักร มีแอปฯ Nosh ใช้ AI คำนวณวันหมดอายุของอาหารและติดตามพฤติกรรมการซื้ออาหาร โดยจะช่วยวางแผนการซื้อของ และแนะนำสูตรอาหารจากวัตถุดิบที่มีในตู้เย็น เพื่อช่วยในการตัดสินใจก่อนออกไปเลือกซื้อสินค้าในซูเปอร์มาร์เก็ต

สถานการณ์ในประเทศไทย และโอกาสทางธุรกิจ

รายงานดัชนีขยะอาหาร ปี 2564 ประเมินว่าประเทศไทยมีปริมาณขยะอาหาร 79 กิโลกรัมต่อคนต่อปี โดยไทยอยู่ในกลุ่มประเทศรายได้ปานกลางระดับสูง ที่มีค่าเฉลี่ยปริมาณขยะอาหาร 76 กิโลกรัมต่อคนต่อปี ซึ่งใกล้เคียงกับข้อมูลของกรมควบคุมมลพิษ ที่ระบุว่าในปี 2563 ไทยมีปริมาณขยะอาหาร 5.58 ล้านตัน หรือ 80 กิโลกรัมต่อคนต่อปี ขณะที่ปัญหาความหิวโหย¹ ของไทย มีสัดส่วนผู้หิวโหยสูงถึงร้อยละ 9 ของประชากรทั้งประเทศ สะท้อนให้เห็นถึงปัญหาของการบริหารจัดการระบบห่วงโซ่อุปทานอาหาร ซึ่งจำเป็นต้องอาศัยการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนในการร่วมมือแก้ปัญหา

ในส่วนภาครัฐได้ให้ความสำคัญและดำเนินการจัดทำแผนปฏิบัติการด้านการจัดการขยะของประเทศ ฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2565-2570)² ซึ่งได้บรรจุแนวทางการลดปริมาณขยะอาหาร ทั้งการส่งเสริมการแบ่งปันอาหารส่วนเกิน ในส่วนของผู้จำหน่ายอาหาร และการให้ความรู้เพื่อลดการเกิดขยะอาหารในส่วนของผู้บริโภค สำหรับกระทรวงพาณิชย์ มีนโยบายที่เกี่ยวข้องกับการลดโอกาสการเกิดขยะอาหารทั้งต้นน้ำและกลางน้ำของห่วงโซ่อุปทานอาหาร อาทิ นโยบายเกษตรผลิต พาณิชย์ตลาด ใช้แนวคิดตลาดนำการผลิต เพื่อบริหารจัดการผลผลิตทางการเกษตรให้มีความสมดุล การจัดกิจกรรมจับคู่ธุรกิจ ที่เชื่อมโยงให้ผู้ซื้อและผู้ขายแลกเปลี่ยนสินค้ากันตามความต้องการ นอกจากนี้ยังมีการทำงานร่วมกับภาคธุรกิจจัดอบรมให้ความรู้ผู้ประกอบการร้านอาหาร เกี่ยวกับการจัดการร้านและสต็อกวัตถุดิบ เพื่อลดการเกิดขยะอาหารจากร้านค้าปลีก

ขณะที่ภาคเอกชนและภาคประชาสังคม มีองค์กรและธุรกิจที่ให้บริการเชื่อมโยงอาหารส่วนเกินกับผู้ที่ต้องการ อาทิ มูลนิธิรักษอาหาร หรือ SOS Thailand รับบริจาคอาหารจากร้านค้าปลีก หรือโรงแรม เพื่อนำมาส่งต่อให้ผู้ที่ต้องการ แต่ไม่สามารถเข้าถึงอาหารได้ ทั้งโรงเรียน ชุมชน และสถานสงเคราะห์ แอปพลิเคชัน Yindii และแอปพลิเคชัน Oho! เป็นแพลตฟอร์มส่งอาหารคุณภาพดีที่เหลือจากการขายหน้าร้านอาหาร โรงแรม และซูเปอร์มาร์เก็ต ที่ถูกกว่าราคาจริง ร้อยละ 50-80 ซึ่งปัจจุบันมีร้านค้าเข้าร่วมแล้วกว่า 200-500 แห่ง

อย่างไรก็ตาม ยังมีช่องว่างการพัฒนาที่ภาครัฐสามารถดำเนินการเพิ่มเติม เช่น ออกกฎระเบียบเพื่อจูงใจภาคเอกชน/ผู้บริโภค และภาคธุรกิจยังสามารถแสวงหาโอกาสและสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับอาหารส่วนเกิน เพื่อไม่ให้กลายเป็นขยะอาหารได้ ดังนั้น ทุกภาคส่วนจึงควรยกระดับการดำเนินการโดยอาจประยุกต์ใช้แนวทางปฏิบัติที่ดีจากหลายประเทศ เพื่อร่วมมือกันดำเนินการอย่างเป็นรูปธรรม ที่จะนำไปสู่การลดปริมาณขยะอาหารในทุกขั้นตอนตลอดห่วงโซ่อุปทานต่อไป

¹ องค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) นิยามว่า ความหิวโหย คือความรู้สึกไม่สบายหรือเจ็บปวดทางร่างกาย เนื่องจากได้รับพลังงานจากการบริโภคอาหารไม่เพียงพอ

² จัดทำโดย กรมควบคุมมลพิษ กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

เอกสารอ้างอิง

- กรมควบคุมมลพิษ (2022). รายงานประจำปี 2564 กองจัดการกากของเสียและสารอันตราย. สืบค้นจาก https://www.pcd.go.th/wp-content/uploads/2022/03/pcdnew-2022-03-14_09-41-19_778046.pdf
- กรมควบคุมมลพิษ (2022). แผนปฏิบัติการด้านการจัดการขยะของประเทศ ฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2565-2570). สืบค้นจาก https://env.anamai.moph.go.th/th/waste-management-action-plan/download?id=98732&mid=37662&mkey=m_document&lang=th&did=30304
- กรมประชาสัมพันธ์ (2022). “ขยะอาหาร” (FOOD WASTE) ปัญหาที่ทำทลายมวลมนุษยชาติ. สืบค้นจาก <https://www.prd.go.th/th/content/category/detail/id/1487/iid/87343>
- สถาบันเทคโนโลยีและสารสนเทศเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน (2022). คู่มือ วิธีการประเมินปริมาณขยะอาหารและแนวทางการลดปริมาณขยะอาหาร. สืบค้นจาก <https://online.pubhtml5.com/ihcvi/ikei/#p=1>
- Creatrip (2022). คำแนะนำเกี่ยวกับวิธีการรีไซเคิลขยะของเกาหลี. สืบค้นจาก <https://www.creatrip.com/th/news/10060>
- EPA (2023). *Excess Food Opportunities Map*. สืบค้นจาก <https://www.epa.gov/sustainable-management-food/excess-food-opportunities-map#whatis>
- Seoul Solution (2018). *Volume Based Waste Fee (VBMF) System for Municipal Solid Waste*. สืบค้นจาก <https://seoulsolution.kr/en/node/6326>
- The Guardian (2016). *French law forbids food waste by supermarkets*. สืบค้นจาก <https://www.theguardian.com/world/2016/feb/04/french-law-forbids-food-waste-by-supermarkets>
- Thai Publica (2019). *เกาหลีใต้เดินหน้าลดขยะอาหาร ใช้เทคโนโลยีพัฒนาระบบ pay-as-you-recycle*. สืบค้นจาก <https://thaipublica.org/2019/05/south-korea-food-wast-recycle-rfid-bin/>
- The United Nations Environment Programme (2021). *Food Waste Index Report 2021*. สืบค้นจาก <https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021>
- Zero Waste Europe (2020). *France’s law for fighting food waste*. สืบค้นจาก https://zerowasteurope.eu/wp-content/uploads/2020/11/zwe_11_2020_factsheet_france_en.pdf