



กรมควบคุมมลพิษ
POLLUTION CONTROL DEPARTMENT

แผนที่นำทางการจัดการขยะอาหาร
(พ.ศ. 2566 - 2573)



และแผนปฏิบัติการด้านการจัดการขยะอาหาร
ระยะที่ 1 (พ.ศ. 2566 - 2570)

Food waste



มกราคม 2567

แนวทางการจัดการ อาหารส่วนเกิน และขยะอาหาร ในภาพรวมของประเทศไทย

www.bltbangkok.com

ขยะอาหาร (Food Waste)

“**อาหารเหลือทิ้ง**” ทั้งจากผู้จำหน่ายหรือผู้ค้าปลีก ผู้ประกอบอาหารหรือผู้ให้บริการด้านอาหาร และผู้บริโภค ด้วยสาเหตุต่าง ๆ อาทิ **อาหารที่มีปริมาณเกินความต้องการ** **อาหารที่รับประทานไม่หมด** **อาหารกระป๋องที่หมดอายุ** **เศษผักผลไม้ตกแต่งจาน** **อาหารเน่าเสียและหมดอายุจากการบริหารจัดการที่ไม่เหมาะสม** รวมไปถึง**น้ำมันทอดใช้แล้ว**”

เราจะป้องกัน หรือ ลด
ขยะอาหารยังไงดี ?

เราจะจัดการ**อาหารส่วนเกิน**
ยังไงดี ?

เราจะจัดการ**น้ำมันทอดใช้แล้ว**
ยังไงดี ?

การสูญเสียอาหาร (Food Loss)
53.3%

ขยะอาหาร (Food Waste)
46.7%

การผลิตอาหาร
25.6%

การเก็บเกี่ยว
และการเก็บรักษา
22.5%

การแปรรูป
และบรรจุ
5.2%

การขนส่งกระจาย
สินค้าและ
จำหน่าย 12.8%

การประกอบ
อาหารและบริโภค
33.9%

การจำหน่าย
15 กิโลกรัม/คน/ปี

การประกอบอาหาร
32 กิโลกรัม/คน/ปี

ครัวเรือน
74 กิโลกรัม/คน/ปี

แต่ปี 73 ต้องลด
ให้ได้ **ครึ่งนึง!**

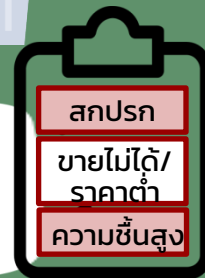


ประเทศไทยมีปริมาณขยะอาหารที่ทิ้งรวมกับขยะทั่วไป
ในบ่อขยะมากถึงร้อยละ **38.76** (ปี 64) และปี 67 เหลือร้อยละ **36.79**

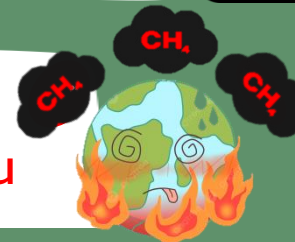
ขยะอาหาร เป็นสาเหตุสำคัญที่ก่อให้เกิด**กลิ่นเหม็น**
และเป็นแหล่งเพาะพันธุ์เชื้อโรค



หากทิ้งขยะอาหารรวมกับขยะประเภทอื่น
จะทำให้การ**นำขยะไปใช้ประโยชน์ต่อหรือจัดการเป็นไปได้อย่าง**



การจัดการขยะอาหารที่ไม่ถูกต้อง
ยังเป็นสาเหตุสำคัญที่ก่อให้เกิด**โลกร้อน**



$\text{CH}_4 = 28 \text{ CO}_2\text{eq}$

แผนที่นำทางการจัดการขยะอาหาร (พ.ศ. 2566 - 2573)

4

ระยะที่ 1 การพัฒนารูปแบบการลดขยะอาหาร (พ.ศ. 2566 - 2570)
ปริมาณอาหารจากแหล่งกำเนิดขยะลดลงไม่น้อยกว่า ร้อยละ 25 ภายในปี พ.ศ. 2570

ระยะที่ 2 การขยายผลการลดขยะอาหาร (พ.ศ. 2571 - 2573)
ปริมาณอาหารจากแหล่งกำเนิดขยะลดลงไม่น้อยกว่า ร้อยละ 50 ภายในปี พ.ศ. 2573

- ✕ พัฒนาระบบข้อมูลขยะอาหาร
- ✕ พัฒนาแพลตฟอร์มเครือข่าย Networking
- ✕ พัฒนารูปแบบ Business to Business Model
- ✕ สร้างระบบ Food Waste Knowledge Hub



2568

- ✕ พัฒนาและดำเนินการตามแนวปฏิบัติที่ดีในการป้องกัน ลดและจัดการขยะอาหารในภาคผู้จำหน่ายอาหารและภาคผู้ประกอบการ
- ✕ สร้างความรู้ความเข้าใจ ปลูกจิตสำนึกและสร้างความร่วมมือเพื่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรมของผู้บริโภคและแนวปฏิบัติของผู้จำหน่ายอาหารและผู้ประกอบการอาหาร ในการป้องกัน ลดและจัดการขยะอาหาร



2566

- ✕ ประกาศ Zero Food Waste ณ แหล่งกำเนิด
- ✕ เพิ่มเครือข่ายการนำอาหารส่วนเกินไปใช้ประโยชน์

2571
-
2573

2569
-
2570

- ✕ พัฒนานวัตกรรมจัดการขยะอาหารสำหรับผู้ประกอบการและชุมชน
- ✕ สร้างเครือข่ายการจัดการและใช้ประโยชน์ขยะอาหาร
- ✕ สร้างกลไกแรงจูงใจด้านการเงินหรือภาษีสำหรับผู้จำหน่ายและผู้ประกอบการ



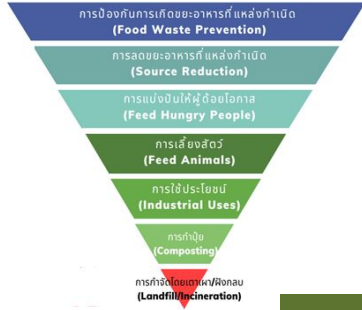
2567

- ✕ สนับสนุนและผลักดันให้ประชาชนคัดแยกขยะอาหารออกจากขยะทั่วไป
- ✕ สนับสนุนและผลักดันให้เกิดระบบคัดแยกและเก็บขนขยะแบบแยกประเภท
- ✕ จัดระบบการจัดการขยะมูลฝอย ณ สถานที่กำจัดขยะมูลฝอย



เป้าหมาย **SDG 12.3** คือ การลดขยะเศษอาหารของโลกครึ่งหนึ่งในระดับค้าปลีกและผู้บริโภค ภายในปี 2573

กรอบแนวคิด



วิสัยทัศน์



“จัดการขยะอาหารตามวิถีการบริโภคที่ยั่งยืน มุ่งสู่ความมั่นคงทางอาหาร”

“มุ่งเน้นการเปลี่ยนพฤติกรรมผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ประกอบอาหาร และผู้บริโภค”

การป้องกัน

“ป้องกันไม่ให้เกิดขยะอาหารตั้งแต่ต้นทาง”



วางแผนการผลิต/
การซื้อให้พอดีกับ
ความต้องการ

การลด

“ลดขยะอาหารที่แหล่งกำเนิด”



การถนอมอาหาร/
ดัดแปลงเมนูจาก
อาหารส่วนเกิน
แบ่งปันอาหาร
ส่วนเกินให้กับ
กลุ่มเปราะบาง

การนำขยะอาหารไปใช้ประโยชน์อย่างคุ้มค่า



การเลี้ยงสัตว์



การทำปุ๋ย



แปรรูป เพิ่มมูลค่า
ทางอุตสาหกรรม

การกำจัด



ควรเลือกขยะอาหาร
ไปกำจัดน้อยที่สุด



การฝังกลบ



การเผา

มาตรการที่ 1

การป้องกันและลดการเกิดขยะอาหาร

- การดำเนินงานเพื่อป้องกันและลดการเกิดขยะอาหารในกลุ่มเป้าหมาย 3 กลุ่ม
 - ผู้จำหน่ายอาหาร
 - ผู้ประกอบอาหาร
 - ผู้ซื้อและผู้บริโภค
- การจัดการอาหารส่วนเกิน

“ก่อนเกิดเป็นขยะอาหาร”

3

มาตรการหลัก



มาตรการที่ 2

การจัดการและการใช้ประโยชน์ขยะอาหาร

- การคัดแยกและส่งเสริมธุรกิจการใช้ประโยชน์จากขยะอาหาร
- การจัดการขยะอาหาร ณ ปลายทาง

“หลังเกิดเป็นขยะอาหารแล้ว”

มาตรการที่ 3

การพัฒนาเครื่องมือบริหารจัดการอาหารส่วนเกินและขยะอาหาร

- การพัฒนาหลักเกณฑ์และองค์ความรู้
- การสร้างเครื่องมือและแรงจูงใจ
- การพัฒนานโยบายและออกกฎระเบียบที่จำเป็น
- การจัดการข้อมูลขยะอาหาร
- การวิจัยพัฒนา และเทคโนโลยี

“เครื่องมือ”

ภาคผู้จำหน่ายอาหาร



ห้างสรรพสินค้า



ตลาด



ซูเปอร์มาร์เก็ต



ร้านสะดวกซื้อ/
ร้านขายของชำ

ภาคผู้ประกอบอาหาร



โรงแรม



ศาสนสถาน



โรงพยาบาล



รับจัดเลี้ยง/โต๊ะจีน



เรือนจำ



การกีฬา



ภัตตาคาร/ร้านอาหาร/
ร้านอาหารสตรีทฟู้ด/
ศูนย์อาหาร



อาคารสำนักงาน/องค์กร
และร้านอาหารภายใน



บ้านเรือน



คอนโดมิเนียม
อพาร์ตเมนต์
หอพัก

ภาคผู้บริโภค

สภาพปัญหาและความท้าทาย

ผู้ประกอบการที่ดำเนินการป้องกันการเกิดขยะอาหารและการจัดการกับอาหารส่วนเกินมีน้อยราย

ประชาชนขาดความรู้ความเข้าใจในการบริโภคอย่างยั่งยืน

ประชาชนขาดความเข้าใจเกี่ยวกับความแตกต่างระหว่าง “วันหมดอายุ (Expiry Date)” และ “วันที่ควรบริโภคก่อน (Best Before End)”

พฤติกรรมผู้บริโภคเลือกสินค้าจากรูปลักษณ์

ประเทศไทยเป็นครัวโลก การกระจายอาหารไม่ถึงผู้ขาดแคลน

ผู้รับบริจาคอาหารส่วนเกินมีความกังวลในคุณภาพของอาหารที่ได้รับบริจาค

- การเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตและสังคม
- การแข่งขันของธุรกิจอาหาร
- การเปลี่ยนแปลงของธุรกิจออนไลน์

มาตรการที่ 1 การป้องกันและลดการเกิดขยะอาหาร

1. การดำเนินงานเพื่อป้องกันและลดการเกิดขยะอาหารในกลุ่ม

ผู้จำหน่ายอาหารและผู้ประกอบการอาหาร

- จัดทำองค์ความรู้/แนวปฏิบัติ
 - การสั่งซื้อและขนส่งอาหาร
 - การประกอบอาหาร
 - การจำหน่ายอาหาร
 - การเก็บรักษาอาหาร
- การจัดการโปรแกรมลดราคาในช่วงเวลาใกล้ปิดทำการ
 - ผัก/ผลไม้ที่มีลักษณะไม่สวย
 - อาหารที่ใกล้หมดอายุ
 - อาหารพร้อมทานที่ผลิตวันต่อวัน
- ส่งเสริมการจัดการกับอาหารเพื่อลดการเกิดขยะอาหาร
 - ดัดแปลงเมนูโดยใช้อาหารส่วนเกิน
 - การบริจาคอาหารส่วนเกิน
 - การขายอาหารหลายขนาด
 - การจัด Buffet แบบพอดิ
- ธุรกิจ Food Delivery มีการวางแผนในการให้บริการ
 - ตรวจสอบรายการสั่งซื้อ
 - การขนส่งที่เหมาะสมกับอาหาร
- จัดทำโครงการต้นแบบ
 - ผู้จำหน่ายอาหาร
 - ผู้ประกอบการ
- รณรงค์ประชาสัมพันธ์ปรับเปลี่ยนแนวปฏิบัติ
 - สร้างความรู้ความเข้าใจ
 - ปลูกจิตสำนึก
 - สร้างความร่วมมือ
 - สร้างเครือข่าย

2. การดำเนินงานเพื่อป้องกันและลดการเกิดขยะอาหารในกลุ่ม

ผู้ซื้อและผู้บริโภค

- จัดทำองค์ความรู้/แนวปฏิบัติ
 - การสั่งซื้อ/เลือกซื้อ
 - การตัดแต่งวัตถุดิบ
 - ดัดแปลงเมนูโดยใช้อาหารส่วนเกิน
 - การเก็บรักษาอาหาร
 - การถนอมอาหาร
 - ความแตกต่างระหว่าง “Expiry Date” และ “BBE”
 - การบริโภคอย่างยั่งยืน
- รณรงค์ประชาสัมพันธ์ปรับเปลี่ยนพฤติกรรม
 - สร้างเครือข่าย

3. การจัดการอาหารส่วนเกิน

- รณรงค์ประชาสัมพันธ์
 - จำหน่ายแบบลดราคา
 - ผู้จำหน่ายอาหารและผู้ประกอบการ
 - บริจาคอาหารส่วนเกิน
- รณรงค์ประชาสัมพันธ์
 - ผู้ซื้อและผู้บริโภค
 - ซื้ออาหารส่วนเกินออนไลน์
- จัดทำ Sandbox การจัดสรรอาหารส่วนเกิน

นิยาม

อาหารส่วนเกิน

หมายถึง อาหารที่มีมากเกินไป
เกินความต้องการ ทั้งใน
ส่วนของผู้ผลิต ผู้จำหน่าย
และผู้บริโภค



แหล่งกำเนิด	อาหารส่วนเกิน
ครัวเรือน	➢ ของสดที่กินไม่ทัน ➢ อาหารแห้ง/อาหารกระป๋องที่เลยวัน best before แล้วทิ้ง เพราะเข้าใจผิด คิดว่าเลยวัน expiry date
ร้านค้าปลีก	➢ อาหารที่เหลือจากการจำหน่ายที่ซื้อมาสต็อกไว้เกินความจำเป็น ➢ อาหารแห้ง/อาหารกระป๋องที่เลยวัน best before ➢ อาหารแห้ง/อาหารกระป๋องที่บรรจุภัณฑ์ชำรุด ➢ อาหารสด/อาหารพร้อมทานที่สั่งซื้อมาขายแล้วเหลือ
ร้านอาหาร/ ภัตตาคาร/โรงแรม	➢ อาหารบุฟเฟต์ที่ยังกินได้ ➢ อาหารเหลือเพราะทำอาหารมากเกินไป ➢ วัตถุดิบอาหารที่ซ้ำจากการบรรจุหีบห่อหรือการขนส่งที่ไม่ได้คุณภาพ



การบูรณาการในการขับเคลื่อน โครงการนำร่องการบริจาคอาหารส่วนเกิน



บันทึกความเข้าใจ (MOU)
 การบูรณาการเพื่อขับเคลื่อนการบริจาคอาหารส่วนเกิน
 ระหว่าง
 กระทรวงศึกษาธิการและวัฒนธรรม
 โดย กรมควบคุมมลพิษ องค์การบริหารจัดการก๊าซเรือนกระจก (องค์การมหาชน)
 และสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน)
 ร่วมกับ
 กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
 โดย กรมพัฒนาสังคมและสวัสดิการ และกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
 กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
 โดย สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
 สหประชาชาติแห่งประเทศไทย
 สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
 มูลนิธิสืบนาคะสุโก ๒๕๖๓-๒๕๖๔ และมูลนิธิสืบนาคะสุโก

>>> **แนวปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยอาหาร
สำหรับการบริจาคอาหาร** <<<



ประโยชน์ที่จะได้รับ

มีระบบการบริจาค
อาหารส่วนเกินในการ
ส่งต่ออาหารส่วนเกิน
จากภาคเอกชน
ไปยังกลุ่มเปราะบาง
และกลุ่มผู้ด้อยโอกาส

ประชากร
กลุ่มเปราะบางและ
กลุ่มผู้ด้อยโอกาส
ของประเทศมีโอกา
เข้าถึงอาหาร
ที่ยังคงมีคุณภาพ

ลดปัญหา
การขาดแคลน
อาหารของประชากร
กลุ่มเปราะบางและ
กลุ่มผู้ด้อยโอกาส

ลดปริมาณ
ขยะอาหาร
ที่ต้องนำไปกำจัด
ที่ปลายทาง

ลดการปล่อย
ก๊าซเรือนกระจก
จากภาคของเสีย
ชุมชน



สภาพปัญหาและความท้าทาย

ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ประกอบอาหาร และผู้บริโภค
ไม่มีการคัดแยกขยะอาหาร
และนำขยะอาหารไปใช้ประโยชน์

ผู้จำหน่ายอาหารและผู้ประกอบอาหาร
ขาดความรู้ความเข้าใจในการสร้างมูลค่าเพิ่ม
จากการใช้ประโยชน์จากขยะอาหาร

ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ประกอบอาหาร
และผู้บริโภค ขาดเครื่องมือในการนำ
ขยะอาหารไปใช้ประโยชน์

ความร่วมมือของประชาชน
ในการคัดแยกขยะมีน้อย

อปท. ส่วนใหญ่ยังไม่มีระบบคัดแยก
และเก็บขนขยะแบบแยกประเภท

อปท. ส่วนใหญ่ยังไม่มีระบบจัดการ
ขยะอาหารที่ปลายทาง

มาตรการที่ 2

การจัดการและการใช้ประโยชน์ขยะอาหาร

1. การคัดแยกและ **ส่งเสริมธุรกิจ** การใช้ประโยชน์ จากขยะอาหาร

- สร้างระบบ Food Waste Exchange ตามหลักการ CE



นำขยะอาหาร
ไปเลี้ยงสัตว์

นำไปเป็นวัตถุดิบในธุรกิจ/
ผลิตภัณฑ์อื่น

ทำปุ๋ยหมักหรือ
หมักเป็นก๊าซชีวภาพ

- ส่งเสริมการนำภูมิปัญญาท้องถิ่น
ในการนำขยะอาหารไปใช้ประโยชน์



- นำนวัตกรรมและเทคโนโลยีการกำจัด
ขยะอาหารมาประยุกต์ใช้ ณ แหล่งกำเนิด



- สนับสนุนการขนส่งขยะอาหาร เครื่องมือ/วัสดุในพื้นที่
เพื่อนำขยะอาหารไปใช้ประโยชน์



- จัดทำ Sandbox ในการจัดการและใช้ประโยชน์ขยะอาหาร
สำหรับธุรกิจจำหน่ายอาหารและผู้ประกอบอาหาร



- รณรงค์ประชาสัมพันธ์
สร้างจิตสำนึกในการคัดแยก
และนำขยะอาหารไปใช้ประโยชน์
สร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการ
สร้างมูลค่าเพิ่มจากการใช้ประโยชน์
จากขยะอาหาร

2. การจัดการขยะอาหาร ณ ปลายทาง

- สนับสนุน อปท. ให้มีระบบการคัดแยกและเก็บขน
ขยะแบบแยกประเภท



- กำหนดให้ระบบการจัดการขยะอาหารเป็น
1 ในหลักเกณฑ์การพิจารณาโครงการจัดสร้าง/
ปรับปรุง/เพิ่มศักยภาพของสถานที่กำจัดขยะ

- สนับสนุนงบประมาณในการจัดหาครุภัณฑ์
เก็บขนขยะมูลฝอยแบบแยกประเภท



- นำร่องความรับผิดชอบของผู้จำหน่ายอาหาร
และผู้ประกอบอาหารในการทำจัดขยะอาหาร



- รณรงค์ประชาสัมพันธ์สร้างความรู้ความเข้าใจ
ให้ประชาชนลดและคัดแยกขยะอาหาร
ตามระบบการกำจัดขยะของ อปท. ที่ปลายทาง

สภาพปัญหา

ขาดมาตรการแรงจูงใจ เครื่องมือ กลไก ในการส่งเสริมให้ผู้จำหน่ายอาหาร และผู้ประกอบการปรับเปลี่ยน แนวปฏิบัติ

นวัตกรรม/เทคโนโลยีการใช้ประโยชน์ ขยะอาหาร ณ แหล่งกำเนิด ยังมีราคาแพง

ขาดระบบการจัดเก็บและรายงานข้อมูล
- ปริมาณการเกิดขยะอาหาร
- การนำขยะอาหารกลับไปใช้ประโยชน์
- ปริมาณการกำจัดขยะอาหาร

ยังไม่มีกฎหมายเกี่ยวกับการจัดการขยะอาหารโดยเฉพาะ

มาตรการที่ 3 การพัฒนาเครื่องมือบริหารจัดการอาหารส่วนเกินและขยะอาหาร

1. การพัฒนาหลักเกณฑ์และองค์ความรู้

- พัฒนา **แนวปฏิบัติที่ดี**
 - ▶ ยกระดับการป้องกัน/ลด/จัดการขยะอาหารของผู้จำหน่ายอาหารและผู้ประกอบอาหาร
 - ▶ ยกระดับการป้องกัน/ลด/จัดการอาหารส่วนเกิน
 - ▶ การใช้ประโยชน์ขยะอาหาร
 - ▶ การจัดการขยะอาหารที่ต้นทาง และระบบการจัดขยะอาหารของ อปท. ที่ปลายทาง
- สร้างองค์ความรู้สำหรับประชาชนให้มีความเข้าใจเกี่ยวกับส่วนประกอบอาหาร **ที่กินได้** และ **ที่กินไม่ได้**
- พัฒนา **หลักสูตรการเรียนการสอน** ความรู้ด้านการป้องกันการเกิดการลด และการนำไปใช้ประโยชน์

3. การพัฒนากฎหมายและออกกฎระเบียบ

- ออกระเบียบเพื่อส่งเสริมให้ผู้จำหน่ายอาหารและผู้ประกอบอาหารมีการคัดแยกขยะอาหารหรือมีการนำขยะอาหารไปใช้ประโยชน์
- กำหนด SOP การบริจาคอาหารส่วนเกิน
- ออกกฎหมายหรือกฎระเบียบให้ผู้ผลิต/ผู้ประกอบการจัดการขยะอาหารตั้งแต่ต้นทางจนถึงปลายทาง (**EPR**)
- กำหนดให้ระบบจัดการขยะอาหารเป็นหลักเกณฑ์หนึ่งในการจัดทำและพิจารณา EIA หรือกฎหมายอื่น

2. การสร้างเครื่องมือและแรงจูงใจ

- ส่งเสริม**ด้านการเงิน**ให้กับชุมชน/เอกชน ในการลดและจัดการขยะอาหารที่แหล่งกำเนิด และการรับจัดการขยะอาหารที่สร้างมูลค่าเพิ่ม 
- การ**พัฒนาระบบ**เพื่อจัดการอาหารส่วนเกิน
 - จัดตั้ง **Food Bank**
 - พัฒนา**แพลตฟอร์ม (Networking)** การนำอาหารส่วนเกินไปใช้ประโยชน์ 
 - พัฒนาระบบการจัดเก็บและรายงานข้อมูล เครือข่ายในการแบ่งปันอาหารส่วนเกิน 
- การออกมาตรการ/**แรงจูงใจ** ในการลดขยะอาหารและบริจาคหรือจัดสรรอาหารส่วนเกิน 
- ส่งเสริม**การตลาด/ช่องทางจำหน่าย** ผลิตภัณฑ์ที่ป้องกันการเกิดขยะอาหาร และที่นำขยะอาหารไปใช้ประโยชน์ และการ**ขายคาร์บอนเครดิต** 

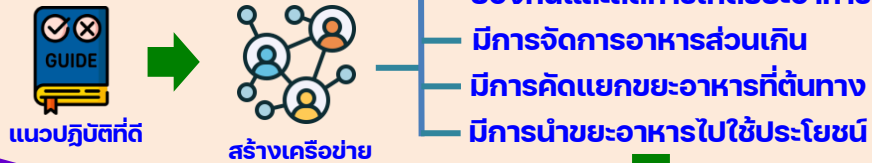
4. การจัดการข้อมูลขยะอาหาร

- การศึกษาองค์ประกอบขยะ
- จัดทำเส้นฐานปริมาณขยะอาหาร และปรับปรุงข้อมูลทุก 2 ปี (ชุมชนเมือง/ชนบท) 
- จัดทำระบบการจัดเก็บและรายงานข้อมูลปริมาณขยะอาหาร 
- โปรแกรมการคำนวณปริมาณขยะอาหาร 
- จัดทำบัญชีรายชื่อเครือข่าย
- สร้าง **Food Waste Knowledge Hub** 

5. การวิจัยพัฒนาและเทคโนโลยี

- การจัดการขยะอาหารเชิงระบบ รวมถึงความสูญเสียทางเศรษฐกิจ
- นวัตกรรมการเก็บรักษาอาหาร การถนอมและยืดอายุอาหาร
- การลดต้นทุนและการเก็บรักษาในการขนส่งอาหาร
- นวัตกรรมในการขนส่งวัตถุดิบ/แลกเปลี่ยนหรือบริจาคอาหารส่วนเกิน
- นวัตกรรมจัดการอาหารส่วนเกินและบริหารจัดการอาหารตามชั้นวางจำหน่าย
- การนำขยะอาหารเฉพาะส่วนไปใช้ประโยชน์หรือสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่

1 โครงการรวมพลังลดขยะอาหาร เพื่อลดโลกร้อน



2 โครงการสร้างการรับรู้ อาหารมีค่า บริโภควิถีใหม่



3

โครงการนำร่องการจัดการอาหารส่วนเกิน



โครงการสำคัญ

4 โครงการนำร่องการแลกเปลี่ยนหมุนเวียนและใช้ประโยชน์ขยะอาหาร

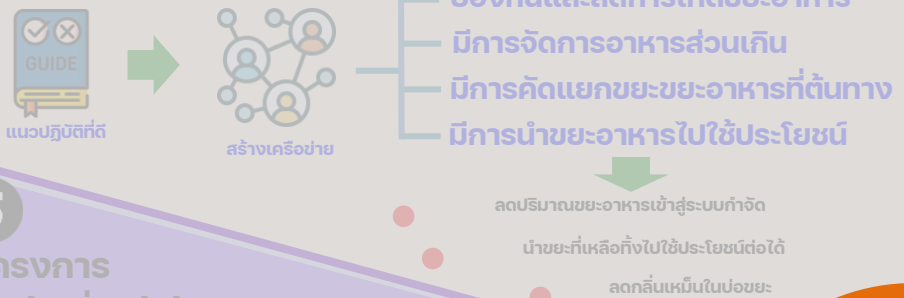


5

โครงการเรารู้ เพื่อนรู้ สู้ขยะอาหาร



1 โครงการรวมพลังลดขยะอาหาร เพื่อลดโลกร้อน



2 โครงการสร้างการรับรู้ อาหารมีค่า บริโภควิถีใหม่

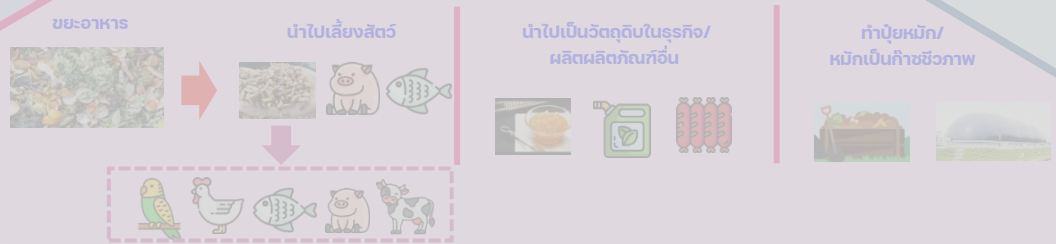


5 โครงการเรารู้ เพื่อนรู้ สู้ขยะอาหาร

- พัฒนาระบบฐานข้อมูลขยะอาหารของประเทศ
- พัฒนาหลักเกณฑ์/องค์ความรู้/แนวปฏิบัติการจัดการขยะอาหาร
- สร้างระบบ Food Knowledge Hub



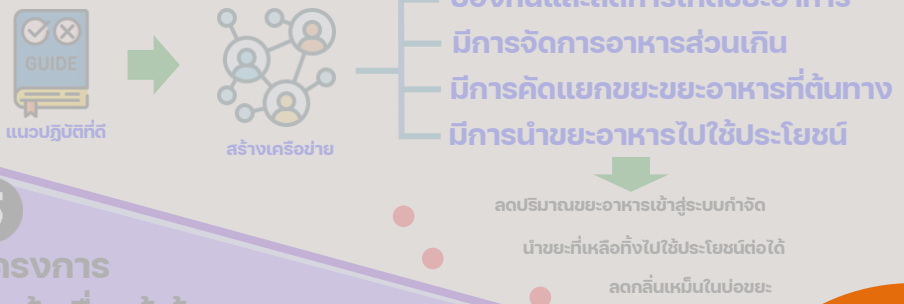
4 โครงการนำร่องการแลกเปลี่ยนหมุนเวียนและใช้ประโยชน์ขยะอาหาร



3 โครงการนำร่องการจัดการอาหารส่วนเกิน



1 โครงการรวมพลังลดขยะอาหาร เพื่อลดโลกร้อน



2 โครงการสร้างการรับรู้ อาหารมีค่า บริโภควิถีใหม่



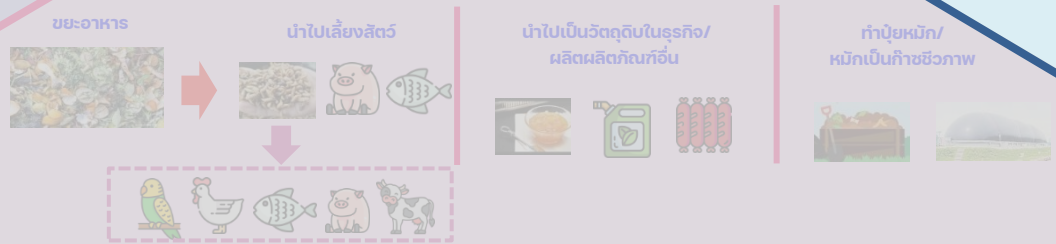
5 โครงการเรารู้ เพื่อนรู้ สู้ขยะอาหาร

- พัฒนาระบบฐานข้อมูลขยะอาหารของประเทศ
- พัฒนาหลักเกณฑ์/องค์ความรู้/แนวปฏิบัติการจัดการขยะอาหาร
- สร้างระบบ Food Knowledge Hub

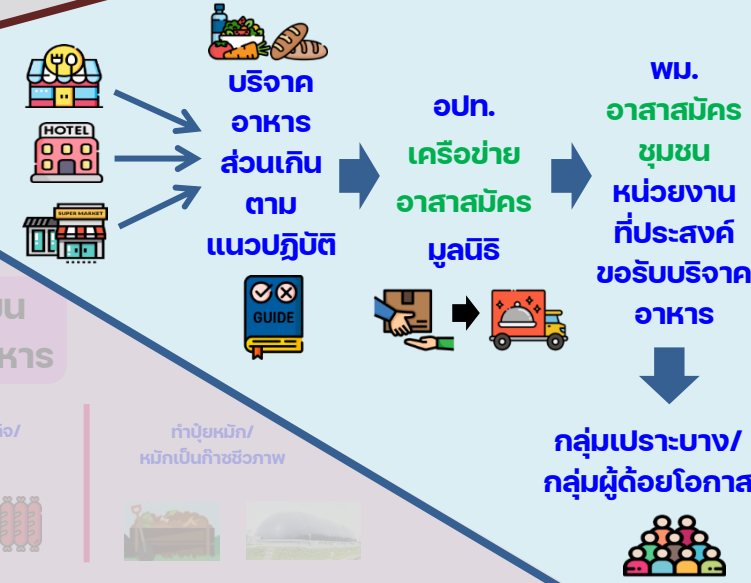


โครงการสำคัญ

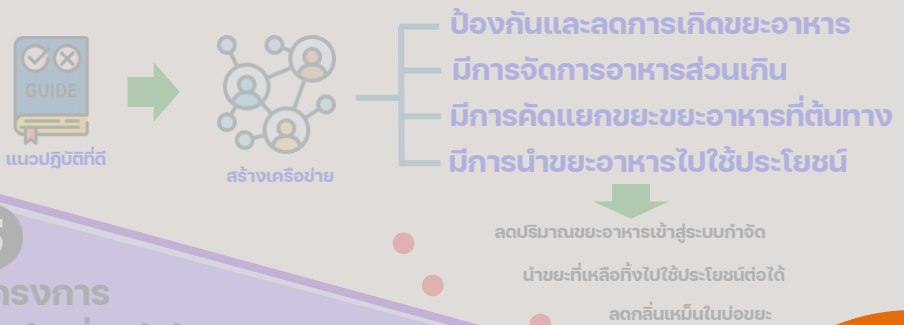
4 โครงการนำร่องการแลกเปลี่ยนหมุนเวียนและใช้ประโยชน์ขยะอาหาร



3 โครงการนำร่องการจัดการอาหารส่วนเกิน



1 โครงการรวมพลังลดขยะอาหาร เพื่อลดโลกร้อน



2 โครงการสร้างการรับรู้ อาหารมีค่า บริโภควิถีใหม่



3

โครงการนำร่องการจัดการอาหารส่วนเกิน



5

โครงการเรารู้ เพื่อนรู้ สู้ขยะอาหาร

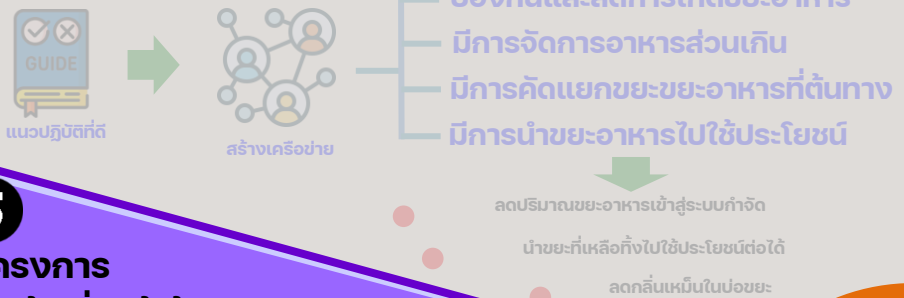
- พัฒนาระบบฐานข้อมูลขยะอาหารของประเทศ
- พัฒนาหลักเกณฑ์/องค์ความรู้/แนวปฏิบัติการจัดการขยะอาหาร
- สร้างระบบ Food Knowledge Hub

โครงการสำคัญ

4 โครงการนำร่องการแลกเปลี่ยนหมุนเวียนและใช้ประโยชน์ขยะอาหาร



1 โครงการรวมพลังลดขยะอาหาร เพื่อลดโลกร้อน



2 โครงการสร้างการรับรู้ อาหารมีค่า บริโภควิถีใหม่



3 โครงการนำร่องการจัดการอาหารส่วนเกิน

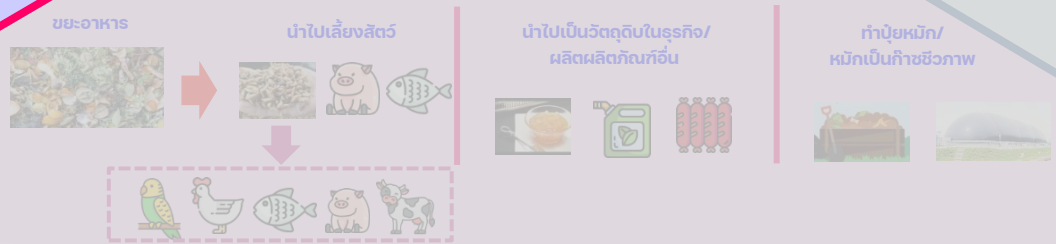


โครงการสำคัญ

5 โครงการเรารู้ เพื่อนรู้ สู้ขยะอาหาร

- พัฒนาระบบฐานข้อมูลขยะอาหารของประเทศ
- พัฒนาหลักเกณฑ์/องค์ความรู้/แนวปฏิบัติการจัดการขยะอาหาร
- สร้างระบบ Food Knowledge Hub

4 โครงการนำร่องการแลกเปลี่ยนหมุนเวียนและใช้ประโยชน์ขยะอาหาร





วิธีง่าย ๆ ในการลดและจัดการขยะอาหาร “เริ่มได้ที่ตัวเรา”



วางแผนประกอบอาหาร

วางแผนก่อนซื้อทุกครั้ง
อย่าเป็น perfectionist
จัดเก็บให้ถูกวิธีและมีระเบียบ
และทำอาหารในปริมาณที่เหมาะสม



ทานอาหารอย่างมีสติ

สั่งอาหารแค่พอดี
ทานอาหารให้หมดจาน
หรือห่อกลับบ้านเมื่อทานไม่หมด



ไม่เทรวม

แยกขยะอาหารออกจาก
ขยะประเภทอื่น
เพื่อนำไปใช้ประโยชน์
หรือจัดการอย่างเหมาะสม

.....

THANK YOU!

.....



กรมควบคุมมลพิษ

เลขที่ 92 ซอยพหลโยธิน 7 ถนนพหลโยธิน แขวงพญาไท เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร 10400

โทรศัพท์ : 0 2298 2084 - 8

<http://www.pcd.go.th>



SOS FOOD DONATION PROCESS TRAINING

กระบวนการการส่งต่อและการจัดการอาหารส่วนเกินก่อนการส่งต่อผ่าน
มูลนิธิสโกลาร์ส์ ออฟ ชัสทีแนนซ์ ประเทศไทย
มูลนิธิกอบกู้อาหารส่วนเกินแห่งแรกในประเทศไทย

14 มีนาคม 2025
กรมควบคุมมลพิษ

OUTLINE

กระบวนการการส่งต่อและการจัดการอาหารส่วนเกินก่อนการส่งต่อผ่าน
มูลนิธิกอบกู้อาหารส่วนเกินแห่งแรกในประเทศไทย

เอสไอเอส ประเทศไทย
สาขาของเราในไทยและเอเชียตะวันออกเฉียงใต้
โครงการรักษ้อาหาร
ประเภทอาหารที่รับบริจาค
ข้อตกลงผู้บริจาคและผู้รับอาหาร
กระบวนการส่งต่ออาหารและการตรวจสอบ





Bo H. Holmgreen

ผู้ก่อตั้งมูลนิธิ SOS

มูลนิธิสโกลาร์ส์ ออฟ ชัสทีแนนซ์ **Scholars of Sustenance**

เราคือองค์กรที่เชื่อมั่นว่าการดำเนินงานเพื่อแก้ไข
ปัญหาความไม่มั่นคงด้านอาหารและปัญหาขยะอาหาร
สามารถเปลี่ยนแปลงโลกใบนี้ได้

เรามุ่งมั่นที่จะสร้างสังคมที่ยั่งยืนและเป็นบ้านที่ดีให้กับ
ทุกคนใน **3 ประเทศในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้**

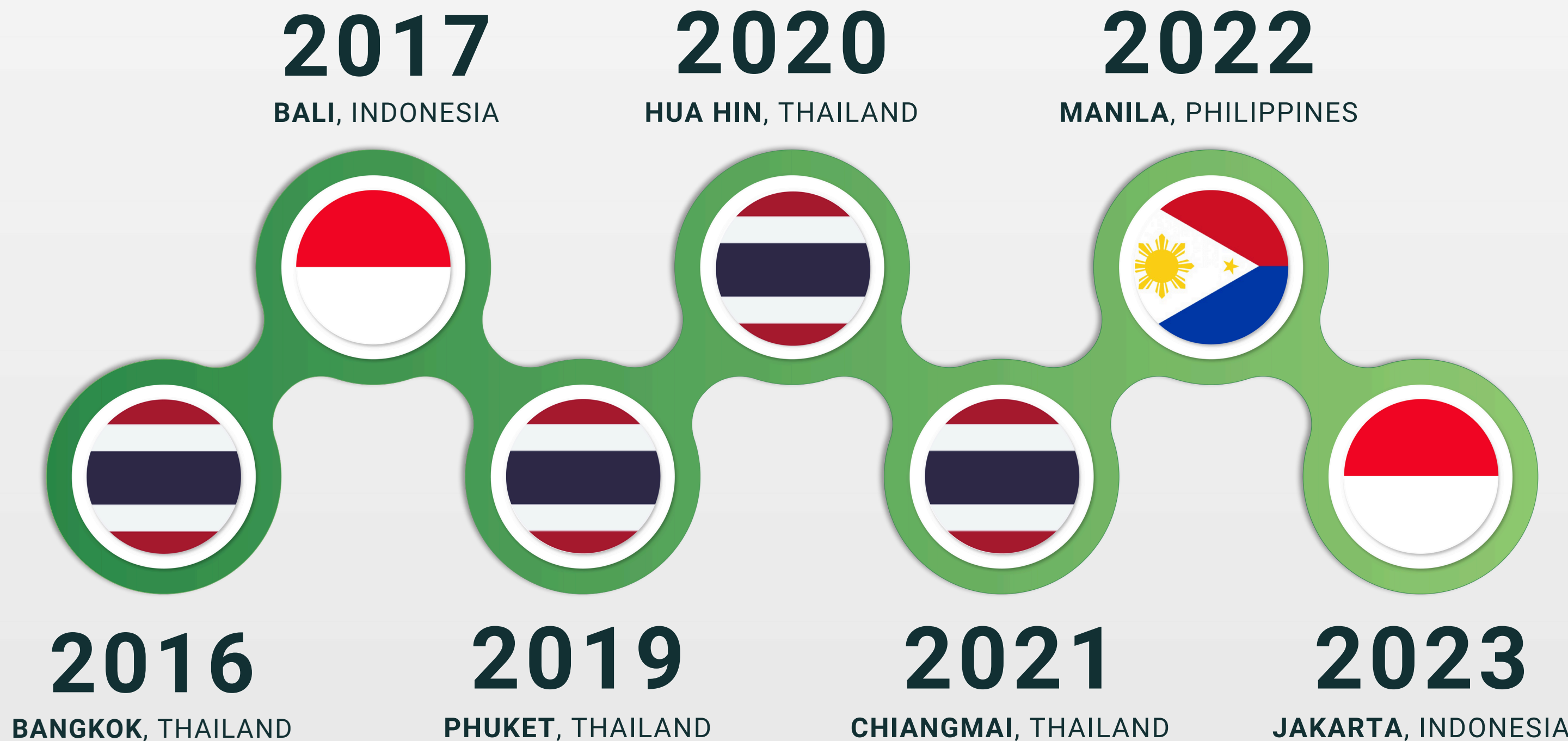
50+

Million meals

ส่งต่ออาหารให้มากกว่า 50+ ล้าน
มื้อ สู่ผู้รับของเรา ภายในปี 2030
นั่นคือภารกิจต่อไป



สาขาของเราในไทยและเอเชียตะวันออกเฉียงใต้





1st FOOD PROGRAM

โครงการรักษ์อาหาร FOOD RESCUE PROGRAM

โครงการของเอสโอเอสที่การรวบรวมและส่งต่อ
อาหารส่วนเกิน (Surplus food) ให้กับผู้ที่ขาดแคลน
ด้านอาหาร ด้วยการขนส่งแบบควบคุมอุณหภูมิ
โดยยึดหลักความปลอดภัยทางอาหารเป็นสำคัญ



อาหารส่วนเกิน SURPLUS FOOD

อาหารที่มีมากเกินไปเกินความต้องการ
อาหารที่จำหน่ายไม่หมด หรืออาหารที่มีสี
กลิ่น รส ลักษณะปรากฏไม่ตรงต่อ
ความต้องการของผู้บริโภค

แต่ยังคงปลอดภัยต่อการบริโภค
และมีคุณค่าทางโภชนาการ



EXP

EXPIRATION DATE

ไม่เกินวันที่ระบุ
บนฉลาก

BBF

BEST BEFORE

ไม่เกิน 1 สัปดาห์
หลังวันที่ระบุบนฉลาก



อาหารที่ส่งต่อได้ DONATION FOOD

- อาหารแห้ง
- อาหารสด
- ขนมปัง
- อาหารกระป๋อง
- เครื่องเทศ เครื่องปรุง
- ผลิตภัณฑ์จากนม
- เนื้อสัตว์และอาหารแช่แข็ง



ข้อตกลงผู้บริจาคและผู้รับอาหาร

DONOR AND RECIPIENT AGREEMENTS

ข้อตกลงผู้บริจาค

เข้าใจอาหารส่วนเกิน

เพื่อปกป้องผู้บริจาค

รับทราบข้อปฏิบัติการดูแล
รักษาอาหารก่อนบริจาคและ
หลังจากการบริจาคอาหาร

ข้อตกลงผู้รับอาหาร

ปฏิบัติตามหลักความปลอดภัย
ทางอาหาร

ห้ามจำหน่ายหรือนำอาหาร
บริจาคไปทำกำไร

ต้องกระจายอย่างเท่าเทียม



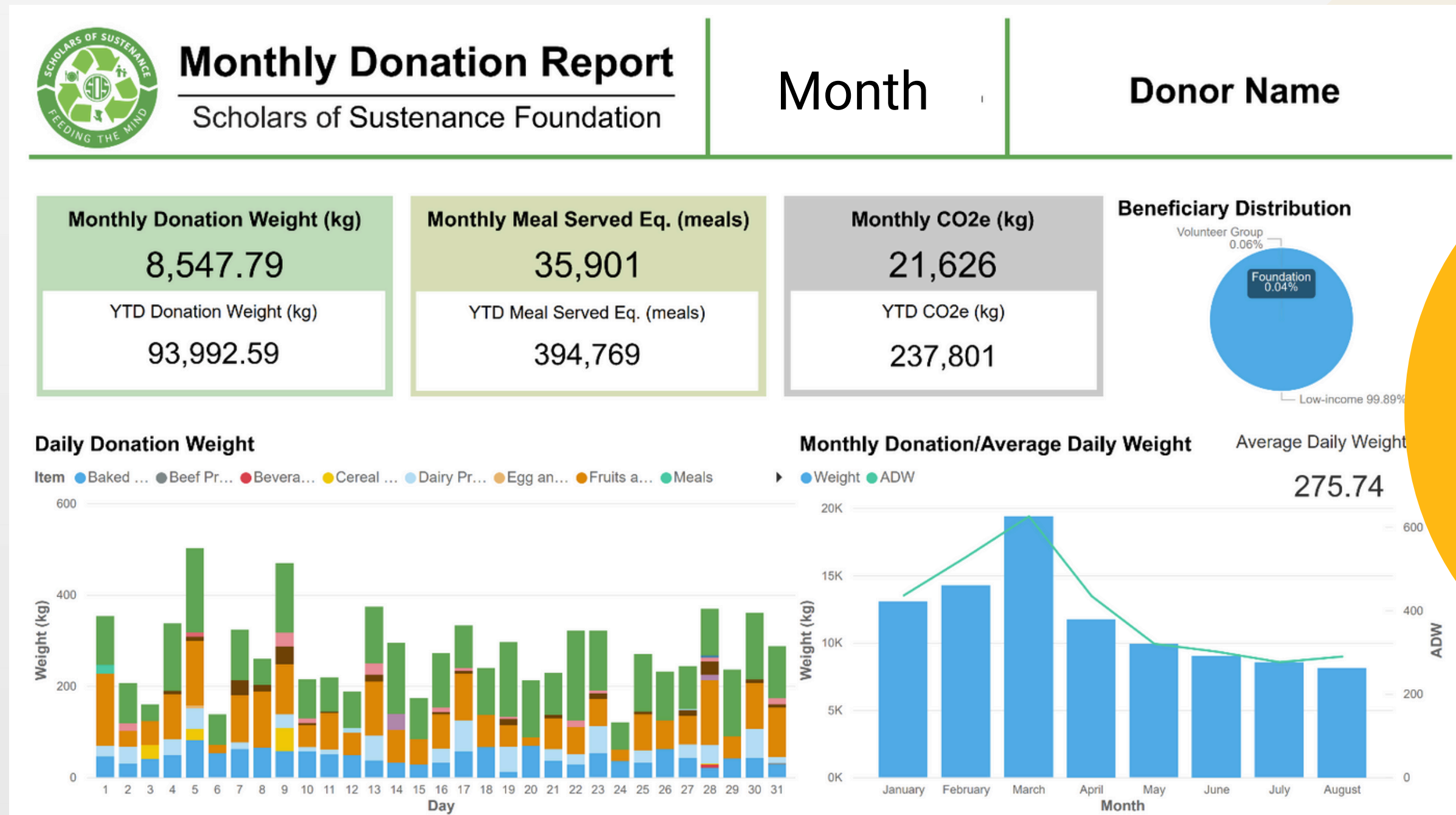
กระบวนการส่งต่ออาหาร

FOOD DONATION PROCESS



รายงานประจำเดือนผู้บริจาค

DONOR MONTHLY REPORT



รายงานสรุป
การบริจาค
รายเดือน



การตรวจสอบอาหาร

FOOD QUALITY INSPECTION

! ไม่บุบ
หรือชำรุด



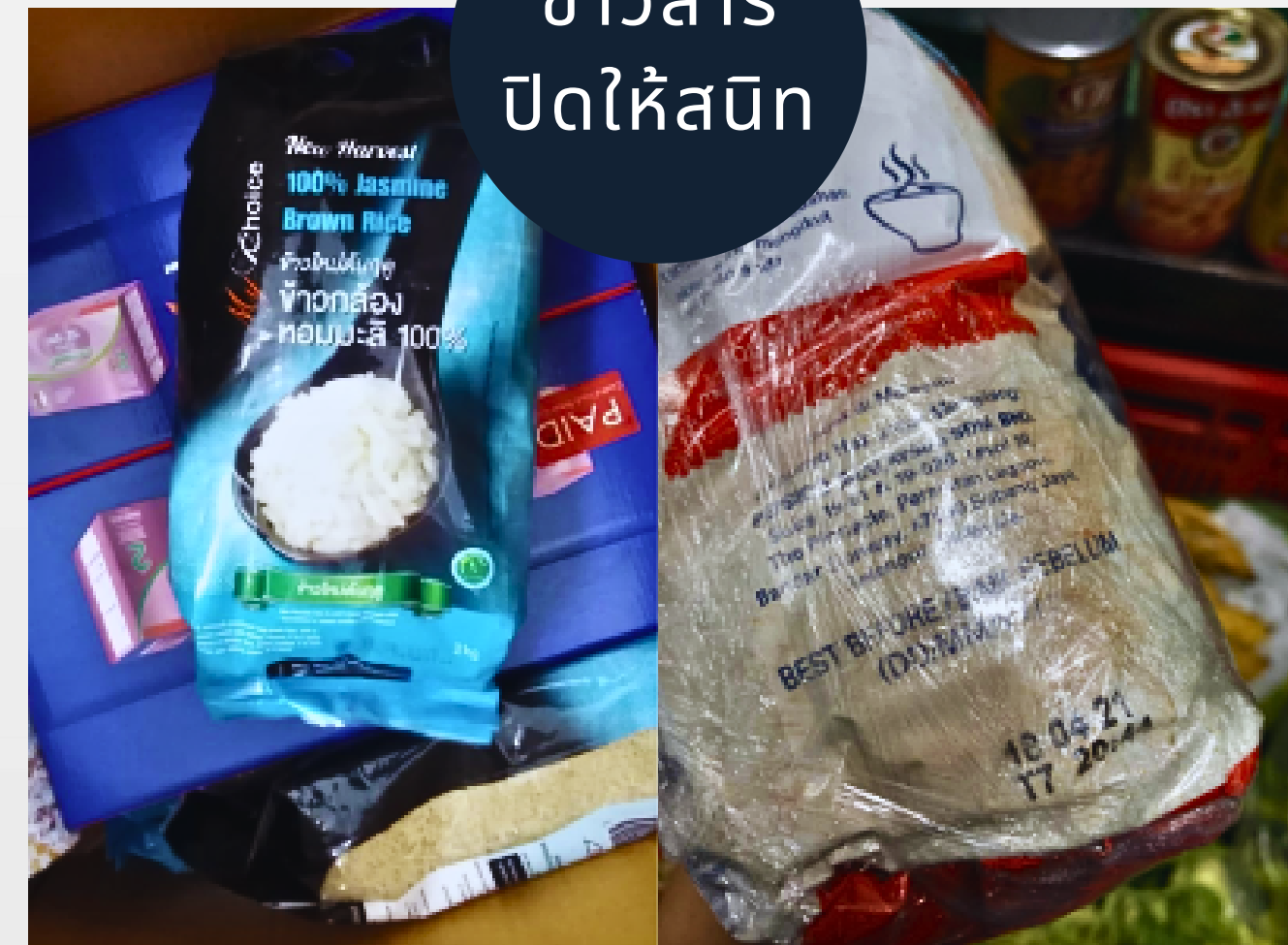
ไม่ควรชำรุด บุบ หรือทะลุ
ตรวจสอบวันหมดอายุ โดยไม่ควร
เลยวันหมดอายุ

! ปิดสนิท
เก็บที่ 4°C



ไม่ควรถูกเปิดออกให้อากาศผ่านเข้าได้
ตรวจสอบวันหมดอายุ ให้อยู่ภายในวันหมดอายุ
นมพาสเจอร์ไรซ์เก็บรักษาในตู้เย็น
ควบคุมอุณหภูมิไม่เกิน 4°C

! ข้าวสาร
ปิดให้สนิท



กรณีข้าวสาร หากบรรจุภัณฑ์ชำรุดให้ปิดผนึกให้
เรียบร้อย ข้าวมีมอดสามารถบริโภคได้

การตรวจสอบอาหาร

FOOD QUALITY INSPECTION

! ปิดสนิท
น้ำไม่นอง

! ไม่มี
เน่าเสีย

! เก็บที่
-18 °C

อาหารแช่แข็งต้องตรวจสอบบรรจุ
ภัณฑ์ ไม่ควรชำรุด บวม หรือทะลุ
ควรเก็บรักษาในตู้เย็น
ควบคุมอุณหภูมิ -18 °C

สินค้าบริจาคน
(Frozen)

การตรวจสอบอาหาร

FOOD QUALITY INSPECTION

เรียงเก็บ
เรียบร้อย



อาหารแห้ง ต้องเก็บและจัดเรียงเรียบร้อย
จัดแบ่งเป็นชนิดเรียบร้อย
ใส่ภาชนะหรือมีที่จัดเก็บ



การตรวจสอบอาหาร

FOOD QUALITY INSPECTION



อาหารที่
บริโภคไม่ได้



การเตรียมอาหารส่งต่อ

SURPLUS FOOD PREPARATION



อาหารที่จะส่งต่อ
ควรแช่ตู้เย็น
จนกว่าพนักงานของ SOS
จะเข้าไปรับ

พนักงานและรถของเราที่เข้ารับ FOOD RESCUE AMBASSADOR AND SOS TRUCK

ทะเบียนรถในกรุงเทพ ฯ

- 1.3ฒล8475 กรุงเทพมหานคร
- 2.3ฒล8474 กรุงเทพมหานคร
- 3.2ฒบ8433 กรุงเทพมหานคร
- 4.2ฒย3833 กรุงเทพมหานคร
- 5.3ฒณ7096 กรุงเทพมหานคร
- 6.อ-1715 (ป้ายแดงรอดทะเบียน)
กรุงเทพมหานคร

เสื้อ
SOS

SOS Logo

บัตรพนักงาน

กางเกง
ขากว้าง

รองเท้า
หุ้มส้น



ภาพตัวอย่างการส่งต่ออาหาร

FOOD DONATION PICTURES



ภาพตัวอย่างการส่งต่ออาหาร

FOOD DONATION PICTURES



ภาพตัวอย่างการส่งต่ออาหาร

FOOD DONATION PICTURES





มูลนิธิรื้ออบกู้อาหารส่วนเกิน
แห่งแรกในประเทศไทย



+66 6 2675 0004 (Mon-Fri, 9.00 AM - 6.00 PM)



www.scholarsofsustenance.org



info@scholarsofsustenance.org

EXPLORE OUR WEBSITE

DISCOVER THE IMPACT
WE'RE MAKING



SCAN NOW

แนวทางและความร่วมมือในการ จัดการขยะอาหาร

ร่วมกิจกรรม KM Love Food Hate Waste
กรมควบคุมมลพิษ
14 มี.ค.2568

เป้าหมายด้านความยั่งยืนเครือฯ สู่ปี 2030

Heart: Living Right



การกำกับดูแลกิจการ

100% ทุกกลุ่มธุรกิจได้รับการประเมินผล
ที่ได้รับการยอมรับ ของการดำเนินงาน
ด้านการกำกับดูแลกิจการ



สิทธิมนุษยชนและการปฏิบัติด้านแรงงาน

100% ทุกกลุ่มธุรกิจมีการประเมินผลกระทบ
ด้านสิทธิมนุษยชนจากกิจกรรมขององค์กร
และคู่ค้าโดยตรงที่มีความเสี่ยงสูงเป็นประจำ



การศึกษาและการลดความเหลื่อมล้ำ

**50
ล้านคน** ประชาชนทุกเพศทุกวัยได้รับการสนับสนุน
โอกาสในการเข้าถึงการศึกษาที่มีคุณภาพ
ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตและเสริมทักษะ



การพัฒนาผู้นำและทรัพยากรบุคคล

100% พนักงานทุกคนได้รับการฝึกอบรม
และมีส่วนร่วมในกิจกรรมหรือโครงการ
ด้านความยั่งยืน เป็นประจำทุกปี



ความปลอดภัยทางทางไซเบอร์ และการปกป้องข้อมูล

100% ทุกกลุ่มธุรกิจได้รับการรับรอง
ตามมาตรฐานสากลด้านความปลอดภัย
ทางไซเบอร์และการปกป้องข้อมูล

Health: Living Well



สุขภาพและสุขภาวะที่ดี

70% ของยอดขายมาจากผลิตภัณฑ์และบริการ
ทั้งแบบ B2B และ B2C ที่ช่วยส่งเสริม
สุขภาพและสุขภาวะที่ดี



คุณค่าและการสร้างประโยชน์ทางเศรษฐกิจ ให้แก่สังคม

**5
ล้านคน** เกษตรกร ผู้ประกอบการรายย่อย
กลุ่มเปราะบาง และอื่นๆ ตลอดห่วงโซ่อุปทาน
ได้รับการสนับสนุนให้เกิดการสร้างรายได้



ความมั่นคงทางอาหาร และการเข้าถึงโภชนาการ

**10
ล้านคน** เด็ก ประชาชน และคนยากจน
ได้รับการสนับสนุนโอกาสในการเข้าถึงอาหาร
ที่ปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการ



การบริหารจัดการนวัตกรรม

**7,500
สิทธิบัตร** จำนวนสิทธิบัตรและอนุสิทธิบัตร
ที่ได้รับการขึ้นทะเบียน



การสร้างความผูกพันกับผู้มีส่วนได้เสีย

80% คะแนนความผูกพันกับผู้มีส่วนได้เสียหลัก
จากการสำรวจของทุกกลุ่มธุรกิจ

Home: Living Together



การปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลง สภาพภูมิอากาศ

**Net
Zero** ปลดปล่อยก๊าซเรือนกระจกทางตรงและทางอ้อม
(Scope1 และ Scope2) สุทธิเป็นศูนย์



ระบบเศรษฐกิจหมุนเวียน

100% ขยะอาหารและของเสียที่ถูกนำไปฝังกลบเป็นศูนย์
และบรรจุภัณฑ์พลาสติกที่ใช้ทั้งหมด
สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ ใช้ซ้ำ หรือย่อยสลายได้



การดูแลรักษาทรัพยากรน้ำ

20% ลดปริมาณการใช้น้ำมาใช้ต่อหน่วยรายได้
เทียบกับปีฐาน 2563



การปกป้องระบบนิเวศ และความหลากหลายทางชีวภาพ

100% ทุกกลุ่มธุรกิจมีโครงการหรือความร่วมมือ
กับพันธมิตรที่เกี่ยวข้องในระดับสากล เพื่อบริหาร
จัดการและติดตามความหลากหลายทางชีวภาพ



การจัดการห่วงโซ่อุปทานอย่างรับผิดชอบ

100% ทุกกลุ่มธุรกิจมีกระบวนการตรวจสอบย้อนกลับ
ของวัตถุดิบที่มีความเสี่ยงสูง รวมทั้งมีการตรวจ
ประเมินด้านความยั่งยืนกับคู่ค้าที่มีความเสี่ยงสูง

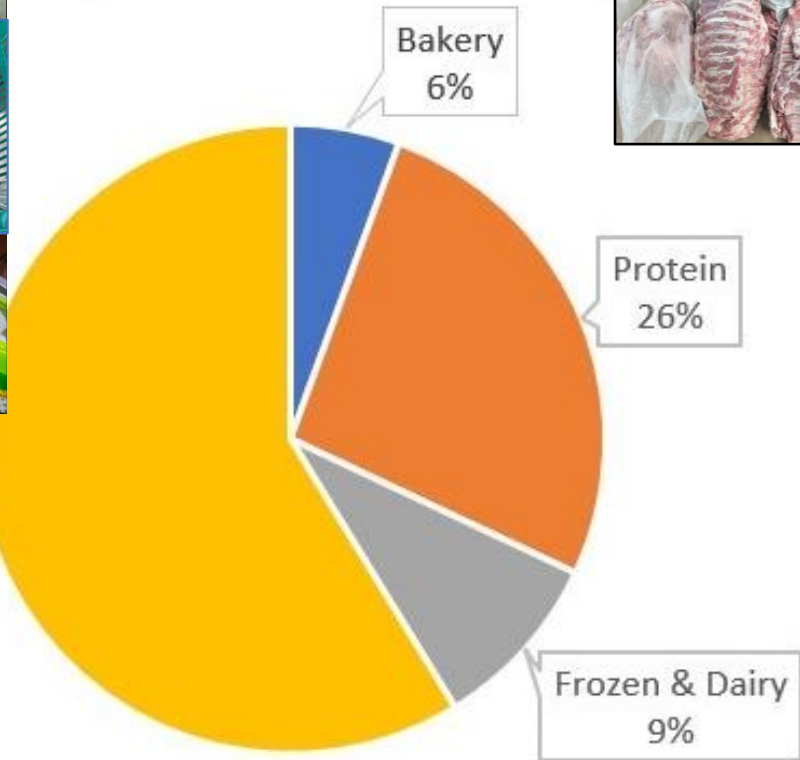
เป้าหมายเครือข่ายโคกภักดิ์

**ลดขยะอาหารสู่หลุมฝังกลบเป็นศูนย์
ภายในปี ค.ศ. 2030**

**Zero Food Waste to Landfill
by 2030**



ประเภทอาหารส่วนเกินของซีพี แอ็กชิตรา



ตัวอย่างอาหารส่วนเกินที่
มอบเพื่อทำประโยชน์

■ Bakery ■ Protein ■ Frozen & Dairy ■ Fruit/Veg.

กิจกรรมการบริจาคอาหารที่จำหน่ายไม่หมด



มอบเป็นอาหารให้ผู้ขาดแคลนอาหาร



มอบเป็นอาหารสัตว์



มอบขยะอาหารให้เกษตรกร เลี้ยงแมลง
โปรตีน BSF



แยกขยะ 100% ให้กทม. ทำปุ๋ยและน้ำ
หมักชีวภาพ



- ร่วมกับ พม., SOS และ VV share



- 17 ศูนย์อนุรักษ์พันธุ์สัตว์ป่า ในสังกัดกรมอุทยานแห่งชาติ สัตว์ป่าและพันธุ์พืช
- 1 สวนสัตว์ ในสังกัดองค์การสวนสัตว์แห่งประเทศไทย
- 3 ปางช้าง
- และเกษตรกรเลี้ยงสัตว์เศรษฐกิจ



- 272 เกษตรกร รับไปเลี้ยงBSF เพื่อลดต้นทุนอาหารสัตว์
- สนับสนุน 6 ศูนย์เรียนรู้การเลี้ยงและใช้ประโยชน์จากแมลงBSF



- 50 เขตของกรุงเทพมหานคร
- ทุกสาขาแม็คโคร-โลตัส แยกขยะอาหารออกจากขยะทั่วไปและขยะรีไซเคิล 100%

ตัวอย่างกิจกรรม การบริจาคอาหารที่เหลือจากการจำหน่าย ไม่หมด (Food surplus)

กทม.

- ร่วมกับ กทม. นำขยะอาหารไปใช้ประโยชน์ *50 เขตใน กทม.

หมอนแมลงโปรตีน (BSF) : KKU & BEDO

- เพื่อผลักดันการบริจาคอาหารส่วนเกินจากสาขาให้กับ เกษตรกร เพื่อนำไปเป็นอาหารของแมลงโปรตีน ช่วยลด ต้นทุนอาหารสัตว์

อาหารช้าง

- ร่วมกับสถาบันคชบาลแห่งชาติ ในพระอุปถัมภ์, องค์การอุตสาหกรรมป่าไม้ เพื่อส่งมอบอาหารส่วนเกิน และเพิ่มสวัสดิการ ให้กับช้าง (จ.ลำปาง)

มอบเป็นอาหารให้ผู้ขาดแคลนอาหาร : SOS

- ร่วมกับ SOS เพื่อส่งมอบอาหารส่วนเกิน ให้กับผู้ขาด แคลนอาหาร

หน่วยงานภาครัฐส่วนภูมิภาค และ อปท.

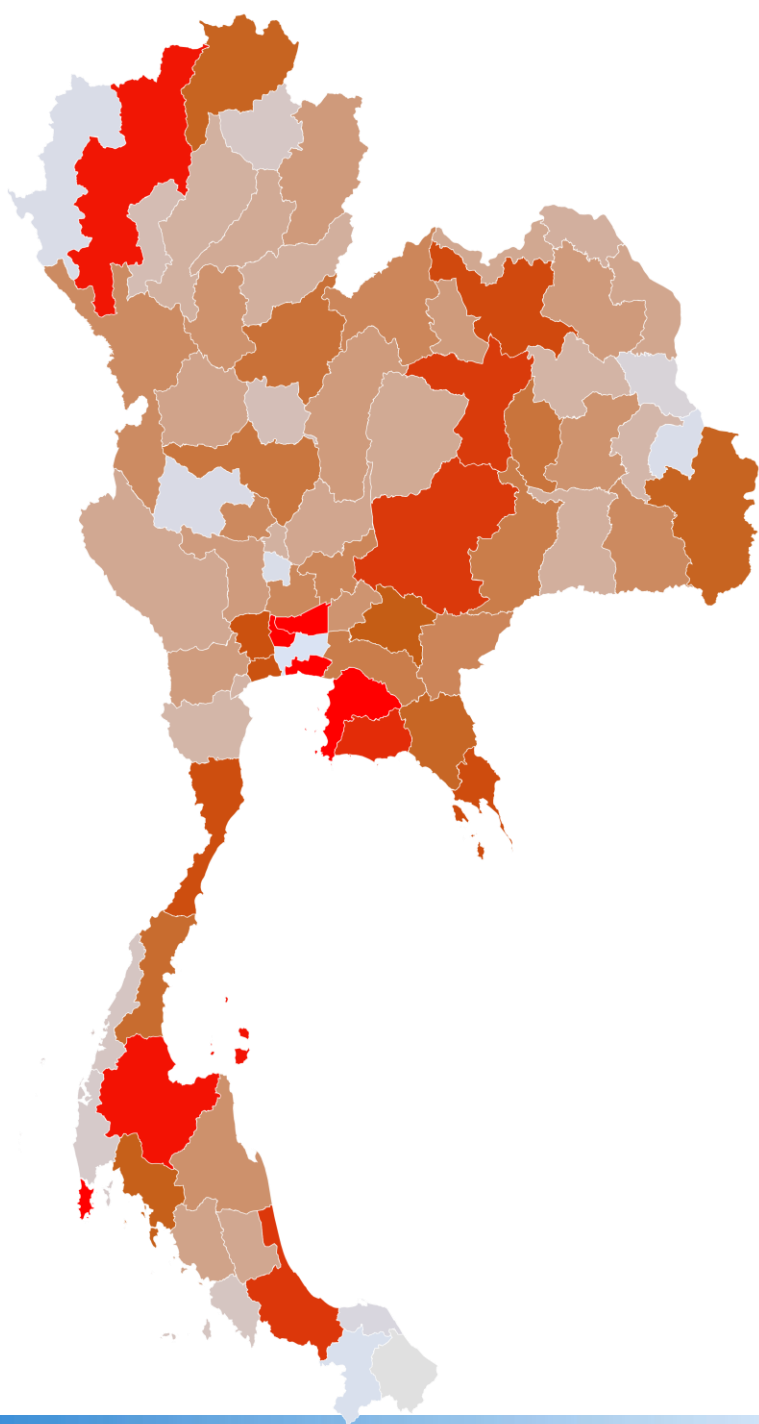
- ร่วมกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และหน่วยงานภาครัฐ อื่น มอบอาหารส่วนเกินให้แก่กลุ่มเปราะบาง

โครงการอาหารปันสุข : กระทรวงทรัพยากรฯ

- ร่วมกับกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติ ขับเคลื่อนโครงการ อาหารปันสุข (Zero Food Waste) โดยนำอาหาร ส่วนเกินจากสาขามอบให้กับสวนสัตว์ หรือสถานีเพาะเลี้ยง สัตว์ป่า

ทำปุ๋ยหมัก/ นำหมักชีวภาพ (EM)

- นำอาหารส่วนเกินไปผลิตเป็นปุ๋ยอินทรีย์ โดยใช้เครื่องย่อย อาหารขนาดใหญ่ที่ติดตั้งในสาขา รวมถึงนำอาหารส่วนเกิน (ผัก, ผลไม้) ไปผลิตเป็นน้ำหมักชีวภาพ (EM)



Region	Province
EAST	CHONBURI
SOUTH	PHUKET
CENTRAL	SAMUT PRAKAN
CENTRAL	NONTABURI
CENTRAL	PATHUM THANI
SOUTH	SURAT THANI
NORTH	CHIANG MAI
EAST	RAYONG
SOUTH	SONGKHLA
NORTHEAST	NAKHON RATCHASIMA
NORTHEAST	KHON KAEN
NORTHEAST	UDON THANI
EAST	TRAT
WEST	PRACHUAP KHIRI KHAN
CENTRAL	NAKHON PATHOM
CENTRAL	SAMUT SAKHON
EAST	PRACHIN BURI
SOUTH	KRABI
NORTHEAST	UBON RATCHATHANI
NORTH	CHIANG RAI
EAST	CHANTHABURI
SOUTH	CHUMPHON
CENTRAL	PHITSANULOK
NORTHEAST	MAHA SARAKHAM
CENTRAL	NAKHON SAWAN
NORTHEAST	BURIRAM
EAST	CHACHOENGSAO
EAST	SA KAO
CENTRAL	SARABURI
NORTHEAST	LOEI
CENTRAL	PHRA NAKHON SI AYUTTHAYA
CENTRAL	CHAI NAT
NORTHEAST	SI SA KET
WEST	TAK