



# วิกฤตขยะอาหาร: ความท้าทาย ในการจัดการ อย่างยั่งยืน



อาหารมากกว่าหนึ่งในสามที่ถูกผลิตขึ้นสำหรับบริโภคส่วนใหญ่กลายเป็นขยะ ในขณะที่เดียวกันมีประชากรที่ไม่สามารถเข้าถึงทรัพยากรด้านอาหารมากถึง 3.1 พันล้านคนทั่วโลก ปัญหาการขาดแคลนอาหารมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นสูงอย่างต่อเนื่อง เมื่อประชาคมโลกต้องเผชิญกับภาวะโรคระบาด ภาวะสงคราม การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ ความผันผวนทางด้านเศรษฐกิจ สังคมและการเมือง สถานการณ์ปริมาณขยะอาหารในแต่ละประเทศมักจะแตกต่างกันออกไปตามปัจจัยการผลิต การจัดการภายในห่วงโซ่อาหาร และพฤติกรรมของผู้บริโภค ทำให้ประชาคมโลกได้กำหนดให้ “ขยะอาหาร” เป็นปัญหาสำคัญที่มีความซับซ้อนต้องดำเนินการแก้ไขอย่างเร่งด่วน

**ขยะอาหาร (Food Waste)** ถือเป็นอาหารเหลือทิ้งในช่วงท้ายของห่วงโซ่อุปทาน จากผู้จำหน่ายหรือผู้ค้าปลีก ผู้ประกอบอาหารหรือผู้ให้บริการด้านอาหารและผู้บริโภค ด้วยสาเหตุต่าง ๆ เช่น อาหารที่มีปริมาณเกินความต้องการ อาหารที่รับประทานไม่หมด อาหารกระป๋องที่หมดอายุ เศษผักผลไม้ตกแต่งาน รวมไปถึงอาหารเน่าเสีย และหมดอายุจากการบริหารจัดการที่ไม่เหมาะสม การซื้อเกินความจำเป็น การทิ้งอาหารที่ยังรับประทานได้ที่เกิดจากความเข้าใจผิดบนฉลากสินค้า





## ขยะอาหาร (Food Waste)

การสูญเสียทรัพยากรธรรมชาติ  
มูลค่าทางสังคมและเศรษฐกิจ

ประชากรโลกที่ยังคงเพิ่มขึ้นสูงอย่างต่อเนื่อง ส่งผลต่อปริมาณความต้องการอาหารของผู้บริโภคที่เพิ่มสูงขึ้น สะท้อนสถานการณ์ความขาดแคลนอาหารที่เกิดขึ้นบนโลกนี้ บางประเทศการเข้าถึงทรัพยากรอาหารได้ง่ายจนเกิดอาหารเหลือทิ้งเป็นจำนวนมาก แต่บางประเทศการเข้าถึงทรัพยากรด้านอาหารสำหรับบริโภคยังคงเป็นเรื่องยาก แสดงให้เห็นว่าในความเป็นจริงโลกของเรามีทรัพยากรเพียงพอที่จะผลิตอาหารให้แก่ประชากรทุกคนบนโลก แต่อาหารที่ผลิตได้ส่วนใหญ่กลับถูกทิ้งเป็น “ขยะอาหาร” เนื่องจากการจัดการที่ไม่เหมาะสม

ภาพรวมของต้นทุนด้านเศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อม และสังคมของการสูญเสียอาหารและขยะอาหารต่อเศรษฐกิจโลกคาดการณ์มูลค่าการสูญเสียประมาณ 2.6 ล้านล้านดอลลาร์สหรัฐ คิดเป็นมูลค่าทางเศรษฐกิจเป็น 1 ล้านล้านดอลลาร์สหรัฐ ส่วนที่เหลือถูกคิดเป็นมูลค่าความเสียหายด้านสิ่งแวดล้อมและสังคม ที่รวมทั้งการปล่อยก๊าซเรือนกระจก (GHG emissions) สภาวะขาดแคลนน้ำ การสูญเสียความหลากหลายทางชีวภาพ การเพิ่มขึ้นของความขัดแย้งและการสูญเสียถิ่นที่อยู่อาศัย เนื่องจากปัญหาการชะล้างพังทลายของดิน (Soil erosion) การสูญเสียแร่ธาตุในที่ดินเพาะปลูกทางการเกษตร ซึ่งส่งผลให้ผลผลิตทางการเกษตรลดลง การสัมผัสสารกำจัดศัตรูพืชที่เพิ่มมากขึ้นของมนุษย์ที่ส่งผลต่อสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดีของมนุษย์

### ○ ขยะอาหารสู่การสูญเสียทรัพยากรธรรมชาติ

การผลิตอาหารในทุกขั้นตอนนับตั้งแต่การเพาะปลูก การผลิต ตลอดจนการขนส่ง ต้องใช้ทรัพยากรธรรมชาติหลัก ๆ 3 ชนิด คือ พลังงาน เชื้อเพลิง และน้ำ

น้ำเป็นทรัพยากรธรรมชาติที่ถูกใช้ในทุกขั้นตอนการผลิตอาหาร โดยเฉพาะการเกษตรกรรมและการชลประทานที่ใช้น้ำบริสุทธิ์ถึงร้อยละ 70 ของโลก น้ำบริสุทธิ์จำนวนมากถูกใช้ในการเพาะปลูก และการปศุสัตว์ อย่างไรก็ตามชนิดของพืชและสัตว์แต่ละชนิดมีความต้องการน้ำไม่เท่ากัน โดยสัตว์ต้องใช้น้ำจำนวนมากตั้งแต่การเลี้ยงดู ตลอดจนขั้นตอนการผลิตอาหาร

สัตว์ ส่งผลให้การผลิตเนื้อสัตว์ต้องใช้น้ำบริสุทธิ์จำนวนมาก โดยอาหารประเภทเนื้อสัตว์มักจะเป็นอาหารที่ถูกทิ้งมากที่สุด

ปริมาณ “ขยะอาหาร” ทำให้สูญเสียน้ำบริสุทธิ์มากกว่าครึ่งหนึ่งของโลก คิดเป็นมูลค่าเท่ากับ 172 ล้านดอลลาร์สหรัฐ คาดการณ์ได้ว่าเราใช้เงินมากกว่า 220 ล้านดอลลาร์สหรัฐ เพื่อใช้ในกระบวนการผลิต การขนส่ง และกระบวนการฝังกลบขยะอาหารประมาณ 70 ล้านตัน การผลิตอาหารที่จะต้องกลายเป็นขยะต่อไป ใช้น้ำมากถึงร้อยละ 21 ของน้ำบริสุทธิ์ ร้อยละ 19 สำหรับป้อนและยากำจัดศัตรูพืช ร้อยละ 18 สำหรับพื้นที่เพาะปลูก และร้อยละ 21 สำหรับการกำจัดขยะมูลฝอยแบบฝังกลบ ดังนั้น การทิ้งเนื้อสัตว์จำนวน 1 กิโลกรัมเท่ากับว่าได้ทิ้งน้ำบริสุทธิ์ 50,000 ลิตร การเทนม 1 แก้วทิ้งเปรียบเสมือนทิ้งน้ำบริสุทธิ์ 1,000 ลิตร ถ้านำมาคิดในบริบทของการขนส่งอาหารโลก ปริมาณเชื้อเพลิงธรรมชาติที่ถูกใช้ในการขนส่งก็ถูกใช้จนหมดไปโดยเปล่าประโยชน์เช่นกัน

### ○ ขยะอาหารต้นเหตุการปล่อยก๊าซเรือนกระจก

กระบวนการนับตั้งแต่การผลิต การแปรรูปอาหาร การเก็บรักษา ไปจนถึงการขนส่ง ตั้งแต่ต้นทางไปจนถึงปลายทางของห่วงโซ่อาหาร ปริมาณก๊าซเรือนกระจกที่ถูกปล่อยออกมาทั้งหมดจากอาหารที่ถูกทิ้งทั่วโลกสูงถึงร้อยละ 8 เทียบเท่ากับการปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากภาคคมนาคม หรือ มากกว่าการปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากภาคการบินทั่วโลกถึง 4 เท่า นอกจากนี้สิ้นเปลืองทรัพยากรในกระบวนการต่าง ๆ ของการผลิตอาหาร เมื่ออาหารถูกทิ้งลงในหลุมฝังกลบ กระบวนการย่อยสลายตามธรรมชาติยังก่อให้เกิดก๊าซเรือนกระจกอีกมากมาย อย่างก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่ถูกปล่อยออกมามากกว่า 3.3 พันล้านตันจากขยะอาหารทั่วโลกในแต่ละปี

### ○ ขยะอาหารสาเหตุความเสื่อมของที่ดินและพื้นที่เพาะปลูก

ที่ดินบนโลกใต้นี้ถูกใช้ประโยชน์หลัก ๆ 2 รูปแบบคือ เป็นพื้นที่สำหรับผลิตอาหาร และพื้นที่สำหรับฝังกลบขยะอาหาร พื้นที่บนโลกประมาณ 11.5 ล้านเฮกตาร์ ถูกใช้เป็นที่เกษตรกรรมเพื่อผลิตในอุตสาหกรรมอาหาร ก่อให้เกิดความเสื่อมโทรมของทรัพยากรดินจากการเพาะปลูกพืชและทำปศุสัตว์เหล่านี้ โดยในแต่ละปี มีพื้นที่เกษตรกรรมมากถึงร้อยละ 28 ทั่วโลก ถูกนำไปใช้ในการ

ผลิตอาหารที่สูญเสียหรือสูญเสียเปล่า ทำให้สูญเสียโอกาสการใช้ที่ดินเพื่อประโยชน์อื่น

### ○ ผลกระทบของอาหารต่อความหลากหลายทางธรรมชาติ

การทำเกษตรกรรม เพื่อตอบสนองต่อภาคอุตสาหกรรม ส่งผลให้ต้องถากถางพื้นที่ป่า เพื่อทำการเกษตรให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค อีกทั้งผลิตผลทางการเกษตรและปศุสัตว์จะต้องเป็นไปตามมาตรฐานของตลาด ทำให้มีการใช้สารเคมีเพื่อให้ผลผลิตมีรูปร่างเป็นไปตามมาตรฐาน มีการใช้ยากำจัดศัตรูพืชที่ถูกพัฒนาให้สามารถกำจัดได้ทั้งแมลงและวัชพืชในคราวเดียวกันในพื้นที่ทางการเกษตรขนาดใหญ่ ซึ่งสารเคมีเหล่านั้นส่งผลกระทบต่อพืชและสัตว์ภายนอกพื้นที่เกษตรกรรม การใช้สารกำจัดวัชพืชที่มากเกินไปส่งผลให้เกิดผลกระทบต่อสภาพดินอย่างรุนแรง ทั้งความหลากหลายของพืชบริเวณรอบพื้นที่การเกษตรที่ลดลง ส่งผลต่อสัตว์ที่พึ่งพาพืชเหล่านั้นในการดำรงชีวิตมีจำนวนลดลง เช่น ผึ้งและแมลงชนิดอื่นที่ถูกขัดขวางการสร้างอาณาจักรของพวกมัน ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อความสามารถในการผสมเกสรพืชผลที่ลดลง สารเคมีบางชนิดยังส่งผลกระทบต่อถิ่นที่อยู่อาศัยของปลา สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ และสัตว์ปีก

### ○ ภัยเงียบของอาหารผลกระทบต่อสุขภาพของมนุษย์

ก๊าซที่ถูกขับออกมาจาก “ขยะอาหาร” สามารถส่งผลกระทบต่อสุขภาพของมนุษย์ได้ทั้งทางตรงและทางอ้อม การปล่อยก๊าซของ ขยะอาหาร ที่ประกอบไปด้วย ไฮโดรเจนซัลไฟด์ (hydrogen sulphide) แอมโมเนีย (ammonia) สารประกอบอินทรีย์ระเหยง่าย (volatile organic carbons) ที่สามารถส่งผลกระทบต่อต่อมไร้ท่อ ระบบทางเดินหายใจ ระบบประสาท และระบบเส้นประสาทการรับกลิ่นของมนุษย์ โดยความรุนแรงของอาการขึ้นอยู่กับความเข้มข้นของก๊าซ ความรุนแรงส่งผลตั้งแต่การระคายเคืองปอดเล็กน้อย ไปจนถึงขั้นเป็นมะเร็งและเสียชีวิตได้ หรือจะส่งผลกระทบต่อคุณภาพของน้ำที่มีค่าความเป็นกรด-ด่าง ไม่เป็นไปตามมาตรฐาน ซึ่งจะมีผลต่อการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรียหรือเชื้อโรค ยังมีผลต่อการละลายโลหะและสารพิษในน้ำ ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชนในระยะยาว นอกจากนี้ รัฐบาลอาจจะต้องแบกรับค่าใช้จ่ายในการดูแลสุขภาพของประชาชนที่เกิดขึ้นต่อไปในอนาคต

**ผลกระทบของขยะอาหารต่อทรัพยากรธรรมชาติ เศรษฐกิจและสังคม**

**การปล่อยก๊าซเรือนกระจก**  
ก๊าซเรือนกระจกที่ถูกปล่อยออกจากขยะอาหารทั่วโลกสูงถึง 8% ของก๊าซเรือนกระจกทั่วโลก

**สูญเสียไนโตรเจน**  
มีการใช้น้ำมากถึง 21% ของน้ำบริสุทธิ์ 19% สำหรับปุ๋ยและยากำจัดศัตรูพืช 18% สำหรับพื้นที่เพาะปลูก และ 21% สำหรับการกำจัดขยะมูลฝอยแบบฝังกลบ

**ความเสื่อมของที่ดินและพื้นที่เพาะปลูก**  
พื้นที่บนโลกกว่า 30% ถูกใช้เป็นพื้นที่สำหรับทำเกษตรกรรมเพื่อส่งไปยังอุตสาหกรรมอาหารที่ส่วนมากแทบจะไม่ถูกนำไปบริโภคเลย

**ความหลากหลายทางธรรมชาติที่ลดลง**  
เพื่อตอบสนองต่ออุตสาหกรรมอาหาร ต้องถากถางพื้นที่เพื่อทำอุตสาหกรรมเกษตร มีการใช้สารเคมี ยาฆ่าแมลงและศัตรูพืชเพิ่มมากขึ้น

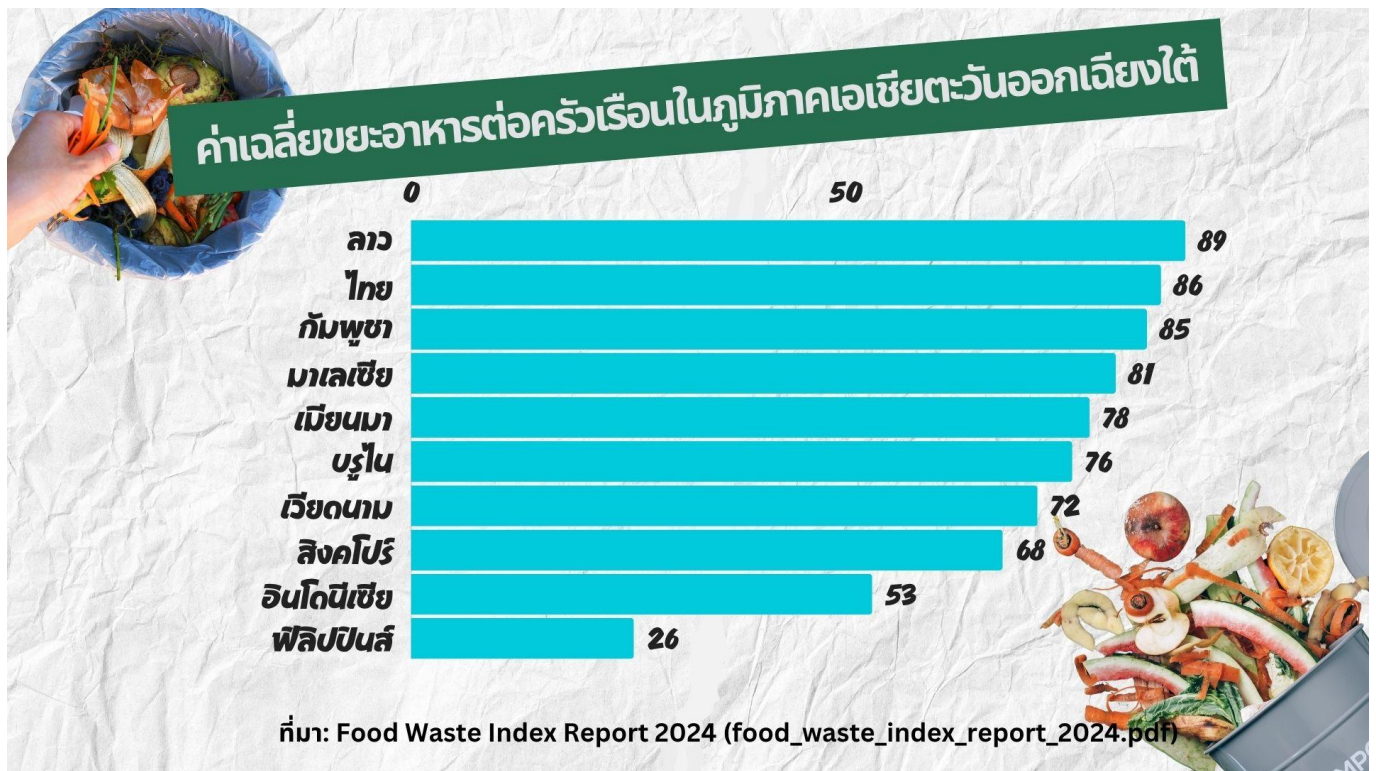
**กระทบต่อสุขภาพของมนุษย์**  
ก๊าซที่ถูกขับออกมาจาก “ขยะอาหาร” สามารถส่งผลกระทบต่อสุขภาพของมนุษย์ได้ทั้งทางตรงและทางอ้อม



## สถานการณ์ “ขยะอาหาร” ของโลกและประเทศไทยในปัจจุบัน

จากรายงานดัชนีขยะอาหาร ซึ่งจัดทำโดยโครงการสิ่งแวดล้อมแห่งสหประชาชาติ (UN Environment Programme: UNEP) ประจำปี ค.ศ. 2024 รายงานว่า **ค่าเฉลี่ยขยะอาหารโลกเพิ่มขึ้นมาอยู่ที่ 79 กิโลกรัมต่อคนต่อปี หรือคิดเป็นมูลค่ามหาศาลกว่า 1 แสนล้านบาทต่อปี** (จากเดิม 74 กิโลกรัมต่อคนต่อปี เทียบกับการประเมินของครั้งล่าสุดที่ผ่านมาในปี ค.ศ.2021) ในภาคครัวเรือนคิดเป็นปริมาณขยะต่อคนนั้นมากกว่าค่าเฉลี่ยต่อปี หรือมากกว่า 2 เท่าของค่าเฉลี่ยของคนทั่วไปที่ควรจะเป็นคือ **62 กิโลกรัมต่อคนต่อปี** อาหารที่สามารถบริโภคได้ถูกทิ้งให้สูญเปล่าทั้งในระดับค้าปลีก ภาคบริการอาหาร และระดับครัวเรือนถึงร้อยละ 19 คาดการณ์ได้ว่าอาหารในโลกสูญหายไปในช่วงโซ่อุปทาน ก่อนการเก็บเกี่ยวและการค้าปลีกอีกประมาณร้อยละ 13

สถานการณ์ “ขยะอาหาร” ของประเทศไทยในปัจจุบันจากรายงานดัชนีขยะอาหาร ซึ่งจัดทำโดยโครงการสิ่งแวดล้อมแห่งสหประชาชาติ (UN Environment Programme: UNEP) ประจำปี ค.ศ. 2024 ประเทศไทยมี **ค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 86 กิโลกรัมต่อคนต่อปี** (จากเดิม 79 กิโลกรัมต่อคนต่อปี เทียบกับการประเมินของครั้งล่าสุดที่ผ่านมาในปี ค.ศ. 2021) สูงกว่าค่าเฉลี่ยโลกและอยู่ในระดับเดียวกับประเทศเพื่อนบ้าน นับว่าเป็นสถานการณ์ที่ท้าทายในการแก้ไขปัญหาขยะอาหารต่อเป้าหมายสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน SDG 12.3 ที่ต้องการลดของเสียอาหาร (food waste) ของโลกลงครึ่งหนึ่งในระดับค้าปลีกและผู้บริโภค และลดการสูญเสียอาหาร (food loss) ตลอดการผลิตและห่วงโซ่อุปทาน รวมถึงการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยว ให้ได้ภายในปี ค.ศ. 2030





## บทเรียนจากต่างประเทศ: สู่การจัดการขยะอาหารที่ยั่งยืนของไทย

- **สหรัฐอเมริกา** การพัฒนาขยะอาหารสู่ปุ๋ย สำหรับปรับปรุงคุณภาพของดินเพื่อการเกษตร ขยะอาหารจำนวนมากของประเทศดูไบมาจากภาคการเกษตร ร้านอาหาร และโรงแรม นับตั้งแต่ปี ค.ศ. 2021 มีการคิดค้นโครงการแปลงขยะอาหารจากการฝังกลบ ประมาณ 1 ล้านกิโลกรัม ให้เป็นปุ๋ยสำหรับปรับปรุงคุณภาพของดิน ทำให้สามารถลดปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ที่ปล่อยสู่ชั้นบรรยากาศได้มากกว่า 1,000 ตัน โดยปกติแล้วประเทศดูไบพึ่งพาการนำเข้าดิน และปุ๋ยสำหรับการเกษตรกรรมจากต่างประเทศมากกว่าร้อยละ 90 ปัจจุบัน ขยะอาหารจึงถือเป็นแหล่งของสารอาหารที่ดีสำหรับใช้ทำปุ๋ยของประเทศ โดยใช้กระบวนการทางธรรมชาติที่ใช้เวลาประมาณ 8 - 12 สัปดาห์เท่านั้น
- **ประเทศสวีเดน** องค์กรไม่แสวงหาผลกำไรในกรุงเจนีวา ได้ก่อตั้งโครงการตู้ปันอาหารหรือตู้เย็นสาธารณะ ขึ้นสำหรับบรรเทาอาหารที่ใกล้เน่าเสีย เพื่อให้ผู้คนที่ผ่านมาสามารถเลือกสรรผัก ผลไม้ ผลิตภัณฑ์จากนมปัง หรืออาหารอื่น ๆ ที่เน่าเปื่อยได้ง่ายแต่ยังไม่เสียไปใช้ประโยชน์ โดยไม่เสียค่าใช้จ่าย **มีโครงการในลักษณะเดียวกันเกิดขึ้นในอีกหลายประเทศ เช่น ออสเตรีย เยอรมัน ก่อให้เกิดการเคลื่อนไหวทางนโยบายขึ้นในระดับนานาชาติ ส่งผลให้มีอาหารมากกว่า 83 ล้านตัน ไม่กลายเป็น “ขยะอาหาร”**
- **ประเทศออสเตรีย** การนำสินค้าทางการเกษตร ผัก และผลไม้ที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐานของตลาด มีรูปร่างที่ไม่สวยงาม มีตำหนิ มาขายใหม่ ในรูปแบบกล่อง โดยตั้งชื่อว่า “กล่องที่ไม่สมบูรณ์แบบ” มาขายในราคาที่ถูกลงกว่าตลาดถึงร้อยละ 10 - 40 **ก่อตั้งขึ้นโดยบริษัท Farmers Pick ที่ร่วมมือกับเกษตรกรท้องถิ่น** ประเทศออสเตรียมีขยะอาหารประมาณ 7.6 ล้านตันต่อปี การนำพืชผลทางการเกษตรที่มีตำหนิ หรือมีรูปร่างไม่สวยงามกลับมาบริโภคเป็นการช่วยลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก ลดการสูญเสียทรัพยากรธรรมชาติและความหลากหลายทางชีวภาพลดลงได้

- **ประเทศซาอุดีอาระเบีย** เป็นประเทศที่มีสภาพภูมิอากาศที่เป็นทะเลทราย ทำให้ต้องพึ่งพาการนำเข้าอาหารจากต่างประเทศเป็นจำนวนมากศาลเพื่อให้เพียงพอต่อความต้องการภายในประเทศ ปัจจุบันประเทศซาอุดีอาระเบียได้หันมาทำการเกษตรแบบไฮโดรโปนิคส์ ซึ่งใช้น้ำเป็นหลัก โดยน้ำสามารถนำกลับมาหมุนเวียนใช้ได้ใหม่ และลดการนำเข้าผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรและเพื่อให้ประชาชนภายในประเทศได้บริโภคสินค้าทางการเกษตรที่มีความสดใหม่ โมเดลนวัตกรรมทางธุรกิจนี้ **ก่อตั้งขึ้นจากการร่วมตัวของกลุ่มฟาร์มขนาดเล็กที่ผลิตและส่งออกผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร** เมื่อลูกค้าต้องการผลิตภัณฑ์ทางฟาร์มจะสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ทันทีและส่งถึงผู้บริโภคได้ภายใน 45 นาที ซึ่งเป็นการลดขยะอาหารได้มากถึงร้อยละ 40
- **ประเทศญี่ปุ่น** มีนโยบาย “The Basic Plan for Establishing a Recycling-Based Society” เพื่อส่งเสริมการรีไซเคิลและปรับเปลี่ยนการผลิตและการบริโภคของคนในประเทศไปสู่ความยั่งยืน โดยรัฐบาลท้องถิ่นของญี่ปุ่นได้ดำเนินการตามนโยบายอย่างจริงจัง เช่น เมืองนาโกยา ได้รวบรวมขยะอาหารจากภาคครัวเรือน นำมาคิดค่าธรรมเนียมเพียงเล็กน้อย ประมาณ 100 - 200 เยนต่อครัวเรือนต่อเดือน เพื่อนำมาใช้เป็นต้นทุนในการทำปุ๋ยหมักให้เกษตรกรในชุมชนใช้สำหรับปลูกผักอินทรีย์และนำผักอินทรีย์กลับมาแจกจ่ายให้ชุมชนบริโภคต่อไป ซึ่งผลจากการดำเนินตามนโยบายนี้ ส่งผลให้อัตราการนำขยะอาหารกลับไปใช้ใหม่ของประเทศญี่ปุ่นสูงกว่าร้อยละ 80 ของปริมาณขยะอาหารทั้งหมดของประเทศ
- **ประเทศเกาหลีใต้** มีการบังคับใช้กฎหมายการจัดการขยะของเสียที่เคร่งครัด พร้อมทั้งมีบทลงโทษชัดเจนสำหรับผู้ไม่ปฏิบัติตาม นอกจากนี้รัฐบาลเกาหลีใต้ได้ร่วมมือกับสถาบันการศึกษาวิจัยและพัฒนานวัตกรรมถึงขยะอัจฉริยะ ที่สามารถชั่งน้ำหนักได้พร้อมคำนวณค่าใช้จ่ายและเรียกเก็บเงินผ่านบัตรประชาชน โดยถึงขยะอัจฉริยะนี้ช่วยลดปริมาณขยะอาหารได้มากถึงร้อยละ 95 ในปี ค.ศ. 2018 ทำให้กรุงโซลกลายเป็นเมืองที่มีการจัดการขยะรีไซเคิลดีที่สุดในโลก รัฐบาลท้องถิ่นของเกาหลีใต้ได้อำนาจตามกฎหมายในการกำหนดอัตราค่าธรรมเนียมกำจัดขยะอาหาร โดยจะคิด

ค่าบริการตามน้ำหนักหรือปริมาณของขยะอาหาร ทำให้ประชาชนเกิดความตระหนักถึงปริมาณขยะอาหารที่เพิ่มมากขึ้น และเกิดสำนึกที่จะลดปริมาณ คัดแยก และการนำขยะกลับมาใช้ใหม่

จากแนวโน้มสถานการณ์ขยะอาหารของประเทศไทยที่ยังคงสูงขึ้นในปี ค.ศ. 2024 ที่ผ่านมา ด้วยเรายังคงขาดระบบการติดตามขยะที่มีคุณภาพ ขาดการรวบรวมข้อมูล และมีนวัตกรรมหรือองค์ความรู้ที่นำมาพัฒนาเพื่อลดปัญหาจากขยะอาหารได้อย่างยั่งยืน อย่างไรก็ตามปัจจุบันประเทศไทยโดยกรมควบคุมมลพิษ กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมได้ ได้จัดทำแผนที่นำทางการจัดการขยะอาหาร (พ.ศ.2566-2573) เพื่อใช้เป็นกรอบและทิศทางการดำเนินการป้องกันและแก้ไขปัญหาการจัดการขยะอาหารของประเทศไทย และแผนปฏิบัติการด้านการจัดการขยะอาหาร ระยะที่ 1 (พ.ศ. 2566 –2570) เพื่อขับเคลื่อนการดำเนินงานโดยความร่วมมือของทุกภาคส่วน ทั้งภาครัฐ เอกชน และประชาชน การแก้ไขปัญหาขยะอาหารของประเทศไทยนั้นถือว่ามีความท้าทายอย่างมากในประเทศที่มีตั้งทางภูมิศาสตร์และสภาพอากาศที่เอื้อต่อการเกิดอุตสาหกรรมทางการเกษตร และอุตสาหกรรมด้านอาหาร มีทรัพยากรธรรมชาติที่หลากหลาย ทำให้ประเทศไทยเป็นจุดยุทธศาสตร์สำคัญแห่งหนึ่งในภูมิภาคเอเชียที่ผลิตและส่งออกอาหารเป็นจำนวนมาก นอกจากนี้วัฒนธรรมของไทยที่มีมักจะอยู่คู่กับอาหารเสมอมา มีการผลักดันให้หลาย ๆ เมืองของประเทศไทยเป็นเมืองแห่งการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ทำให้ต้องสร้างความตระหนักถึงปริมาณขยะอาหารที่เพิ่มขึ้นให้แก่สังคม

การที่ประเทศไทยจะบรรลุเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนในการแก้ไขปัญหาขยะอาหารต่อเป้าหมายสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน SDG 12.3 ที่ต้องการลดของเสียอาหาร (food waste) ของโลกลงครึ่งหนึ่งในระดับค้าปลีกและผู้บริโภค และลดการสูญเสียอาหาร (food loss) ตลอดจนการผลิตและห่วงโซ่อุปทาน รวมถึงการสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยว ให้ได้ภายในปี ค.ศ. 2030 นั้น บทเรียนจากนานาประเทศนั้น ต้องอาศัยความร่วมมือจากหลายส่วน ภาครัฐ เอกชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น นักวิชาการ นักวิจัย รวมถึงกฎหมายที่เข้มแข็ง นโยบายและแนวทางที่ชัดเจนที่จะเป็นส่วนหนึ่งที่กำหนดทิศทางการปฏิบัติ และสิ่งที่สำคัญที่สุดคือการสร้างแรงจูงใจและจิตสำนึกในแก่คนในชาติ ประชาคมโลกเหลือเวลาเพียง 5 ปี นับเป็นความท้าทายที่ต้องร่วมมือกันดำเนินการและหาแนวทางให้

บรรลุเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนให้ได้ภายในปี ค.ศ. 2030 เพื่อความเป็นอยู่ที่ดีของมนุษยชาติต่อไป

กองทุนศาสตร์และประสานความร่วมมือระหว่างประเทศ สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ

### ความสอดคล้องกับเป้าหมาย SDGs

**SDG12** สร้างหลักประกันให้มีแบบแผนการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน

**SDG2** ยุติความหิวโหย บรรลุความมั่นคงทางอาหารและยกระดับโภชนาการ และส่งเสริมเกษตรกรรมที่ยั่งยืน

**SDG13** ปฏิบัติการอย่างเร่งด่วนเพื่อต่อสู้กับการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศและผลกระทบที่เกิดขึ้น

### เอกสารอ้างอิง

*Biodiversity and Agriculture.* (2024). Retrieved from

<https://foodprint.org/issues/biodiversity-and-agriculture/>

Chen Liu, Caixia Mao, Pongsun Bunditsakulchai, So Sasaki, Yasuhiko Hotta (2020). Food waste in Bangkok: Current situation, trends and key challenges. *Resources, Conservation and Recycling.* Retrieved from

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0921344920301002>

David Elliott, Johnny Wood. (2025). *8 innovative solutions for fighting food waste.* Retrieved from

<https://www.weforum.org/stories/2025/04/innovations-to-reduce-food-waste/#:~:text=Hydroponic%20agriculture,in%20the%20harshest%20of%20climates.>

Jamey Keaten. *Free food fridges take off in parts of Europe in eco-friendly bid to fight waste.* Retrieved from

<https://apnews.com/article/food-waste-switzerland-germany-geneva-austria-refrigerators-environment-fc8484f267f1403a4b76db8b20541f9a>

Jangira Lewis. (2022). *How Does Food Waste Affect the Environment?*. Retrieved from <https://earth.org/how-does-food-waste-affect-the-environment/>

Paulina Rudziak, Evans Batung, Isaac Luginaah. (2024). The effects of gases from food waste on human health: A systematic review. *PLOS ONE*. Retrieved from <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC10971579/>

SD Thailand. (2024). *คนไทยสร้าง Food Waste อันดับ 77 ของโลก เฉลี่ย 86 กิโลกรัมต่อคนต่อปี เพิ่มขึ้นจากปีก่อน และสูงกว่าค่าเฉลี่ยทั่วโลก*. สืบค้นจาก <https://www.sdthailand.com/2024/04/kasikorn-research-food-waste-index-2024/#:~:text=SKY23%20April%202024,ในการประเมินครั้งล่าสุด>

United Nations Environment Programme. (2024). *Food Waste Index Report 2024. Think Eat Save: Tracking Progress to Halve Global Food Waste*. Retrieved from <https://wedocs.unep.org/20.500.11822/45230>

คัตคณัฐ ชื่นวงศ์อรุณ และณภัทรดนัย. (2565). *ขยะอาหาร (Food Waste) และการสูญเสียอาหาร (Food Loss)*. สืบค้นจาก <https://ngthai.com/science/40756/food-waste-food-loss/>

ศูนย์ห้องปฏิบัติการกรมอนามัย. *คุณภาพน้ำทางกายภาพและผลกระทบต่อสุขภาพ*. สืบค้นจาก <https://phld.anamai.moph.go.th/th/chemical-water-quality/download/?did=66253&id=72914&reload=>

สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย (ทีดีอาร์ไอ). *ขยะอาหารเรื่องใกล้ แต่ใหญ่กว่าที่คิด*. สืบค้นจาก <https://tdri.or.th/foodwaste/>

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.). *ขยะอาหาร อาหารส่วนเกิน จะจัดการอย่างไร ได้วิถีแบบไทย ๆ*. สืบค้นจาก [https://resourcecenter.thaihealth.or.th/files/66/thaihealth%20watch\\_ขยะอาหาร%20อาหารส่วนเกิน.pdf](https://resourcecenter.thaihealth.or.th/files/66/thaihealth%20watch_ขยะอาหาร%20อาหารส่วนเกิน.pdf)

สำนักงานนโยบายและแผนทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. (2567). *คนไทยทิ้งขยะอาหาร 86 กิโลกรัม/คน/ปี แซงค่าเฉลี่ยโลก*. สืบค้นจาก <https://mgronline.com/greeninnovation/detail/9670000113622>

อรุสภารวี สายเพชร และชริกา คันทา. *บทปริทัศน์ว่าด้วยนโยบายสาธารณะเพื่อการจัดการขยะอาหาร*. สืบค้นจาก <https://so05.tci-thaijo.org/index.php/sjss/article/view/251495/173896>