



# ATCWG WORKSHOP ON

## Food Loss and Waste Tracking and Food Recovery in Hospitality, Food Service and Retail Industries

---

เมื่อวันที่ 4 สิงหาคม 2566  
ณ เมืองซีแอตเทิล สหรัฐอเมริกา



# Table of contents

มี 3 หัวข้อหลัก ดังนี้

1

**นโยบายและหลักการ**ของการสูญเสีย  
อาหารและขยะอาหาร (FLW)

2

**แนวปฏิบัติและกระบวนการ**  
สร้างประโยชน์จากขยะอาหาร

3

**นวัตกรรมและเทคโนโลยี**ในการลด FLW



# วัตถุประสงค์ ของการประชุม

การประชุมเชิงปฏิบัติการ ATCWG Workshop on Food Loss and Waste Tracking and Food Recovery in Hospitality, Food Service and Retail Industries  
ภายใต้กรอบเอเปค

เมื่อวันที่ 4 สิงหาคม 2566 ณ เมืองซีแอตเทิล สหรัฐอเมริกา

มุ่งเน้นการดำเนินการติดตามการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร (Food Loss and Waste: FLW) และการสร้างประโยชน์จากขยะอาหารในอุตสาหกรรมบริการ บริการอาหาร และค้าปลีก ตลอดจนการแลกเปลี่ยนแนวปฏิบัติของการใช้เทคโนโลยี และนวัตกรรมเพื่อลด FLW





# 1

## นโยบายและหลักการของการสูญเสียอาหารและขยะอาหาร (FLW)

มีผู้บรรยาย 3 ท่าน ได้แก่



Mr. Kai Robertson  
KOR Consulting สหรัฐอเมริกา

กล่าวว่า FLW มีส่วนทำให้เกิดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกทั่วโลกถึงร้อยละ 8 ต่อปี ส่งผลโดยตรงต่อความพยายามในการบรรลุเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน ดังนั้น ผู้กำหนดนโยบายจึงมีบทบาทสำคัญในการส่งเสริมให้ประชาชน ลด FLW

เช่น

- การให้เงินอุดหนุนเกษตรกร
- ส่งเสริมโครงสร้างพื้นฐานด้านสภาพอากาศที่ชาญฉลาด
- การใช้เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว
- กำหนดแนวทางปฏิบัติในการติดฉลากวันที่หมดอายุให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน
- ให้ความรู้ด้าน FLW ในสถาบันการศึกษา



Ms. Dana Gunders  
ReFED สหรัฐอเมริกา

บรรยายถึงแนวทางของผู้กำหนดนโยบายที่จะผลักดันการลด FLW อย่างมีประสิทธิภาพ ดังนี้

- ส่งเสริมให้ประชาชนเปลี่ยนวิธีกำจัดขยะอาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ไม่ควรนำไปย่อยสลายในพื้นที่ฝังกลบ
- ออกมาตรการจูงใจด้านภาษีเพื่อส่งเสริมการบริจาคอาหาร
- อำนวยความสะดวกในการรวบรวมและการประสานงานข้อมูล
- สนับสนุนเงินทุนให้แก่โครงการนำร่องต่าง ๆ รวมถึงงานวิจัยและพัฒนา
- ส่งเสริมความร่วมมือระหว่างภาครัฐและเอกชน







Ms.Tara McNerney  
องค์การกองทุนสัตว์ป่าโลกสากล

กล่าวถึงข้อตกลงโดยสมัครใจ Pacific Coast Food Waste Commitment (PCFWC) เป็นส่วนหนึ่งของ Pacific Coast Collaborative ซึ่งเป็นความคิดริเริ่มระดับภูมิภาคที่**มุ่งเน้นการลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกและส่งเสริมเศรษฐกิจคาร์บอนต่ำ** โดยพัฒนาการดำเนินงานในภาคส่วนต่าง ๆ อาทิ พลังงาน การขนส่ง และอุตสาหกรรมอาหาร มีเป้าหมายเพื่อร่วมกันลดขยะอาหารลงร้อยละ 50 ภายในปี พ.ศ. 2573 และสอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน เป้าประสงค์ที่ 12.3



**PACIFIC  
COAST**  
Food Waste  
Commitment





# 2

## แนวปฏิบัติและกระบวนการ สร้างประโยชน์จากขยะอาหาร

มีผู้บรรยาย 2 ท่าน ได้แก่



Ms. Sara Osborne  
Safeway สหรัฐอเมริกา

กล่าวถึง ACI – Seattle Program ซึ่งเป็นโครงการริเริ่มเชิงกลยุทธ์มีเป้าหมายใน**การบรรลุขยะอาหารสู่พื้นที่ฝังกลบเป็นศูนย์ ภายในปี 2573** มุ่งเน้นป้องกันการสูญเสียอาหาร โดยปรับปรุงการจัดการสินค้าคงคลัง สนับสนุนการบริจาคอาหารที่ยังสามารถรับประทานได้ และส่งเสริมให้ชุมชนท้องถิ่นกำจัดขยะอาหารผ่านการทำปุ๋ยหมักและการย่อยแบบไม่ใช้ก๊าซออกซิเจน

นอกจากนี้ Safeway ได้ให้ความสำคัญกับการจัดการปัจจัยภายใน อาทิ ขั้นตอนการปฏิบัติงานที่เป็นมาตรฐาน การฝึกอบรมพนักงาน และการติดตามข้อมูลปริมาณขยะอาหาร เพื่อส่งเสริมความรับผิดชอบร่วมกันในกลุ่มพนักงาน



Ms. Sara Osborne  
Safeway สหรัฐอเมริกา

กล่าวถึง ACI – Seattle Program ซึ่งเป็นโครงการริเริ่มเชิงกลยุทธ์มีเป้าหมายใน**การบรรลุขยะอาหารสู่พื้นที่ฝังกลบเป็นศูนย์ ภายในปี 2573** มุ่งเน้นป้องกันการสูญเสียอาหาร โดยปรับปรุงการจัดการสินค้าคงคลัง สนับสนุนการบริจาคอาหารที่ยังสามารถรับประทานได้ และส่งเสริมให้ชุมชนท้องถิ่นกำจัดขยะอาหารผ่านการทำปุ๋ยหมักและการย่อยแบบไม่ใช้ก๊าซออกซิเจน





# 3

## นวัตกรรมและเทคโนโลยี ในการลด FLW



มีผู้บรรยาย 3 ท่าน ได้แก่



Mr. Sam Smith  
Leanpath สหรัฐอเมริกา

กล่าวถึง การหลีกเลี่ยงการเกิดขยะอาหารในธุรกิจบริการอาหารของ Leanpath ที่มุ่งมั่นดำเนินการลดขยะอาหารในสถานประกอบการด้านอาหารทั่วโลก ซึ่งที่ผ่านมาสามารถหลีกเลี่ยงการเกิดขยะอาหารกว่า 90 ล้านปอนด์ ใน 45 ประเทศ ผ่านวิธีดังต่อไปนี้

- เทคโนโลยีในการช่วยติดตามและบันทึกข้อมูลขยะอาหารในครัวที่รวดเร็วและแม่นยำ
- จัดโครงการฝึกอบรมเพื่อเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของพนักงานในครัว ซึ่งได้ผลลัพธ์ในการลดลงของขยะอาหารมากกว่าร้อยละ 50 และลดต้นทุนอาหารได้ถึงร้อยละ 2-6



Mr. Simon Lockery  
มหาวิทยาลัย RMIT ออสเตรเลีย

กล่าวถึงบริบทของ FLW ในออสเตรเลียว่า ขยะอาหารมีปริมาณ 2.62 พันล้านกิโลกรัม หรือเทียบเท่าการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์เท่ากับ 17.5 ล้านตัน โดยเฉพาะใน**กลุ่มผู้บริโภคที่มีปริมาณขยะอาหารมากถึงร้อยละ 51 ของขยะอาหารทั้งหมด** และนำเสนอแนวทางในการลด FLW อาทิ

- การตรวจสอบบรรจุภัณฑ์
- การส่งเสริมการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรม
- การให้ทุนสนับสนุนโครงการวิจัยใหม่ ๆ เพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในเชิงบวกต่อสังคม



Mr. Marco Sandri  
LightBlue Environmental Consulting

บรรยายถึงการพัฒนาด้านการลดขยะอาหารว่า ความท้าทายในการลดขยะอาหารของภาคอุตสาหกรรมบริการมีหลายปัจจัย อาทิ การขาดแคลนเวลา ไม่มีกำลังคน ขาดทรัพยากรทางการเงิน และมาตรฐานองค์กร จึง**นำเสนอแนวทางที่แก้ไขปัญหาย่างครอบคลุม** เช่น

- การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถติดตามปริมาณการลดขยะอาหาร
- การกระตุ้นให้ผู้ประกอบการเกิดความมุ่งมั่นที่จะลดขยะอาหาร
- การลงทุนในระบบจัดทำรายงานประสิทธิภาพประจำสัปดาห์ เป็นต้น





**ผลการประชุมเชิงปฏิบัติการ  
ATCWG Workshop on  
Food Loss and Waste Tracking and Food Recovery  
in Hospitality, Food Service and Retail Industries**

**เมื่อวันที่ 4 สิงหาคม 2566  
ณ เมืองซีแอตเทิล สหรัฐอเมริกา**



**กองเศรษฐกิจการเกษตรระหว่างประเทศ สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร**



**02 5795830**



**[oaezone.oae.go.th](http://oaezone.oae.go.th)**

