

ขยะอาหาร (Food Waste)

ศาสตราจารย์ ดร.ภญ. ลีณา สุนทรสุข

ภาควิชาเภสัชเคมี คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่จำเป็นในการดำรงชีวิตสำหรับมนุษย์ แต่ทราบหรือไม่ว่าในแต่ละปีมีอาหารจำนวนมากที่ถูกทิ้งไปให้กลายเป็น “ขยะอาหาร (food waste)” จำนวนมหาศาล ไม่ว่าจะเป็นอาหารที่เหลือทิ้งจากมืออาหารในแต่ละวันจากครัวเรือน ร้านอาหาร ร้านอาหาร ภัตตาคาร งานเลี้ยงต่าง ๆ หรือถูกกำจัดออกจากกระบวนการเกษตรกรรม อุตสาหกรรมการผลิต การขนส่งและการกระจายผลิตภัณฑ์อาหารสู่ร้านค้า ห้างสรรพสินค้า ก่อนถึงมือผู้บริโภค ในแต่ละปีขยะอาหารเหล่านี้มีปริมาณสูงถึง 30 เปอร์เซ็นต์ (1.3 พันล้านตันต่อปี) หรือคิดเป็น 1 ใน 3 ของปริมาณอาหารที่ผลิตขึ้นทั่วโลก ในต่างประเทศมีการเก็บสถิติปริมาณขยะอาหารที่ประชากรในแต่ละประเทศผลิตขึ้นดังแสดงในตาราง

ประเทศ	ปริมาณขยะอาหาร (กิโลกรัมต่อปีต่อคน)
สหราชอาณาจักร	110
สหรัฐอเมริกา	109
อิตาลี	108
ฝรั่งเศส	99
สหพันธรัฐเยอรมนี	82
สวีเดน	72

ที่มา : Pandey A, Tripathi AH, Tripathi PH, Pandey SC, Paliwal A, Joshi T, Pande V. Various Approaches for Food Waste Processing and its Management. DOI: 10.4018-1-5225-7706-5.ch010.

ข้อมูลข้างต้นแสดงให้เห็นว่าปัญหาขยะอาหารเป็นประเด็นสาธารณะที่ทุกภาคส่วนควรให้ความร่วมมือในการแก้ไขเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร เนื่องจากทำให้เกิดความสูญเสียทางเศรษฐกิจและสิ้นเปลืองทรัพยากรจำนวนมาก เนื่องจากในกระบวนการผลิตอาหารและการทำลายขยะอาหารล้วนมีต้นทุนทั้งสิ้น ทั้งต้นทุนทางตรงและต้นทุนทางอ้อม เช่น ค่าแรง ค่าวัตถุดิบ ค่าขนส่ง ค่าปุ๋ย ค่าสารเคมี ทรัพยากรดิน และน้ำ เป็นต้น รวมทั้งการสูญเสียพลังงานจำนวนมากในการกำจัดขยะอาหาร เช่น พลังงานความร้อนเพื่อใช้ในการเผาขยะอาหาร หรือการฝังกลบขยะอาหาร รวมทั้งยังก่อให้เกิดมลภาวะต่อสิ่งแวดล้อม เช่น การปลดปล่อยแก๊สเรือนกระจกจากขยะอาหารในแต่ละปีซึ่งมีปริมาณเท่ากับแก๊สเรือนกระจกที่ปล่อยออกมาจากการคมนาคม

การช่วยกันลดปริมาณขยะอาหารจึงเป็นหน้าที่ของทุกคน โดยอาศัยหลักการ 3R ซึ่งประกอบด้วย *Reduce, Reuse, Recycle*

Reduce ได้แก่ การลดปริมาณอาหาร การจัดทำรายการซื้ออาหารเพื่อซื้อเฉพาะสิ่งที่จำเป็น ไม่กักตุนเตรียมอาหารเท่าที่ปริมาณที่จะรับประทาน โดยเฉพาะในงานเลี้ยงสังสรรค์ต่าง ๆ ซึ่งมักจะมีการเตรียมอาหารเพื่อเป็นจำนวนมาก ควรลดปริมาณลงและเตรียมเท่าที่จำเป็น

Reuse ได้แก่ การนำวัสดุที่เหลือมาทำเป็นอาหารเมนูใหม่ การนำอาหารที่รับประทานเหลือจากร้านหรือภัตตาคารเพื่อนำไปรับประทานต่อสำหรับมื้อถัดไป การนำอาหารที่เหลือไปเป็นอาหารสัตว์ ร้านค้าหรือร้านอาหารต่าง ๆ อาจจะนำอาหารที่เหลือซึ่งยังอยู่ในสภาพที่ดีจำหน่ายลดราคา นำไปบริจาคหรือมอบให้แก่พนักงานไปบริโภคร

Recycle ได้แก่ การนำขยะอาหารไปทำปุ๋ยหมักหรืออาหารสัตว์ การนำน้ำมันพืชใช้แล้วไปผลิตเป็นเชื้อเพลิงชีวภาพ (biofuel)

หากทุกคนสามารถทำได้ตามหลักการข้างต้นก็จะช่วยลดความสูญเสียทางเศรษฐกิจ ลดการใช้ทรัพยากรธรรมชาติ ลดภาวะโลกร้อนและเป็นการรักษาสิ่งแวดล้อม

เอกสารอ้างอิง

1. รายงานแนวทางการบริหารจัดการอาหารส่วนเกินเพื่อลดปัญหาขยะอาหารที่เหมาะสมกับประเทศไทย สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาแห่งประเทศไทย ฉบับที่ 159 ธันวาคม 2562
2. Nicole Kennard, Food Waste Management Chapter. January 2019 DOI: 10.1007/978-3-319-69626-3_86-1.
3. Food Loss and Waste: Fact and Figures. WWF Report 2017.
4. Pandey A, Tripathi AH, Tripathi PH, Pandey SC, Paliwal A, Joshi T, Pande V. Various Approaches for Food Waste Processing and its Management. DOI: 10.4018-1-5225-7706-5.ch010.