



# How to จัดการขยะอาหาร (Food waste)

## ในร้านอาหารด้วย 4Rs



### Reduce

ลดปริมาณอาหารที่ต้องทิ้ง

- สต็อกวัตถุดิบให้เหมาะสมกับการจำหน่ายในแต่ละวัน
- เก็บรักษาวัตถุดิบอาหารให้ถูกวิธี เพื่อลดการเน่าเสีย
- เพิ่มตัวเลือกขนาดอาหาร



S



M



L

### Reuse

เพิ่มคุณประโยชน์

- บริจาคอาหารส่วนเกินที่ยังบริโภคได้ เช่น โครงการ BKK Food Bank
- จำหน่ายเป็นอาหารสัตว์
- ลดราคาอาหารก่อนหมดอายุ



### Recycle

นำขยะอาหารไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่น เพื่อนำกลับมาใช้ใหม่



- ผลิตปุ๋ยหมัก/น้ำหมักชีวภาพ
- น้ำมันปรุงอาหารใช้แล้ว นำไปส่งขายโรงงานเพื่อผลิตไบโอดีเซล/ขายกับโครงการ“ทอดไม่ทิ้ง”

### Recovery

การกำจัดเพื่อนำพลังงานมาใช้ใหม่



นำขยะอาหารที่มีความชื้นต่ำมาเผาเพื่อผลิตพลังงานความร้อน

\*เหมาะสำหรับร้านอาหารขนาดใหญ่ มีปริมาณขยะจำนวนมากและกระบวนการเผาต้องไม่ก่อให้เกิดมลพิษทางอากาศ



แหล่งที่มา: คู่มือแนวทางการจัดการสถานประกอบการอาหาร เข้าสู่มาตรฐาน Green Service สำหรับประกอบการอาหาร สืบค้นเมื่อวันที่ 6 ม.ค.2568

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

Foodsanitation BMA

<http://foodsanitation.Bangkok.go.th>

เรียบเรียงโดย นางสาวมลวรรณ ดำรงวุฒิ พนักงานช่วยงานด้านสาธารณสุข

