



วิธีการสร้างแรงจูงใจลดการสูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้ง

(The 2021 United Nations Food Systems Summit: How to Incentivize Food Loss and Waste Reduction)

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี. เข้าร่วมฟังการประชุมออนไลน์ (Webinar) ในหัวข้อ การประชุมสุดยอดระบบอาหาร องค์การสหประชาชาติ ๒๕๖๔: วิธีการสร้างแรงจูงใจ ลดการสูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้ง (The 2021 United Nations Food Systems Summit: How to Incentivize Food Loss and Waste



Reduction) เมื่อวันที่ ๑๒ มีนาคม ๒๕๖๔ จัดโดย International Food Policy Research Institute หรือ IFPRI สถาบันเอกอัครราชทูตเดนมาร์ก ประจำกรุงวอชิงตัน สถาบัน World Resource Institute และกลุ่มความร่วมมือ Champions 12.3 บรรยายโดยตัวแทนจากองค์การสหประชาชาติ (UN) องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) สถาบัน IFPRI สถาบัน World Resources Institute (WRI) มูลนิธิ WRAP Global กระทรวงอาหาร การเกษตรและประมง เดนมาร์ก (The

Ministry of Food, Agriculture and Fisheries) บริษัท Coldhubs ประเทศไนจีเรีย และบริษัท Apeel Sciences สหรัฐอเมริกา การประชุมดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่ออภิปรายถึงการหาวิธีการที่จะพลิกสถานการณ์ (Game Changing) การแก้ไขปัญหาลดการสูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้งตามเป้าหมาย Sustainable Development Goal 12.3 (SDG 12.3) ซึ่งเป็นความร่วมมือระดับโลกและให้ความเห็นต่อกำหนดการของ UN Food Systems Summit (UNFSS) โดยสามารถรับฟังการประชุมได้ที่ <https://www.ifpri.org/event/2021-united-nations-food-systems-summit-how-incentivize-food-loss-and-waste-reduction>

(๑) คำกล่าวเปิดการประชุม งานประชุมดังกล่าวได้รับเกียรติจาก Mr. Johan Swinnen ตำแหน่ง Director General, IFPRI กล่าวเปิดงาน โดยเห็นว่า ปัญหาความหิวโหยของประชากรโลกเริ่มได้รับความสนใจอย่างจริงจังอีกครั้งเมื่อปี ๒๕๕๘ พบว่าประชากรโลกหลายพันล้านคนขาดความสามารถในการเข้าถึงอาหารที่มีโภชนาการ และปัญหาดังกล่าวทวีความรุนแรงขึ้นเมื่อเกิดการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด - 19 ซึ่งเป็นตัวเร่งการสูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้ง (Food Loss and Waste หรือ FLW) แต่ถือเป็นโอกาสอันดีที่ผลักดันให้ทุกภาคส่วนคิดวิธีแก้ไขปัญหา นอกกรอบ ใช้นวัตกรรม เทคโนโลยี และความคิดสร้างสรรค์ในการลดปัญหา FLW องค์การ FAO และโครงการสิ่งแวดล้อมแห่งสหประชาชาติ (United Nations Environment Program หรือ UNEP) ศึกษาว่า ร้อยละ ๓๐ ของอาหารต้องสูญเสียระหว่างการเก็บเกี่ยวหรือเหลือทิ้ง ซึ่งจะเชื่อมโยงไปถึงปัญหาการขาดอาหารที่มีโภชนาการและสุขภาพทำให้เกิดความพยายามในการหา

ข้อมูลแก้ไขปัญห ทางเลือกทางการค้า นโยบายที่ควรปรับใช้ในอนาคต โดย FLW เป็นปัญหาที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่การผลิตตลอดทั้งสาย จึงมีความจำเป็นที่จะต้องเพิ่มความสามารถในการเปลี่ยนรูปแบบวิธีการแก้ไขปัญห FLW

นอกจากนี้ มีวิทยากรพิเศษ ได้แก่ Ms. Agnes Kalibata ตำแหน่ง UN Secretary General's Special Envoy to the 2021 Food Systems Summit และ Mr. Rasmus Prehn ตำแหน่ง Minister for Food, Agriculture, and Fisheries ประเทศเดนมาร์ก กล่าวบรรยาย โดย Ms. Kalibata เห็นว่า ความคิดริเริ่มแก้ไขปัญห FLW ตามการรณรงค์ Champion 12.3 เป็นสิ่งสำคัญและควรพิจารณาประเด็นของระบบอาหาร (Food System) เข้าเป็น ส่วนหนึ่งของการแก้ไข

ปัญห การจัดประชุม UN Summit ครั้งนี้ ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ที่จะจัดการเจรจา แต่ต้องการที่จะดำเนินการตามแผน SDG ให้เป็นไปตามกรอบเวลาที่กำหนดไว้ การประชุมนี้จะสนับสนุนให้ประชาชนเปลี่ยนความเข้าใจ ที่มีต่อปัญหาและริเริ่มหาแนวทางแก้ไขปัญห ในปัจจุบันมี ๖๐ ประเทศร่วมลงนามใน Food Systems Dialogue และคาด



UNITED NATIONS
FOOD SYSTEMS
SUMMIT 2021

ว่าก่อนปลายปี จะมีผู้เข้าร่วมลงนามมากกว่า ๑๐๐ ประเทศ ทั้งนี้ เห็นว่าระบบอาหารเป็นปัญหาระดับประเทศที่ แต่ละท้องถิ่นจะมีปัญหาเฉพาะตน ดังนั้น เมื่อพิจารณาปัญหาที่เกิดขึ้นในท้องถิ่นตน แล้วควรนำมาแลกเปลี่ยนหารือและดำเนินการแก้ไขปัญหและติดตามผลร่วมกัน UN มีกลุ่มผู้เชี่ยวชาญด้านวิทยาศาสตร์ และมีเครือข่ายกลุ่ม Champion ที่ จะสนับสนุนช่วยเหลือระหว่างกัน เป้าหมายสูงสุดของการพลิกสถานการณ์แก้ไขปัญหตามภาระกิจคือ ทำให้ FLW กลายเป็นศูนย์ ซึ่งจะเกิดขึ้นได้เมื่อมีการทำงานร่วมกันระหว่างภาครัฐและเอกชน การจับคู่ทางธุรกิจระหว่างเกษตรกร และภาคเอกชนที่ต้องการสินค้านั้น ๆ โดยตรง

ในส่วนของ Mr. Prehn เห็นว่า การแก้ไขปัญห FLW ต้องแสวงหาความสมดุลระหว่างสุขภาพและคุณภาพของอาหาร รวมทั้งพิจารณาวิธีการเก็บเกี่ยวผลผลิตจากฟาร์มรวมทั้งพฤติกรรมบริโภคของประชากร อย่างไรก็ตาม การเกิดโควิด - 19 สร้างความท้าทายต่อระบบอาหารทั่วโลกส่งผลให้เกิดความหิวโหยตามมา ดังนั้น สิ่งแรกที่รัฐบาลต้องแก้ไขคือ สร้างให้โลกมีความปลอดภัยมากขึ้น ส่งเสริมให้ประชาชนมีสุขภาพที่ดีมากขึ้น และมีความยั่งยืนมากขึ้น โดยทุกองค์กร

World
FOOD
Summit
Better food for more people

ต้องร่วมมือกัน ทั้งนี้ จะมีการจัดงาน World Food Summit ระหว่างวันที่ ๑๕ - ๑๖ เมษายน ๒๕๖๔ ณ เมืองโคเปนเฮเกน ประเทศเดนมาร์ก มีจุดประสงค์เพื่อพลิกสถานการณ์ หน่วตกรรมที่จำเป็นต่อการแปลงโฉมของระบบอาหารให้มีความยั่งยืน ซึ่งจะสานข้อมูล ตัวอย่างวิธีการ และแนวทางแก้ไขปัญหต่อไปยังงานประชุม UN Food Systems Summit ทั้งนี้ การเกิดการระบาดของโควิด - 19 ทำให้เห็นความท้าทายในระบบอาหาร โดย ๑ ใน ๓ ของอาหารสูญเสียและเหลือทิ้ง และ FLW ยังเป็นสาเหตุของการเกิดก๊าซเรือนกระจก ซึ่งเป็น ปัญหาที่เดนมาร์กต้องการแก้ไข และตั้งเป้าลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกลงร้อยละ ๗๐

ภายในปี ๒๕๗๓ โดยสร้างความร่วมมือกับทุกภาคส่วน เพื่อหาแนวทางแก้ปัญหใหม่และมีประสิทธิภาพร่วมกัน ในปี ๒๕๖๓ ๑ ใน ๓ ของสถาบันคลังสมอง (Think Tank) ถูกก่อตั้งในประเทศเดนมาร์ก มีเป้าหมายที่จะหาทางแก้ปัญห FLW คิดค้นผลิตภัณฑ์ และสร้างความร่วมมือกับต่างประเทศที่มีวิสัยทัศน์ต่อการแก้ไขปัญห FLW ร่วมกัน

(๒) วิธีการแก้ไขปัญห FLW ของภาคเอกชนและองค์กรระหว่างประเทศ การประชุมดังกล่าวได้อภิปรายแลกเปลี่ยนความเห็นและวิธีการของภาคเอกชนและองค์กร ที่ได้ดำเนินการเพื่อรับมือกับปัญหา FLW จาก ๔ องค์กร ดังนี้

(๒.๑) บริษัท Coldhubs ในจีเรีย พัฒนาระบบรักษาความเย็นในห้องเก็บสินค้าผัก ผลไม้โดยใช้พลังงานไฟฟ้าจากพลังงานแสงอาทิตย์เพื่อลดการเน่าเสียของสินค้าผัก ผลไม้ เทคโนโลยีดังกล่าวช่วยลดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์สู่ชั้นบรรยากาศ นอกจากนี้ ยังส่งเสริมการค้าด้านเทคโนโลยีใหม่ การให้ความรู้เพื่อปรับเปลี่ยนแนวความคิดและหลักการปฏิบัติแบบเดิมให้เป็นแนวปฏิบัติใหม่ และให้ความรู้ด้านการเก็บเกี่ยวและบรรจุสินค้าที่จะรักษาคุณภาพและสารอาหาร

(๒.๒) บริษัท Apeel Sciences สหรัฐอเมริกา พัฒนาผลิตภัณฑ์สารเคลือบผิวผลไม้ที่รับประทานได้ โดยใช้เคลือบหลังจากการเก็บเกี่ยว ช่วยให้สินค้าคงความสดใหม่ได้นานเพิ่มเป็น ๒ เท่า และลดการสูญเสียสารต้านอนุมูลอิสระ ปัจจุบันมีการใช้สารเคลือบดังกล่าวกับอะโวคาโด ส้มมะนาว และแอปเปิ้ล และได้ทำความร่วมมือกับบริษัทจัดซื้อผลไม้ของประเทศในแถบอเมริกาใต้ สหรัฐฯ ยุโรป ผู้นำเข้า และร้านค้าปลีกทั้งในสหรัฐฯ และยุโรป ผลิตภัณฑ์สารเคลือบดังกล่าวจะติดอยู่กับสินค้าตลอดอายุสินค้า ช่วยลดปัญหา FLW และช่วยให้บริษัทจัดซื้อสินค้ามีเวลาในการสรรหาคู่ค้าที่ต้องการซื้อผลไม้ นั้น ๆ ได้นานขึ้น



(๒.๓) มูลนิธิ WRAP Global ตั้ง ๓ เป้าหมายหลัก ได้แก่ (๑) ภายในปี ๒๕๗๓ จะมีประเทศกว่า ๑๕๐ ประเทศเข้าร่วมการรณรงค์ที่เป็นการสร้างความร่วมมือระดับชาติระหว่างภาครัฐและภาคเอกชน ลดการเกิด FLW ร้อยละ ๕๐ และจะต้องมีการปรับใช้กลยุทธ์และแผนแม่บท ในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมผู้บริโภคทั่วโลก (๒) สร้างความเข้าใจ แรงจูงใจในกลุ่มคนรากหญ้าให้ตระหนักถึงความจำเป็นที่จะไม่ทิ้งอาหาร และใช้สื่อสังคมออนไลน์ในการประชาสัมพันธ์ข้อมูลดังกล่าว และ (๓) ใช้เทคโนโลยีใหม่ ๆ เพื่อสร้างความมั่นใจว่าจะไม่มีอาหารต้องเหลือทิ้งในบริเวณ ฝังกลบขยะ (Landfill) ส่งเสริมการออกกฎระเบียบ กฎหมาย หรือการเก็บภาษีในพื้นที่ฝังกลบที่มีการทิ้งอาหาร และส่งเสริมให้นำอาหารเหลือไปแปลงเป็นอาหารสัตว์

(๒.๔) องค์กร FAO ปัจจุบันอาหารร้อยละ ๑๔ สูญเสียไประหว่างการเก็บเกี่ยวในขณะที่อาหารร้อยละ ๑๗ เหลือทิ้งจากการบริโภค แนวทางการแก้ไขปัญหที่ FAO เสนอคือ ควรเริ่มดำเนินการกับห่วงโซ่การผลิตในประเทศกำลังพัฒนาเป็นอันดับแรก พัฒนาระบบการผลิต ลดการใช้ทรัพยากรธรรมชาติซึ่งจะประสบความสำเร็จได้หากลดการสูญเสียผลผลิตระหว่างการเก็บเกี่ยว และลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก ซึ่งจะลดได้มากหากมีการลดการทิ้งอาหาร นอกจากนี้ยังได้เสนอข้อควรปฏิบัติ คือให้ความสำคัญกับการวางแผนธุรกิจที่สนับสนุนการแก้ปัญหา FLW ตรวจสอบนโยบายว่ามีการสนับสนุนให้เกิดการสูญเสียอาหารและทิ้งอาหารโดยไม่ได้ตั้งใจหรือไม่ ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยี นวัตกรรม ข้อมูล สถิติ และคำชมเชย สร้างอิทธิพลต่อการเลือกของผู้บริโภค และดำเนินการร่วมกันทั้งกับประเทศที่พัฒนาแล้วและประเทศกำลังพัฒนา

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี.
มีนาคม ๒๕๖๔