

โครงการแนวทางการจัดการขยะอาหารในธุรกิจร้านอาหารเขตเทศบาลนครนครศรีธรรมราช ปีงบประมาณ 2567

ขยะอาหารเป็นขยะอินทรีย์ที่ก่อให้เกิดปัญหา ขยะอาหาร คือ อาหารที่เหลือจากการบริโภคและทิ้ง ส่วนของอาหารที่ไม่สามารถรับประทานได้ อาหารหมดอายุ รวมถึงอาหารส่วนเกิน ทั้งนี้จากข้อมูลของกรมควบคุมมลพิษระบุว่าคนไทยก่อให้เกิดขยะเฉลี่ย 1.13 กิโลกรัมต่อคนต่อวัน จำแนกเป็นขยะอินทรีย์ร้อยละ 64 ขยะที่เกิดขึ้นทั้งหมด ซึ่งมีการนำไปกำจัดอย่างถูกวิธี คิดเป็นร้อยละ 43 และการนำกลับไปใช้ประโยชน์ร้อยละ 31 สำหรับขยะส่วนที่เหลืออีกร้อยละ 26 ถูกนำไปฝังกลบหรือถมเทกองกลางแจ้ง ซึ่งจัดว่าเป็นแหล่งหนึ่งที่เกิดก๊าซเรือนกระจกส่งผลกระทบต่อ การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ การจัดการขยะที่ต้นทางโดยเฉพาะขยะอินทรีย์ ด้วยการลดปริมาณและคัดแยกที่แหล่งกำเนิดจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องดำเนินการ ผลการสำรวจข้อมูลจากผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในเขตเทศบาลนครนครศรีธรรมราช พบว่าขยะอินทรีย์โดยเฉพาะขยะอาหารที่เกิดขึ้นในสถานประกอบการส่วนใหญ่มีการทิ้งรวมกับขยะทั่วไปอื่นๆ องค์ประกอบขยะอินทรีย์ที่ทิ้งปนกับขยะทั่วไปเกิดในขั้นตอนเตรียมและปรุงอาหารเป็นหลัก ผู้ประกอบการทิ้งขยะรวมในถุงรวบรวมขยะของร้านเพียงถุงเดียวเพื่อความสะดวกก่อนนำไปกำจัดในแต่ละวันในจุดทิ้งขยะที่เทศบาลกำหนดตามเวลาจัดเก็บขยะ ขยะอาหารที่พบเป็นประเภทข้าว เส้นก๋วยเตี๋ยว เนื้อสัตว์ กระดูก ก้าง เปลือกสัตว์ เศษผัก และเปลือกไข่ ซึ่งพบเศษผักในสัดส่วนมากที่สุดและปนกับขยะทั่วไป ขยะทั่วไป ได้แก่ เศษพลาสติก หลอด ตะเกียบไม้ และกระดาษชำระ ส่วนเศษอาหารบนจานลูกค้าจะถูกเก็บรวบรวมใส่ถังหรือภาชนะและส่งต่อให้เกษตรกรนำไปใช้เป็นอาหารสัตว์ เช่น เป็ดและสุกร ดังนั้นการจัดการขยะในสถานประกอบการให้มีประสิทธิภาพจึงควรเน้นให้มีการคัดแยกทิ้งเฉพาะขยะอินทรีย์และขยะอาหารเท่านั้น จัดภาชนะแยกทิ้งจากขยะอื่นให้ถูกต้อง เพื่อนำขยะที่ยังใช้ประโยชน์ได้ไปจัดการด้วยวิธีที่เหมาะสมต่อไป

เทศบาลนครนครศรีธรรมราชมีนโยบายพัฒนาพื้นที่ในเขตเทศบาลให้มีสภาพแวดล้อมที่สะอาดสวยงาม ส่งเสริมประชาชนให้ร่วมกันดูแลสิ่งแวดล้อม ซึ่งการจัดการขยะอย่างเป็นระบบ โดยปรับปรุงการจัดเก็บขยะให้มีประสิทธิภาพ ส่งเสริมการลดปริมาณขยะและการคัดแยกขยะ รวมทั้งสนับสนุนให้มีโรงงานกำจัดขยะที่ได้มาตรฐาน เป็นนโยบายสำคัญของเทศบาล โครงการคัดแยกขยะอินทรีย์ในสถานประกอบการร้านอาหารเขตเทศบาลนครนครศรีธรรมราชจึงเป็นโครงการหนึ่งที่ทำเนิการเพื่อแก้ไขปัญหาขยะอินทรีย์โดยเฉพาะในเขตพื้นที่ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครนครศรีธรรมราช จึงจัดการอบรมให้ความรู้ภายใต้โครงการคัดแยกขยะอินทรีย์ในสถานประกอบการร้านอาหารเขตเทศบาลนครนครศรีธรรมราช ซึ่งมีจุดประสงค์หลักเพื่อให้

ผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่ตระหนักและเห็นความสำคัญของปัญหาขยะ ยึดหลักการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการในพื้นที่ในการลดและคัดแยกขยะที่แหล่งกำเนิดซึ่งเป็นต้นทาง มีการส่งเสริมให้เกิดพฤติกรรมคัดแยกและกระบวนการจัดการขยะอินทรีย์ในสถานประกอบการที่เหมาะสม โดยมีผู้เข้าร่วมอบรมจากสถานประกอบการจำนวน 100 ร้าน ตัวแทนจากร้านอาหารประเภทต่าง ๆ โดยมี ดร.พัฒนธิดา ทองขาว เป็นวิทยากรในการอบรม เนื้อหาการอบรมเกี่ยวข้องกับประเภทขยะ วิธีการลดการเกิดขยะ การแยกเก็บขยะ และวิธีการกำจัดขยะด้วยตนเองโดยวิธีหมักทำปุ๋ย ผู้ร่วมอบรมมีการสอบถาม พูดคุยแลกเปลี่ยนข้อมูล และแสดงความคิดเห็นร่วมกันเพื่อเสนอแนวทางการจัดการขยะในร้านอาหารที่เหมาะสม นอกจากนี้ทางเทศบาลนครนครศรีธรรมราชยังส่งเสริมและสนับสนุนต่อเนื่องให้สถานประกอบการที่สนใจเข้าร่วมขับเคลื่อนการคัดแยกขยะอินทรีย์ ซึ่งการจัดอบรมทำให้ผู้ประกอบการมีความรู้และความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับขยะอินทรีย์และขยะอาหาร รวมถึงวิธีการจัดการขยะที่เกิดขึ้นภายในร้านอาหารอย่างถูกต้อง