

YUZU GROUP

นโยบายด้านการคัดแยกขยะ การควบคุมการ สูญเสียอาหาร (Food Loss) ในกระบวนการ ผลิต และขยะอาหาร (Food Waste)

บริษัท สัมปาสุข จำกัด

นโยบายด้านการคัดแยกขยะ การควบคุมการสูญเสียอาหาร (Food Loss) ใน กระบวนการผลิต และขยะอาหาร (Food Waste)

บริษัท สัมผัส สุข จำกัด ("บริษัท") ได้ตระหนักในหน้าที่ความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม ชุมชน สังคม และผู้มีส่วนได้เสียทุกกลุ่ม จึงได้เล็งเห็นความสำคัญในการบริหารจัดการลดการสูญเสียอาหารในกระบวนการผลิต และกำหนดแนวทางในการจัดการขยะอาหาร (Food Waste) รวมถึงขยะประเภทอื่นๆ ที่เกิดจากการดำเนินธุรกิจ จึงได้เล็งเห็นความสำคัญในการกำหนดแนวทางการจัดการ และส่งเสริมให้มีการคัดแยกขยะตั้งแต่ต้นทาง และมีการจัดการอย่างถูกต้องจนถึงปลายทาง ซึ่งกรรมการ ผู้บริหาร และพนักงานของบริษัทต้องยึดถือ นโยบาย และแนวทางปฏิบัติในการทำงาน โดยมีรายละเอียดดังนี้

ขอบเขตการปฏิบัติงานตามนโยบาย

- กรณีที่บริษัทเช่าพื้นที่กับคู่ค้าที่มีมาตรฐานในการบริหารจัดการขยะที่กำหนดอยู่แล้วนั้น ให้บริษัทดำเนินการตามมาตรฐานที่กำหนดเพื่อให้เป็นไปตามเงื่อนไขที่บริษัทได้ทำกับคู่ค้า
- กรณีที่เป็นพื้นที่ของบริษัท ให้พนักงานทุกคนปฏิบัติตามนโยบายฉบับนี้อย่างเคร่งครัด

แนวทางในการบริหารจัดการลดการสูญเสียอาหารในกระบวนการผลิต

บริษัทกำหนดให้ฝ่ายวิจัยและพัฒนา เป็นผู้ดูแลรับผิดชอบในการมอนิเตอร์ประสิทธิภาพ และประสิทธิผลในกระบวนการผลิต เพื่อให้อาหารที่ผลิตออกมาได้มาตรฐาน รวมถึง การสูญเสียในกระบวนการผลิตจะต้องอยู่ในเกณฑ์ที่บริษัทรับได้ การมอนิเตอร์ % Yield ในกระบวนการผลิตจึงเป็นเรื่องสำคัญที่บริษัทกำหนดให้มีการนำเสนอผลการมอนิเตอร์ในที่ประชุมผู้บริหารประจำเดือนอย่างสม่ำเสมอเพื่อกำหนดแนวทางในการจัดการอย่างเหมาะสม

แนวทางการดำเนินการจัดการขยะอาหาร

1. ให้ความรู้ความเข้าใจกับพนักงานเพื่อให้ตระหนักถึงความสำคัญของการจัดการขยะ และการแยกขยะ
2. กำหนดให้มีการควบคุมปริมาณของขยะประเภทต่างๆ ให้อยู่ในปริมาณที่เหมาะสมที่บริษัทสามารถบริหารจัดการได้
3. ควบคุม และจำกัดการสั่งซื้อต่างๆ ให้ตรงกับปริมาณใช้จริง และจัดเรียงสินค้าตามวันหมดอายุบนบรรจุภัณฑ์
4. พัฒนา และดัดแปลงเมนูอาหารต่างๆ เพื่อให้เกิดขยะอาหารให้น้อยที่สุด

แนวปฏิบัติในการจัดการขยะ กำหนดดังนี้

1. บริษัทส่งเสริมให้พนักงานขององค์กรทุกระดับตระหนัก และเล็งเห็นถึงความสำคัญของการจัดการขยะ และมีส่วนร่วมในการลด และคัดแยกขยะตามแนวทางที่บริษัทกำหนด
2. กำหนดให้มีการจัดการของเสียในร้านอาหาร อาทิ
 - 2.1. การใช้ตะแกรงกรองเศษอาหารก่อนระบายน้ำทิ้งจากอ่างล้างจาน
 - 2.2. การคัดแยกขยะประเภทต่างๆ เช่น ขยะประเภทของมีคม (เศษแก้ว เศษขวดแก้ว) ออกจากขยะประเภทอื่นๆ ก่อนนำไปทิ้งลงภาชนะรองรับ, ขยะประเภทขวด พลาสติก กำหนดให้มีการรวบรวมเพื่อนำไปขาย หรือนำไปใช้ประโยชน์ด้านอื่นตามความเหมาะสม, ขยะอินทรีย์ เช่น เศษอาหาร เศษผลไม้ ให้รวบรวมเพื่อนำไปใช้ประโยชน์ตามความเหมาะสม เช่น เลี้ยงสัตว์ ทำปุ๋ย เป็นต้น
 - 2.3. การจัดการด้านน้ำเสีย บริษัทกำหนดให้มีการใช้น้ำยาล้างจานในปริมาณที่เหมาะสม เพื่อลดปริมาณน้ำล้างภาชนะเกินความจำเป็น และให้พิจารณาน้ำเสียหรือน้ำทิ้งประจำวันที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์อื่นใดได้ตามความเหมาะสม
 - 2.4. กำหนดให้มีการติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสีย โดยให้มีการติดตั้งถังดักไขมันใต้อ่างล้างภาชนะ และกำหนดให้มีการตักไขมันเป็นประจำ
3. การแยกขยะ ทั้งในส่วนของสำนักงานใหญ่ และพื้นที่ปฏิบัติงานของพนักงานในสาขา กำหนดให้มีการแยกขยะออกเป็น 4 ประเภท คือ
 - 3.1. ขยะทั่วไป เช่น กระดาษทิชชู หลอด ฝาแก้วน้ำ ตะเกียบไม้ เป็นต้น
 - 3.2. ขยะรีไซเคิล เช่น กระจัง แก้ว กระดาษ พลาสติก เป็นต้น
 - 3.3. ขยะอินทรีย์ เช่น เศษผัก ผลไม้ เศษอาหาร เป็นต้น
 - 3.4. ขยะอันตราย เช่น หลอดไฟ ถ่านไฟฉาย แบตเตอรี่ สีสเปรย์ เป็นต้น
4. มีการปันส่วนผลประโยชน์ที่ได้รับจากการคัดแยกขยะ หรือจำหน่ายขยะเพื่อองค์กร และส่งเสริมการจัดการขยะอย่างมีประสิทธิภาพ เช่น การบริจาคให้กับมูลนิธิเพื่อสิ่งแวดล้อม โดยพิจารณารูปแบบการจัดสรรที่เหมาะสม
5. การกำจัดขยะสำหรับสาขา หรือพื้นที่บริการที่มีได้มีแนวทางการกำจัดขยะ เป็นข้อกำหนดที่ระบุไว้ จะทำการประสานงานกับเจ้าหน้าที่เขต หรือ องค์กรบริหารส่วนตำบล นั้นๆ เพื่อกำหนดรอบการเก็บขยะ ให้เป็นไปตามข้อกำหนด

นโยบายด้านการคัดแยกขยะ การควบคุมการสูญเสียอาหาร (Food Loss) ในกระบวนการผลิต และ
ขยะอาหาร (Food Waste) ได้รับการอนุมัติจากที่ประชุมคณะกรรมการบริษัท ครั้งที่ 2/2567 เมื่อวันที่ 29
กุมภาพันธ์ 2567 และมีผลบังคับใช้ ตั้งแต่วันที่ 29 กุมภาพันธ์ 2567 เป็นต้นไป



.....
(ดร. รพี ม่วงนนท์)

ประธานคณะกรรมการบริษัท

บริษัท สัมปทาสุข จำกัด